

Libro de la cocina: Edizione

Rubrica del cocinaro. Tractato¹. [f° 93r°a]

Dei cauli, in più mainere. .j.	[1-4] ²
De le foglie minute ³ , boragine, spinaci, biete trepice, finocchi. .ij.	[5-11]
De senationi, cio è in più modi. .iij.	[12-14]
De la senape. .iiij.	[15]
De li sparaci. .v.	[16]
De le lattughe. .vj.	[17]
De le çucche. .vij.	[18-20]
De le pere. .viii.	[21]
De le cipolle. .viiiij.	[22]
Dei porri. .x.	[23-28]
Dei naponi, overo naoni. .xj.	[29]
Dei raponcelli. .xij.	[30-31]
De le rape, in più mainere. .xiiij.	[32-35]
Dei ceci ⁴ in septe modi. .xiiij.	[36-42]
Dei peselli, in cinque modi. .xv.	[43-47]
Delle fave sane, fresche e secche, in più modi. .xvj.	[48-52]
De le fave frante, in due modi. .xvij.	[53-54]
De le lenti, in due modi. .xviiij.	[55-56]
Dei fasoli, in tre modi. .xix.	[57-59]
Dei funghi, in tre modi. .xx.	[60-62]
De la composta, in due modi. .xxj.	[63-64]
Dei brodi, e prima del bruodo granato, in più modi. .xxij.	[65-67]
De la gelatina del pesce. .xxiiij.	[68]
Del brodo del pesce, in due modi. .xxiiij.	[69-70]
Del paparo e suoi savori. .xxv.	[71-72]
De la grua e suoi savori. .xxvj.	[73]
Del brodo sarracenic ⁵ . .xxvij.	[74]
Del brodo dei caponi. .xxviiij.	[75-77]
De le starne e suoi simili. .xxviiij.	[78]

1 cocinaro. Tractato.] cocinaro.tractato. (due punti).

2 Numeri romani: numerazione originale del manoscritto; numeri arabi: nostra numerazione di ciascuna ricetta o variante di ricetta individuale.

3 minute] (= lectio del testo edito) mīnute (= lectio del manoscritto; di fatto u con trattino sulla prima asta, la seconda espunta).

4 ceci] Ceci.

5 sarracenic] sartarenito. Cfr. la ricetta n° 74.

De la gratonìa, <i>e</i> anche de la spagnola. .xxx.	[79]
Dei crispelli ⁶ , <i>in</i> tre modi,	
overi ⁷ frittelle ubaldine. .xxxj.	[80–82]
Dei ganti ⁸ , cio è ravioli di ceci, <i>in</i> due modi. .xxxij.	[83–84]
De le salciccie, overo tortelli di pesce. .xxxij.	[85]
Dei crespelli ⁹ di carne, cio è tortelli et ravioli,	
<i>in</i> due modi. .xxxiiij.	[86–87]
De le gualdaffe, ventri et caldumi. .xxxv.	[88]
De le budelli, <i>in</i> due modi. .xxxvj.	[89–90]
Dei detti gualdaffi <i>e</i> caldumi. .xxxvij.	[91]
De la corada <i>e</i> ventre di porco	
<i>in</i> caldume. [f° 93r ^b] .xxxvij.	[92]
Dei savori. .xxxviiij.	[93]
De la peverada. .xl.	[94]
Del civieri ¹⁰ di lepore <i>e</i> altri carni, <i>in</i> più modi. .xlj.	[95–96]
De somacchia di polli, ucelli <i>e</i> pesci. .xliij.	[97]
De limonìa di polli. .xliij.	[98]
De gratonea di polli, ucelli <i>e</i> pesci. .xliij.	[99]
De romanìa de polli. .xlv.	[100]
De la agliata bianca coi caponi. .xlvj.	[101]
Del blanche mangieri di carne, pesce et riso. .xlvij.	[102–104]
Della festigia. .xlvij.	[105]
A empiere ¹¹ uno pavone <i>e</i> rinvestirlo di penne. .xlviiij.	[106]
A empiere una gallina, <i>in</i> due modi. .l.	[107–108]
A empiere uno vitello. .liij.	[109]
A empiere uno castrone. .liij.	[110]
A empiere una spalla o altro membro. .liij.	[111]
A empiere uno ventre. .liij.	[112]
A empiere budelle. .lv.	[113]
De la suppa, <i>in</i> due modi. .lvj.	[114–115]
Del pastello romano. .lvij.	[116]
Del pastello di capretti, <i>in</i> due modi. .lviiij.	[117–118]
Del pastello d'ucelli vivi, <i>in</i> due modi. .lviiij.	[119–121]

6 crispelli] Crispelli.

7 Sic.

8 ganti] Ganti.

9 crespelli] Crespelli.

10 Del civieri] sic, corr. *Dei civieri*?

11 empiere] Empiere.

De la torta parmesana. .lx.	[122]
De la torta de caponi, fagiani, ucelli, coradelle et pesci. .lxj.	[123]
De la casciana. .lxij.	[124]
Del coppo de polli e d'altri ucelli. .lxij.	[125]
Del coppo d'altre cose, da ciascuno di. .lxiiij.	[126]
Del pastello d'anguilla. .lxv.	[127]
Del coppo di lampreda e d'altri suoi modi. .lxvj.	[128]
Del pastello de le troite e d'altri pesci. .lxvij.	[129]
Del polpo. .lxviiij.	[130]
De la seppia e del nero suo. .lxviiij.	[131–132]
Del calamaio, che è pescio. .lxx.	[133]
De l'interiori e budelli di pesci. .lxxj.	[134]
De la gratonata de polli. .lxxij.	[135]
De sardamone di carne. .lxxiiij.	[136]
De la frementiera col pollo. .lxxiiij.	[137]
Del farro di spelta. .lxxv.	[138]
De la çeunia di colombi, ucelli e polli. .lxxvj.	[139]
De l'ova piene. [f° 93v ^a] .lxxvij.	[140]
Dei tomacelli, ovvero mortadelle. .lxxvij.	[141]
Dei fegatelli. .lxxviiij.	[142]
Del coppo di lacte caprino o pecorino. .lxxx.	[143]
De la gelatina di pescio sença oglio. .lxxxj.	[144]
Del giardino, arbore o vite. .lxxxij.	[145]
Del dulcamine, cio è fritelle, non di quaresima. .lxxxiiij.	[146]
De li erbati. .lxxxiiij.	[147]
De le lasangne. .lxxxv.	[148]
Del mele bullito con le noci, dicto nucato rubric[a]to. .lxxxvj.	[149]
Dei tortelli. .lxxxvij.	[150]
De la gioncata. .lxxxviiij.	[151]
De la paniccia con lacte. .lxxxviiij.	[152]
Dei savori, e prima del sapore con arosto. .lxxxx.	[153]
Del sapore coi pipioni. .lxxxxi.	[154]
Del sapore con la grua. .lxxxvij.	[155]
Savore per papari o porchetta. .lxxxviiij.	[156]
Savore per malardi e anatre. .lxxxviiij.	[157]
De la pastringa. .lxxxv.	[158]
Del solcio di piei d'ucelli e capo di porco. .lxxxvj.	[159]
Del cascio arostito. .lxxxvij.	[160]

[D]e li cibi da <i>infermi</i> . [Com]incia tractato. ¹²	
Dei cauli <i>per l' infermi</i> . .lxxxxviiij.	[161]
De l'erbe minute <i>per infermi</i> . .lxxxxviiiij.	[162]
Erbe minute <i>per constipati et stititi</i> . .c.	[163]
De le çucche <i>per l' infermi</i> . .cj.	[164]
Dei ceci <i>per l' infermi, sani e infranti</i> ¹³ . .cij.	[165]
De le lattuche. .ciiij.	[166]
Dei peselli freschi <i>per infermi</i> . .ciiij.	[167]
De l' amandolato ¹⁴ e farro <i>per infermi</i> . .cv.	[168]
De la tria genoese <i>per infermi</i> . .cvj.	[169]
Del riso <i>per infermi</i> . .cvij.	[170]
De la farinata <i>per l' infredati</i> . .cviiij.	[171]
De le triglie. .cviiiij.	[172]
Dei pomi lessi <i>per l' infermi</i> . .cx.	[173]
Dei pomi arostiti. .cxj.	[174]
Dei predicti, altramente. .cxij.	[175]

12 Marginalia su due righe, mano B. Tra parentesi quadre: nella piegatura, assai illeggibile.

13 sani e infranti] e sani infranti. Corretto colla rubrica della ricetta.

14 De l' amandolato] Dela mandolato. Rubrica della ricetta: *De la amandolato*, da correggere.

AL NOME DI DIO. AMEN. [f° 94r^a]

INCOMINCIASI IL LIBRO DE LA COCINA

Dei Cauli. [j.]

[n° 1]

A fare i cauli bianchi bene cotti.

Tolgli i torsi del caulo, e mondali bene, sì che de le frondi niente ce rimagna; e troncali nel tenero de la cima; e quando bolle la pentola con oglio e aqua, gittavi dentro i detti torsi, overo biancho de cauli, e mettivi del biancho de finocchi. E falli tanto bullire che sia bene spesso. E se vuoi, puoi ponervi dentro oglio, o brodo di carne o di capone. Pepe, polvere di spetie. Ova dibattute, çaffarano a colorare; e dà al signore.

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

A fare i cauli verdi con carne.

[n° 2]

Tolgli le cime dei cauli sane, e gittale nella pentola bugliente con la carne, e falli bullire. E cavali e metti nell' aqua fredda. E, tolto d'altro bruodo in un' altra pentola, mettivi del biancho dei finocchi. E quando è hora del mangiare, poni i detti cauli col brodo nella pentola predicta; e fa bullire un poco; e puoi mettarvi brodo di carne, di capone, o oglio.

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

Dei predicti.

[n° 3]

Togli i cauli e poni a cocere *con* carne di castrone o di porco, o carne insalata; e mettivi dentro del biancho del finocchio e del petrosello, e mesta forte. Poi cavatane la carne, mesta i decti cauli, si che sieno bene triti. E dentro puoi mettere ova debatute, pepe, çafarano, polvere di spetie. E possonsi fare a questo muodo el dì de digiuno, *con* oglio, *con* pesce insalato¹⁵.

Dei preditti.

[n° 4]

Togli le cime dei cauli, e falle bullire; poi le cava, e friggele nell' oglio *con* cipolle tagliate, e biancho di finocchi, e pome tagliate. E poni dentro un poco di brodo; *e* poi fa le scudelle, e gittavi su de le spetie. Possonsi etiandio fare *con* lo lardo, col cascio e *con* l' ova perdute; *e* ponervi de le spetie; e dare¹⁶ al signore.

De le foglie minute *e* dei finocchi. capitolo .ij.

[n° 5]

Togli spinaci e treplice biette; scioglile bene, *e* fa bullire; poi le cava *e* battile col coltello fortemente; poi togli petroselli, finocchi, aneti, cipolle, *e* battile *e* tritale col coltello; e sofrigi *con* olio bene; *e* prendi altre erbe minute; sofrigile insieme, *e* mettivi uno po[f° 94r°b]co d'acqua, e lassa bullire, e mettive¹⁷ del pepe *e* de le specie; e dà mangiare. In questo modo si possono ponere dentro ova dibattuti, polpe di pescio sença spine, carne di castrone, di porco, o carne insalata, e diversificare secondo pare a la discretione di buono cuoco. E torre magiorana, transmarino, petrosello, *con* bone spetie, *cum* garofani; e di queste erbe, peste forte nel mortaio, *cum* pesce o carne battuta, porrestine fare mortadelli, comandelli e molte altre cose. A questo modo poi torre erbe salvatiche overo domestiche, se d'orti non si potesseno avere.¹⁸

RecCulLibM I 11 De spiniargiis et atriplicibus: spiniargia sive atriplicia in aqua bene calida lota, extrahe de aqua, exprime et frige cum oleo et cepa. Postea, pone in scutella et desuper asperge species con sale.

Et si vis facere cum lardo, ponas safranum et species et cepam et acetum si vis. Cfr. RecCulLibM I 12 De foliis minutis... Fac inde tomacellos vel mortarellus...

15 insalato] isabato (?), ma *in sabato* poco verosimile; vd. Gloss. SABBATO.

16 Qui finisce la mano B (riprende dopo n° 175).

17 Ms. di lettura difficile.

18 Qui terminiamo la marcatura didattica delle abbreviazioni con corsivo. Parzialmente 185–198.

Del medesimo mangiare con borragine.

[n° 6]

Togli borragine, spinaci e biete trepice e simili; poni in acqua fredda a bullire; poi, gittata via l' acqua, s'atritino forte col coltello; poi rimetti a cuocere con lacte d'amandole e, mesovi dentro battuto di tinca, potrai dare la quaresma al signore, con le specie e con çaffarano, messovi del çuccaro.

Del predicto.

[n° 7]

Anche tollendo finocchio intero, bullito, cotto con cennamo, pepe e çaffarano; e mettivi ove perdute e carne di polli, o altra carne, per lo dì¹⁹ che tu vuoi.

RecCulLibM I 17c Accipe feniculum integrum decoctum cum cinamomo et pone ova perdita et parum de safrano, et carnes pullorum pro diebus quibus vis.

Del predicto.

[n° 8]

Anche tollendo erbe minute odorifere, bullite, battute, cocte col petto de la galina, peste nel mortaio, e adiuncte de le foglie, si possono dare al signore, o a l' infermo per avere solutione di ventre.

RecCulLibM I 16 Aliter: recipe folia minuta odorifera perbullita, batuta seu percussa, decocta cum pectoribus galline, in mortario tritta. Et postea²⁰, dari domino vel infirmo propter dissolutionem ventris.

Dei predicti.

[n° 9]

Togli finocchio bianco trito minuto e pollo a friggere con uno poco di bianco di porro trito minuto, con olio o lardo; e ponvi uno poco d'acqua, e çaffarano e sale, e fa bullire; e ponvi ova dibattute, se vuoi, dentro.

Cfr. RecCulLibM I 17 Aliter: recipe album feniculum bullitum, tritum, decoctum cum lacte amigdalorum et cum sale sufficienti.

19 Ms. di lettura difficile; cfr. il testo lat.

20 Manca il verbo: *possunt* da completare secondo il ms. B (il frequente *postea* scritto meccanicamente per *possunt*?).

Del predicto.

[n° 10]

Togli finocchio ben lavato, poni a lessare; e, gittata l' acqua, frigillo con oglio o lardo, sale; e dà mangiare.

RecCulLibM I 20 Aliter: item, accipe feniculum bene lotum et pone ad lixandum. Et abiecta aqua, frige cum oleo vel lardo et sale. Et, in scutellis, super asperge species, si vis.

Salsa di finocchio.

[n° 11]

Togli fiori di finocchio, e pesta nel mortaio; ponvi del çaffarano, noce moscada, garofani, cardamone, victello²¹ d'ovo, e distempera con lo²² çaffarano²³; et è bona salsa nel mese di settembre, con onni lessato.

Corrisponde a LCucMerAB n° 43 Affare bona salsa ad omge allixo in lu mese de settembre tolli fiuri de fenocholi et pista in mortaro et mictice saffarana et nuci moscate, garofani, cardamome et ruscio de ova sicomo è dicto desopra, et destempera con vino greco, et se non ay vino greco mictice gresta et vino albo.

De senationi. Rubrica .iij.

[n° 12]

Togli senationi, [e ...²⁴ adunati] tagliati minutissimamente, e lavati bene in l' acqua calda, e premuti; e poni²⁵ [f° 94v°a] a cuocere in una altra acqua cum carni di porco et sale abastança, o con altre carni.

Dei predicti.

[n° 13]

Tolli senationes bulliti, bene triti col coltello, e poni a friggere con cipolla non molta. E anche li poni in altra acqua cum²⁶ oglio e sale. Et questo mangiare giova a chi non po orinare per lo vitio de la pietra.

21 victello] ūctello. Ms. assai chiaro; pergamena sottilissima e trasparente, sul verso è scritto *al vespero* [n° 20]. Vd. VITELLO nel glossario.

22 con lo] cō lo?, ms. di lettura difficile.

23 Erroneo, vd. LCucMera.

24 Diciotto lettere illeggibili.

25 -i sciupata.

26 Con una -m finale (s) in fine di riga.

Item, a usança di marchesi.

[n° 14]

Togli cimole di cauli, che si dice rapaçoli, overo cimole di rape tenere, e poni a cocere; e quando²⁷ sono cotte, poni a friggere con oglio, con porri o cipolle, o sença l' uno e l' altro. E possi fare sì che ciaschuno per sé, overo coniuncte insieme.

De la senape. capitolo .iiij.

[n° 15]

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

De li sparaci. capitolo .v.

[n° 16]

Togli li sparaci, e falli bollire; e quando sieno bulliti, ponli a cocere con oglio, cipolle, sale e çaffarano, e spetie trite, o sença.

De le latughe. .vj.

[n° 17]

Togli latughe con lacte fresco di capre, del mese d'aprile, con spetie e tuorli d'ova, e lardo fresco, e carni de porco; questo mangiare si chiama 'mangiare di çucche'²⁸, per ciò che si fa di medolle di latuche.

De le çucche. capitolo .vij.

[n° 18]

Togli çucche novelle, tagliate e lavate con acqua calda; e premile fortemente in uno panno, e ponansi a cocere con carne di porco fresca, e pepe e çaffarano.

Altrimenti.

[n° 19]

Anche togli çucche novelle, e lavale e premile fortemente, e con ova rotte, e con cipolle, e cascio trito fortemente; e gittale in acqua bullita, col pepe e col çaffarano, e oglio a sufficientia, e sale. E de tali si possono fare ravioli con carne battuta mista, e anche pastelli.

27 quando] qñ (in fine di riga).

28 Ms. prob. per errore *çucche*, preso dalla ricetta seguente, ma qual era la lezione originale?

Altrimenti.

[n° 20]

Togli çucche secche, e polle a mollo con acqua calda al vespero; e quando sono mollificate, tagliale minute; e tagli sopra la taola, con cipolle e con oglio, pepe e çaffarano²⁹; soffrigge e poni in civero, facto de aceto e molena di pane, a cocere. E a tale modo si po fare con lacte d'amandole, [f° 94v°b] pepe, crucho, sale e oglio e con lacte di noci.

Cfr. LCucMerAB n° 113 Tolli çucche secche, ciò è le monute, in tempo de geiuno, et lexale, et quando el è lexe, mictile in una tabula et pistale ben con cotello, et frigi con olio et cipolle et fa cocere. Poy trita nuci et avellane et distempera con aqua et micti in le dicte çucche, et mictice pepe et saffarano et maiurana, et dà a magnare.

De le pere. Rubrica .viii.

