

**RACCOLTA DI TESTI  
PER LA  
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**BARTOLOMEO SACCHI  
IL PLÀTINA**

**DE HONESTA VOLUPTATE  
ET VALITUDINE**

**Platina de boneſta voluptate  
z valitudine vulgare.**



**C**omincia la tavola de le uisande  
fructi ⁊ sapor magnari de diuersi paesi  
si ebe sono anorati per ordine in diece  
libri di platina.

**Libro primo.**

Prohemio in carte	1
Dil eligere il loco ad babitar	2
Dila exercitatione del corpo	3
Dela cena in carte	4
Dil zorbo e piacere in car	4
Dil sonno in carte	4
Per che ragione sia da dormir	4
Dil concubito in   carte	5
Quello che sia da fare quando dal con-	5
cubito si leuarai in carte	5
Dila exercitation dopo il sonno	5
Quello che sia da obseruare in uita ala	6
uoluptate in carte	6
Dil cuocho in carte	7
Dil preparar la tauolain carte	7
Dil sale in carte	7
Dil pane in carte	8
Dile pince in carte	9
Quello che sia damagiare nanti pasto	8
in carte	8
Dile ceriefe in carte	9
Dili susini in carte	9
D le more in carte	9
Dili meloni in carte	9
Dili cucumeri in carte	10
Dili armelini in carte	10
Dili fichi in carte	10
<b>Libro secondo in carte</b>	11
D li meli cioe pomi in carte	11
Dili peri in carte	12
Dila uua in carte	12
Dili pomi granati in carte	13
Dili codogni in carte	14
Dil citrone in carte	14
Dili dactili in carte	15

Dila nespola in carte	15
Dile forboli in carte	19
Dila comola in carte	16
Dil persico in carte	16
Dil olio in carte	16
dila miele in carte	17
Dil zucaro in carte	18
Dil lacte in carte	18
Dil caseo in carte	19
Dila recocta in carte	19
Dil butiro in carte	19
Dil ouo in carte	20
Dila succidina cioe carne porcina sala	20
ta in carte	20
Dil liquame cioe grasso liquido	21
Dil omento in cart e	21
Dil abdomine cioe grasso dila pancia	21
in carte	21
Dil lacteo in carte	21
Dil acoze cioe acresta in carte	22

**Libro tertio in carte** 22

Dile mandule in carte	22
Dila nocela in carte	22
Dili pignoli in carte	23
Dili castagne in carte	23
Dili silqui cioe carobe in carte	23
Dili pistachi in carte	24
Dil peure in carte	24
Dil gariophilo in carte	24
Dil cinamomo in carte	24
Dil gengero in carte	24
D la noce muscata in carte	24
Dil giaffrano in carte	25
Dile acrimouie ⁊ prima dil aglio in car	25
te	25
Dile cipole in carte	25
Dili bulbi in carte	26
Dil porro in carte	26
Dili finochi in carte	26
Dil ebumino in carte	27

dil anero in carte	27	dil apparecchio di brusandoli in car	
dil papauere in carte	27	te	35
dil coriandro in carte	27	dil apparecchio di li capi in carte	35
di la menta in carte	27	dila cariota ⁊ pastinagia in carte	36
dil epo in carte	28	dil apparecchio d'le cepole in carte	36
dil cerpillo in carte	28	dit apparecchio dil porri in carte	36
dil pulisuolo in carte	28	Parina di capi ⁊ interiori dili capomiz	
dil cardi in carte	28	dilegaline in carte	36
dila saluia in carte	28	Parina dile lingue ouero lucanicbe in	
dil occino cioe basilico in carte	29	carte	37
dila ruta in carte	29	<b>C</b> Dila differentia dile carne ⁊ in che	
dila ernca in carte	29	tempo che ciascuna sia cocere ⁊ da man-	
dil nastuccio in carte	29	giare in carte	37
dila timbta cioe satueria in carte	29	dil buoue in carte	37
dila nepita in carte	3	dila pecora lagnelo ⁊ castrone in car-	
dil aneto in carte	30	te	38
dil timo in carte	30	dila capra ⁊ capreto in carte	38
dil origano in carte	30	dil ceruo in carte	38
dil cerfolio in carte	31	dili ossi in carte	39
dil amaracho in carte	30	dili dami cioe daini in carte	39
dila enula in carte	31	di li lepori ⁊ coniculi in carte	39
dil sisimbio in carte	31	dil bistrice ⁊ dil ricio in carte	39
dil marubio in carte	31	<b>C</b> Libro quinto.	
dil abrotano in carte	31	Di li ocelli esculenti cioe domestici in	
dil yfopo in carte	31	carte	40
dil petresemulo in carte	31	dil pauone in carte	40
dil absintio in carte	32	di le ocbe ⁊ anette in carte	40
<b>C</b> Libro quarto in carte	32	di le grue in carte	41
Dil apparecchio dile latucbe in car.	32	dile cicogne in carte	41
di li apparecchio dila endiuia in carte	33	di li olori cioe cesani in carte	41
dil apparecchio dila buglosa in carte	33	dile birundine cioe cisle in carte	42
dil apparecchio di pandodopo in ca.	33	dili merli in carte	42
dil appecchio dile pugniage in carte	33	dile tortore in carte	42
dil appecchio dil rosmarino in carte	34	dile galine in carte	42
dil apparecchio dila malua in carte	34	dili columbi in carte	43
dil apparecchio dili intibi in carte	34	diti ficeduli cioe uceleti minuti ⁊ celege	
dil apparecchio dila safifragia in car		in carte	43
te	34	dili corofni che quaglie sono i car.	44
dil apparecchio pila pimpinella in ca.	35	dile perdice ⁊ fagiani in carte	44
dil apparecchio dil acetosa in carte.	35	Quale sia la differentia intra le parte	
dil apparecchio dili sparesi in car		digli animali in carte	44
te	35	<b>C</b> Libro sexto dili obsonij in carte	45

Come sono da cocere li occei domeisti		in carte	53
ci ⁊ siluestri in carte	46	in pastilo di galine in carte	53
di lo alexo in carte	46	in pipione senza ossi in carte	53
Arosto in carte	46	di uno solo pipione farne duo in cart.	53
Peuerada cō saluadefine in carte	46	Viuanda biancha in carte	53
Bruodo lardario in carte	47	Mangiare biācho ala catelana in ca.	53
Libario de sal adefine in carte	47	Bruodo consumato in carte	54
Pastillo di saluadefine in carte	47	Bruodo giallo in carte	54
Pastillo di cicuri cioe di animali do		Bruodeto biāco in carte	54
mesici in carte	48	Bruodeto uerde in carte	54
Crosta di animali in carte	48	uiuanda cbe il uulgo ebiamo sanzarella	
Fricco di q̄le carne tu uuoli in ca	48	in carte	55
Pastillo in pignata in carte	48	uiuande uerde in carte	55
Mirante ala catelana in carte	49	uiuanda in bolis cioe gnocbeti in balo-	
Ebe uno pauone cocto possi parere co		te in carte	55
me uiuo in carte	49	uiuanda biancha quasi come di sopra	
An porcello arosto in carte	49	in carte	55
Pullo in a cresta in carte	49	<b>L</b> ibro septimo in carte	55
Pullo a rosto in carte	50	Dil orso in carte	55
In pulpa uitelina in carte	50	dil farro in carte	55
In pulpa romana in carte	50	dil amito in carte	55
Encio di pulpa cioe mortadelle	50	di la similla in carte	55
Encio cioe māgiare di steriōri	50	di la alichia cioe spelta in carte	55
Faccimine cioe pastune per bude	da	dil riso in carte	56
im pire in carte	50	dil panico in carte	56
Lucaniche in carte	51	dil miglio in carte	56
Gelatina in piadena	51	dila faua in carte	56
Lapreto in aglio in carte	51	dila cesare in carte	56
Pulmētario cioe brasolle in carbone		dila ceserella in carte	56
in carte	51	dila bisi in carte	56
Innel focasculi cioe i teriōri i carte.	51	dil faseolo in carte	57
Sucidia cioe carne salata porcina pre		di lenta in folio in carte	57
parata in carte	52	dila uezia ⁊ dil cruo in carte	57
Innel tordo a sapore	52	dil louino in carte	57
Innel capo di uetello in carte	52	dil caneuo in carte	57
In ucelli menuti in carte	52	dil sambuco in carte	57
Piadena ala catelana in pdice	52	dila zucha in carte	57
Lequame cioe ogni grasso liquido in		dile arriplice cioe spinaci in carte	58
car te	52	dil rano in carte	58
Innel uētricullo di uedello in carte.	52	di li napi cioe nauoni al parere mio in	
Uerna cioe persun in in carte	55	carte	58
Su. nen di lingue cioe grasso di lingue		dil berbeto ⁊ lberbeta in carte	58

<b>D</b> ile brascibe cioe uerse in carte	59	<b>L</b> arapaza ala catelana incarte	64
<b>d</b> el farro in bredo in carte	59	<b>B</b> redo in saua fresca	64
<b>R</b> esi in cbe bredo tu voli in carte	59	<b>u</b> erzuso a tēpo di digiuno i carte	64
<b>M</b> eglio in piadena in carte	59	<b>L</b> e cbe fago atempo di digiuno	64
<b>Q</b> uanda de pane gratado in carte	59	<b>B</b> isi a tempo de diguno in carte	64
<b>B</b> redo che si chiama uerzuso	60	<b>M</b> inutal cioe niuanda di berbe	64
<b>P</b> iusore forte viuande di saua franta	60	<b>M</b> inutal ad'altra manie in carte	65
<b>i</b> n carte	60	<b>u</b> iuanda canabrina inaltro modo' in	65
<b>S</b> aua in frissura in carte	60	<b>c</b> arte	65
<b>Q</b> uanda di bisi in carte	60	<b>T</b> erra brasciba in carte	65
<b>Q</b> uanda di carne in carte	60	<b>u</b> iuanda giala in carte	65
<b>Q</b> uanda di budelli in carte	60	<b>u</b> iuanda in fior de sambucbo i digiuno	65
<b>Q</b> uanda di budelli di truta in carte	60	<b>i</b> n carte	65
<b>Q</b> ui di truta acunzi cbe se credrae cbe	60	<b>z</b> āzarele bianche in carte	65
<b>f</b> iano bisi in carte	60	<b>L</b> eucofago ala catelana	65
<b>Q</b> uanda di lactucbe in carte	61	<b>C</b> Libro octauo deli condimenti cioe	66
<b>S</b> imila in carte	61	<b>s</b> apori in carte	66
<b>D</b> il apparecchio di rau di patina in	61	<b>D</b> ili cōdimenti liquali il uulgo li dice	66
<b>c</b> arte	61	<b>s</b> apori in carte	66
<b>D</b> il apparecchio di finocbi in carte	61	<b>L</b> ondimento cioe sapore biancho	66
<b>E</b> rtio romano in carte	61	<b>S</b> apore camelino in carte	66
<b>E</b> ricio frumentino in carte	61	<b>M</b> oreto ouero sape decto falsa pauone	66
<b>Q</b> uanda di radice di petresemuli	61	<b>i</b> n carte	66
<b>i</b> n carte	61	<b>T</b> uceto ouero sapore di succini secbe in	67
<b>z</b> uca fritta in carte	61	<b>c</b> arte	67
<b>Q</b> uanda di codogni in carte	62	<b>M</b> oreto uerde in carte	67
<b>Q</b> uanda di saua fracta cioe pienai	62	<b>M</b> oreto persicino in carte	67
<b>c</b> arte	62	<b>M</b> oreto giuennino in carte	67
<b>Q</b> uanda canabina in carte	62	<b>M</b> oreto di uua in carte	67
<b>Q</b> uanda di carne in carte	62	<b>M</b> oreto di more in carte	67
<b>E</b> ricio siciliano in carte	62	<b>M</b> oreot di cerese ouer merende in	67
<b>Q</b> uanda dicta uermicell in carte	63	<b>t</b> e	67
<b>Q</b> uanda dicta minutal berbaceoi	63	<b>D</b> il senauro in carte	67
<b>t</b> e	63	<b>d</b> il apparecchio dil senauro in car	68
<b>R</b> esi in mādule in carte	63	<b>S</b> enauro rosso, cioe mostarda in car	68
<b>Q</b> uanda mandolina in carte	63	<b>t</b> e	68
<b>E</b> ricio dela pele di capi di polli in	63	<b>S</b> uauro cioe mostarda in mostelli as	68
<b>B</b> ruodo in cesare rossa in'carte	63	<b>s</b> uti in carte	68
<b>B</b> ruodo incl pane in carte	64	<b>M</b> oret o celestino in estate i carte	68
<b>B</b> ruodo in zucbe in carte	64	<b>P</b> uerada giallain petce	69
<b>L</b> acte nele zucbe in carte	64	<b>A</b> gliata di mandole in carte	69
		<b>A</b> gliata piu colorata in carte	69

