LIBRO DE ARTE COQUINARIA

COMPOSTO PER

LO EGREGIO MAESTRO MARTINO

COQUO OLIM DEL

REVERENDISSIMO MONSIGNOR CAMORLENGO

ET PATRIARCHA DE AQUILEIA

ESTRATTO

**CAPITOLO IV
PER FAR OGNI RAGION
TORTE**

Tratto dal sito

http://italophiles.com/maestro_martino.pdf

dove si può consultare l'opera completa.

CAPITOLO IV - PER FAR OGNI RAGION TORTE

Per fare torta bianca.

Piglia una libra et meza di bono cascio fresco, et taglialo menuto, et pistalo molto bene, et piglia dodici o quindici albume o bianchi d'ova, et macinali molto bene con questo cascio, agiongendovi meza libra di zuccharo, et meza oncia di zenzevero del più bianco che possi havere, similmente meza libra di strutto di porcho bello et bianco, o in loco di strutto altrettanto botiro bono et fresco, item de lo lacte competentemente, quanto basti, che serà assai un terzo di bocchale. Poi farrai la pasta overo crosta in la padella, sottile come vole essere, et mectiraila a cocere dandoli il focho a bell'agio di sotto et di sopra; et farai che sia di sopra un pocho colorita per el caldo del focho; et quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, et di sopra vi metterai del zuccharo fino et di bona acqua rosata.

Per fare torta bolognese.

Piglierai altrettanto cascio como è ditto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana; et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova, et del pepe quanto basti, et un pocho di zafrano, item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, daendoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para più bella, con un roscio d'ovo battuto con un pocho di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si levarà et alzarà in suso, che allora starà bene et poterala levare dal focho.

Per fare herbolata de maio.

Piglia altrettanto cascio fresco como è ditto di sopra et pistalo molto bene, et habi quindici o sidici bianchi d'ova con un quarto vel circha di bon lacte; et piglierai de le vietole in bona quantità, cioè per la maiore parte, et de la maiorana pocha, salvia assai, menta

pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai insieme molto bene premendone fora il sucho, et passandolo per la stamegna. Il qual sucho mettirai insieme con le cose sopra ditte mettendo con esse meza libra di bono strutto, overo di butiro fresco; et prendirai poche foglie di petrosillo, et pochissime foglie de maiorana, et con un coltello le taglierai et batterai più menute che sia possibile, et macinarale molto bene nel mortale incorporandole con le sopra ditte cose, agiongendovi meza oncia di zenzevero bianco, et otto oncie di zuccharo. Et fa' che tutta questa compositione sia ben mescolata in uno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiamma del focho, menando continuamente col cocchiario, o altro instrumento atto a questo, tanto che ti para che se incomenci a pigliare a modo d'un brodetto. Et facto questo haverai apparecchiata in la padella una pasta sottile, et mettirai dentro queste cose sopra ditte, cioè questo pieno, daendoli il focho temperatamente ad ascio di sotto et di sopra. Et quanto ti pare che sia presa abastanza, cavala fore, et mettelo di sopra del zuccharo fino et dell'acqua rosata. Et simile torta o herbolata che vogliamo dire, quanto è più verde, tanto è migliore, et mostra più bella.

Per fare torta di zucche.

Habi le zucche et mondale molto bene, et grattale como gratti il cascio, et farale un pocho bollire in un bono brodo, overo in bon latte. Et pigliarai tanta quantità di cascio fresco quanto è ditto in li sopra ditti capitoli, giongendovi con esse et miscelandovi un pocho di cascio vecchio che sia bono. Et pigliarai una libra di bona ventresca di porco, overo una tetta di vitella cotta molto bene allessa et battuta assai col coltello. Et volendo poterai in loco de queste doi cose sopra ditte, se più ti piace, usare il butiro, overo il strutto, giongendovi meza libra di zuccharo, un pocho di zenzevero et di cannella, con un bicchieri di lacte, et sei ova. Et como ti pare che le preditte zucche siano cotte, tirale fora dell'acqua, et passale per la stamegna; et farai gialla questa compositione col sesanime; poi la mitterai in una padella solo con una pasta sottile di sotto et non di sopra, et darali il focho temperatamente di sotto et di sopra; et quando ti pare meza cotta gli gitterai di sopra, in loco de la crosta, de le lasagne ben minute. Et quando serà cotta abastanza vi metterai suso di bono zuccharo et acqua rosata.