[n° 21]

Togli pere fresche³⁰, e metille in acqua a mollare; e, gittata quella acqua, polle³¹ a bullire in altra acqua, con sale e oglio e poca cipolla,³² a soffriggere con spetie e çaffarano in poca acqua; e pone a cocere. E quando saranno cotte, menestra un pocho di spetie in scutelle. E similimente puoi fare in pocho di lacte d'amandole, sença oglio e sença cipolle, ponendo un poco di çuccaro e un poco di sale.

De cipolle. Rubrica .viii°.

[n° 22]

Togli cipolle tagliate e lavate bene con acqua calda, e metti a cocere con carne o cascio, pepe e çaffarano; e poi ponnevi ova dibattute, pepe e croco, se voli, e spetie in scudelle.

De porri. Rubrica .x.

[n° 23]

Togli porri bianchi, a uso di Toscana³³, triti o tagliati minuti, lavati con acqua calda; e poni a cocere con uno peço di carne di porco frescha; e poi trita la dicta carne coi predicti porri e col pepe e çaffarano e ova dibattute. E sovragiongni carne di porco, o altra, e dà mangiare; e poni spetie in scudelle.

29 çaffarano] caffarano.

30 Illogico: secche?

31 polle] polla

32 Manca qlco. (?); tutta la ricetta sembra mal copiata.

33 Toscana] toscana.

Altramente a tempo di digiuno.

[n° 24]

Togli porri tagliati, ben lavati e premute³⁴; e poni a cocere con oglio e pane trito o gratato, distemperato con ova, pepe e cruoco. E ponvi ova sperdute, e cascio tagliato, e dà a mangiare.

Altramente.

[n° 25]

Anche porri³⁵, fexi in quattro parti, e ben bulliti, e cavati de l' acqua, si possono friggere con oglio; sale e pepe *supra* le scudelle; a tempo di quaresma.

Altramente con carne.

[n° 26]

Togli porri bianchi, tagliati minuto e ben³⁶ lavati, e cuocili con carne di castrone. E, cotti, dà mangiare con spetie.

Altramente.

[n° 27]

Togli porri bene lavati, e lessali; poi li cava, e tritali minuti col coltello, e poni in padella o altro vaso a friggere con oglio e sale, overo lardo. E poni in acqua a cuocere e ciminium trito e ova dibattute e cruocho, e, se vuoi ponere, carne di porco, o di castrone, o quello che ti piace.

Altramente.

[n° 28]

Togli porri interi, bene lavati e fessi in quattro parti, e lessali un po[³⁷ 95r°a]co; poi cavali³⁷, e poni in taola a scolare; poi toglì farina, e distempera con acqua calda un poco, e mena nel catino cola mescola fortemente, e con sale dentro; poi toglì quelli porri a peça a peça, e involgi in quella pasta; e poi frigilli con olio ad habundança.

34 Sic.

35 porri] et (stenogrammo depennato) porri.

36 ben] bñ.

37 cavali] cavavali.

De naponi, ovvero navoni. Rubrica .xj. [n° 29]

Tolli i capi di navoni, falli bullire un poco; da po' sciugali un poco; poi li poni a cuocere nel lardo dei polli. E se vuoi farli coloriti, ponvi cruoco overo ova dibattute, distemperate col dicto brodo. E puoi ponervi onni carne apeçata o tratata³⁸ e lacte di capra, quando tu vuoi.

De raponcelli. Rubrica .xij. [n° 30]

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

Altramente. [n° 31]

Togli raponcelli, overo paperdelli, con olio e sale e cascio gratato e ova dibattute. E giongievi su cascio e ova perdute – nel dì del sabbato.

De le rape. .xiiij. [n° 32]

Togli rape bullite colle foglie, e polle a cocere con carne di bue, e pepe e cruoco. Et quando sono cotte, [l]e³⁹ poni in scudelle per la comune famiglia.

Altramente. [n° 33]

Togli i capi de le rape, sença foglie, taglia e fa bullire in acqua. E, gittata⁴⁰ via quella acqua, pone a cuocere con capone o altra carne, e colorale con cruoco e pepe. E, poste in essa ova distemperate, cascio secco tagliato e ova lesse, mettivi su lacte di capra; e dà mangiare.

Altramente. [n° 34]

Togli rape sença foglie, mondate de cortecchia, bullite e scutte; e poni a cuocere con sale e lacte di noci; e poni pepe e cruoco.

38 tratata] *sic*. Si aspetta *tritata*.

39 [l]e] e. Sara Centili: «La correzione non è assolutamente inevitabile: potrebbe essere un esempio di paraipotassi».

40 gittata] gitta^{ta}. -*ta* aggiunto.

Altramente.

[n° 35]

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

De ceci. Rubrica .xiiij.

[n° 36]

Togli ceci rossi o bianchi, e, tenuti a mollo, cuocili col pepe, e col çaffarano e herbe odorifere. E quando sono queste cose cotte, ponne parte nel mortaio e pesta che [f° 95r^b] sia spessa; e ponvi brodo sapo-rosso; e poi ponvi castagne arostite intere, e radice di petroselli, e brodo di carne.

Overo a questo modo: li puoi cuocere con la carne, se vuoi.

RecCulLibM I 22 Cicera: accipe cicera ut prius distemperata cum lexivio et, ab eodem abluta, decoque cum pipere et herbis odoriferis que, cum cocta fuerint, pone partem in mortario ad pistandum, ut sint spissa. Item reponere in brodio suo et potes ponere castaneas a cortice⁴¹ mondatas et radices petrossillorum si vis.

Altramente per dì di sabbato.

[n° 37]

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

RecCulLibM I 23a Item, aliter⁴²: accipe cicera fracta et pone ad decoquendum cum oleo, pipere et safrano et cum caseo detruncato et ovis perditis et ovis debatutis.

Altrame[n]te.

[n° 38]

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

RecCulLibM I 23b Vel aliter, cum ciceris fractis et perbullitis et, aqua bullitionis ejecta, ponatur cepa frissa et bene confecta cum lardo vel oleo, sicut dies exigit.

41 Lezione di B; A: asc-.

42 Aggiunto a margine (f° 97 r^b). Ms. Vat. Pal.: *Item aliter. Item in die sabbati recipe cicera.*

Altramente.

[n° 39]

Togli ceci rotti bulliti, e, gitata via l' acqua, ponansi a cocere con lacte di mandole, spetie e croco; e posi fare sença spetie, con giengiovo; e siranno i ceci bianchi.

RecCulLibM I 24 Aliter: cicera fracta perbullita pone ad coquendum cum lacte amig-dalarum et speciebus et safrano. Potest tamen fieri cum zinzibero albo tantum, sine aliis speciebus; et erunt cicera alba.

Altramente.

[n° 40]

Togli ceci interi, e poni a cuocere con onni carne salata, lavata e spurata bene del sale; e ponvi pepe e croco, se vuoi. E poi ponervi ceci rotti, e ova perdute overo dibattute, e etiandio lardelli.

RecCulLibM I 25 Cicera integra pone ad coquendum cum omnibus salsis a sale depuratis, pipere et safrano positis. Et poteris frangere cicera et ponere ova perdita sive batuta et etiam lardellos.

Altrame[n]te.

[n° 41]

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

RecCulLibM I 26 Cicera novella dum fuerint bene bullita, dejecta aqua, pone ad coquendum cum speciebus et safrano, sale et oleo et ovis debatus.

Altramente di quaresima.

[n° 42]

Togli ceci rotti o interi, pone a cocere con olio, sale e pesci menuçati overo battuti e distemperati nel mortaio; e, messovi spetie e çaffarano, dà a mangiare.

RecCulLibM I 27 Aliter: in quadragesima, cicera integra frange et pone ad coquendum cum oleo et sale et piscibus detruncatis vel batutis et etiam depistatis in mortario. Super sparsis speciebus, da comedentibus. Et si vis, super pone safranum.

De peselli. Rubrica .xv.

[n° 43]

Togli i pesi, e poni a bullire con molta acqua. E riserva l' acqua, nella quale tu possi fare suppa a modo di Francia⁴³. E poni in padella cipolla con oglio a soffriggere; e quando è soffritta, metti la dicta acqua

43 Francia] francia.

nella dicta padella; e allora toglì pane, tagliato grosso meçanamente, e pone in la dicta acqua con spetie, e dentro vi si molli; poi toglì i pesi predicti, e poni a cocere in altra acqua con oglio, sale e cipolla; e dà mangiare.

RecCulLibM I 28abc Documentum de pisis: pisa pone ad coquendum aqua tepida, quousque incipiant crepari. Postea, cola aquam et reserva eam, quia potes ibi sopam facere ad modum Gallicorum. Si preparaveris eam sic: pone cepam minutissime [incisam] in patella, ad frigendum cum oleo. Deinde, tere panem et bonas species distemperatas cum predicta colatura et fac bulliri. Postea, incidas panem mediocriter spissum et in cissorio concavo. Et desuper, sparge predictum brodium et herbis. Sopas gallicanas post modum⁴⁴, recipe pisa predicta et pone ad coquendum cum alia aqua tepida. Deinde, pone oleum, sal et cepam, et da comedere.

Altramente.

[n° 44]

Togli i pesi ben bulliti, e, gittata via l' acqua, mettili a cocere con cascio di Briga⁴⁵, oglio e ova sperdute; e puoi metervi dentro del petrosello.

RecCulLibM I 28d Si pisa fuerint perbullita et aqua ejecta, pone ad coquendum cum caseo de Bria et oleo et ovis perditis.

Altramente.

[n° 45]

I pesi freschi, cuoceli con oglio, sale, spetie, çaffarano, ova dibattute; e dà a mangiare.

Peselli con carne.

[n° 46]

[f° 95v^a] Metti i peselli a cocere⁴⁶ con carne bene spurata dal sale; e la dicta carne, poi che serà cotta, tagliala minuto; e metti in scudelle.

Altramente.

[n° 47]

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

44 Lezione della Mulon, non logica, ma corrisponde al ms. B *...brodium et erbis. Sopas...*; ms. A: *brodium et habebis sopas gallicanas. Post modum* (ed. Martellotti); questa parte del testo manca in ms. Vat. Pal.

45 Briga] briga. Vd. nel glossario sotto CASCIO.

46 cocere] cococē.

De le fave sane. Rubrica .xvj.

[n° 48]

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

RecCulLibM I 33 De fabis novellis: fabas novellas fac bulliri et [post], aqua ejecta, pone ad coquendum cum lacte pecorino vel amigdalarum. Et ponas desuper ova batuta. Et in scutellis, potes ponere carnes salsas minutissime incisas vel lardellos, si volueris. – Corrisponde a LCucMerAB n° 28.

Altramente.

[n° 49]

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

Altramente.

[n° 50]

Fave fresche novelle, bullite, e gittatane via l' acqua, mettile a cocere con cipolla soffritta in oglio, e herbe odorifere pestate agiunte, e con pepe e çaffarano.

RecCulLibM I 34 Aliter: fabas novellas perbullitas et colatas pone ad coquendum cum cipola suffrissa in oleo cum herbis odoriferis pistatis, adjuncto pipere et sale. – Corrisponde a LCucMerAB n° 29.

Altramente.

[n° 51]

Togli fiori di fave, e metti a cocere con carne di porco fresca; e quando sono quasi cotte, mettivi dentro ova dibattute, lacte e spetie, çaffarano e sale; e fa che la carne sia bene dibattuta; e mesta tuto, e fallo speso, quasi mortadello⁴⁷.

RecCulLibM I 31 Hoc docet de fabis et primo de floribus: recipe flores fabarum et mite ad coquendum cum pecia carnum porcinarum recentium et, in fine decoctionis, appositis ovis batutis, speciebus, safrano et sale, fac quod carnes sint bene batute et misce totum et fiat qualiter matorolium⁴⁸.

⁴⁷ Vedi n° 141.

⁴⁸ Ms. B *mortarellium*.

Altramente.

[n° 52]

Cuoceli i fiori de fave col capone intero; e, al fine⁴⁹ de la cocitura, mettivi lacte d'amandole e ova debattute, pepe, çaffarano e sale; e cochansi in buono vaso.

RecCulLibM I 32 Item, flores fabarum coque cum pane [!] integro et pone, in fine decoctionis, lac amigdalorum, ova debatuta, piper, safranum, sal; et coquentur in bono vase.

De fave infrante. .xvij.

[n° 53]

Togli fave bene infrante, mundate e sciolte e nette, e falle bullire uno bollore; 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 speso colla mescola. E, cotte ch' ele siranno spesse, amaccale con la mescola⁵⁰ fortemente; poi le distempera con uno poco d'acqua aggiunta, e fa scudelle; e metti in le scudelle mele, overo oglio fricto con cipolle, overo lardo fritto.

RecCulLibM I 36 Recipe fabas fractas et bene electas et cum eas semel bullieris, ejecta aqua, abluas multum bene et repone in eodem vase cum pauca aqua tepida et sale, quod sint bene cooperte ex aqua, et volve frequenter cum cocleari. Et, cum decocte fuerint, deponere de igne⁵¹ et frange fortiter cum cocleari. Postea, parum quiescere reponas et, cum scutellas feceris, super pone mel sive de oleo suffricto cum cepis, et comede. – Corrisponde a LCucMerAB n° 30.

Altremamente.

[n° 54]

Fave infrante, e lavate con l' acqua calda, mettile a bullire; e, quando aranno [f° 95v°b] bullito, lavale bene un' altra volta, e pollo a bullire in tanta acqua che⁵² sieno coperte, e guardale dal fumo; e quando saranno ben cotte, menale con la maça; poi le distempera con acqua fredda, overo vino bianco, sì che sieno bene facte; poi fane minestre, e mettivi su oglio fritto con cipolle; e dà a ma[n]giare. E se volessi, poile distemperare con acqua calda; e se vuoi, mettivi su pepe, çaffarano, mele e çucharò. Con queste fave porrai dare tinca o altri pesci. E sappia che, de le predictè cose, porrai fare mortadello.

49 Ms. *al* in fine di riga.

50 mescola] mes-scola. *mes* in fine di riga.

51 F° 97 v°a. Ed. M: *igni* erroneo.

52 che] chie. i espunto.

RecCulLibM I 37 Fabas fractas, lotas cum aqua calida, pone ad bulliendum. Et post bullitionem, lava bene. Iterum pone ad coquendum in quantitate aque que possit cooperire dictas fabas. Et cum fuerint bene cocte et ducte cum cocleari, custodias bene a fumo et distempera cum aqua frigida aut cum vino albo in parva quantitate et frangantur bene. Postea, pone cepas in oleo frissas, et da comedere. Vel, si volueris, distempera cum lacte amigdalorum.

Et si volueris distemperare cum aqua calida, pone piper, safranum, mel vel zucaram. Cum istis fabis, potes dare toniam uel alios pisces pingues.

De le lenti. .xviij.

[n° 55]

Togli le lenti bene lavate e nette da le pietre, e poni a cuocere con herbe odorifere, oglio, sale e çaffarano. E quando saranno cotte, tritale bene; e, messovi su ova dibattute e cascio seccho tagliato, dà mangiare.

RecCulLibM I 38 Lenticulas bene lotas et electas pone ad coquendum cum herbis odoriferis, oleo, sale et safran. Et cum fuerint decocte, tere bene; et, super positis ovis debatutis et caseo sicco grattato, et da comedere.

Altramente.

[n° 56]

Poni a cuocere le lenti con carne di porco fresca o insalata, e dàlle a mangiare; pur così: sença ova e cascio.

RecCulLibM I 39 [Accipe] lenticulas et pone ad coquendum, et cum eis carnes pingues salsas vel aliam pinguedinem suffrictam, et prepara ut sint sine ovis et caseo.

De fasoli. Rubrica .xviij.

[n° 57]

Fasoli bene lavati e bulliti, metti a cocere con oglio e cipolle, con sopradicte spetie, cascio gratato e ova dibattute.

RecCulLibM I 40 De fasscolis: fasscolos perbullitos lotos pone ad coquendum cum oleo et cipola et bonis speciebus et caseo grattato et ovis batutis.

Altramente al modo trivisano.

[n° 58]

Metti fasoli bulliti, descachati, a cocere con carne insalata, e con pepe e çaffarano. E possonsi dare soffricti con oglio, postovi dentro un poco d'aceto, cimino e sale.

RecCulLibM I 41 Ad usum Marchie trivisine, pone fassellos bullitos descacatos ad coquendum cum carnibus salsatis, posito pipere et safrano.

Altramente.

[n° 59]

Tolli⁵³ i fasoli bulliti, e, gittatane via l' acqua, mettili a cocere con carne di castrone, di porco, o di bue, o qualunque vuoi, e molto pesta, e un poco di çaffarano e sale; e dà mangiare.

De fungi. Rubrica .xx.

[n° 60]

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

RecCulLibM I 43 Recipe fungum montanum recens perbullitum, cipolam suffrissam cum lardo et pone ad bulliendum cum speciebus vel herbis odoriferis et ovis batutis. Et fac de brodio parum et colora sicut volueris.

Altramente.

[n° 61]

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

RecCulLibM I 42 De fungo montano: fungum montanum ad lixandum pone. Ejecta aqua, postea pone ad frigendum cum cipola incisa minutim vel [albo] porro et speciebus et sale.

Altramente.

[n° 62]

Togli fungi secchi e tenuti a mollo dal vespero a la matina, 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 spetie e castangne e aceto, e un poco d'acqua, e sale. E puoi ce ponere mostarda con [f° 96r^a] mosto cotto, e carne di porco, se ti piaceranno.

De la composta. Rubrica .xxj.

[n° 63]

Togli carotte bene lavate e bullite, e falle freddare. Et in l' acqua d'esse fa cocere rape divise in quatro parti e non molte⁵⁴ cotte; e similmente fale freddare. Poi togli radice di petroselli, di rafano, d'anati, *in libro est acciorum*⁵⁵, e bianco di porro, e finochi, pere, cappari e

53 Tolli] Polli. Per errore P iniziale rossa aggiunta.

54 Errore o desinenza dell'aggettivo seguente anticipata (RohlfsGr § 886)?

55 d'anati, *in libro est*] danati i libro ē (-rum abbreviato), *in...-rum* sottolineato; macchia su -ati precedente; cfr. il testo latino (ms. Vat. Pal. id., ma *aciorum*). L'editore

cime di cauli; e fa spartitamente tutte cose bullire, e freddisse come di sopra; secondo i lombardi, vi possono porre de' garobbi. Poi toglì mostarda bona, facta con forte aceto, seme di finocchi, anisi, e singularmente ordina a solaio; e poni raffano, tagliato minuto, in ciaschuno solaio de le predictè erbe, poni mostarda e poi herbe particularemente, come se conviene. Queste cose, così ordinate, mettile in uno vaso, e di sopra poni una taola larga, e lassa stare per otto dì.