Acetia nerde in carte	69	Oue canabine cioe di canen in	
Doreto papinaceo in carte	69	carte	75
Acetia con finoebi in carte	69	diriola cioe pastello in digiuno in	
Sapore rossicmo in carte	69	carte	75
Doreto di cornole in carte	69	Calco frieto in doi modi	75
Dulimento in torte in carte	69	Rauo armato in carte	75
Torta bianca in carte	70	Offe dorate cioe fritelle in carte	76
Torta bolognese in carte	70	Libro nono in carte	76
Herbaccio marale cioe torta di berbe		Dile offete ebolicano a dir fritelle in	
in carte	70	carte	76
Torta di zucche in carte	70	Fritelle di sambuco in carte	76
Rauo pero cotogni in torta in		Fritelle di cbiari doui farina e calco	
carte	71	fresco in carte	76
Polenta ouero come dice il uulgo mi		Fritelle de lacte preso in carte	76
gliaza in carte	71	Fritelle di resu indu modi in car	
torta di sambuco in carte	71	te	76
torta di caprosi di uite in car.	71	Fritelle di saluia in carte	77
torta di resi in carte	71	Fritelle di pomi in carte	77
torta de farro in carte	71	Fritelle di sambuco in altro modo in	
Altrocra cioe torta di carne in car.	71	digiuno in carte	77
torta di castagna in carte	72	Fritelle di pomi in altro in carte	77
torta comuna in carte	72	Fritelle di auro in carte	77
torta di meglio in carte	72	Fritelle mandoline in carte	77
torta di ceriese ouero merende in		Fritelle amare in carte	77
carte	72	Fritelle di fiebi in carte	77
torta di gambari a tempo di digiuno		Fritelle di pelce in carte	77
in carte	72	Fritelle in forma de pesci in carte	77
torta di auguile in carte	72	Quelle fritelle in altro modo	
torta di dactili in carte	73	in carte	78
torta bianca in altro modo in car.	73	Quelle fritelle in duo altri modi	
torta di cesare ross a in carte	73	in carte	78
torta pandora in carte	73	Fritelle uctose in duo modi	78
torta in bruodo in carte	73	Partinagie friete in carte	78
torta dicta marzapane in carte	74	Oui coct in ebe modo tu uoli e etiam	
Pastelli dicti colioni in carte	74	di batudi e a roti e prima in	
Offete cioe fritelle in carte	74	carte	78
Desce in pastulo in carte	74	Quelle medesime in altro modo in	
Anguilla in torta in carte	74	carte	78
Lodogni in pastello in carte	74	Oui frittel a i in carte	78
Libretto madutino in digiuno	74	Oui alesti in duo modi in carte	78
Recocta frieta in carte	75	Oui fact cioe pieni in carte	78
Burro frieto in carte	75	Oui in la gradella in carte	79



Qui in spedi a rosti in tre modi in carte	79	Solea cioe sfolia in carte	88
Qui fricti ala fiorentina in duo modi	79	Palmiti in carte	88
Qui fricti in carte	79	Trilia in carte	88
Qui in modi di pasteli in carte	79	Salpa in carte	89
di boleti & fungi in carte	79	Scorpena in carte	89
dile tartusole a la ueronese	80	Zefalo in carte	89
dili cochi cioe boueli in carte	80	Passera in carte	89
dile tagliandre in carte	81	Gambarin marini i carte	89
dile rane in carte	81	Cape in carte	89
<b>L</b> ibro decimo in carte	81	Merlucio in carte	89
dil modo da cocere li pesti	81	Lucio fluminale in carte	89
dil tono cui si fa la tonina carte	82	Truta in carte	89
dil mulo in carte	82	Tencha in carte	90
dile anguille in carte	82	Pesse persicino in carte	90
Murena pesse marino in carte	83	Lampreda in carte	90
dil ecbino in carte	83	Barbon siminali in carte	91
di la sepa in carte	83	Temolo in carte	91
dili logni in carte	84	Grongo in carte	91
dil folpo in carte	84	Bione marino in carte	91
dili conchi in carte	84	Scardoue in carte	91
dile locuste cioe granci carte	84	Larpane in carte	91
dili cancri cioe gambari carte	84	Salmoni in carte	91
dili cunchi cioe cape diuerse di forma	85	Lasche in carte	91
& natura in carte	85	Lacteolini in carte	91
dila purpura & del murice car	86	Rouillioni in carte	91
dile ostrige in carte	86	Accicule cioe anguelle in carte	91
dila orata in carte	86	Tordo marino in carte	91
dil accipensere in carte	86	Agoni cioe sarache in carte	91
dil scauro in carte	86	Sardelle in carte	92
dil lupo marino in carte	87	Folpi in carte	92
dil siluro in carte	87	Lancri cioe granci in carte	92
dil frauolino in carte	87	Larpioni in carte	92
dil rombo in carte	87	Calamari cioe chara mali i carte	92
dil stirione in carte	87	Pesse in gelatina in carte	92
dil apparecchio che si dice caularo i car	87	Que tarucbe cioe botarche i carte	92
te	88	Quello che sia da mangiare nela terza	
Lumbrina in carte	88	mesa cioe dapoï pasto in carte	92
dentale in carte	88	Dil uino in carte	93
Maruolo in carte	88	per turbacione da esser sedate ca	94
Toruo in carte	88	Di ibozoladi impeneradi	95
		Di bozoladi bianchi in carte	95
		<b>C</b> Deo gratias.	

De platina: de la honesta uoluptate: & ualitudine: ad lo am  
plissimo & doctissimo signore. B. Rouerella: De sctō  
Clemente prete Cardinale: libro primo.



Erto grädemente ereräno Amplissi-  
mo padre. B. Rouerella quelloro liq-  
li q̄sta n̄ra susceptiōe p̄ niēte degna:  
che a tuo nome pensarāno t̄re ascri-  
pta: che dela uoluptate & ualitudine  
titulo sia anominata. Ma i uero q̄n a  
mi & a tutti li eruditi sia cōtēplata la  
forza del tuo igenio: & la subtilitate  
di tuoi costumi: & la cōstātia dela ho-  
nestissima uita: La grādeza dela doctrina & eruditione. Piu tosto  
ho uoluto che tu sei el mio patrōe & iudice dele mie uigilie se in  
esta alcuna cosa puerfamēte ui fusse scripta che altro sia quale si  
uoglia: Insterano acramēte li maliuoli: assai forche dela uolupta-  
te ad hō optimo & cōtinētissimo nō sia stato da scriuere. Ma prie  
goli che dicano questi stoicidamēte q̄lli liq̄li ricolte le supfluitate  
dele cose: non dela forza: ma dele uoce del nome tuo solamente  
diudicano: che di male in se habia la cōsiderata uoluptate. Eglic  
de questa come dela ualitudie uocabulo mediatore. Ma dela uo-  
luptate laquale gli imtemperanti: & libidinosi da luxuria & uarie  
tate di cibi: p̄ titilatiōe dele cose ueneree apprehēdono: & riceue  
no: non uogli idiochel Platina scriua ad uno huomo sanctissi-  
mo. Ma io parlaro de q̄lla uoluptate che il uiuere e di continētia:  
& de q̄lle cose lequale la humana natura appetisse. Certo io non  
ho anchora ueduto ueruno si libidinoso & incōtiente che non  
fusse tocato da q̄lche uoluptate se q̄n dale cose piu che assai desi-  
derate lhauesse declinato. Vale app̄isso a q̄sti: per quanto io uedo:  
la auctoritate de Cicerone: ilq̄le certo come Aristotile Platone:

Pitagoras. Zenone. Democrito. Crisippo. Parmenide. Heraclito. cōe Epicuro la semente & la materia dela eruditione & de la sua doctrina fa cū il q̄le certo piu sicuro intrasse che morto Epicuro non hebbe ueruno. Cicerone ualera & a prouo de me de Seneca de Lucretio de laetio la auctorita. Li q̄li Epicuro cōe hō sanctiss. mo: & optimo di mirabile laude lo extollēo. Ma non farebbe cōdecēte adire che lhomo sauiο si lassasse uincere ne occupare dal merore: quādo la pturbatione dil dolore la uacatiōe de le uoluptate le facino constāti. Che di male: anzi che hāno in se che nō sia buono? Ad la felicitate certamente e q̄lla uoluptate la quale nasce da honesta cagiōe: cōe e la medicia alo infermo che pduce la sanitate a lhomo. Et oltre de cio cui e tāto stupido & tāto: come questi dicono da li sensi: p sanctitate & stretta uita alieno: il quale cū il corpo & cum laio nō sia pfluxo da qualche uoluptate? Se inel uiuere lhauera i si retenuta la mediocritate: donde nasce la bona uilitudine: Et nelli effecti la itegritate & la cōstāria: da laquale nasce la felicitate lhauera ritenuto. Non si iproba to questo nome da Platone nō da Aristotile liquali come signa tamēte di quelle cose hāno plato. Aue facto la luxuria & libidie di Metrodoro & de Hieronyuo. come de epicuro hō optimo la sua scola & doctrina al uitio ueniua dato. Nō era adūq; da incolpare quello che lhuomo bono faceva: ma quello che faceva li deprauatori dela secta & uī agiūseno che era da fir inculcato Cessino ultra de cio quelli extimat cri de le cose & quasi cōe trutini cioe spioni de facti daltrui. liquali ala giornata si uāno examinādo & quasi pensando & a pūctando quello che ciascuno si faci. Et quello che dela ualitudine o uero dela ragiōe del uiuere laquale li greci appellano dieta agiūgendoui alcune cose a curare le malitie Precepti dela natura dele cose. & de obsq̄ii ho scripti. Tanto certamente manca questo mio istituto che da hō ci

uile sia alieno. & etiã dali sũmi philosophi & dale sue auctoritate & cõmodamenti: come in bataglia cui gia f. a cittadino. Così ad cesso cui in pace molti cittadini aducendoli la ragiõ del uiuere li ha bi conseruati: piu remuneratione parno meritare li apparecchi dele uiuande mi serãno iprobati come a guloso & papatore & come a istrumento de libidine & cũ certi modi quasi cũ speroni in temperanti & flagitiosi agiungendomi. Ma idio uoleffe che loro o per sua natura o p instituto costume usafero la mediocritate & parsimonia de Platina. Impoche non uedeffemo al di dogi tanti porinari & cuochi nella citate & tanti Ganioni. tãti gnatoni tãti scruri. tãti adulatori de libidine: & tanti diligentissimi obstruatori p le edacitate & auaritia consequitori. Io ho scripto deli obsonii & uiuande & a fine de imitare. Caton. Hõ optimo Varro ne. piu che gli altri doctissimo. Columella. & Celio. Apitio: & altri simili & non a cagione che quelli che legeranno siano per me confortati ne incitati a luxuria liquali certo inel mio scriuere sempre liho detestado & abominato il uitio. Et holo facto cũ intetione de hõ ciuile a cagione che loro come homini uirtuosi le usano per la ualitudine & laudabile uiuere. piu tosto che hauer cercato de giouare a quelli che imitasseno luxuria. Et li posterii nostri ho uoluto dimostrare questa nostra etate hauere hauuto ingegno come li antiqui maggiori nostri & si nõ mi fusse a loro adeguato. saltẽm li ho imitati in quale facultate si uoglia che de dire si ardissero. Queste adunq; mie cose da uilla lequale in questa istate inel mio partire tusculano aprouo a lo inelyto & amplissimo padre. Francesco gonzaga tu non dispreciarai doctissimo padre se in esse serãno piu de bene che di male & sio non le ho composte a fine flagitioso che seria cosa detestabile: ma la ualitudine & modestia. Et agli homini constringendoli lauctoritate del nome tuo interposita siano confortati

De lo elegere del luoco ad habitare.