Per fare altre torte.

Similmente secondo i tempi et le stagioni poterai fare torte di rape, et etiamdio di pera cotte prima stagionate molto bene sotto la bragia, et etiamdio co le poma cotogne poterai fare tagliandole prima in quarti o in pezi, mondandole et nettandole bene; et dentro le

farai allessare in bono brodo. Et se più ti piacesse le potrai etiamdio cocere sotto la brascia, che forse seriano meglio, passandole sempre per la stamegna et giongendovi le altre cose sopra ditte como s'è ditto con la zuccha.

Per fare migliaccio.

Per fare un migliaccio per quattro o cinque persone pistarai molto bene una libra di cascio del più fresco che possi havere, tanto che ti para essere ritornato in lacte; et haverai tre o quattro once di fiore di farina et octo o dece bianchi d'ova, et meza libra di zuccharo, mescolando tutte queste cose et incorporandole bene insieme. Et se non havessi fior de farina, habi una mollichia di pan bianco, et grattugiato ben menuto, mettendola in loco de la farina. Et haverai la padella senza pasta o crosta, et sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto, facendone un solo che sia alto un dito vel circha, et metterai la ditta padella sulle brascie tanto che 'l strutto sia ben caldo, et dentro vi buttirai questa tal compositione daendoli il focho temperato sotto et sopra como è ditto all'altre torte. Et quando serà cotta cavala fore, et di sopra vi metti di bono zuccharo et acqua rosata.

Per fare torta di fiori.

Habi i fiori sgranandoli et levandoli politamente da quelli soi ramicelli, et con essi incorporarai molto bene tutta la materia che è scripta in nel capitolo di fare la torta bianca. Ma nota che questa tal compositione posta con li fiori vole esser più stretta o più spessa. Et questo perché li fiori si vengano bene a compartire, et che ne sia tanto di sotto quanto in mezo, et di sopra et per tucto equalmente.

Per fare torta di caprioli.

Togli qui caprioli che fa la vite et darali un bollo battendoli et pistandoli molto bene col coltello; similmente si fa con le rose roscie; et haverai de bon cascio fresco et una tetta de vitella bene allessata, battendo insieme ogni cosa bene. Et se più ti piace, in loco di la tetta potrai usare lo strutto overo il butiro, mettendovi del zenzevero et de la cannella et del zuccharo abastanza. Et mectirai questa tale compositione in la padella, ponendoli una crosta di sotto et una di sopra. Et quando è presso che cotta, forarai o busciarai la crosta di sopra in moltissimi lochi quasi per tucto. Et fornita ch'ella serà di cocere gli metterai di sopra del zuccharo, et de acqua rosata in bona quantità tanto che basti.

Per fare torta di riso.

Lava il riso et nettalo molto bene, et fallo cocere in lacte o in bono brodo grasso tanto che sia ben cotto; et poi il cavarai fora sopra ad un tagliero et lassaralo asciucchare et pigliarai un pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giungendovi dece bianchi d'ova, del zuccharo et dell'acqua rosata. Et anchora piacendoti vi potrai mettere un pocho di lacte quanto tene un piccholo bicchieri. Et mescolato bene ogni cosa insieme la metterai bene a cocere in la padella observandoli quello ordine et modo che è ditto di sopra de la torta bianca. Et nota che questa richiede et vole minore quantità di cascio che l'altre torte sopra scripte.

Per fare torta di farro.

Netta molto bene il farre et fallo cocere in bono brodo grasso, et cavalo fore ad asciucchare como s'è ditto del riso. Et pigliarai una libra di cascio fresco, et meza libra di bon cascio vecchio, facendo pistare l'uno, et l'altro grattare como s'accostuma di fare. Et haverai una ventrescha di porcho, o una tetta di vitella tanto cotta che quasi sia disfatta et ben battuta con il coltello, giungendoli de bone spetie et del zuccharo se ti piace, et quindici ova con un pocho di zafrano. Et mescolate bene tutte queste cose insieme solo con la crosta di sotto le mitterai a cocere in la padella. Et quando ti pare che sia presso che cotta habi de le lasagne ben secche et mettile di sopra et spesse; et lasciarai cocere un pocho più, et fornita che sia de cocere, gli metterai di sopra del zuccharo et acqua rosata.