RecCulLibM V 12 De composito theutonico: accipe carotas bene lotas et bullitas et fac eas infrigidari. In quarum aqua, facias decoqui rapas, quibus decoctis simul infrigidentur. Deinde, habeas petrossillum, radices rafani, acciorum et porrorum, albedinem feniculi et pira, capari et cimulas caullium; et fac semotim omnia fortiter bulliri; et infrigidentur ut supra. Secundum Lombardos, possunt poni de sambucis⁵⁶. Postmodum, non habeas mustardam cum forti aceto factam, semen feniculi et singula; postea per solaria pone particulariter omnia; in quolibet solario predictarum herbarum, pone mustardam sicut decet. Hiis ordinatis, pone desuper in quolibet solario tabulam latam cum lapide ponderoso et dimite per .8. dies. Postea, da comedere. – Cfr. LCucMerAB n° 91 Togli carote et cimole de coli et navoni et finocchi, petrosimoli teniri et cotege... et mandole destemperate et adunate con brodo verde...

Altramente.

[n° 64]

Togli rafano tagliato minuto, anasi, seme di finocchi, e poni a cuocere nel musto; e cocansi tanto che 'l mosto torni a meço; e con quello mosto distempera la mostarda; poi toglì rape picciole e naponi e mele cotogne e pome, divise in quattro parti, e pere divise per meità, e carote integre, e radici di petroselli, e bianco di finocchi; e metti a cocere tutte queste cose. E quando siranno cotte, compolle ordinatamente in uno vaso netto, interponendovi mostarda distemperata di sopra, e semi⁵⁷ predicti. E se volessi, poi ponerci del mele; e puosi fare cum çuccaro e canella distemperata col predicto, e con aceto; e reponi, e serva.

Zambrini aveva omesso questo brano e commenta nella nota 13: 'parole di niuna significazione; eccole: *danati in libro e acciorj*'. Sara Centili commenta in modo convincente: «Questa è sicuramente una glossa incorporata per errore al testo dal copista. Il testo doveva dare: 'togli radice di petroselli, di rafano, d'anati, e bianco di porro'. Di fronte al lessema strano 'anati' un glossatore accorto (chi? sarebbe interessante pensarci) ha confrontato il testo italiano con l'originale latino ed ha annotato: <in libro est 'acciorum' (= nel *Liber* si legge 'acciorum', il che per altro è vero)>. Per *anati* vedi ANETO nel glossario.

⁵⁶ Ed. Martellotti *gam*-.

⁵⁷ semi] feccij. Con f lunga: sorprende. Cfr. il testo latino.

RecCulLibM V 11 De composito lumbardico: ad compositum lumbardicum, recipe saffranum [!, da corr.] minute incisum, semen anisi et feniculi. Pone ad coquendum in musto et coquantur usque ad consumptionem medietatis. Cum isto musto distemperetur mustarda. Postea, recipe rapas parvulas et napones, cottana, poma, et divide in .4. partes; et pira divisa per medium, carotas integras, radices petrosilli, album feniculum; et pone ad coquendum folia predicta, cottana, poma, pira, radices in aqua. Cum decocta fuerint, compone ordinatim in uno mondo vase, interponendo mustardam distemperatam superius et semina supradicta. Si volueris, potes ponere de melle. Et potest fieri cum [sumaco] et canella distemperata. Et, cum predicto musto, ad rubificandum, pone moras que inveniuntur in spinis vel etiam ponere moras que inveniuntur in arboribus que celsi dicuntur. Et potest fieri cum frasis, que in campis inveniuntur. Et potes distemperare cum zucara et aceto. – Cfr. MenagB n° 312.

De brodi: e primo, de brodo granato. Rubrica .xxij. [n° 65]

Togli pulli smembrati, e metti a friggere con cipolle e lardo; e acqua abastança; e quando siranno quasi cotti, toglie erbe odorifere, tritale bene col çaffarano, pepe, garofani, cennamo e çençovo, e distempera col brodo predicto, e mesta onni cosa insieme; poi tolli ova dibattute, e mettivi un poco d'acqua fredda, e agiongivi di quel brodo, [f° 96r^b] e mesta; e pone a fuoco. Et quando cominciarà a bullire, levala dal fuoco; e mangia.

RecCulLibM II 3 Pullos incisos frustratim mitas ad frigendum cum lardo et cepis. Postea, ponas aquam ad sufficientiam et, cum quasi coctum fuerit, accipe herbas odoriferas et tere bene cum safrano. Et distempera cum brodio dictorum pullorum. Et misce omnia insimul. Deinde, accipe ova et elixa. Et postea, tere et misce cum aliis. Postmodum, pone ad ignem et, cum bullierit, remove. – Copia del ms. Vat. Pal. (segue alla ricetta *De composito theutonico*, vd. sopra n° 63) De animalibus et primo de brodio granato cum pullis. Ad faciendum brodium granatum accipias pullos incisos, mittas ad frigendum cum cepis et lardo et mittas aquam ad sufficienciam; et cum quasi cocti fuerint, accipias herbas odoriferas et tere bene cum zafrano et distempera cum brodio dictorum pullorum, et misce omnia insimul. Postea accipias ova et, delaxa, mitte in ea parum aque frigide et adde de eodem brodio et dilaxa, et postea misceas omnia insimul et ponas ad ignem; et cum inceperit bulliri, tolle ab igne et comede. – LCucMerAB n° 58 Affare broducto granato tolli pulli tagliati et soffrigili con cipolle et con lardo et mictice aqua convenevelymente, et quando ello è quasi cotti, accipe herbe oliosae et tritale con saffarano et destempera collo brudo delli dicty pulli. Tolle ova et desbacti con poca de aqua freda et giungnici del dicto brodo et mesteca tucte queste cose insemi et mictete al foco et fa bollire uno bullo.

Altramente.

[n° 66]

Togli caponi o galline, e lessali. E, postovi dentro⁵⁸ spetie e erbe, toglì tuorla d'ova, col brodo, e mesta e debatti nel catino; poi bollano insieme fine che 'l brodo diventa graneloso. E così fa di tutti gli ucelli, con lardo, sença lardo.

RecCulLibM II 1 Capones et gallinas elixa et, positis speciebus et herbis odoriferis, in mortario tere et etiam vitella ovorum et cum brodio distempera. Postea, insimul bulliantur quousque brodium sit granatum⁵⁹. Ita fac de omnibus avibus, sine lardo vel cum lardo.

Altramente.

[n° 67]

Togli pulli tagliati grosso, smembrati o interi, e friggi nel lardo con erbe odorifere, spetie, agresta intera; e fa come di sopra, ma fa poco brodo. E ponsi fare brodi di carne, e de ucelli picciolli e grandi. E puoli colorare e fare verdi con herbe peste.

RecCulLibM II 2 Accipe pullos incisos frissos cum lardo et cum herbis odoriferis grosse incisis, vel integris in speciebus et agresta integra et vitella ovorum. Fac sicut supra, sed parum de brodio.

De la gelatina di pescio. Rubrica .xxiij.

[n° 68]

Togli buono vino con un poco d'aceto, e, sciumato che fia quando bolle, mettivi dentro il pescio; e, cotto, cavale, e fa bullire il vino tanto che torni a la terza parte; poi mettivi dentro çaffarano e altre spetie, con alloro; poi, collato il vino, mettivi spicco⁶⁰, e lassa che sia freddo; poi metti sopra 'l pescio nel catino.

RecCulLibM IV 1 Hic docet de piscibus. Et primo de galantina: ad galantinam piscium, accipe bonum vinum et parum de aceto spumando. Simul bulliantur ; et cum bullierint, piscis grossus frustratim incisus [si fuerit cum] scamis: cum eisdem ibi coquatur. Qui, cum decoctus fuerit, extrahatur, et vinum quod remanebit bulliat tantum quod solum remaneat 3^a pars. Deinde apponas safranum et alias bonas species pulverizatas cum foliis lauri. Postea, recipe piscem et a scamis monda. Aliqui tamen predictas scamas cum predicto vino distemperatas in mortario fortiter terunt et in stamina [colant]. Quam colaturam cum alio vino addunt, ut magis possit conglutinari. Et quando ista galantina est in frigidata, intus pone frustra piscium et

58 [Cioè 'nella casseruola'. Nota che questa ricetta sviluppa la precedente, ma che la ricetta lat. corrispondente precede l'altra.]

59 Ed. *grauatum*.

60 spicco] spi^cco. La prima c è aggiunta.

dimitas stare per unam diem vel noctem vel amplius quousque conglutinatum sit totum. Et sic, piscis multum potest conservari. – Corrisponde a LCucMerAB n° 57 gelatina de pescie.

Del brodo del pesce. Rubrica .xxiiij.

[n° 69]

Pescio bene lavato, quanto si conviene; friggilo con l' oglio habundantemente; poi lassa freddare; poi abbi cipolle tagliate per traverso, friggele con oglio remanente del pesce; poi prendi amandole monde, uva secca, ienula⁶¹ e prugne, e frigge con le dicte cipolle insieme; e leva via l' oglio che avança; e toglì pepe e çaffarano, e altre spetie electe, bene trite, e distempera con le cipolle predicte, e vino e aceto; e, distemperato fortemente, metti a fuoco fine che bullia, poi levalo dal fuoco; e poni in altro vaso, e mettilo ordinatamente a solaio col pesce predicto. E se 'l volessi dolce, ponvi o vino cotto o çuccaro competentemente.

RecCulLibM IV 2 De scapeta piscium: ad scabetiam, recipe piscem bene lotum, sicut decet, et cum oleo habundanti frige. Postmodum infrigidetur. Deinde, cepas incisas per transversum frige in oleo remanenti. Postea, habeas uvas siccas, [ienula⁶²] et pruna, et frige cum cepis predictis simul, et oleum superfluum tollatur. Accipe etiam electas species et safranum: tere bene simul cum amigdalibus mondatis et distempera cum vino et aceto moderate posito, ne sit nimis acrum. Tunc misce simul cum aliis. Et loco amigdarum, potes ponere micam panis in vino madefactam et postea tritam. Postea, pone super ignem quousque bulliat et statim depone. Et cum piscis [in] cissorio concavo ordinatus fuerit, saporem predictum sparge desuper. Quod si volueris ipsum acrum dulce facere, ponas mustum coctum vel zucaram competentem. – Corrisponde a LCucMerAB n° 56 schibezo.

Altramente.

[n° 70]

Togli buono vino e un poco d'aceto, e sciuma e bolla insieme⁶³; poi mettivi il pescio a cocere; e, cotto, cavalo; e il vino tanto bolla che torni al terço; poi mettice alloro, çaffarano e spetie fine; e fa riscaldare il pesce, e cola il vino, e ponvi spica, e lassa freddare il pesce.

61 ienula] ienula secca, con secca depennato.

62 Ms. A f° 98 v° a ze-.

63 Zambrini corregge con *e bolla insieme e sciuma*, che sarebbe più logico.

Del paparo. .xxv. [f° 96v^a]

[n° 71]

Taglia la gola al paparo, o occha; pelalo bene e bruscia⁶⁴; taglia i piei, cavali l' interiori, e lava bene; poi togli agresto, aglio – e se tali cose non puoi avere, togli erbe odorifere bagnate in aceto – e ricusci di sotto, e poni in spiedo, e arostilo; e se non fosse grasso, mettivi dentro del lardo. E poni un poco d'acqua in una scudella, e togli il grasso che esce d'inde. E quando serà asai cotto, levalo dal fuoco, e dà mangiare, col sucho d'aranci, o di limoncelli, o di lumie. E se vuoi, puoi fare peverada con molena di pane abrusciata, e col fegato abrusticato e pesto con la dicta molena. E tutte cose, distemperate con aceto, fa bullire; mettivi pepe, çaffarano, garofani e altre spetie bone. Del capo, piedi, ventricchi, fegato, puoi farne agresta, mettendovi dentro ova debattute, çafarano, spetie; e dà mangiare.

Cfr. sotto n° 72: RecCulLibM II 25.

Altramente.

[n° 72]

Poni un poco d'acqua in una scudella, e cogli il grasso che esce del paparo, o ocha; e giungivi succhio di melangole e çuccaro che serà acrodolçe; mettivi çaffarano, e friggi in la padella; fa poi abrusticare del pane bianco, infuso in tuorla d'ova debattute, e metti nel sapore predicto; e poni nel taglieri a suolo a suolo.

RecCulLibM II 25 De avibus magnatum, primo de pavone et anser: pavonem vel anserem assa bene; et patellam vel aliud instrumentum conveniens subtus pone, ad recipiendum pinguedinem fluentem. Et colora cum safrano. Habeas etiam succum de limoncellis cum zucara mistum, ita quod sit acrum dulce. Deinde, habeas micam panis parum assatam cum vitellis ovorum bene batutis, parum de [farina] ibidem simul mixa; micam predicti panis involve et suffrige cum lardo recenti in sartagine, et istum panem in predicto sapore involve, bonis speciebus bene tritis desuper sparsis. Deinde ordinatim per solaria in cissorio pone. Et da comedere pro caponibus.

De la grua. .xxvj.

[n° 73]

Grua, bene lavata, e bullita un poco in caldaia larga, mettila in lo spiedo, e arostilla, non per ciò a pieno; poi abbi cipolla tagliata a modo di dadi e bene frita col lardo abastança, e colora col çaffarano. E abbi fette di pane alquanto abrusticate, e di buono vino cotto e mestato colla cipolla predicta; fa bullire la dicta grua, smembrata, colle

64 bruscia] bcuscia. Si aspetta una r rotonda; sbagliato.

dicte cose⁶⁵ nel vino uno bollire. E nel brodo magro del dicto sapore molla il pane predicto; sopra uno taglieri grande del sapore, spetie e carne ordina gradatamente⁶⁶ a solaio, come si conviene; e, a la fine de la cocitura, ponvi del grasso del dicto sapore.

Simile si può fare del capo di castrone o vitella, bene pelata⁶⁷ in acqua bullita; ma denno bene lessarli. E, facto [f° 96v^b] ordinatamente, come ditto è di sopra, debiasi mettere su cascio; e poi mangia.

RecCulLibM II 26+27 De grua: grua bene lotam et parum bullitam in olla larga pone in veru. Et assetur, non tamen ad plenum. Deinde, habeas cepam incisam ad modum taxillorum, satis suffrissam cum lardone. Et colora cum safrano distemperato cum bono vino, ita quod sit ad sufficientiam. Et, additis bonis speciebus, ibi carnes predicti gruis frustratim truncatas facias bullire in eodem, usque ad decoctionem. Deinde, accipe lescam panis aliquantulum assatam et mollificatam in predicto sapore. Postea, ordina predictum panem per solaria in cissorio, et da comedere. – Similiter potest fieri de capite eduli, agni vel vituli, depilato in aqua bullienti. Sed tamen, habunt elixari bene et ordinatim facto sint supra debet apponi caseus gratatus. – Corrisponde a LCucMerAB n° 62 + 63 ... vitello, ma si deve solamente lexare et divice giungere del cascio.

Del brodo sarraceno⁶⁸. .xxvij.

[n° 74]

Togli caponi arostiti; e i fegati loro, con le spetie e pane abbrusticato, trita nel mortaio, e distempera⁶⁹ con buono vino bianco⁷⁰ e succhi agri; e poi smembra i detti caponi, e metti a bollire con le predicte cose in una pentola; e mettivi su dattali, uve grece, prugne secche, amandole monde intere, e lardo sufficiente; e dà a mangiare.

Simile modo fa de pesci marini. Pome e pere poi ponere nei detti brodi.

RecCulLibM II 8 De brodio sarraceno: pro brodio [sarraceno], accipe capones assatos et ficatella eorum cum speciebus et pane assato, tere bene, distemperando cum bono vino et succis agris. Tunc frange membratim dictos capones et cum predictis mite ad bulliendum in olla, suppositis dactilis, uvis grecis siccis, amigdalibus integris mondatis et lardo sufficienti. Colora sicut placet. – LCucMerAB n° 27 Affare brudo saracinesco tolli capuni rostiti, et li fecati delli capuni con spetie et pane abbrusticato trita in mortaro et destempera con bono vino, et desmembra li dicti capuni et mictili

65 [Senza il pane.]

66 La seconda *a*, in fine di riga, è difficile da leggere.

67 Sic.

68 sarraceno] sarta cenito.

69 distempera] distempera nel morta. *nel morta* depennato; Zambrini completa con *nel mortaio*, e dimentica il *con* seguente.

70 bianco] *biācho*. Espunto 'a metà', come per lasciare l'alternativa di vino rosso?

a bollire colle dicte cose in una olla, et micti li dactuli integri mondati et uva greca et lardo conueuelemente et çuccaro, et fallo de quillo colore che tu voy. – Cfr. RecCulLib IV 3; ViandValS 23 hochepot.

De brodo⁷¹ dei caponi. .xxviiij. [n° 75]

Togli caponi, e lessali; e quando siranno cotti con quelle spetie che tu vorrai, rompi in uno cattino con ova e brodo loro; e gita farina con mescola forata sopra i detti caponi rotti; e tutto questo si gitti nel bruodo, e bolla un poco; e chiamasi ‘brodo apollocato’.

Altramente, ‘a la provençale’. [n° 76]

Togli fegati⁷², ventricchi e interiori di caponi, ben lavati e ben tagliati; e poni in una pentola con poca acqua; e cuoci con spetie e ova debattute, e colora come tu vuoi. E poi sofrigere le predicte cose, e ponervi suchi acetosi o dolci. Similmente puoi fare con capi o piedi di caponi, o loro simili.

Cfr. RecCulLibM II 4 De brodio provincialico. – Cfr. LCucMerAB n° 59.

Altramente, ‘a spagnuola’, si fa brodo verde. [n° 77]

Tolli ucelli, fegatelli, o carne, quantunche tu vuoi; lessali bene con bone spetie e herbe verdi pestate; e poi, agiontovi ova debattute, polle nel dicto brodo de la dicta carne, e bollano. Il brodo non de’ essere spesso.

RecCulLibM II 9 De brodio yspanico: ad brodium yspanicum viride, accipe pullos vel quascumque aves vel carnes et lixa. Postea, ficatella eorum cum bonis speciebus et herbis viridibus bene tere, ovis batutis additis. Et pone in brodio dictarum carnium ad bulliendum, cum brodio non debet esse nimis spissum.

De le starne. .xxviiiij. [n° 78]

Togli starne bullite, e polli smembrati, con erbe odorifere, sale, e bone spetie trite nel mortaio; e, soffritta la dicta carne con lardo, polla a cocere in un poco d’acqua nella pentolla, e mettivi su lacte d’amandole; e a la fine de la cocitura, mettivi tuorla d’ova distemperate col loro

71 De brodo] De bro. Corretto conforme all’indice.

72 fegati] fegate, con -e espunta e depennata; *i* soprascritto.

bruodo; e fa brodo granato, se vuoli. Simile modo si po fare de pavoni, fagiani, pollastri giovini, e ucelli piccioli.

De la gratonìa. Rubrica .xxx. [f° 97r^a] [n° 79]

Togli lacte di peccora, e distemperalo fortemente con l' ova; e poni il lardo nella padella, presso al fuocho, sì che sia calda bene. E abbi la mescola⁷³ forata, e spargi il lacte su la mescola intorno per la padella; e cuocele competentemente. E, levatolo dal fuoco, giungivi çuccaro; e mangia.