Eli quatro elemēti: doue ciascuna cosa animātia: ouero mistramente o uero da sperse hanno l'racto origine. Vi sono duo potissimi de li quali lhuomo uiue: Cioe la terra. & laere. Dal fuoco ueramente: & da laqua: de li q̄li luno e sopra modo humido: & frigido. Laltro e calido & secco. cosi da natura sincludiamo: che tolta q̄lla particula quāta che indiuua si richiedeno: & itra questa longamente uersare non possamo. Piu familiare adunq; a la humana generatione: & q̄si li domicilii sonno la terra: & laere. Ineliquali a la ualitudine & uoluptate e da ellegiere luoco accio che in q̄sto nō pariamo essere inferiori ad li aiali bruti. Liquali de le regiōe la salubritate cum iucunditate richiedeno. Debi adunq; lhuomo delegare non solo inelle cose ciuile: & particepuole de igenio: si inella citade si etiā i uilla p li tempi de lāno luoco saluberrimo iucūdo ameno. Venusto: & edifichi duoue el dia opera ad le cose da uilla. Doue el si adapti ad le scientie & ad li ingenui costumi. Doue etiā ultimamente come si puote fare da huō castissimo & docto cū essi proprii dei habiāo colloge. La estate ellegia luochi alti non nebulosi: non uentosi troppo: ma puri chiari & de tēperato cielo doue lhabia la casa egregiamente chamberata. La fenestre de laquale per auctorita de Varrone i. oriente: & in septentrione guardino. Tale domicilio leuandosi il sole si rilustrata: & quasi purgata da ogni nocturna macula: conciosia che non sola scaldala occidente quanto q̄l medesimo la septerrionale aura refrigera. Quella medesima regione useremo: se el ne achadera habitare secundo li liti del mare: che p la estate il meridiano & locciduo: sole altra mente le edificate case cū altra regiōe sonno tāto calde che quasi boglieno. Vnde aduiene che li corpi p diuturno calore uiciati & non adiutati dā uerūna dilectatione: i graui & pericolosi mor

bi Incorrèno. Ala prima uera. Linuerno: Laurũno maximamète quando il tempo sera tempato ineli luochi piani colline & maritimi luochi cõmodamente habiterai dũ mente chi li sieno lontani dali paludi dali stagni. dali caldi & da fontane sulfuree. Sõno èt alchuni che scriueno èt dali uenti deli fiumi & dale boche marine. Se da megio giorno faran uèti sapi che sono mal sani: & maxime in luochi grossi: & graui laqual cosa e al giorno diogi in latio & in luochi maritimi posti in facia australe: Queste si puote dire che siano frequentate sepulture. Le èt da guardarsi da imenso freddo precipuamente quando el uento e da buorra. Da laquale pcedeno la contractione di nerui distinzione & rigori liqua- li li greci chiamano spaximo & tetano & le cose distilatiõe di tormenti lipitudine raucedine & dolori de uesica nasceno in modo che per troppo calore si intromesso il padre & digestione. Il sonno si perde. risoluessi il corpo & iace la mente & cõ il troppo freddo hebeta li sentimenti: & quasi che destituto il naturale fauore si astupisse l'ingegno. Bono e linuerno come dice. Celfo: ilquale non e uentoso. Saluberrima estade inelaquale fanno uenti li flauonii: ouero septentrionali piu che li grãdi soli: & cõsi come li uenti che uengono da le regione meditaranee sono salutiferi: & cõsi dal mare sono graui. Et in quello tempo de l'anno sono da subuenire li membri cum calore deli fuochi: non e tamen da uolere stare longamente a prouo il suocho: a cagione che il corpo non si impigrisca: & chel sia debilitato l'ingegno: & che il cerebro si riempia di catiui uapori come suole aduenire attratti a la testa humori. L'iquali li greci dicono cataro & reuma li nostri ueramente li dicono distillatione & fluori. Le da lassare le facende si dela citade: come quelle dale uille: & e da aptarse a lo ingegno se noi faremo pieni de doctrina & sciẽtia: da laquale la salda & integra uoluptade suole nascere.

e la exercitatione del corpo.



Er<sup>a</sup> mēte pche la pegritia hebete il corpo. & la ualitudine si pseguitata da mal sana uita le da usare exercitatio nelibera le: inpho che il sangue dal ocio deprauato: si emendato. & li mēbri piu ualidi & piu prompti si fanno a le cose che sono da fare: & il mouimento del stomacho: in el quale e calore si excitato la appetentia. & la mente adiuuāte li sensī a la cognitiōe de le cose occulte: & ēt si rende piu celere & piu accuta a le cose admirabile. ma q̄sto non e da fir facto auāti la concoctiōne: ne ancho a stomacho ieiuno. & famelico corpo. Ancho e da spectare la prima concoctiōe. & da poi che niente de crudo niente de uano nou dubitarai hauere nel stomacho. Alhora lhuomo commodamēte exerciterae il caminare il pēfare: per aciduo. lo ascendere & descendere. cose non ponderose da un loco a laltro portare. Et quādo si dimora in casa: calmare/piātare/rōchare/tagliare. Et quādo tu hai piacere di giardini p letificare laio: uisitare pomari & frutari. Exerciterae etiā lhuomo: ma piu uiuamente la balla: si la grossa come la piccola: li zuochi da cauallo & da piede il scremire: ma le piu indecēte. Oltra di cio zugare saltare: trarre: il dardo: zuchare ala balestra. a larco affaticarsi etiā modestamente nela paysa. Non e alieno da homo uirtuoso & ciuile q̄n p la patria fosse bisogno gagliardamente prendere larme. Queste tutte cose li comferirano cōmodamēte ala ualitudine: & da poi etiam ala uoluptate. Piu tosto alaire a sole cha foto il testo a lōbra. Quelle exercitatione potissimamēte sono da laudare come dice celfo del quale il piu de le siate i fine se fanno cū sudore: ouero certa lassitudine laquale sia auanti la faticatione. Ma q̄sto grādamente eda aduertire cioe che egualmente tutti li mēbri se cōdo le forze siano exercitati: a cagiōe che sparagnādo ad uno mēbro nō suffochesamo gli altri p troppo fatica. Come etiam per

tropo ocio: così etiam p troppo fatica pōno perire le da tenere certo meglio: accio che non pmutessamo il dolore cum il piacere & delectatione.

De la cena.

**S** Edato tādem che tu farai da ogni concitatione del corpo: quādo la sera sia hora del mangiare: ilqua l tempo li nostri dicemo l hora de cenare. Come li nostri maggiore hanno cōsuetato auāti al meglio giorno dire al hora del mangiare: hora de disnare. Le da receuere il cibo il quale il stomacho nostro possi padire. Moderatamente tamen & tempatāmente e da mangiare. & maxime ali collerici. deli quali il morbo della humiditate dela nocte constrecta dal cibo. suole acrescere et non senza incōmoditate del corpo. Elle da soprassedere p duo hore doppo riceuuto il cibo da ogni mouimento corporeo che sia grande. & da agilitiōe de mente. Almeno fina che la prima cōcotiōe si faci.

Del zuocho e piacere.

**A** Lcuna uolta e da adaptarsi a zuocho e piacere a cagione che li sentimenti occupati in troppo cogitatione nō siano impediti a fare la digestiōe. Cessi il zuocho che sia citadinesco face o modesto uoglio che sia sciaciate ledicacitate: le scuri itate. Nō uoglio Mumarie: nō pteruia non dieteria: non cōuitiū daliquali la ira & la indignatione. & molte uolte grande risse suoleno nascere. Ma che el sia q̄sto cioe. Scachi: carte de uarie imagine depinte. Cessi sopra tutto in zuocho ogni ingāno & auaritia. Per laquale il zuocho si riputato senza alcuna liberalita & e da fir detestato. & nō pduce alcū dilecto del zugare. Concio sia che la paura del pdere & imensa cupiditate del guadagnare p uarii modi crucia li zugatori. Se le da zugare. nō sia doppo il cibo ma doppo che hauerai padito Impo che il calore naturale p cōmotione & p agitatiōe de mente si retrato dal stomacho o uero si ridotto piu debile a fare la concocione.



De il somno.



**C**osi come la troppo exercitatione & il lōgo uegiare ze-  
 tano per terra la possanza del corpo & impedissento la  
 digestiōe: debilita li spiriti uitali disseca il cerebro. Co-  
 si il tēperato sōno ilquale non pcedi da troppo mangiare o uero  
 da imbrriagezo ristaura li membri fessi dala' fatica. subministra el  
 calore del stomacho purga la mente & finalmente riduce tutto  
 il corpo a honesta opatione de laquale si rinoua habito acōpa-  
 rato ala uirtute. Come e linuerno piu commodamente si dorme  
 in lecto de piuma. Cōsi piu salutarifero e la estade in lecto de la-  
 na o uero de bōbaxio. Da il troppo somno tamen e da guardar-  
 si: Impero che il troppo dormire marcisce il corpo: & li sentimē-  
 ti fino hebetati & il stomacho si tentato da fluori. & il capo: &  
 il cerebro si grauato & obtuso. La nocte inuita li mortali al son-  
 no & al dormire quanto trāquilla e quāto obscura: & e humida  
 & frigida. Hora cimisī molte uolte inturbano: liq̄li p questa ra-  
 gione facilmente li expelerai. Cocerai il cocumero anguineo:  
 cioe di quelli longi a facione di bisse i aqua: & q̄lla letiera che uo-  
 rai in fundi e bagna. Onuero tuoli la fiele de manzo cum asedo  
 mixto & bagna la letiera a tēpo de marzo & non nascerano cimi-  
 xi scāparāno etiā li pulici de la camera se tu ziterai laq̄ bulita cū  
 il coriando inspargerai per la camera se uorai dormire da meglio  
 giorno non dormire se nō sedendo. & tātō pocho quāto solamē-  
 te li fumi alquāto euaporino: altramente insalubre & pestifero.  
 Impero che el capo si debilita le destilatione multiplicā la colera  
 cresce il calor naturale si corrotto: & quasi al tutto il corpo si fa  
 dissidioso marcido: & lāguido. Perche cagione sia da dormire.



**V**elli che hāno il stomacho debile debino dormire cū  
 la facia in zoso: impo che q̄sto aida el stomacho ala con-  
 cotione & nō lassa crescere la colera. Il calore naturale

accrescendo cū ilquale li humori noceuoli si padisceno & chuo-  
ceno Item dormire il prio sōno insu il lato dextro:& da poi sul si  
nistro e util cosa Nō dormi siffo qui e de sano intellecto Impo  
che p quello spesse fiare si rimouano de grāde infirmitate: cōcio  
sia che il cerebro & li nerui & le rene se impieno de fluido hūo-  
re & etiam p tal dormire e contrario al proprio meato. Volſi dor-  
mire cum il capo & spale alte mirabilmente conferisse a la sanita  
te. La nocte e da schiuare la luna.& precipue quando si dorme  
impo che la moue humori frigidi & genera reuma de molte con-  
ditione in molti modi & maxime quando li razi de la luna toca-  
no il capo de colui che dorme. impero che la sua qualitate e hu-  
mida & frigida. De il concubito.



El concubito ilqle Hippocrate principi deli medici hō  
de diuina scientia dice il cōcubito essere pte certa cōpa-  
gnia de morbo cioe de malitia ilqle concubito non e da  
fir troppo desiderato ne in tutto da fir abieſto conciosia che el se  
affaci ala generatione p laquale la specie de li animali si conserua  
Raro come dice cello usando il choito excita il corpo frequen-  
tamente usandolo solue. ma nota che el dice frequente non per  
numero. ma per la etate & per il corpo. El choito non e inutile  
a colui. & ala uoluptate si affa colui che none seguito da alchu-  
no languore: o uero da ueruno dolore. peggiore e a usarlo la esta-  
te & nel autūno: piu tollerabile e lo inuerno & nela prima uera  
La nocte e piu sicuro che infra il giorno: se tu nol farai quando  
hauerai affaticato cum uigilantia ricuuta di recenti.


Quello che sia da fare quando dal concubito ti leuarai.



Olui che ha ben padito expedito si leua la matina: &  
chui non ha facta la digestiō debi ripossarsi nel lecto &  
debi ridormire: se el fusse necesse che la matina auanti  
tempo de leuare. Debi prendere riposso dapoi: & nō si adapti ad

exercitio ouero facēda alchuna. Et colui che a catiuo capo & mal stomacho: a lui e da aduertire e cosi la sera come la matina dal freddo. Et quādo alcuno si leua da lecto debi stare un pochetto & poi petenarsi li capilli in suso & ingiuso: & in tale modo si dissecca la colera laquale hauesti cōcepta la nocte. Item illauare li piedi & il capo auāti il cibo nō e utile a chi e sano. Li purgamenti del corpo sono quelli che a le parte extreme fino cacciate bene forbendo & asuciādo giouerai a la bocha & li giouerai cum molta aqua precipue la estate non fara se non saluberrimo linuerno piu tenperatamente farlo al suocho: acio che li nerui & li sentimenti per rigore non fusseron offensi & se obstupisseno. Mouere il corpo se el fusse stiptico: & se el fusse troppo largo hauere rispetto: & se el fusse troppo corente questo aspecta pprio ali medici. Per laquale cosa da loro si de questo come etiā de gli altri medicamenti liquali apptengono a curare a ualitudine si adimandi cōsiglio & ragione da me solamente serāno posti li capituli quando intrauignero in ele proprietate dele cose: & perche dela uoluptate iudico hauere parlato a supplimento: laquale grande & solida sera cōperata: se da li defectuosi aduertirano a produrre quelle cose che secundo natura sono & modestamēte quelle abraceremo.

Dela exercitatione dapo il somno.

 Olui ilquale ha bē padito: come dice Celfo faci magiore exercitatione che colui che non ha ben padito: ma le gran differentia da uno citadino a uno homo de uilla: & da uno homo datme a uno che studiassse in scientia. Le exercitatione sono da tuore secondo le conditione dele nature secondo li exercitii di studii. Le cazason e a li uillani & ali soldati sono pertinenti: impero che queste hanno certe similitudine cum arte militare & cum li ruricoli. Come si uide le opere di uillani quasi si ass'emiglia euertendo & depredando in luoco deli inimici.