Per fare torta di carne de vitello, o capretto, o capone giovine.

Prenderai di qual si voglia o ti piace de queste carne nominate qui sopra scripte, facendola prima lessare, et che habia del magro et del grasso; et cavatone fora ogni nervo la battirai bene col coltello, poi la pistarai un pocho nel mortale, et pigliarai del cascio fresco, et un pocho di bon cascio vecchio, item un pocho di petrosillo et maiorana, battendo l'uno et l'altro ben menuto, et dece o quindici ova con una ventrescha di porco o una tetta di vitella bene allessata et molto ben battuta giungendovi un pocho di pepe, di zenzevero, di cannella, di zafrano, et farala cocere in quello modo che se coce la torta bianca.

Per fare torta di castagne.

Farai cocere le castagne allessato et un pocho pistate le passerai per la stamegna con un pocho di bon lacte, giungendoli tutte l'altre

spitiarie et cose che intrano nel pieno et compositione de la torta del farro sopra scripta et farala gialla con lo zafrano.

Per fare torta commune.

Habi di bon caso con octo ova et con bon grasso di porche o di vitello, overo del butiro, dell'uva passa integra, del zenzevro, de la cannella, et un pocho di pan gratato, con un pocho di brodo grasso che sia giallo de zafrano et conciare la farai como di sopra è ditto de la torta bianca.

Per fare crema di miglio frita.

Habi lo meglio pisto lavato molto bene, che sia bianco et netto, et fallo cocere in bono lacte di capra, o di vaccha, et fa' che si coca stretto, et che sia ben cotto; e piglia un pocho di fiore di farina et doi bianchi d'ova, et distemperali insieme in la ditta farina, et a chi non piacesse l'ova pò distemperare con latte la farina, et distemperata la metterai nel ditto miglio menandolo molto bene col cocchiaro, et anchora lo lassarai bollire un pochetto, agiongendovi di bon zuccharo, menandolo di novo et mescolandolo molto bene. Poi cavarai questa tale compositione sopra un gran tagliere, distendendola et allargandola al modo che farresti il pieno d'una torta, et lassarala infredare. Et quando la vorrai tagliare in tavola farande fette grandi o picciole como ti piace, et frigirale in la padella con bono structo, volgendole alcuna volta, et cocerale tanto che siano un pocho colorite di sotto et di sopra. Et cavandole a pezo a pezo le metterai ne lo piattello buttandoli di sopra del zuccharo et dell'acqua rosata. Similmente poi fare in tempo quadragesimale, mettendo lo lacte de amandole in loco dell'altro lacte sopra ditto et frigendolo in bono olio. Item il riso potrai aconciare in questi doi modi sopra dicti.

Per fare torta di ciliege.

Habi le cerase de le più negre che tu trovi, et cavatene fora le ossa macinarale molto bene nel mortale, et habi de le rose roscie battute molto bene col coltello, con un pocho di cascio fresco et un pocho di bon cascio vecchio, agiongendoli de le spetie, cioè canella, zenzevero, et pocho pepe, et del zuccharo; et mescolarai molto bene tutte queste cose, agiongendovi etiam tre o quattro ova secundo la quantità che vorrai fare, et con la crosta di sotto la metterai a cocere a bello agio in la padella. Et quando sia cotta gli metterai di sopra del zuccharo et dell'acqua rosata.

Per fare torta di erbe varie.