Item, nel dicto brodo, giongivi albumi d'ova stretti, tagliati a modo di dadi; e chiamasi 'gratonìa spagnola'. E questa puoi colorare come ti piace.

RecCulLibM III 1+2 De gratonea: gratonea lactis sic fit: recipe lac ovile et distempera cum ovis fortiter; et pone lardum in sartagine iuxta ignem, ita quod sit valde calidum. Postea, cum coleari perforato, sparge lac in sartagine per totum. Postea, cum decoctum fuerit competenter, remoto ab igne, zucaram super adde. – De gratonea hispanica: in dicta gratonea, adde ovorum coctorum albumina incisa ad modum taxillorum; et vocabitur gratonea hispanica. Hanc potes colorare sicut vis. – Corrisponde a LCucMerAB n° 10.

De crispelli, ovvero frittelle ubaldine. Rubrica .xxxj. [n° 80]

Togli farina netta bianca, e distempera con ova e fermento⁷⁴ uno poco; mettivi çaffarano; e poi metti a cocere con lardo disfatto; da poi mettivi su çuccaro o mele; e mangia.

RecCulLibM III 6 Crispellas sic fac: habeas farinam albam distemperatam cum ovis, addito safrano. Et pone ad coquendum in lardo tantum; et quando decocte fuerint, pone desuper zucaram vel mel. Et comede. – LCucMerAB n° 6 Affare crepelle tolli farina bianca et destempera colle ova et cum poco de lavamento (!) et con saffarano, et puni tucto in lardo liquido ad cociere, et puni çuccaro o mele convenevemente.

⁷³ la mescola] le moscola.

⁷⁴ fermento] fermtto, con trattino sulla *m*.

Altramente.

[n° 81]

Piglia farina bianca con un poco di levame; distempera con acqua calda, e fa levare⁷⁵, cio è fermentare; poi, presi ova di luccio, o di trota, o di corvalo, o d'altro pesce, mesta forte colla predicta pasta; e, messovi dentro del çaffarano, coci come dicto è di sopra.

LCucMerAB n° 7 + 8; 7: Affare crespelle de quaresma tolli farina bianca cum poco de lavamento et destempera cum aqua et fa levetare et crescere et puni in lu sartagine cum olio bollito, et quando è ben cotte puni de mele; 8: Altre crespelle. Tolti ova ben piste o trite de luccio o de trocta o de spinola o de çaffallo et destempera colla farina et de levamento cum aqua sicomo è dicto desopre, et giungi de çaffarano et cociele sicomo dicto è desopra.

Altramente.

[n° 82]

Simile puoi fare con cipolle trite con nepitella e herbe; e friggelle con oglio⁷⁶ o lardo; poi prendi farina, e distempera insieme tutte cose con albume d'ova, e mettivi⁷⁷ fiori di sambuco e altri fiori, come tu vuoi; e diversifica i colori come ti piace; e mettili in lardo bolliente con la mescola spartitamente.

RecCulLibM III 7 De fristellis. Pro fristellis faciendis, recipe farinam distemperatam cum albumine ovorum; et pone flores sambuci vel alios flores quoscumque volueris, et diversifica colorem secundum vocem et cum quibus salsamentis volueris. Pone ad coquendum in lardo cum cocleari divisim.

De guanti, cio è ravioli di ceci. .xxxij.

[n° 83]

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

RecCulLibM III 9 De gantis: ad gantas faciendas [var. ms. V ad quantos faciendum] accipe cicera, superposita zucara vel speciebus, alba⁷⁸, bene distemperata in aqua. Postea, lixentur bene et, extracta de ista aqua, terantur fortiter et misceantur cum eadem aqua. Postea collantur et de illa aqua collata distemperetur farina. Et facias tortellas sicut volueris. Et frigrantur in lento igne cum lardo vel oleo et superponatur mel. Et tales tortelli vocantur ganta. – Corrisponde a LCucMerAB n° 9.

75 e fa levare] scritto due volte per errore.

76 oglio] aglio. Cfr. n° 83.

77 mettivi] mettivi to. to depennato.

78 Cicera alba anche in RecCulLibM I 24 (= LCucBoM 39).

Altramente.

[n° 84]

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

De salciccie, ovvero tortelli di pescio. Rubrica .xxxiiij. [n° 85]

Metti il pescio in acqua bullita, sì che [f° 97r°b] si possa bene spolpare da le spine; e toglì erbe odorifere, tritte bene insieme con la dicta polpa di pescio e spetie; poi metti tutto in uno panno di lino bene largo e bucato, e spremeli forte; poi metti in la padella con oglio caldo; e falle per lungo o per traverso, come ti piace.

RecCulLibM IV 23 De salciciis piscium: ad faciendum salcicias de piscibus, ponantur pisces in aqua calida ad bulliendum, ita quod possint bene depulpari a spinis. Post, accipe herbas odoriferas et species, tere bene cum pulpa piscium; et ponantur in panno lineo perforato et comprimantur fortiter. Et ponantur in frissorio cum oleo ferventi et facias oblungum, rotundum vel transversum, sicut volueris. – Corrisponde a LCucMerAB n° 11 salcize de pescie.

De crispelli di carne, ovvero tortelli e ravioli. .xxxiiij. [n° 86]

Prendi ventresca di porco scorticata; lessala, e tritala forte col coltello; toglì erbe odorifere bona quantità, e pestale forte nel mortaio, mettivi su del cascio fresco con esse, e 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 la padella, sì che bolla, e fane crispelli; e, cotti e cavati, mettivi su del cuccaro.

LCucMerAB n° 4 Affare crespelle tolli ventresca de porco lexa et scorticata, et tritala forte in mortale, et giungi cascio frisco et poca de farina, et distempera col blanco dell' ova sì che sia duro. Tolle de grasso in bona quantità et puni in sartagine et fa bullire, et fa le crespelle; et quando elle son cote, puni sopra del çuccharo. Cfr. RecCulLibM II 54; II 60 De raviolis: ad raviolas, recipe ventrem porci et eius ficatellum vel coratella eduli vel cuiuscumque volueris, vel alias carnes; et percute fortiter in tabula cum cutello. Deinde, accipe herbas odoriferas, species, safranum et pista in mortario; et adde ova batuta, et omnia hec cum aliis simul commisce, ita quod sit bene spissum. Postea, accipe pennam de qua corata porci involuitur et facias parvos panes, involuendo de illis commixtis in dicta pellicula ad quantitatem unius ovi vel parum maiora. Et, si volueris, loco illius pellicule, fac alios de pasta. Postea istos frige in patella cum oleo vel alia pinguedine et, ejecta extra patellam, si volueris, intinguas cum melle.

Altramente.

[n° 87]

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 dicto è di sopra; e mettivi su çuccaro, come nell'altre cose fu ditto.

LCucMerAB n° 5 Affare crespelle tolli cascio frisco bene trito. Adgiungi pocha de farina et destempera col bianco dell'ovo sì ch'el sia spisso, et puni ad cociere con lardo sicomo è dicto desopra, et puni del zuccaro desopra.

De le gualdaffe di ventri e caldumi. .xxxv.

[n° 88]

Togli ventre di vitella, e lavallo con l' acqua fredda o con la calda, radendolo e mondandolo quanto puoi più mondare; poi poni il dicto ventre in la padella, sença 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 concelo, messovi dentro menta intera e sale; poi friggasi col lardo in la padella, come tu vuoi; e togli quello brodo, che si chiama 'gualdaffa'.

RecCulLibM II 57 De galdofira: recipe ventrem vituli et, bene mondato, parum elixa. Deinde, cum lardo et sale et cipola frissa parum et [tolle] brodium. Et dicitur galdaffra.

De budelli⁷⁹. .xxxvj.

[n° 89]

Togli budelli de vitella giovene; laval bene, e impili de le dicte gualdaffe cotte, tagliate minute, misticcate con ova dibattute e cascio gratato, spetie e sale; e, facto questo, poni a lessare. E puoi ponere a rostire; e dà mangiare.

Puoi anche ponere queste gualdaffe in bruodi o in pastelli.

E così puoi fare [f° 97v°a]⁸⁰ gualdaffe de altri animali.

79 De budelli] Altramēte De budelli. *Altramēte* depennato; *De budelli .xxxvj.* aggiunto a margine.

80 Questa pagina è un palinsesto.

Altramente.

[n° 90]

Togli budello mondo, lavato e raso con acqua fredda e calda e sale; poi anche⁸¹ il lava con l' acqua. Prendi ova debatutte, cascio grattato, çaffarano, spetie, e erbe odorifere, trite e peste nel mortaio; e polle in scudella o catino, e mesta insieme; e empiase⁸², e ponasi a bullire fine che sia bene cotto; e, facto questo, ponansi nello spieto, o in la graticola; e dà a mangiare.

RecCulLibM II 58 Aliter: recipe budellum bene lotum cum aqua calida et sale. Deinde ova debatuta, caseum grattatum, safranum, species et herbas odoriferas tere et misce simul; et hiis budellum impleatur. Postea, ponatur ad bulliendum in aqua calida. Deinde [assetur] in craticula.

Dei decti gualdaffi e caldume. .xxxvij.

[n° 91]

Dei detti gualdaffi e budelli crudi di vacca si po fare brodo, s'ei se lavano bene; i detti budelli, tagliali e friggelli in lardo con cipolla tagliata minuto; polle⁸³ a bullire, e metti in essi tuorla d'ova con molena di pane, spetie, erbe; e fa brodo granato, se tu vuoli; e colora come tu vuoli. E questo brodo se chiama 'caldume'.

RecCulLibM II 59 De calcato: item, de budellis vaccinis crudis potest fieri brodium si bene laves ea et frisse in oleo cum cipola minute incisa. Postea, pone ad bulliendum cum parvo de aqua. Postea, tere vitella ovorum coctorum, panem, species, herbas bonas. Fac brodium. Et dicitur calcadum. Colora ut vis.

De la corata e ventre di porco in caldume. .xxxviij.

[n° 92]

Simile fa de la corata e del ventre del porco; e lavallo bene; e, tagliato minuto, friggilo con lardo e con le cipolle, e cetera⁸⁴, come dicto è di sopra.

De li savori. .xxxviiiij.

[n° 93]

Togli cennamo, çençovo e pane arostito – la crosta, e sale; e pesta bene nel mortaio; poi destempera con buono vino, e un poco cola; e fa bullire un poco. Tale sapore si chiama 'cennamata', e conviensi a

81 anche] an. In fine di riga.

82 empiase] ēpiase. All'inizio con una *i* soprascritta di *e*. Cfr. n° 106 e 1077.

83 Sic.

84 e cetera] 7c.; *et* tironiano con uncino serpeggiante sulla *c* e punto seguente.

tutto: carni di capriolo e lepore arosto. Nota che la carne del capriolo si po arostire con ossa e sença ossa. Simile, quelle de li lepore e altre carne, cio è dayne, cervi e simile, a le quali si conviene il dicto sapore, succhio di melangole, con spetie che tu vuoli.

Cfr. RecCulLibM II 70 salsa camelina.

De la peverada. .xl.

[n° 94]

Togli pane abrusicato, un poco di çaffarano, che non colori, spetie e fegati triti e pesti nel mortaio; e distempera con aceto o vino e bruodo predicto⁸⁵; e falo dolce o acetoso, come tu vuoli. E tale peverada si può dare con carne domestica, salvatica, e con pesce.

RecCulLibM II 68 De piperata: ad piperatam pro carnibus vaccinis, cervinis vel caprinis, accipe panem assatum mollificatum cum aceto vel brodio carniū macilento. Tere in mortario cum safrano et pipere et distempera cum aceto et brodio simul...

De civeri di lepore e altri carni. .xlj.

[n° 95]

Smembra il lepore tutto, e, con poco lavare, cuocilo in acqua; poi togli il fegato e polmone cotto, pestalo [f° 97v^b] bene nel mortaio; e poi che fia cotto il dicto lepore, togli spetie, pepe e cipolla, e soffriggi nel lardo col dicto polmone e pane arostito. 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 spetie e pane abbruciato, e distemperarlo⁸⁶ con buono vino e un poco d'aceto. E poi che fie cotto e sofricto il lepore con la cipolla, gitta il dicto sapore sopra 'l lepore, e lassa freddare che sia tepido; e dà mangiare.

E tal modo si po fare per li pernici, cio è starne.

Cfr. RecCulLibM II 46 De civerio leporis vel cuniculi... accipe eos et assa in veru, unguendo sepe cum lardo...; LCucMerAB n° 32 Affare civero de lepore tolli lu lepore et lessalo integro... et tolli lu fecatello dellu dicto lepore et pistalo in mortale con pepe et destempera con bono vino et con poco de acito... Magnale o voy calde o frede.

85 *Predicto* si riferisce al brodo menzionato solo nella ricetta latina.

86 Ms. *distēpālo*.

Altramente.

[n° 96]

Togli cennamo, garofani, noci moscade, noci d'India⁸⁷, fegati d'ucelli, tuorla d'ova, e ucelli piccioli, interi o⁸⁸ partiti, e friggili con lardo; poi le cuoci nel dicto bruodo; e fa come di sopra è dicto.

RecCulLibM II 30 De conato: Habeas aviculas parvas deplumatas et mondatas. Postmodum, recipe cinamomum, nuces muscatas, inde ficatella avium, species, vitella ovorum et parum salis, zucaram, et distempera cum aqua. Et potes ponere parum de vino. Et pone etiam cipolas frissas cum lardo. Et postea, in dicto brodio coque predictas aviculas integras vel divisas. Et potes colare, sicut vis. Istud brodium vocatur conatum.

De somacchia di polli u de ucelli. .xliij.

[n° 97]

Togli polli smembrati e friggelli nel lardo; e togli amandole, sumacho con l' acqua, e cocelli con li polli; e sia spesso; e dà a mangiare.

Simile⁸⁹ fa de polli, dei capponi, o starne, o ucelli piccioli, e budelli di capponi. In tale mangiare puoi ponere amido; e molto aiuta⁹⁰ che à fluxo di ventre.

Simile puoi fare de pesci apeçati, o battuti, ponendo oglio in luogo di lardo.

RecCulLibM II 10 De sumachia: ad sumachiam faciendam, recipe pullos integros. Frige in lardo. Postmodum, amigdalas mundatas trittas cum aqua distemperata et sumacum simul cum pullis coque, et sit spissum. Et da comedere. Cfr. RecCulLibM II 11; IV 4: pesci; LCucCaF n° 53 Polastri a sumacho; Bağdadi, *Isl. Cult.* 13,39.

De limonia di polli. .xliij.

[n° 98]

Frigansi li polli col lardo e cipolle; e pestise l' amido non mondo⁹¹, e distemperisi col bruodo de la carne del porco, e colinse, e cochansi con li detti polli e spetie. E se non avessi amido, spessesi il brudo colle tuorla d'ova. E quando sirà presso l' ora del ministrare, metti in quello succhio de lemmonni, o di lomie, o di cetrangule.

87 d'India] dindia.

88 Ms. o due volte (fine e inizio di riga).

89 Ms. inserisce prima di *Simile*: *Simile puoi fare de pesci apeçati*, depennato: queste parole seguono di sotto.

90 aiuta] -o corretto con a.

91 Errore manifesto per *amandole non monde*; vd. il testo lat. e nell'Introd., cap. «Tecnica di edizione».

RecCulLibM II 12 De limonia: ad limoniam faciendam, suffrigantur pulli cum lardo et cepis. Et amigdale mundate terantur, distemperentur cum brodio carnis et colentur. Que coquantur cum dictis pullis et speciebus. Et si non habentur amigdale, spissetur brodium cum vitellis ovorum. Et si fuerit prope horam scutellandi, pone ibi succum limonum vel limiarum vel citrangelorum. – Corrisponde a LCucMerAB n° 18 [... lumuni... citraculi]. Cfr. LCucCaF n° 119 [... ananze (!)... ben sugossi... naranze]; LCucFiM n° 13 [... aranci bene sugosi]; LCucFrG/B n° xiv / xv [lomonia / lomie]; Bağdādī, *Isl. Cult.* 13,39.

De gratomea di polli, ucelli e pesci. .xluiij. [n° 99]

LESSA li polli; e togli i fegati, amido, spetie e tuorla d'ova, e distempera col detto brodo, e fallo spesso; e quando sarà bene cotto, mettivi su çuccaro menuçato; e dà a taola. Simile fa de caponi, starne; e acolora e asapora, come ditto. Simile fa de li pesci, ponendi⁹² oglio per lardo.

RecCulLibM II 13 De gratonesa (!): ad gratoneam, recipe pullos et pone ad lixandum. Postmodum, ficatella eorum, amigdalas, species, vitella ovorum tere et distempera cum brodio et fac spissum. Et cum fuerit bene coctum, [superpone] zucaram. Eodem modo potes facere de aliis avibus. Colora et assapora sicut placet.

De romanìa di polli. .xlv. [n° 100]

[f° 98r^a] Friggansi li polli con lardo e cipolle; e pestise l' amido⁹³ non mondato, e distemperesi con succhii⁹⁴ di melegrane forti o dolci; premisi forte, e colisi bene, e mettasi coi polli; e bolla un poco, e mestise col cochiaio, o dibattisi; e mettavise su spetie. E in difecto di melegrane, si po fare brodo con herbe.

RecCulLibM II 14 De romanìa: de romanìa, suffrigantur pulli cum lardo et cepis et terantur amigdale non mondate et distemperentur cum succo granatorum acrorum et dulcium. Postea, colletur et ponatur ad bulliendum cum pullis et cum cocleari agitetur. Et ponatur species. Potest tamen fieri brodium viride cum herbis. – Corrisponde a LCucMerAB n° 19. Cfr. Bağdādī, *Isl. Cult.* 13,38.

92 Forma meridionale (RohlfGr § 618) o errore per *ponendovi* ?

93 Errore manifesto per *amandole*: RecCulLibM *amigdalas*, LCucMerAB *agmandole*. Cfr. n° 98.

94 *succhii*] *fucchij*.

De agliata bianca con li caponi. .xlvj.

[n° 101]

Togli caponi bene lessi; e col brodo distempera spetie, agli e amandole, e bollano abastança che sia spessa. Questa si chiama ‘biancha agliata’. Se altramente si colorasse⁹⁵, perde il nome. Puosi fare dei caponi arostiti e lardati.

RecCulLibM II 16 De alba alliata: pro alba alleata, capones bene lixos recipe et cum brodio suo distempera species albas, allea, amigdalas. Et sufficienter fac bulliri, [quod] sit spissum. Hic cibus, secundum Gallicos, vocatur alba alleata. Si aliter coretur, perdit nomen suum. Potest tamen fieri cum caponibus assatis et lardatis.

De blanmangieri. .xlviij.