Ralegrasi lo oxelatore: ne sia dispreciato il paesare: ancibuegli che sono dediti a le scientie debino chiaramente legiere le lectione soe: & dappoi debi molto chaminare non sotto il tecto: ma inel sole se il capo il patisse. Adoperise secôdo li costumi de gli magioris: in chualchare ornare. orti & conzare pomari conducha & adatti li riuolis: metti de gli arborfeli: piante dele herbe odorifere & aromatiche: roncha: calma: pigli uegli cum il uischio & cum la ciueta: debi curare le case de le haue debi nutrire ueline da cantare. Habia qualche piscina o luochi doue possi habilmente piscare. Vadi a le piace facile sue agende parli modestamente dele cose publice dela republica. Et se el sera bisogno etiã si adoperi per quella. Deinde ritorni a casa & se le assuetto al mangiare do uolte al giorno debe assumere il cibo suo moderatamente. Non debi sufferire fame impero che genera flegma inel stomacho. Et questa ampo piu facilmente sustenneno quelli de megia etade & meno li giouani & li puti per niente non la uoleno. & quelli che sono redusti in uechieza etiam non la patisseno per regione dele forcie. le anchora da guardarsi de mangiare se non hai appetito acio che quello che riceuemo a robore & forteza del corpo: tutto si conuertisca in forze de malitie & in pernitie del corpo. la quale cosa certe suole aduenire al stomacho crudo & repleto.




Quello che sia da obſuare in uita ad la uoluptate. Criuere ho istituito deli obsonii & deli apparecchi deli nostri tedi: & maxie de quelli che inela corte romana uxiano. & da poi ho deliberato quando prima hauero toçato le cose q̄le la ualitudine de lhuomo si affano. Adonche tutti li cibi nõ cõferisceno a tutte le persone: ma come sono uarii elemēti. & così sono uarii li appetiti deli homini per li humori. Varii etiã sonno li gusti. & p il simile dienno essere uarii li cibi a cagiõ che

quello che si conuiene: quello fa buono: quello che nutrisse a ciascuno secondo la cōuenientia li sia dato. Nō uoglio che alchuno mi faci auctore: che ueruno debi mangiare cosa che li faci fastidio: che li nuozza. che lo crucii: ne ancho che lo occidi. Ma ciascuno si pensera che complessione sia la sua: & secōdo la cōuenientia & de q̄lla generatiōe de cibo receueraue che li possi nutrire il corpo senza molestia. Et ricorderassi ciascuno de q̄llo dicto di Socrates cioe. Che noi debiamo māgiare p uiuere ma non dobbiamo uiuere a fine solo de mangiare. El corpo cū ilquale tutti siamo sostenuti & uiuemo de q̄tro humori chiaro si cōsta esser. Adūq; ha in se sangue colera rossa ala q̄le li dicemo bilē. Attrā bilē dicemo ala colera melanconica. Ha et in esso flegma a laquale in latino diremo pituita. La sedia del sangue e il figato o uerō le interiore a si mali si appellano. Ineli mali circa al core fa la sua residentia la colera rossa & maxime inel lato sinistro inela fele fa la sua residentia inela sua casa la colera rossa predicta. La Pituita cioe la flegma conturba il capo: & il stomacho: & da quel luoco poi descē de nele rene & inela uesica cum periculo de l' homo. Il sangue calido & humido si a comparato a la prima uera: & la colera seccha & calida si comparata ala estade. La melanconica seccha & frigida: si acōparata alo autūno. El flegma frigido & humido acōparato a linuerno. Et q̄lla medesima pportione hāno q̄sti humori cū li elementi: li q̄li etiā crescono secondo li tēpi. Accesce & multiplica il sangue nel corpo hūano da. viii. di de feuraro sin a di. viiii. di magio. Per laquale cosa le da usare boni & tempati cibi. Le da tuore alcuna cosa deli cibi: & agiōgere al beueres: unde si uole be uete moderamēte uini chiari cōe si conuiene & poco. Le da usare carne & herbe in uiuāde: & e da passare alquāto piu oltra: cōe a li rosti & a li aleffi. Venus a quel tempo e sicurrissima a usare. Le uassi la colera da. viiii. di magio fino a di. viiii. di agosto. Alho-

ra e da usare cose frigide & humide. Et e da laurare piu tempa  
tamente carne arosta la maggior parte nanti al cibo: & cosi e da  
usarne poca. Sia il beuere tato raro & poco: che solamente lo ex-  
tigi la sette: & non brusi il corpo. De uenus alhora e dabbiner-  
si al tutto. La melanconia dña il corpo da di. viii. de agosto fino  
adi. viii. de nouembre. Alhora e da usare cose acre & garbe e da-  
laurare meo. Da. viii. di de nouembre fino a. viii. de feuraro il  
flegma o uero Pituita che piu tosto si apellata: alhora regna. Il  
mãgiare alhora piu si conuien assai che da altri tempi. Meno be-  
uere: ma uini chiari & smeradi: usate piu pane del usato. Carne  
piu tosto aleffa che arosta poche herbe. A quel tempo de lãno de  
bi usare tutte le cose calide: usando tamẽ sempre la ragione perti-  
nente a li corpi. Venus alhora nõ e periculosa a usare. Chi q̃ste  
cose cum deligentia obseruerãno: nõ atribuisca ad me ma a la na-  
tura che amaestra a quello che gioua: & q̃llo chi nuoce: & tut-  
to lãno facilmẽte obtigneremo uita icolume e cum piacere & di-  
lecto: & quella passaremosenza hauere bisogno de opera ne idu-  
stria di medici. Non restaremo de dare questo amaestramento  
a tutti che per troppa cupiditate de mangiare: cõe a molti aduen-  
ne che non bene comasticato il boccone il tragioteno. Et de qui  
procede che lo affaticato stomacho inela decoctione: cum dolo-  
re circa al core per il cibo crudo erueta: Macia & trida adong: il  
cibo quãto piu diligentemente sia possibile. Et per q̃sta ragione  
inel padire le cose trite grandemẽte & cum modo mirabile si aiu-  
ta il stomacho.

Dil cocho.

 Lcocho debi hauere larte & longa expiẽtia: & i essa sia  
docto: patiente dele fatiche: & che. i q̃lla cosa el deside-  
ra fir laudato grandemẽte. Cessi da lui ogni squalore &  
spurcitia: cognosca le carne che li fino apresentate. & di pesci: &  
de lherbe la sua forcia & la sua natura acio che litedi quello che

debi fir arostito: & quelle alessò: & quelle frite. Sia caldo & sollicito a cognoscere al gusto: & cum lingeño non solo quello che sia salato & insipido: ma q̄lle cose che sonno da sapienti & quale de fatui. lo ho conofuti in nostra etade li mangiare dal principe deli cuochi dal quale ho hauuta la ragione da fir facti li obsoni & p̄parate le bādifone & sia il cuocho se le possibile simile a quello. Non sia guloso & papatore come e Marfilio todescho che q̄lo che il suo patrone douesse mangiare. & lui & primo a cominciare & deuori.

De preparare la tauola

**S**Ecūdo il tēpo de lanno da p̄parate la mensa. lo inuerno in luochi serati & caldi: la estate in luochi freschi & ap̄ti: la prima uera in albergo grāde & aspergi sopra la tauola li fiori. Inuerno se faci fumigatiōe odorifere. la estate sia fatto pauimento di frōde di arbori odoriferi de uite & de salice. le quale a sserate insieme spirino odore: & rendi il luochi fresco & recente. Inel autūno le uue mature peri & pome apicati cum filo. Bianchi stano li mappi cādidi li mātili acio che non fusseron bianchi e mondi generasseno fastidio & tollesseno lappetētia del mangiare. Coprino li seruili leti. & espediscano le facende sue cō messe acio che nel aspectare non sia factò recrescimento ali conuidati. Preparati stano gli altri uasi furbiti chiari & risplendēti & siano uasi di terra o uero d'argento. **Q**ueste cose etiam piu auida mēte excita il residente ala appetentia.

De il sale

**S**Ale si richiede nela mēsa acio che non pari insulse & de saue le uiuande. Vnd'ē noi dicemo fatui & mati a li homini & insipidi che in loro nō hāno del sale: cioe ingegno tracta dal uocabulo greco che uoltata dasea. i. s. La forcia del sale e ignea impero che quello che la tocha neli corpi astringe di secca alliga & li corpi morti se la salitura si scā ali tēpi optimamēte si cōseruano cōe di p̄futi & deli altri salumi uediāo cōtra certi.

morbi uale molto. concio sia che la brusi repurgi extenui & dissolui al stomacho tamē non e utile soluo che i excitare la uidita de il suo imoderato uso nuoce il figato al sangue & ali ochi a certe piaghe & morfi uenenosi posto gioua. El sale che tu sei per māgiare a la tauola sia biancho & mōdo come e il uolaterano in etruria cioe inella marcha.

De il pane.



Ntra gli altri fructi che sono stati trouati ad uso de gli homini il frumēto e utile. Dela specie del quale secōdo celso se hāno halica cioe spelta orzo. Tisana. cioe farina dorzo hāilo cioe hāido. Formēto siligo cioe segala. Adoreū cioe faro che p li antiq le diceuano adoreū. dal q̄l si dice adorare. im- po che la gēte de libia offeriuano a li dei inelli soi sacrificii lo adreo p̄dicto. Ma niuna sorte e piu fertile che il formento ne piu suauē o uero che piu nutrica. & maxie se el sia de colia: & un di campi piani lorzo si reputato poi il piu nobile el q̄le si uorebe semiare in terra secca & soluta pche tosto si matura & per la sua gracilitade li calami o uero le channe de la paglia soa auanti che glialtri frumētali. Di q̄sto la polenta cū aq̄ facta p li amalati e meglio che de pane. Il siligie uēne de affrica il pane de laquale li antiq lo laudauano. ma io nō credo chel sia simile a q̄sto che si usa inela etade nra. cōciosia che niuna sorte de pane ch̄ si faci sia meno suauē che q̄sto. & che la uiditade del māgiare meno utilmēte cōp̄ia. adūq; q̄ exercita la pistoria togliano farina bē che farina traxe il nome dal fare faria dico de formēto bñ macinata & cū il tamiso o uero burato sia tracta la faria de le remole laquale faria meterai inel albuolo o uero uaduia ouero panificia bene assera da da li ladi & in essa posta aq̄ calda & cum sale come si fa i italia Se tu habiti in luoghi hūidi apechiala con il formento cioe leua mēto la farina bene adiutādo li compagni fino ala sua crassitudi- ne cioe ala sua fineza impasti con laquale cōmodatamēte farassi



il pane. Guardasi il pistore de metere piu ni meno leuamēto de quello che si conuiene ipero che per troppo formento il pane si faria acro: & p poco non si leuarebbe: & per questo faria piu graue al padire & non ben sano ipero che el stringe il corpo. Il pane bene cocto inel forno nō del primo giorno ne di formēto troppo nouello sia il pane: impero che el non nutrisse cōmodamente & tarda il padire. De le pince o uero fugace.



Impasta quel medesimo pistore tāta farina cum aqua calda quāta sia assai a fare una piza ouero fugacia: & impastata li meti dentro dele semenze di finochii & fetolie di lardo o uero butyro: ouero olio d'apfe tamen: & cum le cose predicte: de nouo impasti tanto che tutto si faci in una massa: dapoila ponzi cum la mano ouero cū uno steco: & i forno le meti cum il pane o uero sul focolaro soto il testo & cinere: cioe a un mō o uero a laltro: copta cum carboni la cuoci: Fassi etiā de laltre forte pice senza lardo: & dādoli il sale olio & fenochii: & sotto la cinere si cuoceno. Lasso le pice longe il q̄le del pane cum il leuamento che non sia anchora cocto si fano concio sia che le nō siano de alcuna dilectatiōe. Sono etiā & alcuni liq̄li poneno li oceletti inel pane cum caxo fresco & grasso d'aperse de li uceli: & i forno insieme si cuoceno. Quello che sia da māgiare nāti pasto.



E da fir obseruato lordie nelo assumere li cibi: concio/ sia che tutte le cose che moueno il corpo: ciascūa sia de piccolo nutrimento: come quasi le pome peri, alcuni piu sicuramente & piu suauemēte p primo cibo funo māgiati: Agiō go etiā la lactuca: & ciascuna cosa laquale cruda o cocta cum aceto & olio si māgia: li oui freschi da sorbire precipuamente & tra iemata lequale noi li dicemo bellaria cum specie & pignoli: o uero cum miele o uero cum zucato apparecchiate: neli conuiuui per cōmoda cosa si appresentate.