Habi li gamari et falli allessare, et d'essi caverai tutto quello che è bono, et pistaralo molto bene nel mortale; et farai di bon lacte de amandole bene stretto, passando le diete amandole o lacte per la stamegna, con un [poco] d'acqua rosata, et non avendone, in loco di quella, serà bono il brodo di peselli, o de cici bianchi franti; et con queste cose pistarai molto bene un pocha de uva passa, et quattro o cinque fichi, agiognendovi anchora un'altra pocha de uva passa sana, un pocho de petrosillo, et maiorana, et vieta, fritte in prima un pocho in bono oglio, et battute ben menute col coltello, agiongendovi del zenzevero et de la canella, et zuccharo. Et questo tal pieno overo compositione vole essere ben pisto nel mortale. Et per fare che si prenda como l'altre torte gli metterai dentro un pocha di polvere di amitto incorporandola molto bene con queste altre cose, overo un pocho pocho di ova de luccio piste et passate per la stamegna che strengono molto et fanno prendere meglio. Et farali le soe croste di sotto et di sopra como all'altre torte. Et quando è cotta mettegli sopra del zuccharo, et dell'acqua rosata.

Per fare torta di anguille.

Scorticarai l'anguilla et tagliaraila in pezoli larghi doi dita, facendola un pocho lessare, che non sia troppo cotta. Et farai del lacte di amandole bello et bianco, passando le ditte amandole con bono agresto et con acqua rosata per la stamegna, et che 'l ditto lacte sia ben spesso, cioè stritto. Et pistarai un pocha de uva passa molto bene con tre o quattro fiche secche. Poi prenderai de li spinaci rompendoli menuti con le mani per traverso, et frigerali un pocho nell'oglio, agiongendovi un pocho di petrosillo tagliato menuto, item una oncia di uva passa integra, et una oncia di pignoli mondi et necti et del zenzevero et de la canella et del pepe et del zafrano discretamente secundo la quantità che voli fare. Et tutta questa compositione mescolando con le mani incorporarai molto bene insieme et metterai la crosta di sotto in la padella, et dentro li concirai questo tal pieno et compositione facendone prima un solo sopra la ditta crosta, et poi un altro solo de anguilla; così di grado in grado, piacendoti, potrai fare tanto che sia fornita questa compositione; et di sopra gli metterai l'altra crosta facendola cocere molto adagio, dandoli il focho temperatamente di sotto et di sopra. Et quando serà meza cotta pigliarai un pocha de agresta et d'acqua rosata con del zuccharo; et fa' de molti buchi in la crosta di sopra perché queste cose possino penetrare, li metterai di sopra lasciandola anchora tanto al focho, che sia molto ben cotta.

Per fare torta de dattali, d'amandole et altre chose.

Piglia una libra de amandole monde et pistale molto bene, et con bono brodo grasso di pesce, et un pocha di acqua rosata la passerai per la stamegna che sia ben stretta; et haverai meza libra di dattoli boni et netti, con una pocha de uva passa et quattro o cinque fiche secche le pistarai molto bene; item doi once de riso ben cotto; et tutte queste cose macinarai insieme molto bene nel mortale, et pigliarai un pocho de spinaci, di petrosillo et maiorana, et frigirali in bono olio, battendole col coltello; et mettendo con le ditte herbe qualche figatello o grasso d'un bono pesce serebbe bono, battendolo insieme con esse. Poi habi una oncia et meza di pignoli integri, mondi et netti, et quelli servirai per ficcarli di sopra quando haverai disteso il pieno di la torta; et pigliarai ancora una oncia de uva passa integra et meza libra di zuccaro, de la canella, del zenzevero, et un pocho di zafrano; et tutte queste cose mescolando le incorporarai molto bene insieme. Et per fare ch'ella prenda haverai meza oncia di polvere o farina d'amito, overo un pocho d'ova di luccio como è di sopra, incorporandole insieme col dicto pieno; et metterai una crosta di sotto, et di sopra gli metterai de le lasagne al modo che se mostra in altri capitoli sopra scripti; et lasciala cocere ad ascio et quando ti parerà che sia cotta mettili di sopra del zuccharo con un pocha d'acqua rosata. Et nota che questa torta vole essere bassa.

Per fare torta de riso bianco.