[n° 102]

Togli petti di galine cotti; e, posti sopra una taola, falli sfilare più sottile che puoi. Intanto, lava il riso e sciugalo, e fanne farina, e cernila con setaccio o stamingna; poi distempera la dicta farina del riso con lacte di capre o di peccora o d’amandole, e metti a bollire in una pentola ben lavata e netta; e, quando comincia a bollire, mettivi dentro i detti petti sfilate⁹⁶, con çuccaro bianco e lardo bianco fritto; e guardalo dal fumo; e fallo bullire temperatamente sença impeto di fuoco, sì che sia spesso, come sole essere el riso. E, quando tu mestrarai, mettivi suso çuccaro trito o pesto, o⁹⁷ lardo fritto.

Se tu vuoi, puolilo fare col riso intero, da per sé aparichiato⁹⁸ e ordinato col lacte di capra, a modo oltramontano⁹⁹; e, quando tu il dai, mettivi su amandole soffricte nel lardo e çenzovo bianco tagliato.

RecCulLibM II 17 De albo cibo: ad album cibum, recipe pectora gallinarum decoctatum et fac defilare subtilius quantum poteris. Postea, lava risum et fac farinam. Per pannum cola eam. Postmodum, distempera dictam farinam risi cum lacte caprino vel amigdalarum. Pone ad bulliendum in olla bene monda; et cum incipit bullire, pone intus dicta pectora filata cum alba zucara et lardo. Cave a fumo et fac bullire moderate et sine impetu ignis; et sit spissum sicut risus solet esse. Et cum dabis, superpone zucaram tritam et lardum frissum. Et potes cum riso integro preparare et lacte caprino, ad usum ultramontanum. Quando datur, superponantur amigdale suffrisse, zucara et zynziber album integrum. Et vocatur gallice *blanc mangier*, id est: alba comestia. – Corrisponde a LCucMeraB n° 12 ... et lardo frisco... ad usanza de oltra mare...

95 colorasse] colasse.

96 Sic.

97 Ci si aspetta *e*; cfr. uso di *lardo* e di *çuccaro* qui sopra e nella n° 80, 87, 104 ecc.

98 Ms. *aperi*, depennato, seguito da *aparichiato*.

99 oltramontano] el tramotano. Vd. il testo latino.

Altramente di quaresima.

[n° 103]

Togli amandole monde, e sciutte con tovaglia; e pestale fortemente, quanto puoi, non metendovi acqua; poi, con uno panno lino, premile quanto puoi¹⁰⁰; e l' oglio che n'esce, mettilo in uno vaso; poi togli le guscie, overo cortecce rimaste, e distemperale con l' acqua fredda, e colale con la stamigna o sedaccio; e con quello lacte distempera la farina del grano del riso, come dicto è; metti a bullire, come detto è; e metti su çuccaro colla polpa del pescie [f° 98r^b] – di luccio, ranocchi, o de altro pescio che abbia la polpa bianca, e disfilata, come petto di galine; e, quando menestrai, mettivi su çuccaro ed amandole; e mangia. Poi anche fare del bianco di porri, lessati in acqua: disfilali e distemperali con la farina predicta, come di sopra.

LCucMerAB n° 13 + 14 (= alternativa *Poi anche...*): Affare blamager in quaresima tolli amandole mundate et assuccale bene con una tovalgia et pistale, et quando elli è piste, sciucale con esse l'amandole, et l'olio che ne oscierà mictolo in uno vascello, et salva bene la sustantia delle amandule, et destempera con acqua freda, et colala colla stamegna o con seta, et con quello lacte destempera farina de grano riso sì mentata desopra, e puni ad bollire sicomo è dicto desopra, et mictice del çuccaro et della polpa del pescie de luçço, de trocta o de altro pescie che abia la polpa bianca esfilata, et quando el se menestra, puni sopra çuccaro et olio de amandole. (14) Altro blamager. Tolli lacte de amandole sicomo è dicto desopra, destempera con farina sì como è dicto desopra, et cocilo sicomo è dicto desopre, et tolli bianco de porri forte lixi in aqua et desfilati ben colla farina predicta. Quando elli começa a bollire, fa sicomo è dicto desopra, et puni sopra succaro et olio de amandole.

Altramente¹⁰¹ con lo riso.

[n° 104]

Togli il riso, e lavalo forte; e, lavato, fa bullire; cavalo e ponilo sul taglieri a freddare; poi rimettelo a cocere, e mettivi su lacte di pecora, e fa bullire competentemente; e, mentre bolle, mettivi polli truncati, e mettivi su lardo fricto fresco e çuccaro. E quando farai le minestre, mettivi su çuccaro e spetie abastança, con lardo fricto.

RecCulLibM II 18 Aliter: lixa primo pullos bene. Deinde, grano risi accepto et loto fortiter, fac eum bulliri semel. Et postea, trahe de vase et pone in cissorio ad infri-gendum. Et iterum repone eum in olla cum lacte amigdalarum et facias eum bullire competenter. Et dum bullierit, appone ibi pullos truncatos et, superposito lacte recenti frisso, pone in parasidibus. Postea superpone zucaram vel alias species ad sufficientiam. – LCucMerAB n° 15 Affare grano de riso tolli grano et lavalo forte, et

100 Ms. *po puoi*, *po* depennato.

101 Altramente] Altramete.

fallo bollire una fiata, et trallo fore dello vasello et mictole sopra ad uno talgiero ad refredare, et poi lo retorna nello vascello et mictice sopra lacte de pecora, et fallo bollire convenevemente, et fino che ello bolle, puni entro pulli talgliati et lardo fricto frisco, et fa ben cociere, et puni sopra alle scudelle çuccaro et spetie con lardo fricto.

De festiggia. .xlviii.

[n° 105]

Togli polli interi netti, friggili nel lardo; poi mettili a cocere in acqua con çuccaro, spetie e çençovo¹⁰²; e falo spesso.

RecCulLibM II 15 De festigia: ad festigiam faciendam, pullos integros frige cum lardo. Postea, pone ad coquendum cum aqua et zucara et pulvere zinziberis albi, et fac spissum.

A empiere uno pavone. .xlviii. [n°

106]

Scortica il pavone, remanendo il capo colle penne; poi toglì carne di porco, non troppo grassa, e anche pesta de la carne del dicto pavone o altro, e tritale e pestale insieme; anche pesta spetie, canella e noci moscate, quelle che tu vuoi, le quali, bene trite e peste colli albumi d'ova, e¹⁰³ mestale insieme, e disbati colle dette spetie e carne fortemente; e riserva le tuorla da per sé; poi empie il dicto pavone de la dicta carne trita e pesta, e spetie predictae. E involgi il dicto pavone in una retta di porco, e fermalo con brocche di legno. E così il metti nella caldaia in acqua tepida, e bolla soavemente. E quando sarà restrecto bollendo, arostilo in spieto 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, cio è: Togli lumbo di porco crudo, e tritalo minutissimamente col coltello, e battilo forte; poi mesta la dicta carne con le dette tuorla d'ova riservate e spetie predictae, e falle sì spesso che intra le palme de le mani fatti¹⁰⁴ pome piccioli; e involgili in tuorla d'ova, e colorali; e mettili a bollire in acqua bollita; poi, così bolliti – e non bolliti – poi arostire; e [f° 98v°a] colorale con tuorla d'ova sottilmente con pene. De queste pome ne puo' mettere dentro nel pavone, e di fore, sotto la dicta retta. E, facto questo, rinvesti el dicto pavone del suo cuoio, pelle e pene riservate, e portalo a taola. E, levato su il cuoio, dà a mangiare. De la salsa cerca tra l'altre.

102 çençovo] çêcouo.

103 Zambrini omette e, non veramente migliorando la frase difettosa.

104 Sic; sintassi non soddisfacente, neanche correggendo con *facci.

A empire una galina. Rubrica .l.

[n° 107]

Pelata che fie la galina, scorticala cruda; e de la carne sua e carne di porco, sença osso, bene battuta, e spetie, e ova, e lardo chiaro, cio è structo, mesedati insieme, empie il cuoio de la dicta galina. E nel' acqua bogliente nella caldaia se stringa; poi l' arosti nello spiedo, e guarda che non crepi. E in tal modo puoi fare d'altri ucelli.

RecCulLibM II 21 Aliter: excortica gallinam ut prius et, carnibus suis propriis porcinis additis sine ossibus, bene batutis, speciebus, ovis, lardo mistis¹⁰⁵, eius corium impleatur. Et in aqua bullienti in caldaria restringatur. Postea assetur in spico. [Cf. 20.] – Cfr. LCucMerAB n° 21.

Altramente.

[n° 108]

Scortica la galina come ditto è, la cui carne si coga con le spetie. Poi prenda uno vaso di terra, facto in modo di cardafisia, cio è d'inguastara o di fiascho; metti il dicto cuoio nell' acqua nel dicto vaso, rittenendo il collo del dicto cuoio di fuore del vaso; poi empie il dicto cuoio de la dicta empitura; poi, ligato il dicto collo, e messovi un poco d'acqua, metti a cocere. E quando sirà cotto, rompi¹⁰⁶ il vaso, e dà a mangiare.

RecCulLib ed. Martellotti II 21b Excorticata gallinam ut prius cuius carnes cum speciebus coquantur; postea, recipe terreum vas inde factam [cardafixiam], in aqua mite deinde corium et, excepto collo pridem, corium imple illa [impletura] et mite parum aque; et, ligato collo, pone ad coquendum; cum decocta fuerit, fracto vase da domino.

A empiere uno vitello. Rubrica .lj.

[n° 109]

Togli el vitello giovenne scorticato, overo pelato; arostilo e empielo come tu vuoli: puoi ponervi papari, galine, caponi, e l' empitura che sopra è dicta e qualunche altra bona; mettivi però molto lardo battuto nel ventre; poi togli il grasso che ne cade quando s'arostisse, e poni en peverata sua col pane abrusicato e çaffarano; e bolla un poco da per sé la dicta peverata; e dà a mangiare.

105 Il ms., f° 97bis r°a, dà veramente *matiscatis* (l'editrice introduce la lezione del ms. B, *mistis*).

106 rompi] ropi. Invece di *rōpi*.

A empiere uno castrone. .liij.

[n° 110]

DE uno castrone intero, raso, tu puoi farne come ditto è al primo modo de la galina. E per sua empitura puoi ponere galine, pernici intere lesse o smembrate. E onni cosa buona che tu vuoi. E guardalo dal crepare. Simile modo [f° 98v^b] puoi fare d'uno capreto pelato.

A empiere una spalla o altro membro. .liij.

[n° 111]

Togli spalla di castrone, e leva la carne da l' osso, e togli ventresca di porco, e tutte insieme tritale e battile col coltello su la taola. E prendi erbe odorifere in buona quantità, peste con spetie e çaffarano, e mesta colla dicta carne e ventresca; giongivi cascio fresco, bene pesto con ova in bona quantità. E distempera che non sia troppo spesso né molle; poi togli una rette di porco o di castrone, e stendila su la taola, e togli la meità de la dicta carne, e stendila super¹⁰⁷ la dicta¹⁰⁸ rette; poi prendi l' osso de la spalla e pollu¹⁰⁹ su la dicta carne. E poi togli l' altra meità di carne, e polla sul dicto osso de l' altra parte, sì che l' osso sia nel meço, e coprilo tutto colla dicta recte; poi pollo sulla graticola del ferro, e arostilo, sì che basti; e dà a mangiare. Simile puoi fare de gli altri membri.

RecCulLibM II 42 De spatula implenda: ad spatulam castratinam implendam, accipe eadem et elixa fortiter cum ventresca porcina. Et cum decocta fuerit, extrahe carnes ab ossibus; et cum predicta ventresca, eas percute fortiter in tabula cum cutello. Et accipe in bona quantitate de herbis odoriferis cum speciebus et safrano bene pistatis, misce cum predictis carnibus et ventresca, caseo recenti addito pistato cum ovis in bona quantitate, nec sit nimis spissum nec nimis molle. Postea, habeas rattam porcinarum vel castratinam et extende super tabulam. Primo, accipe medietatem a predictis carnibus, et extende super tabulam. Accipe rattam porcinarum. Deinde, accipe os predictae spatule et pone super illas carnes extensas; et aliam medietatem carniū pone et extende super os, ita quod sit in medio. Et tunc cooperias totum de rata porcina. Postmodum, mite predictam super prunas in craticula ferrea ad assandum. Et comede. – Bartolomeo Scappi (metà XVI) cap. XXVII Spalla di Castrato ripiena... Pigliate una rete grassa di porco, si non di castrato, & si mettasi nell'acqua tepida, distendasi sù la tavola...

107 super] sup.

108 dicta] dicta carne. *carne* depennato.

109 Sic.

A empierre uno ventre. .liiij.

[n° 112]

Togli ventre di porco, o¹¹⁰ di castrone, bene lavato e necto; poi togli il grasso e carne loro cotta alquanto¹¹¹; la quale¹¹² mesta con spetie e ova; e empi il dicto ventre de le predictie misture; e poni a cocere in acqua; e chiudi il forame, e pungilo con l' aco mentre esse¹¹³ si coce. Overo¹¹⁴ il puoi arostire su la graticola; e coloralo, e asapora, come tu vuoi. Ancho il puo' empire de bona ventrescha di porco, con ravioli interi. Similmente puoi empire ucelli che tu vuoi.¹¹⁵

RecCulLibM II 48 De ventre porcino implendo: recipe ventrem porci vel castronis bene lotum et sanguinem eorum coctum parum quem misce cum ovis et bonis speciebus. Et imple ventrem de predictis. Postea, sue foramen implete cum acu et pone ad coquendum cum aqua; vel potes assare in craticula. Et colora et assapora sicut vis. Cfr. RecCulLibM II 56.

A empierre le budelle. .lv.

[n° 113]

Budelli di porco o vitella, tu li puoi empire de grasso porcino e altre carni, con spetie e herbe odorifere; e fa come dicto è del ventre, ligando e pu[n]gendo; e mangia.

RecCulLibM II 49 De trulis: simili modo implere poteris intestina cum sanguine vel carnibus, speciebus et herbis odoriferis. Postea, liga et coque in aqua calida. Et vocantur 'truli'.

De la suppa. .lvj.

[n° 114]

Togli pane tagliato rotondo, a¹¹⁶ modo di taglieri; friggilo in la padella con lardo fresco, e gittavi su bone [f° 99r^a] spetie; e togli pane abrusticato, e distemperalo col grasso che sia caduto di pavone o d'altri ucelli, e gitallo sopra 'l pane fricto nella padella. E di sopra gittavi cuccaro, o suchi acetosi; e mangia.

110 o] e. 'E' illogico; RecCulLibM: *vel*.

111 alquanto] alquanto. Errore.

112 quale] qua^{le}. -*le* aggiunto.

113 Sic.

114 Nel ms. segue, depennato, *si*.

115 Le due ultime frasi sono ripetute con piccole modificazioni: *Anche il puoi empire de bona ventresca di porco, con ravioli interi. Similmente puoi empire ucelli che tu vuoi.*

116 a] come a. *come* depennato.

Altramente.

[n° 115]

Togli pane tagliato rotundo, come dicto è di sopra. E fundilo in tuorla d'ova dibattuti, e friggelo in la padella; poi nel poni su nel taglieri ordinatamente a suolo a suolo. E, se vuoli, poi mettervi del çuccaro, o de le spetie; e dà al signore, col pavone o cum altri ucelli.

Del pastello romano. Rubrica .lvij.

[n° 116]

Togli polli smembrati, spetie e çaffarano e herbe odorifere; mestali insieme, e friggeli un poco; poi¹¹⁷ mettivi ova dibattute e agresta in bona quantità. En tanto, facciasì la crosta; componi poi il pastello, facendo due o tre solari, e a ciascuno solaio mettendo spetie; al de sopra metti lardo, e copri il pastello, e fa uno foro nel meço datorno; di sopra forma ucelli di pasta pieni, o altri animali che ti piacciano; e, postovi del lardo, cuocilo nel forno; e dà mangiare.

Simile modo si po fare de cascio fresco con carne battuta.

Del pastello dei capretti. .lvijj.

[n° 117]

Togli capretto bene tagliato, e sepis¹¹⁸ tagliate, e friggi con lardo; ancho toglì erbe odorifere in buona quantità e çaffarano, e pesta forte, e cascio fresco con esse bene trito; e distempera¹¹⁹ colla dicta carne; e metti in uno vaso sulla bragia, sì che sia speso alquanto, e fa la pasta nella teggia, competente sottile, e poni del lardo soffricto intra 'l testo e la pasta. Togli anche pepe sufficientemente, e carne con ova predite, e poni nel testo; e fa un' altra pasta, e metti di sopra; e poni bragia di sotto e di sopra.

LCucMerAB n° 2 Poni uno capricto talgliato ben minuto et suffrigi forte con lardo et sopra puni quelle carni et summatamente le suffrigi posato. Le bone herbe odorifere in bona quantità et çafarame et pista forte, et formagio frisco con quelle herbe bene trite, et destempera colle ova sì che sia bene mollo, et destempera con quelle dicte carni et mictile in uno vascello sopra la brascia tanto ch'el sia uno poco spisso. Et farrai la pasta nellu texto convenevemente sottile, et mictile de lardo in mezo del testo et del pasta. Poi tolli pepe che baste et la carne colle ove, tucto mixto in su lu testo, et fa un'altra pasta et mictila desopra, et puni la brascia desopra et desocto, et spisso la cerca, et micti de lardo et manduca.

117 Segue il riempitivo 1 (con trattino, quasi depennato), in fine di riga.

118 e sepis] 7 sepiç. Vd. *sepis* nel glossario.

119 Testo da completare conformemente al testo di LCucMerAB.

Altramente.

[n° 118]

Togli uno capretto minuçato o polli piccioli smembrati; e friggili col lardo fresco, e cipolle minuçate, e erbe odorifere trite con çaffarano, e tuorla d'ova, e destempera fortemente, e mesta con ova; [f° 99r^b] e metti tutto in uno vaso sopra la bragia, e volge spesso, fine che sia spesso; giongivi spetie abastança; coloralo con tuorla d'ova; e fa la forma de la pasta, e richiudi tutto; fa cuocere; e mangia.

LCucMerAB n° 3 Affare pastello senza cascio tolli capritto et pulli picciuli talgliati minutamente et falli suffrigere con lardo frischo. Tolli herbe hodorose conveneuelemente con saffarano. Bene trita et destempera cum ruscio de ova colla ventresca del porcho scorticata grassa, et trita bene con cortello et misca con ova et poni tucto in nello vascello alla brascia, et volgia spisso infine ch'el scia spisso et giungice del spetie conveneuelemente, et colora cum ruscio d'ova, et fa la forma della pasta et includi tucte queste cose in nello testo et fa cociere.

Del pastello de ucelli vivi. .lviiiij.