Dele

## De le cerefe.

**D**e li pomiferi arbori apresso de noi la cerefa o uero come a Seruio piace la Cerasia li piace a nominarla: primamente si maturiscono. Et prima et sono da mangiare & da sir poste a tavola. Per questo. L. Lucullo doppo la uictoria mitridatica: nell'ano dela edificazione de Roma Seicento & octanta in italia fu aduete & uxate: de lequale ui fue tanta ubertate che dal mare oceano sine in bertagna peruenero. Dele Cerefare alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. le acre stringono il corpo: exasperan il stomacho. le garbe induceno flegma. le flauae cioe le dolce la colera iprimeno extingueno la sete: iduceno desiderio de mangiare. le dolce ueramente sono contrarie al stomacho: li uermi & humori putridi genera inel uentre. Deuorate la matina quando sono fresche le madole dele sue osse fano mouere il uentre & la urina

## De li susini.

**A**le grande turba de susini: come dice Plinio & da certi colori hanno trato il nome suo: come sono bianchi & neri. Da la similitudine del colore come sono ordearii. cosi dicti dal color del orzo. Dala uiltate alcuni sono dicti asinarii. Da gente aliene alcuni etiam sono dicti Arminiaci liquali per lo odore peculiare cio odore grato . sino laudati. damaschini sono longi & neri. dicti da le citate de Syria da damascho hanno aducto il nome. & sono piu che gli altri prestanti & piu saluberimi. Niuno arboro per adoptione. cioe perdocte: de natura in litione facilmente inela natura & famigli di altri arbori passa. Marauigliassi Plinio che da Catone non si faci alcuna mentione del susino. conciosia che suscini sa' uaticci nascono in ogni luoco. lusso deli susini e auanti il cibo se il corpo e moderato . citan cioe fanno la colera molifica la uoluptate al sitibundo tole uia li susini & li pomi tutti come le cerefe & li peri: & gli altri ricolti cu li piccoli & in la melle posti si che luno non tochi laltro si conserua longo tempo.

## De le more.

**M**L moraro satiuo cioe domestico tardi inuechia: in egypto & in cypro pduceno fructi de abundantissimo succo: & sono de tre colori. In prima nasceno bianchi da poi diuene rossi: tertio si fano nigrissime. quasi riguardano il cof del sangue dela giouene Tisbe de egypto. La mora matura bene che latendi ala humiditate & caliditate. poco tamen nutriscono sono aduersarie al stomacho impero che in esso tosto si putrefanno. ma pche fanno il corpo solcito. sono da mangiare per primo cibo impero che moueno la urina. & tenute in aqua fresca extinguono la sete. Sono etiam more che nasceno de li roue sule ciefe. lequale medici le usano in medicina neli pigmeti cioe nele spicarie in le medicine. A uolere conseruare longamente le more fresche obseruarai questo modo. Il succo de le more exprimerai & messedaralo cum uino cocto & in uaso di uetro il meterai. & poi ui ponerai le more fresche non molto mature. & longamente le conseruerai.

## De li meloni.

**I** meloni da li potni meloni pareno differeti: impero che questi sono quasi rotundi & offondati. & quelli sono longi. & assimigliansi al pomo citroeo. Et in uero non molto sono differenti. conciosia che li meloni da li pomi meloni facti. dice Plinio. che quando sono maturi si lassano dal picchio da per loro quantuncunq; non pendino. Grato e certo luso del melone e uero che difficilmente si padiseno. per la sua frigiditate messedata a la humiditate il melone tamen leuata la scorza: & getate uia le semenze. & dato a mangiare scaccia li ardori del stomacho il corpo humilmente molifica. & e da mangiarlo cum stomacho ripurgato. per rispecho che facilmente in essi li humori si conuerteno. & retarda la cocotioe. liquali se ritroueranno predominar: a li cibi nel suo receptaculo. Per questa cagione dali nostri maggiori e stato comandato che noi mangiamo il meloni a digiuno stomacho. & dobbiamo sopra sedere da laltro cibo du

mēte che li sia andati a residere i fondo del stōacho. El suo usar li nuoce a li nerui quelli hume&ando prouocano tamē la urina purgano le rene & la uesica agiōgendoui le semēze. Sono alcuni che dicono la malitia deli melōi in beuāda si scedata: cioe remediata & scacciata da lossizacare: cioe da q̄llo siropo cosi dcō ouero da lo oximelle: cioe dal siropo. Alcūi dicono laqua come Auicena p̄pone altri il uino. Io sento cū la natura laquale doppo il māgiare del melone appetisse uino optimo ilquale e quasi certo antidoto: cioe la medicīa cōtra la frigiditate del melone & del suo rigore. Albino imperatore tanto li dilecto questo fructo che cēto persiche de campagna & diece meloni ostiensī māgio ad una cena.

De li cucumeri.

**L**A forcia & la natura dil cucumero primo seria stata da explicare: cōciosia che Plinio dica li cucumari per grandezza excedenti dicono sir chiamati meloni. Io confesso hauere errato per il grande piacere chio del māgiare meloni. Adhora ueramente nō solo a li cucumeri ma ad ogni māgiare li hauerei antiposti semp̄. Deli cucumeri ui sono de tre generatiōe. Il maggiore il liuido & meno noceuale pochel solue il corpo: & per la sua frigiditate la estade precipue pare esser accōmodo al stomacho. la sua foglia trita cum il uino e apta a medicare le piaghe dele morsure dil cane. Le sue semēze cō il uino dolce date in beuāda subuiene a cui hāno mal de uesica. El citrino ilquale in nostra etade dal colore citrillo uien chiamato: genera frigidi & nuoceuoli humori: dōde le febre autūnale nasceno p̄che stāno nel stomacho piu di quello che bisogna le somēze di q̄sto trite & date a beuete adiuta quelli che hāno la febre: dūmētre che le extigueno la sete. lo anguineo piu nocētissimo che tutti e. Vñ dritamēte dal angue: cioe serpente traxe il nome: la forcia del quale Columella in questi uersi explica.

Liuidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo.  
Hyrtus & ut coluber nodoso gramine tectus.

Ventre cuba flexo semper collectus in urbem!

Noxius exacuit morbos estatis inique.

Quelle doe gnatiõe de sopra leuata la scorza & traete le semenze: tagliati in fetoline cum sale olio & aceto si mägiao. Sono al cuni che a reprimerli la frigiditate li aspergieno con specie. Lo anguineo hetruso: cioe el lōgo: quelloro liquali maxime si dilectano di pomi & de herbe abraxa la scorza legiera cū sale sola mēte se li deuorā: Li cucumeri Tiberio principe tanto auidamēte li desideroe che cum ogni arte li cercaua de hauer ēt dal tēpo che nō era sua saxōe. Questi quādo sono teneri che una femia sia mestruosa & li tochi al prio tocharē li occidi tanta e la forcia del suo morbo.

De li chrisomali cioe armelini.

**C**hrisomali io credeua che fnssero q̄li liquali, Virgilio chiama pomi dorati & ēt Theocrito el suo uerso unde Marone tradusse li uersi. nō sona essere quelli intra li codogni questo da Plinio si ānumerato. Che io lo appelli piu dorato che questo nō il so troppo bene. ma io credo che mossi dal colore lhabino facto. Fa adūq; che il sapore si senti tu uogli chio credo che q̄sto sia il uero. Il primo cibo e questo precipuamente a napoli: liquali sōno in p̄cio cum lo aneto & cum luuz passula: o uero cum uino smerado: o uero cū defectato melle cioe purificato melle. meno nuoceno al stomacho. Doppo il cibo ueramēte tosto tēde ala putrefactione generā flegmatici humori.

De li fichi. .

**F**ichi sōno soli fra tutti gli arbori che nō fiorifeno. del lacte producēo il si ucto. De questi ui sōno de uarie generatione. Sono ui fichi bianchi deli felici. Cōtra questi ui sōno fichi neri deli ifelici arbori. li arbori felici si tiene che sia la Quercia. lo Esculo lo Elice: il Ruber: il Fagio il corillo la forbola: il pero: il pomo: la uite. Susino. il Cornolaro: il Lotoe & chi ha dal luoch: Cotogni da la citate desiria hā preso il nome. lo arabitro

bitro che q̄sta sia quella de laquale Cato cercando la tertia guet  
 ra de Affrica auixolo in el sena porto li pomo: & adimandádo  
 ad li padri cōscripti: & maxime a quelli liquali pareo che ala uir  
 tute romana nō fusse da abādonare la impresa di cartagine: di  
 cendoli. **Q**uanto tempo pēsati uui che questo pomo sia stato  
 tolto dal suo proprio arboro cōciosia che el paresse essere fresco  
 infra gli altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto de cartha  
 gine anchoi tertio giorno: tātō apruouo a noi habiamo linimi  
 co. Subito fu roto guerra la tertia uolta ali Carthaginensi: iela q̄  
 le Garthagine che gia fu emula de romái fu disfata. Sónoui èt  
 di quelli liquali da li inuentori hāno tracto il nome cōe li liani  
 Calphurniani. Pōpeani. Sónoui èt de: Serotinei precoce biffet  
 duricorie liquali alcūi p̄sto si padisseno & altri tardi altri che do  
 uolte lhāno producē fichi: altri che hāno la scorza dura. Sōno  
 ui etiā de numidici: & di marsici: & de carici: di grosseti secōdo  
 Macrobio fino appellati figi: liquali nō si maturisceno. Albino  
 parlando di Bruto disse: li grosseti mangiaua cum la miele cōe  
 pacio. Fichi freschi conciosia che a la caliditate & sicitate tēdino  
 & maxime li maturi nō nuoceno. Benche tutti li fructi generan  
 mali humori. Ali epilentici cioe quelli che cadēo da la bruta: li  
 fichi sechi cōferiscēo al pulmōe al pecto/ala/gola/al cataro exaf  
 peratō molificāno. le opilatiōe del figato & de la milza aprino  
 scacciāo li humori grossi dele rene. & de la uessica. il sangue cor  
 roto cacciano & riduceno ala pelle. tamē ad usarli spesso generā  
 pedochi. Li fichi coti abūdāo de pernitiōsa humiditade & per  
 q̄sta cagione a niuno modo si pōno desicare. **Q**uesto fructo p  
 sua natura q̄si duo fece i se. del quale molto si dilecto Augusto  
 Il gran Pompeio. mitridate supato & uincto. trouo inel suo scri  
 gno scripta de sua mano la cōpositiōe laquale riceuuta si tenia  
 securo tutto quello zorno cōtra ogni ueneno. & senza periculo  
 in colume si riputaua. inelaquale itra una noce. duo fichi sechi  
 tutta foglie. xx. una grana de sale. tutto insieme si pista & bene in

corporata a digiuno si mangia. Sonou i etiam di caprifici: di generatione saluatici fichi. lignali mai si maturiscono. Fichi cū pecciole longhe quāto fare si pono: & che nō siano streti ne machati cogliendoli freschi li conseruarai inella melle longamente.

### Libro secondo.

**C**oloro che di la agricultura scripseno: disseno che l'arbore dal fruto era cussi differēte: come il fructo da l'erba. Le adūq; il fructo q̄llo che non cresce a la iusta grādeza di arbore. Di statura e simile a molte herbe: ma el nō more & nō sicca come l'herba: ma le cōtinuo & da il fructo dicemo che nasceno li fructari. Li fructi poi sono stati diuisi i quatro pte. Li azini: cioe li grani hano dicto essere una pte. Grane di eletra. Grāe di sūbuco. Grane di ieuoli. Grani di pomi granati. Agiū gessi etiam le more. & ciascaduna altra cosa che a queste siano simile. itra le Bacche, cioe pomelle il fructo di lauro Le Oline. Le Cornole lote. cioe lauade liquali se chiamano faua suriana. Mirtella. lētrisco & tutti li simili annumerauano. Intra le noce tutti li fructi che de scorza dura son cooperti. & dentro hano quello che e buono da māgiare Vitimate diceano tuti quelli fructi chi di fuori hano q̄llo che e buono da māgiare & dentro hano icluso q̄llo chece duro. siano dicti mali. cioe pomi p questa distinctio ne alcuni affirmano il persico intra li mali. cioe itra li pomi e da fir annumerato.

De li mali cioe pomi.

**D**li mali: cioe di pomi hora e da dire: & maxime di q̄lli che nanti pasto si mangiano. Li garbi & stiptici sono piu sicuri di mangiare dopo il cibare. Le generatione di pomi sono molte di liquali al suo loco dirassi. li dolci. e tosto si maturiscono. cōe sono li orbiculati. li prechocii. li molti meli. liquali tutti q̄si il stomacho. & il corpo mouenno. per primo cibo sono da māgiarli. Li discoridi liquali si appartengono a li pomi dinstate: & questo fu sentito di loro cioe. Ctedelli che li nu-

trisceno il flemma. excitare ardori di fele. mouere infiamatione : a  
 le parte neruose per niente cōuenirse. Galieno ampo pronūcia  
 che tutti nō sono da reicere: ma solo quelli che sono de sapore a  
 quoxo: o uero aspri. & acri li dolci ueramēte & maturi & tuti q̄l  
 li che linuerno si conseruano suamēte sōno odorifferi toleno le  
 inflammatione al stomacho ad li nauseati succori. & induceno ap  
 petito Ma li pomi tamē fino ripresi per essere frigidī & humidi  
 & il succo suo expresso facilmente passa in acore cioe i sapore di  
 acresta. Per questo rispetto alcuni hano iudicato ch̄ questi simi  
 li fructi mangiandoli nanti pasto nō nocino achui hano buon  
 stomacho conciosia che li humidiscano il corpo & refrescano li  
 dolori circa il chore.

De li peri.