Habi una libra d'amandole monde et ben piste et habi un pocha d'acqua rosata, et un pocho di brodo di riso quando è presso che cotto, et con questo distemperarai le ditte amandole; et passarale per la stamegna, et pigliarai del riso octo oncie; et cotto che sia il macinarai molto bene con l'amandole, agiognendovi doi once de lievito bianco, et una quarta di farina d'amito, overo un pocho d'ova di luccio passato per la stamegna como è ditto di sopra, et una meza di zuccharo, item una meza oncia de pignoli mondati et rotti un pocho nel mortale, ma non pisti. Et tutte queste cose le mescolarai insieme, le metterai accocere con una crosta di sotto. Et quando serà meza cotta gli metterai di sopra de le lasagne secche ben sottili. Et fornita di cocere gli metterai sopra del zuccharo, et dell'acqua rosata. Et nota che questa torta non vole essere troppo cotta.

Per fare torta di ceci.

Farai cocere una libra de cici rosci, pistali molto bene, et col suo brodo et con un pocha d'acqua rosata gli passerai per una stamegna bene stretta; et habi una libra de amandole ben mondade et bianche piste molto bene, perché non se vogliono passare per la stamegna; et con esse se vol pistare doi once de uva passa et tre o quattro fiche secche, item un'oncia et meza di pignoli rotti un pocho et non

pisti, giognendoli del zuccharo, dell'acqua rosata, de la cannella, et del zenzevero, mescolando bene tutte queste cose insieme. Et per farla prendere l'incorporarai de la farina d'amitto o dill'ova del luccio como è ditto di sopra, et mettirala accocere con una crosta di sotto; et quando ti pare presso che cotta gli metterai suso del zuccharo et dell'acqua rosata, et darali anchora di sopra una bona calda di foco. Et nota che questa torta vole essere bassa.

Per fare torta di pesce, fecatelli et lacte di pesce.

Fa' lessare il pesce con questi interiori, et habi una libra di peselli cotti allessato et pistati molto bene, et passarali per la stamegna, et similmente pista il pesce, li ficatelli, il lacte, cavandone ben fora tutte le spine, et havendo ova di trutta o di tenca seranno bone a mettere et pistare con queste altre cose. Poi habi del petrosillo et de la maiorana, et battuta menuta la metterai a pistare insieme nel mortale, agiongendovi del zuccharo, del zenzevero, et canella quanto bisogna abastanza, et con un pocha d'acqua rosata mescolarai et incorporarai bene tutte queste cose insieme; et farai cocere questa torta ad ascio et che sia ben cotta, observando l'ordine più volte ditto in questi altri capitoli precedenti.

Et nota che tutte le torte sopra scripte poterai fare di varii et diversi colori in una medesima padella secundo li tempi, et anco de diversi pieni, et di diversa materia, adattando alcune astelluze sottilissime le quali metterai per dividere a mità et a terzi o a quarti como più te gradarà.

Per fare torta in brodo.

Farai una pasta grossa como se usa ne li pastelli, di quella grandeza che ti pare; et habi di pollastri et pipioni un pocho allessati et smembrati in quarti facendo d'ogni quarto doi o tre pezi; et habi de l'amandole ben piste, et alcuno roscio d'ovo, del zafrano, et di bon brodo grasso con un pocho d'agresto; et facendo prima asciuccare la ditta pasta a modo di quella di pastelli, et per fare che le sponde staganò dritte empierala molto bene di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, et lasciarai cocere tanto che ti para che stia dritta. Poi taglia via il coperchio, et tirane fora la farina, et metterali dentro li sopra detti pizoli di la carne conciandoli ad ordine como si fa un pastello; et di sopra gli gittarai la compositione del brodo et dell'altre cose sopra scripte; et fa' che senta bene del zenzevero et poco di pepe. Et questa torta faraila cocere nel forno, overo ne la padella, como si fanno l'altre torte.

Per fare marzapane.