[n° 119]

FA il pastello, e empilo di semola, e fallo cocere nel forno; e, quando sirà cotto, gittane fuora la semola per uno bucco di sotto o da lato, e inchiudici dentro diversi ucelli vivi, quelli che tu vuoi. E fa fenestrelle nel pastello, a modo di fenestrelle di gabbia; e facto questo, ponansi nel' arbore che si dirà¹²⁰.

RecCulLibM II 29 De pastillo avium vivarum. Pastillum sive copum de avibus vivis sic compone: primo, forma copum de pasta et imple de furfure. Et, eo cooperto, pone ad coquendum. Et cum decoctum fuerit et valde infrigidatum, perfora ipsum subtiliter subtus et inde extrahe furfur et intus pone aliqua folia arborum et diversas aviculas vivas. Postea, reponas subtiliter frustrum panis que de foramine removisti. Et cave quod feceris aliqua parva foramina desuper, ne avicule ex defectu aeris suffocentur. Postea, pone dictum pastillum coram aliquibus dominis, si eos pro ludo trufare volueris; et quando ipsi aperient pastillum, aves predictae de pastillo volabunt.

Altramente pastello buono.

[n° 120]

SE tu vuoi fare pastello d' animali salvatichi, fa arostire la carne, e lardala come tu vuoi; bagnala col vino con maggiore habunda[n]tia di spetie.

120 Si rinvia alla ricetta n° 145.

RecCulLibM II 43 De silvestribus animalibus: si de silvestribus animalibus velis pastillum facere, vel assare, carnes larda sicut scis et balnea in vino. Postea, cum magna habundancia pulvis specierum [sparge desuper].

Altramente.

[n° 121]

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

De la torta parmesana. .lx.

[n° 122]

Togli pulli smembrati e tagliati, e friggili con le cipolle ben trite con lardo in bona quantità; e, cotti i polli abastanza, mettivi su spetie e sale abastanza. Poi toglì erbe odorifere, mettivi su çaffarano in bona quantità, e trita forte, e excoriatam¹²¹ in bona quantità; e poni la medolla sopra 'l grasso di quello, e batti col coltello fortemente e spesso¹²²; e mesta colle dicte erbe con alquanto di cascio gratato. Poi toglì di queste un' altra quantità, e fanne ravioli; e toglì anche cascio fresco, e fanne ravioli bianchi. Togli anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco, e fanne ravioli verdi; e tutte cose sopradicte distempera con ova. Togli anche amandole monde, pestale forte e dividile in due parti; nell' una mettivi de le spetie in bona quantità, nell' altra mettivi çuccaro; e de l' una e de l' altra quantità fane ravioli spartitamente; poi toglì ova e [f° 99v^a] falli pieni. Togli anche budelli di porco bene grassi e lavati, e empili di bone erbe e cascio; e lessali bene.

Togli¹²³ anche presciuto crudo, e taglialo sottile, e similmente salsucie; poi toglì ova dibattute, e mesta con li detti polli in uno vaso, e pollo su la bragia, e mestola¹²⁴ con la mescola, fine che sia spesso; poi levalo¹²⁵ dal fuocho, e asaporalo de sale; poi toglì farina bene monda, e fanne pasta salda; e forma al modo de la tegghia e¹²⁶ la padella. Poi, collo cocchiaio, toglì del brodo dei detti polli, e ungi la dicta pasta; poi, nella dicta pasta fa un solaio de carne d'essi polli; nel secondo solaio

121 Grasso sottocutaneo del ventre del maiale, senza cotenna.

122 spesso] spessa. Vd. [**spessare*] nel glossario.

123 Scritto nella scrittura corrente e nel mezzo della riga, ma con un tratto decorativo rosso nella T.

124 mestola] mescola mestola. *mescola* depennato.

125 Qui segue come riempitivo un *ı* (depennato).

126 Più logico sarebbe *o*.

poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel tertio solaio poni presciutto e salsuccie, tagliate come ditto è. Nel quarto solaio poni de la dicta carne. Nel quinto poni dei cervelati, cio è budelli pieni di sopra detti. Nel¹²⁷ sexto de' ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si ponano dei dattari; e anche metti sopra la dicta carne il sapore; e in ciascuno¹²⁸ solaio poni spetie abastança; poi¹²⁹ metti spetie 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 dicta torta, e ungila col lardo. E s'ella si rompesse, toglì la pasta sottile, e sottilemente menata, e bagnala coll' acqua, e poni su la rottura, e metti il testo caldo di sopra.

RecCulLibM V 6 De torta parmesane: ad tortam parnesanam (!), accipe pullos bene depilatos et incisos vel demembratos et suffrige eos cum cepis bene cisis cum lardo in bona quantitate. Et decoctis ipsis pullis, pone desuper species trittas cum sale ad sufficientiam. Accipe etiam herbas odoriferas in bona quantitate, tere fortiter et super pone de safrano. Postea, accipe uentrem porci; elixa fortiter; excoria eam, in pinguedinem eius fortiter percute cum cutello et misce cum herbis predictis et aliquantulum de caseo grattato et distempera cum ovis. Et fac inde raviolas albos. Et si in eisdem addideris petrosillum et alias herbas odoriferas, potes facere raviolas virides. Item, accipe amigdalarum mondatarum aliquam quantitatem et tere eas fortiter. Et divide per medietatem, in quarum una parte pone de speciebus in bona quantitate et in alia ponas zucaram et de utrisque facias raviolos semotim. Item, accipe budella porcina bene pingua lota et imple ea de bonis herbis et caseo et lixa. Item, recipe presucum et etiam salcias et inscinde subtiliter et ova fracta commisce cum eis et ibi pone pullos prius dictos et sepe misce cum cocleari, donec sit spissum. Postea, remove ab [igne] et assapora cum sale. Ultimo, recipe farinam albam mondatam et fac inde pastam solidam. Postea, forma ad modum testi et appone farinam parum inter pastam et testum cum cocleari. Postea, de brodio dictorum pullorum inunge pastam et facias in predicta pasta plura solaria. In primo solario pone carnes pullorum; in secundo solario pone raviolos albos et saporem desuper; in tertio solario, pone presuccum et salcias; in .4°. solario, de eisdem carnibus; in .5°. solario, de cervellatis; in .VI°. solario, de raviolis amigdalarum; et sic deinceps si habeas fercula. Et in quolibet solario, pone dactilos et species ad sufficientiam. Postea totum cooperias pasta et pone super prunas et testum desuper. Et postea, cooperi de prunis super et subtus et frequenter dictam tortam discooperias et unge cum lardo. Et si forte frangatur dicta torta, accipe pastam subtiliter operatam et balnea cum aqua et pone super fracturam et pone testum calidum desuper. Postea, quandoque videbitur esse cocta, porta coram domino cum magna pompa. – Il testo lat. è copiato come prima ricetta in LCucMerAB.

127 Scritto nella scrittura corrente e nel mezzo della riga, ma con un tratto decorativo rosso nella N.

128 ciascuno] ciascuno. *uc* espunto.

129 Qui segue come riempitivo un *ı* (depennato).

**De la torta di caponi, fagiani, ucelli,
coratelle e pesci. .lxj.**

[n° 123]

Puoi anche fare torta de capponi, fagiani, starne, ucelli salvatichi e domestici, piccioli e grandi, de coratelle – e de pesci marini e di fiumi, e di pomi, e di simili cose nei dì del digiuno, e di pesci battuti con spetie, con lacte d'amandole o ova; e asaporala e colorala¹³⁰, come tu vuoi.

De la casciana. Rubrica .lxij.

[n° 124]

Togli cascio fresco, lavato e bene premuto, e speçato minuto colle mani nel catino; poi togli ova, e sbattile [f° 99v^ob] bene insieme col detto cascio e con lardo pesto e battuto, e un poco di pepe, se tu vuoi; e metti nella crosta, e asapora di sale; e fa cocere. Nelle predictie cose, se vi se mette menta nepitella pesta, si chiama 'erbata'. E puosi fare con scalongne e çucche. E puosi fare tale casciana sença la crosta di sopra.

Del coppo di polli o d'altri ucelli. .lxiiij.

[n° 125]

Smembra i polli o ucelli; distempera la farina con l' acqua calda, e falla molto dura; poi fa la forma del coppo de la dicta pasta, e mettivi dentro i polli predicti coll' agresto non trito, çaffarano e spetie, e un poco d'acqua fredda; e chiudelo di sopra con la pasta; e cocasi nel forno, overo tra i testi; e al sommo del coppo poni uno peço di lardo largo.

RecCulLibM II 23 De copo avium: ad faciendum copum de pullis vel aliis avibus, depluma et monda eos; et demembrentur vel integre remaneant, sed magis proprie sunt demembrate. Postea, accipe pastam albam valde duram et fac formam copi et ibi pone aves predictas cum agresta non trita, safrano et speciebus tritis et parvo de aqua frigida et parvis [lardellis]. Postmodum claudatur de pasta desuper et coquatur in furno vel testo. Et da comedere.

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

[n° 126]

Simile coppo puoi fare de carne di bue, di porco, come dicto è di sopra¹³¹. E, per mancamento d'agresto, puoi mettarvi succhio di cetran-gole, d'aranci e acqua rosada.

¹³⁰ colorala] colorola.

¹³¹ Sic.

RecCulLibM II 24 Similiter potest fieri copum de carnibus vaccinis vel porcinis; et in defectum agreste, potest poni succus citrangelorum et aqua rosacea frigida.

E puoi fare coppo di carne di capriolo e d'altri carni, e di coratelle di capretto, con herbe odorifere, spetie e çaffarano; e diversificare e colorale come tu vuoi. E di ceci, fagioli, e di çucche, e d'altre mixture che si ponono nei pastelli.

Del pastello d'anguilla. .lxv.

[n° 127]

Anguille scorticate, bene lavate e nette, tagliale; e, fatta la crosta dura, mettevele dentro; gittavi su spetie in bona quantità, e ponvi un poco d'oglio e succhio d'aranci, citrangoles, o lemmoncelli; e cuoci intra i testi; e, cotto, mangialo caldo, che è migliore.

Del coppo de la[m]preda. .lxvj.

[n° 128]

Togli la lampreda bene lavata e striccata col sale; non si tagli, nè non si scortichi; in ciascuno foro del capo metti uno garofano; e, facto il coppo de pasta dura, ponavise dentro la dicta lampreda sana, a modo di cerchio, con spetie, çaffarano; mettavise dentro acqua rosada; [f° 100^a] e colorala di sopra come vuoi, e coprila.

Simile modo si po fare de lamprede picciole, sença garofani, con acqua rosada e succhi di citrangoles, aranci, o lomie.

Anche possono le lamprede arostire, e mangiarle con la salsa.

RecCulLibM IV 5–7 De lampreda in pastillo: copum de lampreda grossa sive pastillum, quod idem est: accipe lampredam bene lotam fricatam cum sale et non incidatur alico modo. In quolibet foramine capitis, pone unum gariofilum et, facto copo de dicta pasta, ponatur ibi dicta lampreda sana, ad modum circuli, cum croco et speciebus trittis. Et intus, ponatur aqua rosacea. Postea, pone coopertorium de eadem pasta et in superiori parte; colora ipsum cum croco et mite ad coquendum. – Similiter potest fieri de lampredis parvis cum gariofilis et aqua rosacea et succo citrangelorum vel limonum. – De lampreda piperata: lampreda piperata potest sic preparari: lampreda, quando est bene lota et cum sale fricata, assetur bene super craticulam. Tunc, facias piperatam cum pipere et croco et safrano et mica panis assata, distemperatis cum aceto. Et cum ipsis bullias dictam lampredam assatam. Potest etiam comedi cum salsa viridi vel cum succo de limoncello et aqua rosacea. – Corrisponde a LCucMerAB n° 78.

Del pastello de le trote e d'altri pesci. .lxvij. [n° 129]

Fa la forma de la pasta dura a longheça de la trota, o vuoli rotunda; e toglì la trota, bene¹³² scagliata, lavata, e insalata; e le cose dentro,¹³³ mettila ne la dicta pasta; ponvi spetie su, ben trite con çaffarano e oglio; e chiudi la dicta pasta secondo la forma de la trota, e facciansi corna in ciascuno capo de pasta, a modo di barche. E facciansi due fori nella dicta pasta, uno presso al capo, l'altro presso a l' altro capo, overo si faccia uno foro nel meço; e cochasi nel forno, overo nei testi; poi che sirà bene cotto, mettasi per quelli fori acqua rosada, overo succhio d'aranci o di citrangole. E al tempo di carne, ponasi ine del lardo distructo, e non de l' oglio.

Similmente si po fare coppo, overo pastello, d'altri pesci, de sardine, alleci¹³⁴, triglie e altri, per quello medesimo modo.

RecCulLibM IV 8 De troitis in pastillo: pastillum de troitis: fiat forma de pasta ad longitudinem troite, et troite bene scamate, lote et eventrate ibi ponantur et parum de oleo; bonas species trittas cum safrano desuper sparge. Postea, claudatur pastillum, et fiant cornua in quolibet capite, ad modum barche. Postea, fac duo foramina, unum prope caudam et aliud ad caput, vel tantum unum in medio. Postea, dequoquat. Postquam fuerit bene coctum, per illa foramina ponatur aqua rosacea et succus citrangelorum vel limonum. Et tempore carnis, potes ponere lardum loco olei. [Cfr. 9–13; 16.] – Corrisponde a LCucMerAB n° 81 ... talgliala et tra fore le interiora, et sci la sala et mictela in la dicta forma...

Del polpo. .lxviij. [n° 130]

Polpo grosso si po lessare e mangiare col sale e comino; o altri pesci simili al polpo che si chiamano 'moscatelli'.

RecCulLibM IV 14 De pulpis: de pulpis grossis: possunt elixari et comedi cum sale et cumino vel aliis piscibus simul¹³⁵ pulpo qui dicuntur calamatum. Extrahantur intestinas per auriculas [cfr. 15]. – LCucMerAB n° 69 polpo grosso... moscarello.

132 bene] e facciāsi bene. *e facciāsi depennato.*

133 insalata; e le cose dentro, mettila] insalata [trattino verticale pallido] e le cose dentro [puntino pallido] mettila. Vd. gli altri testi: si aspetta altra cosa. Se il testo è tuttavia corretto, si pensa a qlca. messa dentro (erbe, spezie).

134 alleci] Alleci.

135 Ms. A f° 98 v°b; B: *vel*.

De seppia. .lxviiiij.

[n° 131]

Togli la seppia, aprila, e cavane il nero, e servalo; poi taglia la seppia minuto, e friggila in oglio con le spetie; e quando sirà fritta, 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 herbe odorifere e spetie; e dà mangiare.

Cfr. RecCulLibM IV 16 De trillis vel pulpis vel calamatis, de brodio pro sipiis. ... Ad brodium pro sipiis sive pulpis sive calamatis, pisces predicti bene loti et incisi suffrigantur cum oleo et cepis, reservato felle nigro sipie. ... Postea, cola et mitas fel nigrum reservatum. Et post, parum bulliat.

Del nero de la seppia.¹³⁶

[n° 132]

Nota, che 'l nero de la seppia si dè ligare di capo, che 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 ditto [f° 100r^b] è, in ciascuna salsa, sapore o brodo si possono ponere cose pretiose, cio è oro, petre pretiose, spetie electe, overo cannoni, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere; per li sani e per l' infermi.

Cfr. RecCulLibM II 31: De auro ponendo in pastillo.

Del pescio calamato. .lxx.

[n° 133]

A rostire il pesce calamato, cavali l' interiori per li orecchi, e per quelli medesmi mettivi sale, overo per la bocca che esca per quello – sia spatium in modo di spada¹³⁷; e fallo cocere un poco, presso al fuoco; poi il larda sottilmente e studiosamente, quasi fosse uno fagiano; e di novo l' arosti abastanza; e mangia col succhio d'aranci, citrangole, acqua rosa, o lemoncelli.

RecCulLibM IV 15 Ad assandum piscem qui dicitur muscatellus [...] et mite sal per easdem [le aperture], sive per os; et per eundem pone spitum et [fac] parum decoqui iuxta ignem. Postea, larda eum subtiliter, quasi faisandum. Iterum assatur sufficienter et comedatur cum succo citranguli, aqua rosacea vel limocelli. – Ms. Vat. Pal. Ad assandum piscem qui dicitur calamatum extrahantur intestina per auriculos et mitte sal... – LCucMerAB n° 70 Ad arrustire la palamita, tralli li intistini della palamita

136 Segue .lxx. depennato.

137 Testo difettoso. La bocca è effettivamente all'interno del seno palleale, c'è anche un spazio allungato; ma tutto questo non si completa per fare un testo coerente. Vedi gli altri testi.

per le orecchie et mictice sale per le orecchie et per la bocca et mictili uno spito de legno che sia facto ad modo de una spada per la bocca et falli osscire per la coda... larda soctilmente sicomo uno fasciano... citrangoli... lomoni.

De l' interiori e budelli di pesci. .lxxj. [n° 134]

LE interiori di pesci, lavati e tagliati non minuto, friggili con oglio e cipolle suttilmente tagliate; e poni con esse bone spetie, çaffarano e magiorana trita; distempera con un poco d'acqua bogliente; e tolli una merola di pane, bene trita e distemperata anche con poca acqua, e bolla un poco; e in luogho di magiorana, puoi ponere comino; si vorrai il predicto brodo fare spesso con amandole non monde e pestate, diste[m]peresi col vino; e, colate queste cose, non vi si pona çaffarano; giuntovi su seme di coriandoli e carvi¹³⁸, trito cum çuccaro¹³⁹.

RecCullibM IV 24 De interioribus piscium: ad preparandum interiora piscium lota et incisa, cum oleo et cepis subtiliter incisis non multum minutim sufrigantur. Et pone cum eis bonas species, crocum et majoranam trittam. Ad bulliendum distempera¹⁴⁰ cum pauca aqua et adde postea micam panis bene trittam et etiam distemperatam cum pauca aqua. Et bulliant.

Et loco majorane, potest poni cuminum. Et si volueris, predictum brodium inspissa cum mica panis et amigdalīs mondatis pistatis et distemperatis cum vino et collatis. Hic non ponitur crocus, addito semine coriandri et carvi tritto cum zucara. – Corrisponde a LCucMerAB n° 71 interegiora del pescie (...*carni*, corr. *carvi*).

De gratonata de polli. .lxxij. [n° 135]

Polli smembrati, friggili con lardo e con cipolle; e mentre si friggonno, mettivi uno poco d'acqua, sì che si cochano bene nella pentola, e volgili spesso etiandio con la mescola; mettivi su spetie, çaffarano e succhio d'uva agresta, e fa bullire; e per ciascuno pollo toglì quatro tuorla d'ova, e distempera coll' agresto crudo¹⁴¹, e sbatti insieme nel catino; e insieme, coll' arte¹⁴² dei polli, fa oni cosa bullire; e, bullito, levalo dal fuoco; e mangia.