**L**A natura di peri. Diascorider dice & essere stiptica. & i  
 pero pistati & iposti al bisogno auertisceno ad tutti li  
 ipeti di li humori che icorreno stagnano il sangue fluē  
 te di le nare & dile piage. Di questi alcune sonno dolci : alcuni  
 aspri alcūi acri. Q uādo sono dolci & di aquaticho & solūto sa  
 pore sonno intra il calido & il frigido come sonno quelli picho  
 lini & odorifferi e dolci liquali Plinio uolse che fusseno chiama  
 ti superbi. Nanti pasto sono da dare. Q uesti noi in lingua uer  
 natica chiamamo moscatine per il suauē odore. Siano date etiā  
 di simile a queste se ui sonno. li stiptici & li acri di liquali ui son  
 no gran turba sian referuati doppo il cibo alla seconda mensa:  
 impero che tolti nanti cibo sonno stiptici : & stringeno laquale  
 cosa alla ualitudine e contraria. Elle annotato etiam li peri ultra  
 agli altri pomi nutrisceno il corpo. Certo inel pero e gran for  
 za: & nō solo inel fructo ma ēt inelle radice & ielle foglie. Cōcio  
 sia ch̄ dili fūgi & di li boleti nō paditi se in essi fusse q̄lehe uene  
 noi el toleno. le foglie cocte sōno medicina a certe piaghe. le se  
 mēze di pi trite cū la miele & date adegionio il doloŕ de li iterio  
 ri submoue Appechiāsi li pi p tātī modi q̄ti si fāno le uue li pōi  
 fucini p̄fici codogni li pōi tuti cōmodamēte li p̄uāno se li pōari



hauerāno fenestre poste in faccia de austro uolgendosi uerso al se  
ptétrione. Si diēno distēdere sopra strami ouero paglie accio che  
p troppo horrore ilquale si leuasse per tocarsi luno con laltro nō  
si marcisceno.

De la uua.



Velli liquali la uua cūsi dicendo uuida p la abundantia  
del humore. anotarono la ethymologia. driçtamente  
mi par che habino facto. cōciosia che di essa ne effi ma  
ximo humore. ilquale prima e mosto. & subito ripossato si appel  
lato uino non ardiro a dire che la uua nasci de arbore: come fan  
no li fructi. cōciosia che chiaro el non sia arbore & a quella me  
desima iniuria seria a dirli arbore. Tegni adūq; certo meglio cōe  
cosa preclara. ne ancho come ad alcuni piace nel numero deli aci  
ni si debi a scriuere sia consentito: cōe sono li grani di elera & gra  
ni di sambuco: ad questi al tutto saria dissimile. se da le cose uina  
ee la māchasse. laquale cosa facilmēte si potrebe fare se tu imitte  
rai Columella. Fenderai il maleolo. cioe il fusto tra un nodo e lal  
tro si che non siano offese le gemme cioe li ochi de fusto & li tra  
rai tutta la medola: & dapoī lo componerai insieme & aligerai:  
si ampo che tu nō aligi le gēme. & dapo in terra aledamata la me  
terai & la saperai & alquādo la humiderai o uero arigierai. nascu  
ta la uite ti produra una senza succo: la aminea da la regione e co  
si picca. Li aminei foron doue gia fu Falerno. La appaia dal epo  
la bumascha dala similitudine dele mamile dele uache. le Mareo  
to le precore. Momētanee. Precie. Psithie. lagee lequale etiam le  
porine si pōno dire. Sonnoui etiam de molte altre sorte lequale  
annumerarle longo sarebe: dele uue che si maturiscono le piu ue  
hemente sono le nere: & per questo il uino de queste e meno iu  
cūdo. Piu suaue sonno le bianche p laquale cosa il suo uino si te  
nuto piu grato: intra tutti li auctori si conuiene li fichi & la uua  
matura. & agli altri fructi liquali crudi fino mangiati: sonno me  
lio salutiferi. & riceuuta p primo cibo quasi non nuoce. La uua  
bene matura & che stata arcolta longamente o uero almeno che

per quattro giorni lerae stata apichata : si mangiata piu suauē & piu dolce. & mangiata non moue fastidio . Et frescha māgiata il stomacho: il spirito: il corpo de inflatione perturba nuoce al capo faletargio cioe mala infirmitate. Non sono li uinacei da mastigar con li denti pche piu difficilmēte si padissenteno e fano piu catiuo nutrimento: le uue che semetino nel uino dolce per seruarle come si sole fare agrauano la testa sono bone apresso ale apicate ch si seruano nela paia. Sō noui che in aceruo. cioe in multitudie de li uinacei cioe le graspe le conseruino. Mangiandone infestano il capo & il stomacho. Giouano tamen nel stringere il corpo: & sono utilissime a quelli che sono defectuosi de excretionē: cioe del spudar de fangue. Verde in q̄sto modo le conseruarai le uue che non siano machate recoglierai & chocerai de laqua de fiume che dis bogli il terzo: laquale meterai cū luua in uno uaso bene obturato acio che non exali. & quel uase alogerai in luocho che il sole non possi intrare: & quando uorai hauerne la trouerai uerde: & se tu uorai quella aqua dare p idromele cioe p siropo ad lo infermo la potrai dare seruare in ordegni & poi māgiandone excitā il stomacho ala auiditate etiā la lambrusca laquale li greci la appellano ampelofagriā: de laquale accina cioe le pomelle desicate fin seruate ala medella cioe medicina . La uua passa optima cosi far si puode. Columella comanda che ricogli luua ben matura & q̄lla precocere. & cruda acra o uero la uitiosa meti da parte & quella che e bona distenderai sopra tauole: & inspargile cum uino & poi assuta ad uso seruata si usa in molte cose. le uue passule lauate cū uino. & precipuamēte a quelle che sono senza le uinace come q̄lle da corintho & le narniēse auāti e dopo al cibo tolte: giouano al stomacho & al figato . De uua cocta inel lauezo o uero chaldaria fassi sapa. cioe uino cocto . del suo puro mosto structo idefructuarii uasi de fruto. cioe in uasi de legno ouero di pietra. El mosto adonq̄ decocto si chiama defructo. Donde defructare uol dir chocere mosto . Al sapa. cioe al uino cocto. alcuna uolta

uino cocto i mediça si dictode fructo usiano la sapa i scãbio de  
defructo. cioe uino cocto & maximamete qñ mಾಗಿáo pomo o  
peri cocte dopo pasto. Di li mali pũici cioe pomi granati

**S**Ono et certi pomi deliqua nãti al cibo & iel cibo ma-  
xime cũ li arosti & fricti carne usião. Di questi sono li  
mali i granati q̃li et si chiamão punici de li q̃li ui sono  
molte generatiõe le q̃le a hora anumerare sarebe supfluo. Basti  
ne solo a dire de le loro q̃litate. Il male punico. cioe il pomo gra-  
nato. La openiõe de tutti li medici e che la forcia sua sia stiptica  
Pare ampo che in quatro pte si possi diuidere. cioe li dolci la na-  
tura arguisse che gli contegnio certa parte de calore. & sũo da  
mangiare nãti cibo bẽche deli nasci certa inflammatione laquale  
li greci la chiamano.

Li garbi al stomacho sono ac-  
cõmodati: & moueno la urina: rinfrescano il polmone: cõporta-  
no ale interiore. Se quelli pomi parerano troppo garbi: cioe ne  
li arbori loro cum questa ragione li remedi erai: cioe cum il ster-  
co de porco & de humão & urina uechia a le radice sue: irigerai  
cioe inspargerai: & ricuoprili cum la terra: & da q̃lli arbori poi  
piu dolce fructo ricoglierai: tolieno in loro certa megia uirtu  
& forcia tra quelli dicti de sopra & assumẽo i se. Li acerbi al pig-  
mento che si chiama el stomacho sonno piu apti che al mಾಗಿare  
alhora sanano li uicii de la bocha: de le nare de le orecchie. & de li  
ochi. Critamete adunq; disseno coloro liquali negarõ che li no-  
stri corpi si nutricano cum pomi granati: cõciosia cẽ il suo uso  
piu si cõuegni ala medicinã che ad usarl in cibo. **Q**uelli che ha-  
no buono stomacho & ualido piu sicuramete auanti il cibo re-  
ceueranno che quelli liquali lhano debile. Reprimano li calori  
instauran il desiderio del mಾಗಿare. Li accidi cioe li garbi mಾಗಿ-  
ti dopo pasto supprimen li uapori che ascendeno al capo il tro-  
po calore extrigueno: & hano quasi medesima forcia come la co-  
ctiõe quelli strucati cum le mãe o uero premuti cioe il uiuo di  
granati ilquale in molti mangiari usiamo li arendeno. Vltima-

mēte la scorcia de q̄lli pomi scata & riducta i poluere e medicia a molti icōmodi: cōe a q̄li che il corpo hauesse soluto: cioe tro po largo se tridata cū uino dolce si data in beuadā. Sana ēt le piage ineli genitali: cioe in ella uerga che p calore fussen nascute. A cōseruare li mali punici: cioe li pomi granati imergili inelaq̄ bo gliēte & subito trarsi fuori & apicali. Delicodogni.



Otonei si diēti quando de li pomi parlemo. & nō cotoni per auctoritate de Varrone & de Plinio e māifesto liquali commemoran li cotogni intra li fighi: lasso la openione de coloro liquali cidoni da cydoia citade de crete ha no appellati: donde & cydonia lespicule cioe se sue fete sono de ēte. Cotonei adūche o uero cidonei o uero citonei sono da chia mare. Crudi & maturi a li diffēterice cioe a mal de fluxo & ali colerici & a quelli che de sāgue execranti cioe che sputano lo sangue optimamēte li si dato a quei che hāno il corpo soluto cioe lubrico e largo non giouāo decocti: mā che li pdano quella forcia dil succo constringente & infusi preterea cō uino o uero acetato al dolore dil stomacho & alo fluore de li interiori uexati: cioe conturbati oportunissimamente cōferissimo & ingāno li desiderii de li languenti che tiēneno che questi reſsentino & in specie & in odore la similitudine de ciascuno uino uechio. Possi seruare lōgamēte li pomi cotōei in questo modo. Ricoglisi senza offensa cum li ramuli suoi & cum le foglie acōciate iuase apto & cum mele defecato cioe purgato suffuso lōgamente durerano uerdi. Cōſectate etiam si puono maturi in questo modo curati da la scorza & in pezi tagliati trate fuori le somēze & in aqua celeste se metano. doue tāto si dēno lassare mutando tamē laqua fino che la sua stipticitade habio pduta. & che guardandoli uerso la luce siano chiari & rilucino. Siano dapossa elixati & mezi aleſsi. dil lauegio tolti & sopra il linzolo mūdo sopra una tauoi la siano destesisi n tanto che laqua si a flugi & in lauezo da poi cum miele possi tanto bogliono che dil tutto siano cocti. Cocti;


de nouo iun linzolobiãcho li distenderai. & quasi sechi a lum  
bra & non al sole. inela brunidali ponerai & sopra infunderai  
lo miele bñ defetato. cioe purgato & spũato. & tepido Aque  
sto modo qua si si cõfetano le zucheli/cedri/mali medili. cioe  
li pomi aranci/peri/põl. liquali molti inspargeno cum le specie  
come sono gariofoli/cinamomo/zézero trito & criuelato. Ma  
li pomi. cioe pomi meloni le sonde ouero ceste. la cõditura si  
suole fare in axedo. si macerã per quatro giorni & dapoi che al  
quanto inel linzuolo hauerão reseduto: mutado laxedo dino  
uo cocerai. & de nouo inel lizuolo distesi/dũmètre sião f redati  
& inela brunita ouero pugnata si ponẽo. & sopra fuxo il miele  
optimamẽte si conseruano. **Q**ueste si mangiã inela prima mẽ  
sa/cioe per primo cibo. In uarii tẽpi si suolẽo mangiare. Linuer  
no/il citro & la narãcia/la estade le zuche li meloni & li cotonei  
Ma de li cotonei/q̃sta e la uirtu sua/che nãti cibo mangiati strin  
gieno il corpo & la cõcutione & la largeza tuoleno al uẽtre sal  
uo setu non li stenderai i do parte. & traete le osse & sopra infu  
so il zucaro si cuoceno. Alhora il desiderio del mãgiare induce  
no. & sumpti cioe receuti/diffendẽo il capo da le ebrietate. Da  
poi il cibo ueramẽte sigillano il stomacho adiuuão il padire. &  
moueno il corpo/se seranno tolti cum auiditate.