Monda l'amandole molto bene, et pistale quanto più sia possibile perché non fanno a passare per la stamegna. Et nota per fare le ditte amandole più bianche, più gustose et più dolci a la bocca, se vogliono tenere a mollo nell'acqua fresca per un dì et una nocte o tanto più, che da se stesse premendole con le ditte se mondino. Et pistandole le bagnarai con un pocha d'acqua rosata, perché non facciano olio. Et se vol fare bona la ditta torta, metteragli a peso equale tanto zuccaro siano quanto amandole, cioè una libra dell'uno et una dell'altro, o più o mancho como ti piace, et metterali anchora una oncia o doi d'acqua rosata bona; et tutte queste cose incorporarai molto bene insieme. Poi pigliarai di cialdoni o nevole fatte col zuccaro, et bagnate prima con l'acqua rosata; distemperarale sopra el fondo de la padella, et dentro gli metterai questa compositione o pieno sopra ditto. Et disteso et spianato che l'haverai, un'altra volta si vole bagnare un pochetto con l'acqua rosata, sopragiognendogli ancora di sopra di bono zuccharo spolverizzato. Et spianato bene per tutto con il zuccharo la farai cocere nel forno overo al focho como l'altre torte molto ad ascio, havendo bona avvertenza a dargli il focho temperato et di rivederla spesso perché non s'abrusciasse. Ricordandoti che simele torta di marzapane più tosto vole essere un pocho bassetta et sottile, che troppo alta et spessa.

Per fare caliscioni.

Prenderai simil pieno o compositione quale è la sopraditta del marzapane, et apparichiarai la sua pasta, la quale impastarai con zuccharo et acqua rosata; et distendi la ditta pasta a modo che si volesse fare ravioli, gli metterai di questo pieno facendoli grandi et mezani o piccioli como ti pare. Et havendo qualche forma de ligno ben lavorata con qualche gentileza et informandoli et premendoli di sopra pariranno più belli a vedere. Poi li farai cocere in la padella como il marzapane havendo bona diligentia che non s'ardino.

Per fare ofella.

Prendirai di bon caso parmesciano che non sia troppo vecchio, et un pocho d'altro cascio fresco et falli grattare agiongengoli di bianchi d'ova, dell'uva passa integra, de la canella, del zenzevero, et un pocho di zafrano. Et tucte queste cose mescolarai et incorporarai molto bene insieme, et fa' che questo pieno sia un pocho stretto. Poi habi una pasta sottile como quella di fare lasangne, et liga le ditte offelle in questa pasta, facendone grande, mezane o picchole como ti piace, daendoli di sopra colore giallo di zafrano, o de qualuncha altro colore che ti piacesse; et farale cocere al forno, et

guarda che non sia troppo caldo perché etiamdio non vogliono essere troppo cotte.

Per fare pasticcio d'anguilla.

Habi l'anguilla scorticata et netta, et volendo altro pesce simelmente concio et netto, et tagliarane pezoli larghi doi detta; habi anchora di bon grasso et lacte di pesce, et tagliato menuto lo metterai con li sopra ditti pezoli. Item prenderai un pocha di menta et di petrosillo tagliati ben menuti. Item una oncia de uva passa, de la canella, zenzevero, del pepe, et di garofani pesti. Et tutte queste cose molto bene mescolarai et incorporarai insieme. Poi habi la pasta sua ben fatta et stascionata, et dentro metterai questa tale compositione; agiognendoli sopra un pocho di bon oglio il metterai a cocere, et quando è presso che cotta habi doi once d'amandole nette et ben piste, distemperate con agresto et passate per la stamegna, et mettendole dentro vi sopraggiognerai nel sopra ditto pastello mettendogli ancora un pocho de zafrano; et anchora di novo lassarai bollire et cocere un pocho più tutte queste cose insieme, tanto che sia cotto molto bene, che così vole essere. Et nota che in tempo da magnare ova potrai mettere et distemperare con l'agresto, insieme con l'altre cose sopra diete, doi rosci d'ova che gli dirando molto bono et non serà niente piggioro.

Per fare pastelli secchi facti con pesce sano.

Piglia lo pesce netto et concio, et findilo d'ogni lato presso a la schina un pocho, et con sale et bone spetie mescolate insieme salerai molto bene tutto questo pesce dentro et di fora. Poi haverai una pasta un pocho grossa et dentro gli conciarai et ligarai il ditto pesce, et cocilo nel forno bene ad ascio che sia ben cotto.

Per fare pastelli de poma cotogne.

Apparecchiarai la pasta como è ditto de li altri pastelli, et habi de le poma cotogne monde et nette politamente, et cavarane fora quelle anime et tutto quello duro che hanno le poma nel mezo, facendo ad ogni uno un buco grande et largo competentemente, et dentro da ditti busci impirai con bona medolla di bove o di vitella con de zuccharo et canella assai, et le ditte poma ordinatamente conciarai nel pastello, sopraggiogndovi ancora de la ditta medolla dentro et fora, sbroferai insieme con zuccharo et canella, et assai insalarai da ogni parte questo tal pastello, et postali di sopra una pasta, overo coperchio, il farai cocere secundo l'ordine et modo dell'altri sopra scripti.