LCucMerAB n° 23 Affare grattonata tolli pulli talgliati et soffrigi con lardo et con cipolle in una olla et iungili dell'acqua ad poco ad poco finché siano ben cotti, et

138 carvi] carui o piuttosto *carni*. *Carni* sarebbe illogico, vd. il testo latino.

139 çuccaro] çuccato.

140 Ed. Mulon *trittam*, ad *buffiendum*. *Distempera* da correggere.

141 crudo] e fa bullire crudo. e fa bullire depennato.

142 LCucBoB *latte*.

voltalo spisso senza çuccaro¹⁴³ et iungi spetie et saffarana convenevemente, et micty sopra suco de uva gresta et falle bullire, et per ciascuno pullo mictivi quatro velucci de ova, et destempera con agresta cruda et desbacty insemi in una scudella et collu brudo delli pulli, et tucte queste cose fa bullire et cociere; et se tu non ay de agresta tolli de cascio della vaccha. Destempera con aqua et fa sicomo è dicto desopra.

De sardamone di carne. .lxxij. [n° 136]

Togli carne di castrone, del petto; taglia minuto, e fa bullire forte; e quando sirà bullita, acciò che non sappia di bec[^o 100v^a]cume, leva via l' acqua, e friggi la carne col lardo; poi mettivi su abastança di quella acqua, in tanto che poco rimagna di quello brodo; e quando siranno cotte, mettivi su coriandoli e carote¹⁴⁴ bene trite con spetie e çaffarano abastança. E se non avessi coriandoli, mettivi del comino; e mangia.

LCucMerAB n° 24 Affare sarcamone tolli carne de castrone tagliate minutamente et fa bullire forte sì che non sappia de pecorino, et quando elli è bollita gietta via l' aqua et soffrigi la carne col lardo in una olla et mictivi sopra dell' altra acqua convenevemente sì che poco remanga de brodo, et quando elli è cocta puni sopra coliantri et garofani bene triti con spetie et saffarana, et se tu non poy avere coliantri et garofani, mictice cimino.

De la fromentiera col pollo. .lxxiiij. [n° 137]

Togli frumento buono calvelino, o altro buono, mondo e pesto nel mortaio, bene lavato. E, la sera, il metti a lessare; e quando comincia a crepare, mettivi dentro in la pentola gallina grassa o bona pettorina di castrone calda; coprila bene, e servala così, fine a la matina; la matina cava la gallina, o la carne, e polla sul taglieri, e serva. Il grano metti a cocere col lacte di capra o pecora, giontovi su lardo o grasso soffricto; poi togli la dicta carne e sfilala da l' ossa, e fa minestre; e su vi metti lardo fricto. Questo è buono cibo; e se non avessi lacte, fallo con ova e cascio.

LCucMerAB n° 22 Affare formentato tolli formento ben mundo et pisto nello mortale et ben lavato et mictolo da sera ad lexare, et quando comeza ad crepare micta la bona gallina grassa o altra carne de crastato col dicto formento et tolli dal foco et coprilo bene et laxalo stare fine alla matina, et la matina tra fora la gallina o

143 L'edizione corregge con *cucchiaro*, che non è meglio.

144 Sorprende in questa posizione; cfr. LCucMera.

la carne et mictre lo grano ad cociere col lacte de pecora, et zungi grasso o lardo. Facto, tolli le dictie carni et desfilale dale osse et mictrele a cociere collo dicto grano et mestica spesso, et quando tu menestrarai puni sopra alle scudelle lardo fricto. Et questo civo è bono da ingrassare, et se tu non poy avere lacte de pecora, fa con ova et con cascio.

Del farro di spelta. .lxxv.

[n° 138]

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 lacte di capra, o di pecora, ovvero d'amandole¹⁴⁵, fine che sia ben cotto. Trita il cascio fresco, e mestalo con albume d'ova, e mettilo nel dicto farro bogliente; e bolla un poco. E puoi metarvi carne di galline o di polli, a modo di blanche mangieri; e di sopra metti del grasso del porco; e se 'l vuoi fare giallo, coloralo di çaffarano e tuorla d'ova; e ponvi del çuccaro.

De la çeunia di colombi, polli e altri ucelli. .lxxvj.

[n° 139]

Quando tu occidi polli, colombi o altri ucelli, 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 uno poco [r° 100v°b] di pane brusticato, e pesta forte; e distempera con aceto e vino, e colora sutilmente; e poni a bullire coi detti ucelli, aggiuntovi dentro del pepe competentemente; per li columbi spetialmente, vi si ponano capo d'agli; e mangia.

LCucMerAB n° 33 Affare çeuma colombina o de altri celli o de pulli tolli sangue et li fecatelli delli dicti occielli, et desmembra li dicti aucielli o pulli et soffrigili con lardo et cipolla et giungice rigano sia bene pisto, et destempera con vino. Poy pista lo dicto sangue et li figatelli con uno poco de pane bruciato et destempera con acito et con vino et cola sottilmente et mictile ad bollire colli dicti aucielli et giungnice zuccaro et musto et pepe. Colli columbi spezialmente pone [cavedam; ed.: *codaium* 'caput alii'].

145 amandole] amandole piene. *piene* depennato.

De la ova piena¹⁴⁶. .lxxvij.

[n° 140]

Togli ova, lessali e mondali, e parti ciascun per meço, e cava inde il tuorlo; e, presa magiorantia, çaffarano e garofani, distempera coi detti tuorla d'ova; e pesta forte, aggiuntovi dentro cascio grattato; e, per ciascuno otto ova, distempera uno ovo crudo; e, fatto questo, d' esso sapore empi le pacche de l' ova, e friggile con buono lardo; e mangia, agiontovi il sapore che si dise¹⁴⁷ 'verçuço francioso'.

De l' ova fritte, arostite e sbattute è si noto che non bisogna dire d'essi.

RecCulLibM III 12 De ovis, primo de implendis: ad faciendum ova plena, findas unumquodque per medium, dum fuerint bene cocta [in aqua] et hoc integra. Tunc extrahe rubedinem et, acceptis majorana, safrano, gariofilis, distempera cum rubedine predictorum ovorum; et pista fortiter, adjuncto parum de caseo. Per singula octo ova, distempera unum ovum crudum. Hoc facto, de isto sapore imple albedines ovorum. Et frige cum bono lardo; et cum agresta comede. Sim.: LCucCaF n° 47.

Dei tomacelli, ovvero mortadelle. .lxxviij.

[n° 141]

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

RecCulLibM II 64 Aliter: ad mortarolum aliter faciendum, accipe epar porcinum et parum lixa. Deinde, extrahe de aqua et super tabulam fortiter percute. Et postmodum, maioranam et alias herbas odoriferas fortiter pista in mortario cum pipere et epate supradicto; et distempera cum ovis, ita quod sit spissum. Deinde, habeas ratam porcinam et frige in sartagine cum lardo. Postmodum, pone omnia simul in olla et, acceptis bonis speciebus et safrano distemperatis cum bono vino, proice super illis in olla et fac bullire, apposito brodio carniū.

146 piena], con -a molto debole: cancellata? Vd. ovo nel glossario.

147 Sic.

De li fegatelli. Rubrica .lxxviiiij.

[n° 142]

Togli il fegato, taglialo a peçij e arostili nel spiedo; e quando non serano bene cotti, involgi sopra essi la rete del porco; e fa cocere. E, cotti, mettili in una pentola voita. E falli su il sapore, come ditto è di sopra. E, involgendolo ciascuno fegatello per sé in la rete del porco, è migliore.

Del coppo di lacte caprino o pecorino. .lxxx.

[n° 143]

Togli farina bianca, distemperala e falla pasta per lo coppo, a modo di berreta, e poni nei testi, sì che sia forte. Poi togli lacte [f° 101r^a] con ova dibattute, insieme con çaffarano, e metti nella forma; e cocilo competentemente¹⁴⁸; e puoi rompere l' ova sane con esso, che si co-cano nel lacte.

RecCulLibM III 4 De copo sive de pastillo de lacte: ad copum de lacte, accipe pastam duram et fac copum sicut panem unius pastilli; et pone in forno parum, ut aliquantulum dure fiat. Deinde, accipe lac cum ovis batutis simul mixtis et safranum et proice in dicto copo, sed non multum impleas. Et decoque competenter et comede.

De la gelatina di pesci sença¹⁴⁹ oglio. .lxxxj.

[n° 144]

Metti a bullire vino con aceto, e mettivi dentro a cocere i pesci bene lavati; e, cotti, cavali, e poni in un altro vaso. E in lo dicto vino e aceto metti cipolle tagliate per traverso, e fa tanto bullire che torni a la terça parte; poi mettivi dentro çaffarano, comino e pepe; e getta tutto sopra 'l pescio cotto; e lassa freddare. Questa è 'schibetia di tavernaio'.

Cfr. RecCulLibM IV 1 Hic docet de piscibus. Et primo de galantina. Cfr. supra n° 68; LCucMerAB n° 56; 57 Affare gelatina de pescie senza olio fa bollire vino con aceto et schiumalo...

Del giardino. .lxxxij.

[n° 145]

Nelle gran feste e di pasquali, fa di pasta uno arbore, o vite, o giardino. E in su l' arbore apicca pomi, pere, o ucelli, o uve, o ciò che tu vuoi, diversi, facti de pasta distemperata con ova; e debbiansi empire de empiture sopra dette; e colorale de diversi colori¹⁵⁰, come giallo,

148 competentemente] competentemte.

149 sença] senca.

150 Ms. *colori* scritto due volte.

verde, bianco e nero; a onore del detto arbore, poni nel meço d' esso un pastello, overo gabbia, piena d'ucelli¹⁵¹; e in tale arbore puoi ponere tutti i fructi, li quali troverai secondo diversi tempi. Quando si porterà nella corte, facciasì sotto l' albore, o vite, o giardino, fuocho di legne altamente, e ponanvisè vergelle odorifere, e ponanvisè pomposamente.

Del dulcamine, cio è frittelle non quaresimali. .lxxxiiij. [n° 146]

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

De li erbati. .lxxxiiij. [n° 147]

DE tutti i fiori e altre più erbe predette, de qualunque tu vuoi, puoi fare erbolato con cacio e ova e spetie; e dèsi cocere nel forno o tra i testi; la crosta si chiama 'erbata'.

De le lasangne. .lxxxv. [n° 148]

Togli farina bona bianca; distempera [f° 101r^b] con acqua tepida, e fa che sia spessa; poi la stendi sottilmente; lassa sciugare; debbiansi cocere nel brodo del capone, o d'altra carne grassa; poi metti nel piatello col cacio grasso grattato, a suolo a suolo, come ti piace.

Cfr. RecCulLibM III 10 De lasanis: ad lasanas, accipe pastam fermentatam et fac tortellum ita tenuem sicut poteris. Deinde, [divide] eum per partes quadratas ad quantitatem trium digitorum. Postea, habeas aquam bullientem salsatam, et pone ibi ad coquendum predictas lasanas. Et quando erunt fortiter decocte, accipe caseum grattatum.

Del mele bullito cole¹⁵² noci, detto nucato. .lxxxvj. [n° 149]

Togli melle bullito e schiumato, con le noci un poco peste, e spetie, cotte insieme; bagnati la palma de la mano coll' acqua, e extendilo; lasa freddare; e dà a mangiare.

E poi ponere amandole e avellani in luocho di noci.

151 Si rinvia alla ricetta n° 119.

152 Altrove sempre *con le*, anche nella ricetta.

De li tortelli. .lxxxvij.

[n° 150]

DE pasta tu puoi fare onni instrumento che tu vuoi, cio è ferro da cavallo, fibbie, anelli, lettere e onni animale che tu vuoi. E puoi empier, se tu vuoi; e cocere nella padella col lardo – e con oglio e pesci¹⁵³; e colora come vuoi.

Cfr. RecCulLibM V 7c.

De la ioncada. .lxxxviii.

[n° 151]

Togli lacte puro, chiaro, colato, e mettivi pressame di capretto e¹⁵⁴ d'agnello; e quando sirà stretto, lavallo bene, e compollo tra i gionchi, e dà al signore; overo che tu il poni nell' acqua fredda fine a hora di mangiare.

De la panicia col lacte. .lxxxix.

[n° 152]

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 lacte abastança, con lardo overo grassa di porco sofricta; e coloralo come vuoi. E questo cibo tu puoi mangiare col capretto arosto.

Dei savori, e prima del sapore per l' arosto. .lxxxx.

[n° 153]

Pesta il basilico nel mortaio, e ponvi del pepe, e distempera con l' agresta¹⁵⁵. Questo sapore è buono con onni arosto e ova lesse. E, mancando questo¹⁵⁶, abbi melerancie¹⁵⁷, citrangole, o lemoni.

RecCulLibM II 65 De sapore pro assaturis: sapor pro qualibet assatura: accipe basicum et piper et tere in mortario et distempera cum agresta. Et deficiente agresta, pone succum citranguli vel lumie. – Corrisponde a LCucMerAB n° 51 ... citranguli.

153 Come piatto di quaresima.

154 Sic. La lezione *o* sarebbe più logica.

155 agresta]; sembra finire con una -o, corretta con un'asta per ottenere una *a* onciale. C'è *agresta* ed *agresto* nel testo, vedi il glossario.

156 Si riferisce ad *agresta*.

157 melerancie] melerancie *o* mele rancie.

Dei savori con li pipioni. .lxxxxj. [n° 154]

Fegato dei pipioni, arbuscialo¹⁵⁸ e cocilo sotto la bragia; poi lo pesta nel mortaio col pepe, e col pane abbrusticato e insuppato nel vino e¹⁵⁹ nel' aceto. E stempera. Se 'l vuoi fare bullire, puoi; se no, dallo crudo.

RecCulLibM II 34 [De salsa] pro columbis: pro columbis vel pullis, accipe ficatella eorum sive jecora, quod idem est. Et assa super prunas. Et post, tere in mo[r]tario cum pipere et pane assato mollificato et distemperato cum vino et aceto. Et fac bullire, si vis. – Corrisponde a LCucMerAB n° 53.

Del sapore con la grua. .lxxxij. [n° 155]

Togli il fegato de la grua e arotilo [f° 101v°a] sulla bragia; poi piglia bone spetie, maggiorana, çaffarano e il ditto fegatello; e pesta bene onni 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, aciò che sia chiaro¹⁶⁰ dolce.

RecCulLibM II 35 Pro grua assata: pro grua assata, accipe ficatellum, assa in prunis. Postea, accipe safranum, bonas species, majoranam et tere omnia simul in duo rubea ovi assata in igne. Tere cum eis et distempera cum bono vino et parum aceti. Et postea, ponas ibi parum de musto cocto [ut sit acrum vel dulce]. – Corrisponde a LCucMerAB n° 54.

Savori per papari e per porchetta. .lxxxij. [n° 156]

FA come ditto è di sopra, excepto il vino cotto. E il grasso che cola del paparo, mettilo nel sapore. Simile fa con la porcella arostita. E se non vuoi fare tale sapore, fa salsa verde.

RecCulLibM II 36 Pro pavone assato: facias pro pavone assato saporem ut supra de grua, excepto musto cocto. Pinguedinem que fluit de pavone mitas in salsa. Sic facias de porcello assato. Et si non vis facere talem saporem, facias saporem viridem. – Corrisponde a LCucMerAB n° 55.

158 Sic; cfr. *abrusciata* n° 71, *abrusciato* 95 e 192.

159 Sic; anche nel testo latino.

160 *Chiaro* 'distintamente'; Zambrini corregge con *acro*, che corrisponde al testo latino.

Savore per malardi e anatre. .lxxxxiiij. [n° 157]

FA come ditto è di sopra del sapore de la grua; non porre però çaffarano¹⁶¹ per tucti ucelli de rivera¹⁶². Per queste cose che ditte sono, il discreto cuocho porrà in tutte cose essere docto, secondo la diversità dei regni. E porrà i mangiari variare e colorare, secondo che a lui parrà.

RecCulLibM II 37 Pro avibus de riparia sapor: pro maslardo sive anate, ansere et cigno, et pro omnibus avibus de riparia, facias sicut dictum est pro grua. Non ponas tamen safranum. Et pinguedo distillata ab eis debet reponi super in salsa.

De la pastringa. .lxxxxv. [n° 158]

Togli cascio grasso e taglialo minuto, e togli rete di porco; queste cose¹⁶³ mesta con farina e ova, e distempera; e, messovi çaffarano, poni nelle croste a cocere; e falla bianca, o tu la colora, come tu vuoi.

RecCulLibM II 62 De brustinga: ad brustingam, recipe ratam porcinam, caseum pinguem; omnia minutim incisa misce cum farina et cum ovis distempera. Et, addito safrano, pone ad coquendum cum crustis, vel sine crustis. Et facias albas, vel colora, sicut vis.

**Del solcio dei piedi d'ucelli
e di capo di porco. .lxxxxvj.** [n° 159]

FA lessare i piedi e capi fortemente; giungivi aceto in bona quantità e foglie di salvia; e mangia.

E puoi lo servare per .xv. giorni, a tempo di verno.

¶ Anche di questi medesmi fa come ditto è di sopra; e quando la carne sirà quasi cotta, giungivi aceto nell' acqua abastança, sì che non sia troppo forte nè debile. Fallo poi bullire sì che torni al terço, a tempo di state; e poni la carne in altro vaso; mettivi su foglie d'alloro, e togli spetie e çaffara[no], e distempera col brodo preditto. Poi cola il brodo sopra la carne preditta, e giungivi su de spico bene trito, e asapora di sale; e mangia. E se spico non avessi, mettivi [f° 101v^b] del comino. Similmente si po fare gelatina di porcello, di polli, o altri ucelli, che tu vuoi.

161 çaffarano] caffarano.

162 rivera] civera.

163 Vd. il testo latino.

RecCulTrM II 17 Sulta, id est 'souet' in gallico, hoc modo fit: extremitates porci, videlicet pedes, auricule et caput frustratim incise, bene decocte et infrigidate, in aceto bono mediocriter salsato ita ut tantum submergantur. RecCulLibM II 41 De galantina: ad galantinam pro carnibus, lixa eas. Et cum fuerint quasi cocte, super addas aque acetum ad sufficientiam, ita quod non sit nimis forte nec debile. Fac bullire usque ad tertiam partem. Et si fuerit in estate, fac bullire cum brodio predicto. Deinde, pone carnes in alio vase, superposito lauro. Postea de bonis speciebus et safrano distempera cum brodio predicto. Postmodum, cola brodium super easdem carnes et super adde de spica, [cardamomi] et de cumino bene tritto. – LCucMerAB n° 37 Affare sorso de orecchie et de carni de porco... Poy le micti in acito et frondi de salvia, et poy lassale annare quindici di; n° 38 Affare gelatina delle dictae carni lexale sicomo è dicto desopra, et quando illo è quasi cocte giungi in l'acqua acito convene-velemente sì che non scia multo forte né dolce....