#### De el citrone.

**L** citro ouero citreo cloantro. el chiamo malo persico  
cioe pomo di persia. & appello lo così da la prouincia  
Ma uirgilio imitando Homero. cũ longa perifrasi cir  
cũscripse citro /in q̃sti uersì. Feliciũ mali quo nõ prestantius ul  
lum. Pocula si quãdo sceue infecere nouerca. Miscuerũtq; her  
bas. & non innoxia uerba. Niuno certamente dubita q̃sto fuisse  
dicto del citro: de il quale si trouão uarie generatõe. altri sono  
che la silua mauritania produce. Altri liquali in italia & i media  
naseno. tuti tñ sono differẽti piu tosto inela grãdeza che inel sa  
por: & q̃si tuti sono de una medesima uirtu & forza. Sono odo

ratissimi. & gitati in ele uestimēti occidēo le tarme: Da liquali odo  
 rifera uesta la cirosa da Neuiro si chiamata. Si generan in persia  
 da ogni tēpo. altri sino archolti. altri in quel tēpo si maturiscēo  
 Tienſi ēt che inelli uenēi siano saluiferi che triti cū uio & beu  
 ti la purgatione de le forcie sue guarenti tali opresi. Non e am  
 po una medesima uirtu in tutte le parte del citro: le scorze sono  
 calide quello che e dētro e semicido. cioe temperato. & p q̄sto e  
 māifesto che lhabi stiptica forcia aroſti & calide uiuāde si acho  
 stano ad ogni tēpo. La estate ampo precipuamēte. impero che  
 reprimen la colera extingueno la sete. inducēo desiderio de mā  
 giare. A molte malatie la citrea forza medicina: impo che le dōne  
 pregnēte dela nausea le liberan. & trito e dato a beuere medega  
 el budelo gētile & le querele: cioe il brombulare de li interiori  
 Souo alcuni che tagliano il citro in fetoline come il rauāelo &  
 cum sale olio & aceto cōciato il mangiano. Da li mali medicio  
 uero citrei ad liquali il uulgo li dicēo larance: possi dire q̄si q̄la  
 medesima cosa: Ele uero che ui sono alcune dolce alcune garbe  
 il modo da usare cum le ragione dice desopra potreti gubernat  
 ui le dolce nanti pasto tolte dal qual tempo si uogli si conuene  
 no al stomacho: & etiam le garbe se cū il zucharo saranno reme  
 diati. laqual cosa faſsi leuata la scorza & tracte le sue cartesine.

De le palme. cioe dactili.

 E palme nascēo in multi luochi come al di dogi in ita  
 lia. In luochi maritimi de spagna i aſfrica ēt sene uede  
 no terra sobulosa & nitrosa amano in iudea & p cōmā  
 damēto nasceno & il fructo piu suaue & piu ubertoso rendeno  
 a liquali da la forma cōe lōga & inel megio dela schina hāno al  
 sumpto q̄si certo modo chio arbitrio che il nome de dactili glie  
 stato imposto ilquale sia simile al dedo inel megio delicorpo hā  
 ne come una fessura. laquale molti la chiamāo il bolicolo & de  
 li spargeno la radice quando sino plantati per quanto si dicto  
 quella che sara pl ātata senza el maschio elquale non se de plan

tare troppo da la lōga se dice essere sterile unde se el maschio se  
 ra tagliato subito deuentano sterili & nō producono fructo. Li  
 fructi de le palme nasceno nō intra le frōde. ma infra li ramisce-  
 li gioueni che esseno de arbore. La uirtu & rīforchia de le palmi  
 • cioe di dācili e calida & humida. migliori sono li bianchi che  
 li negri o uero che quelli che rosigian. diēsi pelare uia la pelicu-  
 la laquale diuide la carne da lōsso impero che mangiata il fareb-  
 be piu graue al padire. Item sono da trarli lōsso: acio che nō inū-  
 tassemo alcūi homini darne de Alexādro liquali per piu auidi-  
 tate māgioron dācili uerdi & si strangulorono: li piu dolci tol-  
 ti nanti cibo: piu facilmente fanno la cōcoctione & moueno il  
 corpo. Tamen ala spiengia a li dēti & al siato sono aduersarii. la  
 palma come dice Gellio e di tāta generositade che la non da luo-  
 cho ala pōderositade: ma la si uolgie in suxo: & per tale cagiōe  
 la si reputata per segno de uictoria cōciosia che gia la sia di que-  
 sta natura che la nō consenti a cui la uoglie ne a cui la opprime.

**Dela nēspola.**



On fu nēspola i italia a tempo di Catone: le radice de  
 questo arbore si dice che si fanno profunde & larghe.  
 Per questo rīspetto quasi sono iextirpabile: le nēspole  
 todelche sono piu prestante che le altre. le somenze de lequale  
 sono austere cioe aspere & acce & le foglie non sono senza pro-  
 prietate: auātī il cibo la nēspola tolta grandemente il stomacho  
 dissoluto astringe il fluxo del corpo i poche uolte fortissimo re-  
 primeno per la frigiditate & siccitate: a li dolori di dēti e medici-  
 na. Et la foglia sua etiam & la scorza: & etiā le radice tagliate &  
 imposte pistate: a li feruori cioe nascione calide: & ad il tumore:  
 cioe la inflatione subuicne. Siccate & trite cum la miele la con-  
 duce acicatrice & piaga. Del succo suo tolto cum uino: repugna



ale beuande uenenose.

**De le sorbole.**

De le sorbole sono tre differētie. Alcūe sono come li ma-  
 li: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinatē: cioe accu-

te difoto come li peri. Et altre hano faciõe & figura de ouï fino la udate le sorbole dali medici p le medicie piu tosto che p cagio ne de mangiarle. Et quãdo anchora sono bianche & megie cru de agrauano il stomacho: & cosi quãdo sonnò mature cacciano il fastidio. mólificã le piage nafute nelli iteriori. Laqua ne laq le ueramète le sorbole sono decocte data i beuãda cõciosia che ha uino austero. cioe aspro quasi cum il sapore imita la natura. Ali disenterici: cioe che hãno il fluxo e medicia. la sorbola dal sole macerata & i supã. cioe in uino cocto cõfetata come li codogni & peri secundo Catone dura lógamète: De la cornola.


**L**E cornole lequale Virgilio le chiama lapidose: cioe pe trose. peroche de fuori han poca carne & dẽtro molto osso habiano itra li accini cioe intra le pomele o uero graneli ànumerate sumpte in cibo pocho nutriscẽo tardi si con chuoceno & stringen il corpo. De il persico.

**P**ERSICHE nascẽo per tutta asia. & maxime in persia. dõ de a nui trãsdude hanno il nome. ma questo tardi si facto. & cum difficultate. Ma da poi in ciascun luoco spõtaneamète produceno. Parmi che nãrino fabule color che scriuẽo questo aprouo li persi nascere uenenate cum tormẽto & p quella cagiõe Cyro le fece portare de li in egypto acio che quelli che nõ haueua possuti uincere cum arme. Almeno cum ueneno li occidesse. Fingeno colõro acio la cosa pari piu uerissi mile legypto da il sole & il cielo fussen mittigate. Questa uera mente dechiarã Columella per questi uersi. Et pomis quæ barbara persis. Miserat ut fama est patriis armata uenenis. At nunc expositi paruo discrimine leti. Ambrosios prebẽt succos oblita nocendi. Agiunse tamen come la fama accio che al tutto la cosa fabulosa non pareste che fusse sta creduta per historia. le persiche de terra todescha & quelle de. Asia lequale hãno li cogno mi da le regione. da la autunna si maturisceno la state precocie cioe fino tenute. le dirachine i precio nãti le altre sono fresche si



pono seruare cō questa ragiōe. Elegi le meliore & meteli i muo-  
 ra. & laltro giorno trali fuora & purgherale con diligentia. & le  
 alogerai inel tuo uase; & sopra le infunderai de sale & axedo cō  
 saturegia. Il cibo di psici per la humiditate & frigiditate sua fino  
 tenute disutile al stomacho. Tosto si marcisseno: & couuertisco  
 no in humori flegmatici. Il suo uso quello che negano li medici  
 li membri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dū giorno fanno il  
 suo camino. Maturi ampo sumpti nāti cibo induceno appeten-  
 tia moueno la urina. largāo il corpo. leuāo la puza dela bocha.  
 Siccate & mangiate doppo pasto. se non nutrisceno. tamen sigil-  
 lano il stomacho come si tiene impero che astringeno. Sono al-  
 cuni che dicono che le da beuere bono uino subito quādo se hā  
 no mangiati li psici nāti pasto. accio che presto non se putrefaci-  
 no. Non si despreciata la opiniōe de coloro che dicono che li p-  
 sici sono da mangiare doppo il cibo tagliate i fetoline. & poste i  
 buono uino amoiare. ipho che la bocha del stomacho & li ori-  
 ficii superiori refrigerano. Ma questo far si de quādo a la cena p-  
 cedente hauerai māgiati arosti. Le foglie di psici trite & poste so-  
 pra il corpo o uero expele li lubrici. cioe li uermi on uero li occi-  
 deno. q̄lle medesime siccate & in puluere pistate le piage frasche  
 cruenta piaghe aserrano. Le mādule di psici trite cum oliō e me-  
 dicina al dolore dela testa.

Del oliō.

 L bisogaarebbe hora la mesura & lordine a cagiōe che  
 a lo apparecchiare. & al cuocere deli puimēti. cioe di ap-  
 parecchi: la ragione fusse data. Ma pche tutti li obsonii  
 cioe le bandasione sono mixti di certi simplicii a questa cosa pti-  
 nenti le prima da dire. Et prima de li ogli & et del oliō. Di li olei  
 ui sōno molto generatione. Cōditiui. Pausii. Radio. Orchite li  
 quali de oli uitate optimamēte si apparecchiano. come dice Var-  
 ro. Le salintini. termutie cōditine sono piu grāde. & al māgiare  
 optime come alhora le bolognese & le picētine. Le acerbe si sfer-  
 deno da uno ladi & da laltro con il coltelino. & in aqua fredsā

to si

to si macerano: dūmente la amaritudine cū il grasso si parti: Da poi i uaso de pietra ouero de legno riposti. supra fuxa aquacū sale & finochi & fusti de finochi de cocti a tempo si seruāo. Mā giansi cum pelli & carne aroste & fructi: accio che le leuino il fastidio: o uero accio che induchino appetito. Difficilmēte si padissenteno. & sono de puoco nutrimēto: generan humori grossi & glutinosi: cioe grassi. Tolti da po pasto reprimeno le axalatione dal capo. Di le altre piu commodamente farassi olio trampeto cioe col torchulo: come alcuni soglino. o uero cō la mola macinato: che e piu utile/ o uero con la solea: cioe con strectore con ligni che e piu difficile. i le fisele se arcolgie la oliua & maciassi & exprimessi fin tanto che sono aride: & alhora non dāno pi u niente. Quello olio che prima ui esce: se el non fara de oliue marce: & tropo mature & rescaldate e piu suauē da māgiar questo. Plinio il chiama omphacino. Omphax li greci appellāo la uua mal matura. Laquale gñratiōe de olio ala frigiditate & siccitate tēde. A conseruar le oliue uede che in che tēpo uorai potrai fara olio a questo mō farai. Tolte le oliue de la arbore. le seruerai nela miele. & quele trarai a qual tēpo uorai & farai olio uerde. Ma lolio che de le oliue mature si exprie e piu grasso & de piu graue odore tamen si riputato piu utile the lomphacino per le sue temperate qualitate. Tendi tamen a la caliditate & ala humiditate. Varentare olio tamen potrai dala troppo grassezza: gitandoui del sale. & farae piu grato trabēdo fuori del fundo la murcha cioe la feza. Tutte le fece del olio & del uio tēdēo al fūdo come dela miele ala sumitate de sopra onde il negliore olio sta de sopra: pero che amale exalatione. Il uino migliore sta inel meglio del uaselo: & la miele bōa sta nel fundo del uasello lontano da ogni fece. La forcia de lolio e a fare caldo e forte il corpo laquale cosa inte sia per Annibale che era p cōdure exercito con tra romani a le trebie cioe a quelle contrade inel tempo freddo di .in uerno fece ongiere li corpi de soldati cō olio per scaldarli &

fortificarli. & fu uincitore. Lo olio cōtra li algori: cioe sfredimti mirabilmente adiuta. Beuuto a degiūo o uero occide li lumbri ti cioe li uermi o uero del corpo li scaccia. Vltra de cio hassi p antidoto che el sia contra li ueneni. Beuuto con aqua tepida cū uo mito scaccia li ueneni. Sonoui altre pluxore chosse dil ficto olio lequale per cōsilio le pretemeto impero ch a le cose nostre nula si affanno.

De la miele.