Per fare gioncata d'amandole in Quadragesima.

Habi l'amandole nette et bianche et pistale bene con un pocha d'acqua rosata perché non faccino olio. Poi vi giongerai doi once di zuccharo et doi once de acqua rosata, et un quarto di boccale di bon brodo di pesce che solamente vole essere fatto o di luccio o di tencha, che d'ogni altro pesce o marino o d'acqua dolce non è sì bono. Et guardira' bene di non fare el ditto brodo molto salato, ma fa' che habia bona sustantia et che 'l pesce sia freschissimo. Et tutte queste cose sopra ditte distemperarai molto bene insieme et mettirale in la stamegna passando et stringendo tanto questa tale compositione, che in essa stamegna non rimanga niente de la substantia de le amandole. Et questa ioncata lasciarai stare per una notte in un piattello o altro vaso, et la matina la trovarai quagliata et presa ad modo d'una ioncata di ver lacte, et piacendoti la potrai ligare con frondi o con herbe como si conciano l'altre ioncate, overo lasciarala in piattelli mettendoli di sopra ad ogni modo del zuccharo o dell'anesi confetti.

Per fare ricotta contrafacta in Quadragesima.

Piglia una libra de amandole nette et piste molto bene como è ditto nel capitolo precedente, et habi quattro once di zuccharo, una oncia d'acqua rosata, et un mezo bicchiero di brodo di pesce de la qualità notata nel sopra ditto capitolo. Et distemperate tutte queste cose insieme le passarai per la stamegna ben stretta. Et questa tal compositione metterai in una forma riponendola in loco fresco la sera per la matina. Poi rivoltando le ditte forme in piattelli o taglieri mandarai in tavola questa ricotta, non dimenticando il zuccharo o l'anesi, che non guasteranno tal vivanda.

Per fare butiro contrafacto in Quadragesima.

Prendi simelmente como è ditto di sopra una libra d'amandole nette et piste molto bene et con mezzo bicchiero de acqua rosata le passarai per la stamegna che siano bene strette; et per fare che si stringano ben forte gli agiongerai un pocha di farina d'amito, overo, che serà meglio, un mezo bicchiero di brodo di luccio con quattro once di zuccharo et zafrano pocho per farlo giallo, passando ogni cosa como ho ditto quanto più stretto potrai. Poi gli darrai la forma ad modo d'un pane di butiro; il metterai a prendere la sera per la matina in loco freschissimo.

Per fare suppa de lacte de seme de canape.

Farai bollire un pocho la semenza de la canipa tanto che s'incominci ad aprire la cortecce, et pistala molto bene nel mortale mettendo con essa un poche de amandole monde, et distemperandole con acqua fresca le passerai per la stamegna. Poi le metterai a bollire un pocho, agiognendoli un pocho di sale et di zuccharo abastanza, item un poco di pepe si al gusto ti piace; et un'altra volta lo lassarai bollire per spatio quanto diresti un miserere, et haverai del pane tagliato in fette bruscolate un poco, et per ordine a solo concerai in

piattello o scudella le ditte fette di pane, buttandovi suso de quello lacte de la ditta semenza di grado in grado secundo che andarai conciano il pane; et finalmente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane che non si sconci. Et un'altra volta lo remetterai di sopra, et questo farai doi o tre volte. Poi gli metterai di sopra per tutto de bone spetie dolci, et mandala ad tavola.

Per fare diriola.

Conciarai la pasta in forma d'un pastello et impiela ben di farina che stia deritta cocendola in la padella tanto che sia un poco secca. Et facto questo cava fora la ditta farina, et prendirai alcuni rosci d'ova, de lo lacte, del zuccharo, et de la cannella. Et facta di queste cose una compositione la metterai in la dicta pasta facendola cocere al modo de una torta, movendola tutta volta et volgendola spesso col cocchiaro. Et como tu vidi che incomincia a pigliarse sopragiogneli un poca d'acqua rosata, et volta bene collo cocchiaro. Et quando serà fornita di prendere, sera cotta. Et nota che non vole cocere troppo et vole tremare como una ionchata.