Del cascio arostito. .lxxxxxvij. [n° 160]

Togli cascio di Bria¹⁶⁴ che è grasso, o buffalino o altro che tenero e grasso sia; mondalo, e, essendo molto fresco, lavalò; poi lo metti in uno bastone, fesso in due parti, ovvero ne la roccha, e volgilo al fuocho fine a tanto che comincia a fondere, ovvero scorrere e sfilare per lo caldo; poi il metti sul pane, tagliato sottilmente, ovvero in nebula per taglieri; e porta al signore.

Dei cauli per l' infermi. .lxxxxxviij. [n° 161]

FA bullire un poco i cauli nell' acqua semplice. E da per sé coci la carne di castrone un poco in un'altra acqua. Poi cava i cauli e la dicta carne, e metti onni cosa in una pentola, e cocili bene; e metti del petrosello; e cocili, come tu vuoi; per infermi.

De l' erbe minute. .lxxxxxviij. [n° 162]

Spinaci, borragini, petrosello, biete, aneto e simili cose fa bullire. E, gittata via l' acqua, poi le batti minutissimamente su la taola. E mettile a cocere con lacte d'amandole; e guardale dal fumo.

Per li constipati, stititi, e che non orinano. .c. [n° 163]

Togli spinaci, incutiali con¹⁶⁵ pochi finocchi, petrosello e borragine e malve, bene lavate; fa bullire; poi le trita, e metti a cocere con carne di castrone.

164 Bria] bria. Vd. sotto CASCIO nel glossario.

165 incutiali con] ī cutialcō.

Anche caulo laxativo per infermi: Togli cauli di pastino, e mettilo nel brodo dove sia stato cotto il capone, e cocili bene, e mettivi poco sale. Anche nei dì di giugno¹⁶⁶: togli cauli di pastino con finochi, e cocili con oglio, lacte e çaffarano.

De le çucche. .cj.

[n° 164]

Togli çucche¹⁶⁷ novelline; lavale bene con acqua calda, e spremile fortemente; e metti a cocere con lacte 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.

Cfr. LCucMerAB n° 89: Et sappi che tucte herbe che se fando per infermi se possuno cocere in lo brodo delle carne che se coce per quilli.

Dei ceci per l' infermi. .cij.

[n° 165]

Togli ceci rossi o bianchi; metti [f° 102r°a] a cocere con oglio e sale e pepe e çaffarano e un poco di ruta; pesta nel mortaio; e mangia.

Anche togli ceci infranti, e lessali; e, gittata via l' acqua, mettili in un' altra acqua a cocere con oglio o lardo battuto, sale, çaffarano, spetie, tuorla d'ova battute, e un poco di cascio; e mesta tutte cose insieme; e dà mangiare.

De le latuche. .ciiij.

[n° 166]

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

Dei peselli freschi per l' infermi. .ciiij.

[n° 167]

Togli i pesi novelli, e lacte¹⁶⁸ spesso, e amandole, e ponvi un poco di sale; poi fa uno coppo di pasta, bene composto; giungivi su, se tu vuoli, çuccaro; e metti a cocere; e mangia.

166 Sic, con spazi uguali. Vd. DIGIUNO nel glossario.

167 çucche] cucche.

168 Segue uno spazio libero (per sette lettere circa) in fine di riga (previsto per una rubrica più lunga?).

De l' amandolato¹⁶⁹ e del farre¹⁷⁰ per l' infermi. .cv. [n° 168]

Togli l' amandole, e mondale; pestale, e distempera con acqua bullita; e poni lacte a cocere con la merola del pane, overo farro; e ponvi tuorla d'ova sane o pesti, overo distemperati, e mettivi çaffarano e çuccaro e un poco di sale.

De la tria genoese per l' infermi. .cvj. [n° 169]

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

Cfr. RecCulLibM II 66 De tria ianuensis: ad triam ianuensem, suffrige cipolas cum oleo et mite in aqua bullienti, decoque, et super pone species; et colora et assapora sicut vis. Cum istis potes ponere caseum grattatum vel incisum... LCucFiM 43 Se vuoi fare tria di vermicelli per xij persone, togli due libre di mandorle e una libra di vermicelli e una libra di çucchero. E togli le mandorle ben monde e ben macinate e bene colate, e togli i vermicelli ben netti, e mettili a bollire in acqua poca. E quand'anno levato il bollore, mettivi quantità di latte di mandorle e fallo cuocere con esso, e mettivi quantità di çucchero; e quando è cotto, mettivi çaffarano stemperato. Questa vivanda vuol essere gialla e spessa; e poni spetie sopra scodella¹⁷¹. LCucFr[G/B] xxi Se vuoi tria di capponi o di carne di cavretto. Tolti li capponi o carne di cavretto, e isvembrali; e mettili nella pentola col lardo fresco e assai cipolla talliata e aceto; e quando sono meçi cotti, tolli lacte di mandorle stemperato con acqua e con agresto e buone spetie con esso a bollire, e avosine seche; e metti, quando lo mangiare è cotto, datari e uve saracinesche lavate con vino caldo, e gruoco, avosine, e datteri, si vuole dare, .ij. per homo. [collaz. sul ms.]

Del riso per l' infermi. .cvij. [n° 170]

Metti el riso a cocere nell' acqua dovi sieno stati cotti i piei del capretto, e mettivi lacte d'amandole e çuccaro.

De la farina per infreddati. .cvijj. [n° 171]

FA bullire l' acqua con quatro oncie di adragante¹⁷² e cum due oncie di çuccaro; e, mentre bolle, mettivi la farina bianca a poco a poco, mestando forte col cocchiaio, e lassa bene cocere; e dà a lo 'nfreddato.

169 De l' amandolato] De la amandolato. Cfr. l'indice con n. 14.

170 Sic. Nell'indice e nella ricetta: *farro*.

171 La stessa ricetta si chiama semplicemente *buon vermicelli* in LCucFr[G/B] xxxiii (ms.).

172 adragante] adrag. Con uncino serpeggiante sulla g.

Puoi anche cocere a l' infermi starne, polli, pesci, secondo la valitudine de lo 'nfermo, semplicemente lessi, ovvero nei bruodi, secondo che di sopra è dicto. E ova sperdute e molte altre cose¹⁷³ ministrare.

De le triglie per l' infermi. .cviiiij. [n° 172]

Lessa le triglie, con petrosello e con çaffarano; e dà mangiare.

RecCulLibM IV 16a De trillis vel pulpis vel calamatis, de brodio pro sipiis. Lixa bene triliis pro non bene sanis, cum petrossilo et croco.

De po[f° 102r°b]mi lessi per l' infermi. .cx. [n° 173]

Lessa i pomi, poi li taglia; lassa freddare; e dà a lo 'nfermo.

De pomi arostiti. .cxj. [n° 174]

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

Dei predetti, altramente. .cxij. [n° 175]

Taglia per meço i pomi, e cavane li grani dentro; e quelli luochi voiti empili de çuccaro pesto; poi raggiungni el pomo, e metti nello spieto¹⁷⁴ a rostire, sì che i pomi paiano interi. E quando siranno bene arostiti, dàlli a lo infermo.

***175

Carne arostita è più savorita che la lessa, perchè [n° 176]

è cotta nel suo humido, e quella nell' altrui.

173 cose] cosse cose; cosse depennato.

174 Senza dubbio mano B, in margine: *overo poni in su [car]boni* (foro nella pergamen!) *focosi*.

175 Fine del ricettario vero e proprio. Con questa ricetta finisce anche l'indice preposto al libro. Il manoscritto ha uno spazio libero di 19 righe, dopo, la mano B continua con le ricette medico-dietetiche, senza numerazione dei capitoli.

A cocere prestamente e bene uno arosto. [n° 177]

Togli¹⁷⁶ carboni, e¹⁷⁷ con essi coci; e quando sono bene acesi, gittavi su vino, e dureranno, più e più focosi. E anche togli olio, e lardo bene pesto e battuto, mesta insieme, e ungi con esso la carne.

De la insalegiata de cipolle. [f° 102v°a] [n° 178]

Togli cipolle, cuocele sotto la bragia; poi le monda, e tagliale per traverso longhette e sottili; mettili alquanto d'aceto, sale, oglio e spetie. E dà a mangiare.

A trare il sale de la pentola. [n° 179]

Metti nella pentola una medolla di pane¹⁷⁸ involuppata in panno lino bianco. O che tu la tieni sospesa presso al brodo; e trarà il sale.

A cavare il fumo del mangiare. [n° 180]

Metti nella pentola una noce forata. E trarà a se il fumo.

Fricelle nuove. [n° 181]

Prendi medolla di pane gratugiata bene, e sugho d'erbe fine, menta, petrosello; e togli ova, e stempera insieme; e metti a friggere nel lardo fresco, structo in padella. E poi le metti per taglieri, e gittavi su polvere di çuccaro.¹⁷⁹

Del modo a prendere medicine. [n° 182]

Chi avesse in horrore il prendere medicina, tolla prima agresta, arancio o aceto, e gargariçi; o mastichi tralci de vite o pomi, e sputi; e poi prenda medicina.

176 *T* non rossa, ma con trattino decorativo rosso, altrettanto la *E* seguente.

177 *e* preceduta di un tratto verticale rosso.

178 Marginalia aggiunta di altra mano: *altri dice farina*.

179 Fine della trascrizione di Zambrini (p. 91); ma Zambrini aggiunge due capitoli: *A chi non avesse levame* [n° 193] e *A fare agresto* [n° 194]. Il ductus del manoscritto cambia con la ricetta precedente (n° 181): scrittura più piccola, 50 righe invece di 45, ma la stessa mano (B).

Del modo a prendere pillole.

[n° 183]

Tolli una neola o parte, mettila nel vino, poi involgili dentro la pillola, poi la poni nel cucchiaio; e prendi.

Secundo, tolli il mele bene spurato, involgila in esso; e prendi.

Tertio, involvila in polta; e prendi.

Quarto, mettila in uno ovo da bere; e prendi.

Quinto, mettila in vino dolce spetiato; e prendi.

Sexto, mettila in pelle di cerasa o d'uva; e prendi.

Septimo, piglia la pillola con uno stile o aco, e infondila in cera liquida, cavane subito; e prendi.

Preso la medicina, non si dè la persona afatigare, a ciò che la natura non si tiri in derietro dal suo operare, che porrebbe seguire vomito.

Item. E poi che la medicina comincia a operare, non dorma.-

Item. E non tocchi cosa fredda.

Cominciato a operare, facendo vomito è utile cosa, per ciò che la natura s'aiuta, e purgasi di sotto e di sopra¹⁸⁰.

Se la medicina¹⁸¹ indugia a operare, tolli uno mattone caldo, spricalo con vino, e poni su lo stomacho.

E anche operando, poni su lo stomacho panicello caldo, per ciò che aiuta a operare.

Se non menasse punto, facciasì uno cristere o [f° 102v°b] provochisi il vomito.

I moderni tollono electuario di succo rosado.

¶ Regula è che in uno dì non si danno due medicine, [n° 184]
a caso è il contrario.

E per ciò, etiandio, il cristere abstersivo si fa il dì sequente a la medicina¹⁸².

Segni se la persona è bene purgata.

[n° 185]

*Versus.*¹⁸³ Est sitis, est¹⁸⁴ estus, stercus, ventositas ani:

180 Questa frase è aggiunta dalla stessa mano (*Cominciato a* nella riga 42 dopo *fredda.*, ed *operare...* sopra nel margine inferiore, con un segno di inserimento: $\wedge$; la connessione è segnalata con una I larga).

181 medicina]: *me* con *na* soprascritto sopra *e*.

182 medicina]: *medi* con *na* soprascritto sopra *i*.

183 Abbreviato (*V* con barra inclinata), in margine.

184 *est*] *ē*.

Al medicinato vene sete; ma quando tosto quando tardi, secondo le medicine acute e non acute, stomachi freddi o caldi.

Riscaldamento e graveça è segno che 'l soperchio è evacuato.

Stercho dimostra, se purgare si de' la collera e già està la flemma, purgato è, per ciò restringi¹⁸⁵.

Ventosità di sotto è segno d' essere purgato.

¶ *Regula* è che onni cosa è più perfecta quanto [n° 186]
nel suo sapore o fetore che sia è più intensa e più avança. Fore che l' aloe, che di sua natura è amaro e fetido; e quello è migliore che è meno amaro e fetido.

Aurea alexandrina è bona a onni vitio di testa e [n° 187]
maximamente reumatica passione che al capo, a gli occhi, a l' orecchie e a le giengie discende, e a graveça de tutti i membri. Tolline quanto è una castagna, desfala nel vino caldo, e tieni in bocca asai, quando vuoi andare a dormire. E chi avesse febre, prenda con acqua calda tepida¹⁸⁶.

Mastice è bona *contra* l' umidità che discende dal capo a gli occhi e ai denti, e *contra* il dolore de le tempie.

Empiastro, *facto* di lapdano e mastice, posto sopra i denti laxi, li conferma.

A la puça de le giengie. [n° 188]

Lavati la bocca e le giengie con aceto dove cotta sia la menta romana, cio è ortolana; poi, te le frega con polvere di menta overo con menta secca.

Al dolore dei denti. [n° 189]

¶ Dicesi che l' aglio pesto, posto sul polso de le braccie, molto mitiga il dolore dei denti.

Anche posto nella bocca de la matrice provoca il mestruo.

¶ Anche posto nel canale del cavallo el fa urinare tosto.

A gli orecchi. [f° 103r°a] [n° 190]

¶ Togli amandole amare, pestale o tritale; mettile intra due foglie verdi sotto la cennare caldissima; poi le spremi; e l' olio, che n' uscirà, stilla in orecchia quando lo audito fosse impedito, o puça inde uscisse.

185 Frase poco chiara.

186 Ms.: con un punto tra *calda* e *tepida* (il punto indica la più breve delle pause; marca la collocazione); vd. CALDO nel glossario.

¶ Scrivesi che chi avesse ruta in bocca, e fusse coperto tutto [n° 191]
di ruta verde, pote sciguramente andare a occidere il basalisco.

De lo aceto.

[n° 192]

Aceto è freddo in primo grado, e seccho in .iiij°. Sua virtù è penetrativa, per la sutilità di sua substantia, e divisiva e constrictiva. Conforta l' apeto perchè mordica. Fanne salsa, cio è, tolli salvia, petrosello, pepe e menta, e stempera con aceto; e mangia con carne; e fa appetito. Aceto, se trova stomacho pieno, relaxa, se vacuo, lo stringe.

¶ Vale contra la debeleça venuta per enfermità: tolli aceto e ponvi dentro pane abbruciato; e de così insuppato ungi la bocca, le nare e le vene pulsatili; poi liga tale pane sopra i polsi, e conforta.

L' aceto si fa in più modi artificiatamente:

prima. Poni vino in vaso meço pieno, e lassa discoperto.

Secundo. Roventa acciaio o petra, mettilo dentro e lassa la bocca discoperta.

Tertio. Fa bullire in acqua uno vaso pieno de vino, e pollo al sole per tre dì, o più.

Quarto, ne pone la glosa in «la legge», «in venditionibus», *paragrafo* finale, ff.¹⁸⁷, «de contrahenda emptione»: alcuni modi¹⁸⁸.

La prova del' aceto è che, posto in su la terra o ferro freddo, se bolle, è buono. Se no, non.

A chi non avesse levame.

[n° 193]

¶ Tolli uno pane, e gratugialo; intridilo con la farina; questo non farà buono pane, ma de questo poi esce buono levaduro.

A fare agresto.

[n° 194]

Togli del taso, cio è gromma de vino bianco; pestalo bene. Fallo cocere con vino o acqua, e sirà agresto.

187 Corrisponde a *Pandectis*.

188 Spiegazione di questo scherzo da giurista nell'Introd., cap. «Autori e destinatari».

A fare spetie forti.

[n° 195]

Togli de pepe libra una. – Çaffarano *uncia* .i., garofani (?¹⁸⁹) *uncie* .i½.¹⁹⁰

Spetie dolci.

[n° 196]

Çenzovo beledo o colomi, *uncie* .vj. [f° 103r^b] – Canella fina, *uncia* .½. – Garofani, *uncie* .i½. – Noci moschade, *uncie* .i½. – Çaffarano, *uncia* .j.¹⁹¹

Contra 'l male de chi avesse la borsa grossa.

[n° 197]

Recipe: Fegato di gallo, ardilo, fanne polvere; mescola cum due tanto commino, pesto sottile; mettivi bolio armenico per la meità che è el comino; mesta insieme; poi prendi di questa polvere uno cuchiaio per volta, e dàlo a bere con vino bianco caldo.

Anche, quando vene la rottura, usa la radice del nagalico pesta; fanne frittelle nell' oglio; mescolavi peli di lepore tagliati, bene triti. Stempera con acqua piovana tanto che ne facci frictelle o migliaccio.

Impiastro proprio a questo defecto; a porre di sotto.

[n° 198]

Recipe pece navale, *dramme*¹⁹² .ij.; litargiro, sangue de dragone, cera bianca, cera rossa, pece greca, galbino, ana *dramme* .ij.; bolio armenico, *dramme* .ij.; gesso, gomma arabica, *dramme* .iiij.; mastice, *dramme* .ij.; aristologia lunga e tonda, ana *dramme* .vj.; trementina, *dramme* .ij.; verditerra *dramme* .x.; galla, *dramma* .i.; consolida maggiore e minore, ana *dramme* .ij.; sangue de homo tracto de vena dal barbieri de fresco, libra .j.; e confeci così:

Tolli una pellicella de montone fresca con peli, come è scorticata; cocila in acqua piovana e bolla per spatio d'una hora; poi cola questa acqua; poi mettila in una pentola roça. Fa bollire tanto che torni a meço; poi vi metti cera e litargiro, pece greca, mastice, olibano, gomma arabica, galbino, l' armoniaco e la galla. Facto questo, reponi

189 Lettura difficile, si vede qlca. come *qr.fā* (con tilde o uncino sul primo segno e trattino sull'ultimo). Cfr. LCucCaF 75 *Specie negre e forte per fare sapore: toy mezo quarto de garofali e do onze de pevere e toy arquanto pevere longo e do noce moscate*; vd. anche SchiancaCuc 627a: pepe, garofani, noce moscata come standard.

190 Mettiamo ½ al posto dell'abbreviazione usuale (simile a ə).

191 Cfr. LCucCaF 74.

192 Abbreviato ʒ (ʒ con tilde mediana sottile).

la *dicta* pentola al fuoco; mettivi el gesso, el bolio, e poi il sangue de l' omo; tuttavia mesta con diligentia a fuoco lento; poi mettivi l' aristologia, poi l' aloe epatico, mummia e sangue de dragone. Fa queste cose cocere tanto che sieno spesse sì che si possino fasciare che non coli; e ponni sopra la parte rotta; tengna 'l braghieri stia *in* posa. Guardisi da pasti ventosi e da gridare; e dè non essere stiticho, usi cassia o manna. Non ponti a l' uscire del corpo.