Per farne una in Quadragesima.

Habi de lo lacte de le amandole con del zuccharo, et dell'acqua rosata, et de la canella. Et per fare che si prenda gli metterai un poca di farina d'amitto, observando ine l'altre cose l'ordine del capitolo sopra ditto.

Per fare caso in patellecte.

Piglia del caso grasso, et che non sia troppo vecchio né troppo salato, et tagliarai in fettolini o bocchoni quadri, o como ti piace; et habi de le padellette fatte a tale mistero; en sol fondo metterai un pocho di butiro, overo di strutto fresco, ponendole a scaldare sopra le brascie, et dentro gli metterai li ditti pezzoli di caso; et como ti piace che sia facto tenero gli darai una volta, et mettendogli sopra del zuccharo et de la canella; et mandaralo subito in tavola, che si vol magnare dopo pasto et caldo caldo. Item poterai conciare in

altro modo lo ditto caso brustolando, prima arrostendo al foco de le fette de lo pane tanto che da ogni lato s'incomincino a rostire, mettendo le dicte fette per ordine in una padella da torte; et sopra a quelle ponerai altramente fecte di caso un pocho più sottili che quelle de lo pane; et sopra la padella metterai lo suo coperchio fatto caldo tanto che 'l ditto caso s'incominci a strugere, o a squagliare. Et facto questo gli buttarai di sopra del zuccharo con un poca di cannella, et zenzevero.

Per fare rape armate.

Fa' cocere le rape sotto la brascia, over alessarle integre et sane, et tagliale in fette grosse quanto una costa di coltello; et haverai di bon cascio grasso tagliato in fette larghe quanto quelle de le rape, ma più sottile; et habi del zuccharo, del pepe et de le spetie dolci mescolate insieme; et conciarai in una padella da torte per ordine sul fondo di quella, fette di caso a modo che faresti una crosta di sotto, et di sopra gli metterai un solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte et di bon butiro fresco abundantemente; et così di grado in grado andarai acconciando le rape, il cascio tanto che la padella sia piena, facendole cocere per un quarto d'ora o più, al modo d'una torta. Et questa imbandiscione si vole dare de reto all'altre.

Per fare suppa dorata.

Habi de le fette di pane bianco mondato che non habia corteccia, et fa' le ditte fette siano quadre, un pocho bruscolate tanto che da ogni parte siano colorite dal foco. Poi habi dell'ove battute insieme col succaro assai et un poca d'acqua rosata; et mettirali a mollare dentro le ditte fette di pane; et cavatile fora destramente le metterai a frigere un pochetto in una padella con un poco di butiro o de strutto, voltandole molto spesso che non si ardino. Poi le conciarai in un piattello; et di sopra gli metterai un pocha d'acqua rosata fatta gialla con un pocho zafrano, et del zuccaro habundantemente.

Per fare pastello volativo.

Fa' una forma di pastello ben grande, et in nel fondo gli farai un bucho tanto che vi possi passare il pugno, o maggiore se ti piace, et che le sponde d'attorno siano un poco alticelle oltra la comuna consuetudine, et piena di farina la farai cocere nel forno. Et cotta, aperto quello buscio di sotto ne caverai fora la farina, et haverai apparecchiato un altro pastelletto pieno di bona roba ben cotto et stagionato, fatto a la misura di quello buscio che ha di sotto la forma

grande, et per quello lo mettirai in la ditta forma, et in quello vòto che restarà atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dell'ucelli vivi, quanti gli ne possono capere; et li ditti ucellini vogliono essere posti in quel ponto che 'l voli mandare in tavola; et servito innanti a coloro che sedono al convito, farai levare il coperchio di sopra, et volarando via quelli ucellini. Et questo per dare festa et solazo a la briata. Et perché non rimangano gabati, gli farai tagliare del pastello piccholo. Et como dico de uno ne poi fare più, quanti ti piace. Il simile potrai fare in modo di torta, componendo le cose et adattandole in tal maniera ch'elle passino bene.