**C**Rande cura & solitudine a le aue a fare la miele & la cera. & maggiore a conseruarla. Vnde Maro dritamente le appellano scarfe Nō sono giore come le mosche a mangiare tutto q̄llo che puotēo hauere. Castissime oltra di cio sono reputate. In luochi inquinati ò uero che sapino de rio odore/mai le aue ui si appōerano a stare. Se quelli che oleno da unguenti /come che da frescho cōcubito puza come quelli che di aglio puzano sino pūcti da esse & da li aluearii cioe dali corpi li quali secondo uartone da costi si diati. Facto per esse adunanza si cacciato. Hāuo fra esse leggie a la similitudine de optio prince: alquale tute le cose sino differite. Questo ponēdo si a uolo tutte il sequēo. & ritēuto si in uno loco. tutte il ripogono & nula ardisce uolare da luoco a luoco si trāfferisceno. Meteno capo cioe a li soi aluearii cioe a li corpi de le buxe. Il naturale pasto di aue e la rosa. serpilo/ apiastro/ papauero/ faue/ lente bis/ occino cioe basilico/ piu tosto de queste ueramēte per ragiōe la matina donde il miele & la fiore. dōde la cera si face/ ricog'ino optimo miele che si faci e quella che si facta dil thymo. Per queste la miele siciliana & lo attico p tātō la corona p labundantia dil tymo & p la sua suauitate dela miele pōtica cioe de larcipellago & de q̄l de spagna/ in elq̄le alcuni auctori descriuēo essere uenēo nō si apertiene dirlo noi cerchiamo q̄lo che a la uoluptate si affae Miele e cosa sola che sputa la sua fece a la parte superiore. Questo quātō le piu graue. tātō e piu perfecto. La miele cōtra la uirtu diluino lauta. impero che questo quādo le piu uechio & fre-

ſcho e migliore. & quella quanto le piu freſcha cioe noua & cali da: tãto e piu apprezzata. Il coſto e migliore che il crudo: impo che el non infla: o uero non fa dolori circa al cuore: o uero colera nõ fa accreſcẽ. Quella di eſtate & migliore ch̄ quella di lau tũno: a li corpi frigidi & humidi ſi conuẽne. a molte malatie e medicia. Nõ laſſa putrefare li corpi. Ine le cõfeſtiõ di pomi: zu che citrõ i & nõce e tenuta optima. Al deſiderio di la bocca. & in molte uiuãde ſi affa molto. I q̄ſto lo oximele: cioe il ſiro po & lo hidromele laq̄le quella medefima aq̄ cocta i eſſa e licito ap pellarla ſi face. laq̄le ſi data a q̄lli ch̄ hãno la toſſe i luoco di ſiro po cõmodamẽte molto io crederia et che fuſſe fatto di uino & mel c: teſtimonio Plino.

## De il zucharo.

**Z**ucharo non ſolamẽte faſſi in arabia & india: ma in ſci cilia & crete laq̄le coſa dice Plinio. la miele ch̄ di le aue ſi ricolto: dicẽdoli miele al zucharo. E fragile certo dũ mentre el ſe ſtriengie: o uero ſi ſotopone ad li denti. Queſto certo q̄to e piu biãcho. tãto e migliore. & certo q̄llo che di piu lõga cãna tagliata ſi ſuole fare: dõ de il meglio di tre o uero di piu coſte dicẽo la ſua forcia e calida & hũida. Queſto fa ch̄ bẽ nutriſſe: gioua al ſtõacho & molifica le ſue exaſperatiõ ſe dẽtro ui fuſſero. Ineli biloſi cioe colerici: ampo facilmentẽ ſi cõuer te inel hũore che domina. Queſto p quãto io arbitro. li antiq lo uſauão ſolamẽte i uſo di la medicina. Et p q̄ſta coſa inele ſue uiuãde nõ fano mẽtione ueruna dil zucharo. Eſſi mancarono di certo da le grãde dilectatiõ. cõcioſſa che ueruna coſa che ſia data a mãgiare nõ puode eſſere ſi deſauia. ch̄ il zucharo non la acõci. De q̄ e naſſuto q̄llo peſſo puerbio. Che el nõ e uerua gie neratiõ di mãgiare. che agiõtoui il zucharo diuẽti inſipida. Li q̄ſaſto il zucharo. agiõte mãdule mõdate & ſtare a moglio. & poi nete cũ laq̄ pignoli mõdati. nocele coriandri. an eſt cinamo mo & altre molte coſe ibellarie riducemo. Paſſa alhora il zucha ro inele loro qualitate. a lequale in cõfeſtione ſira a choſtato.

## Dil latte.



**L** latte de greci p̄so che deriuasse. Il primo che di gli animali grauedi si molgiesi appellato colostro: & questo si gitato uia: im̄po che el nuoce a quelli che lactāo. Sono di quelli che pensano la forcia di la latte sia temperata: & che'el'endi alquanto ala frigiditate & humiditate. Et per questa cagione tiensi che il latte bene nutrisse & gieneri molto sangue cōciosia che el sia sangue expresso di le ubere & mamille: cōforta il cerebro al stomacho el pulmone gioua: accresce la gienitura: cioe il seme uirile come p̄ tutti li medici si tiene. Nō e ampo tutto il latte ch̄ si mongie di gli animali di una medesima natura. Lasso quello di le donne: il quale i medicina solamēte si usa. Il latte ha quasi quella uirtu & forcia quale ha lanimale dalq̄le si mulsio. Optimo si tenuto il caprio ilquale adiuta il stomacho. tuole le opilatione dil figato: larga il corpo. Inel secūdo luocho farae il latte pecorio. Inel terzo bubulo: cioe quel di uacha. Megliore e ala prima uera che la estade & meglio la estate che nel autūno: o uero nela inuernada. Et e da beuerlo come lo esce di le mamille: o uero tepidato: & restare di receuer altro cibo fino che el fara la residētia inel stomacho. Il coagulo: cioe il chauo di latte tracto & mangiato nanti cibo. la prima uera & lestate meno nuoce. Impero che dopo il cibo riceuuto come quasi solēo o uero subito si putreface insieme cum lui trahie laltro cibo nō padito ad im̄ cioe al fundo dil stomacho. Itē le da riposare da po che lhabiamo sumpto: acio che per la gittatione & exercitio che si facesse: el coacesca cioe deuegnia agro. beuuto o uero cō zucharo o uero miele si prohibuto dala putrescentia. Le da beuerlo a degiuno & purgato stomacho a cagione che el nō si cōuert i quelli humori liquali sono principi inel receptaculo dil cibo si deprehēdino cioe arpigliano come facilmente suole fare. le ampo da guardar si dal troppo uso dil latte: ipeto ch̄ la subtilitate de li ochi rēde piu scura & debile & la predia inele rene &

nella uessica genera. La aqua de lo lacte de capra che romae quãdo e facto el formayo p medicia si usa/po che la refresca el figato & il sangue che pharumaticiali/faci la uia a purgare il corpo.

De il caseo.

**B**Enche inel tertio cibo usião il formayo:tamen in questo luogo e da explicare la forcia sua cõciosia che de la &e dil quale hora habiamo dicti si faci etiam in molti mangiar da fir apparecchiati.li cuochi lo usano.Arpiati & coagolato il lacte non con molto choagulo cioe grasso o uero capo:acio che il caseo/come spesso & quasi sempre adiuene diuenti acro per mano dil factore.& certo non macilenta.cioe macra & calda.ma temperatamente grassa riducto in una balla di lauezo inele forme o uero calathi o uero fiscelli sia posto. & sia tãto exprimuto fino che q̃si il chiaro sia uscito fuori.Salato il caseo sia posto in luogo che lhabi alquanto de fumo.Et quando lha uerai riceuuto il sale & che el sia passato q̃lche giorno.& che el sia dato a mãgiare non serae cosa incongrua la dignitate di il caseo ella tuole da li luoghi & dale pecore come de il lacte habiamo dicto.Sonoui egi casei de duo generatiõe i italia liquali cõtendeno del principato come il marcelino cosi certo si chiamamato dali etruci:cioe dali toscãi ilqual si facto inel mese de marcio in etruria.Et il permefano inele cisalpine.cioe de qui da le alpe ilquale quello medesimo appellano maiale. pero che facto in el mese di magio.La qualitate dil case questa e la tuole da la etate sua cioe dal tempo.Frescho e algido.cioe freddo & humido.salato & duro calido & secco.Il caseo frescho nutrisce beñ & molto reprime il calore dil stomacho.il sangue execrate cioe spudare adiuta a li flegmatici al tutto nuoce.Il uechio difficilmẽte il concuoce:poco nuttisse.Al stomacho & al uentre e aduersario.Fa grande collera le gote & doglie de li fianchi.Genera areuela & la pietra.Tolto dopo il cibo:alhora ne poi tuore un pocho:impero che el sigilla la bocha dal stomacho & diceffi che elle ua

Il fastidio di li cibi grassi & gioua ala concoctione & al chauero.

De la recocta.

**T**olto il caseo dil lauezo: con fuoco lente tãto, il scalde no fino che il grasso rimasto al formayo tolto a la parte de sopra notarai quello li uilani il chiamano recocta impero che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biancha & al gusto non e insuaue. & nõ si tenuta chusi sana come il caseo fresco & di megia etate meglio ampõ e cha il caseo uechio. & tropo salato. Cocta o uero que la medesima recoctam cheti piã chiamarla. Amolti apparecchi herbacei principalmete li cuochi lamessedan.

De il butyro.

**L** butyro in questo modo si facto de il lacte mulso il lacte di la multura. in uaso di metallo. il qle abimo cho artatum cioe largo di sotto. & stretto di sopra a larghezza di campana si leua diligẽtemẽte si colato per laquete & di la nocte humiditate inela superficie la grassezza di il lacte riorse. & nuda. Et questa li uilani chiamano il pãno laquale ligiermente con la chacia il toleno. & in uno uase longo il meteno. & cum uno rotolo cioe ligni rotundo .messedano tanto longamente. che el si riduce i massa cioe in uno corpo laquale tolta fuori & seruata in uasi a tempi in locho de grasso uero de olio in molti apparecchi si usa. Quasi tutti quelli che habitã nele parte septentrionale che & nele occidente habino bisogno de olio de il quale le calide & le temperate regione hanno hauuto in cõsuetudine hauerne e habudãtemẽte. El butyro e calido & humido nutrisce quodammodo li corpi fordi modo ingrassa. Ampõ il suo uso frequente. & il stomacho si offeso. & fomenta cioe se prepara nutimento & esca a ie iusfirmita phlegmatice. Dato in cibo cum mandole mũdate & zucharo: fa padire la flegma. leua uia la tosse frigida & secca infuso nele piãghe: di aiali uenẽosi & beuuto uol tanto quanto lantidoto del a medicina & turiacha.

## Dil ouo.

**O** ouo ilquale li greci il chiamão i molti modi & cui di molte generatione: & quasi tutti di animali uolati. li nasceno: li animali che generano oue accomodate al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci: galine: ma li migliori sono quelli di le galine. & pio salutiferi maxime se di gallo serano cõcepte: lequale ueramẽte come e opinione di alcuni quelle che sono cõcepte o uero del uẽto zephiro cioe grego o uero pur di propria libidine: quelle nõ sono come laltre saporite: & da in pollare i tuto sono difutile. La forcia di li oui e tẽperata. & impero dicẽo li medici bene & molto nutriseno. Louo in do parte si diuide in la chiara & i el rosso. la bũe cioe il chiaro tende a la frigiditate: el uitello cioe el rosso tẽde la caliditate: albumo e apto inel purgare di le piage & in cõstringere le cose che sono lasse & mole come in molti apparecchi di mಾಗಿari & bellarii: zoe uiuande usiamo: ma li rossi che si chiamano il uitelli: confortano il cuore. & di freschi dico. & fauoriscono: le membre nurricano. & il sangue ritorna. & riduce putreficato a quelli liquali lhauißino troppo ardẽte. & maxime quando sono freschi dil giorno. & di galina: di pdice di fasiaa. si mangiano non molto cõcti: ma sudati per uno pater nostro. che forbili siano. Et quelli liquali sono debili cum q̃sto cibo prima cõrepurgato stomacho. ipero che facilmente si cõuertiti in altri humori Spesse uolte per prima mensa cioe prio cibo si debino usare. Questo cibo medica la tosse. & ad arterie exasperate a la raucedine di la uoce & exectati. cioe quelli che spudano il sangue. Li oui cõcti inel aceto benche li siano piu temperati tamen si fanno stiptici. & constringeno il uentre. li ardori di la urina & le ofense di le rene & di la uesica mirificamẽte tuollẽo. Et maxime quelle che i q̃lla hora fusseno nate. & crude nasute calde tracta la chiara: igiotiti li rossi. Piu saporite sono leoue di le galine grasse & non magra: di le passute di formento. horigio. mi



glio: panizo meglio cū passute de herba. Linuerno cōmodamēte si cōseruāo li oui nela paglia: la estade inele remole. Quelle che in aceto sono state macerate: cioe mogliate p alcuni giorni: come dice plinio facilmente senza romperle le titarai p dentro uno anello. Dure come afferma Celso di ualētissima materia sono & per questa cagiōe tarde si cuocēo. In quali māgiari li cuochi le usino al suo logo il diremo.

De la succidia cioe carne porcina salata.

**L**A carne di porci e tanta humida che non si puote conseruare senō salata. Questo animale edacissimo cioe papatore. Per laqual cosa lo abūda di molto sangue & di calore. Li spurchi & sordidi luochi uolūtieri usa & habitare primere il calore cū liquali grandemēte li dēti di li lupi si exagita quādo la carne dil porcho megia uiua squarciano. li lupi portano tali animali uolūtieri a li fiumi & a le aque per extinguere quel feruor. Da niuno animale bruto questo, di grassenza si superato. Varrone afferma lui hauere ueduto í atchadia uno porco il quale per grassenza non solamente el nō si posseu leuare: ma ne etiā si posseu scacciar da si: uno forse che li haueua mangiato la carne: & dentro facto el nido: & parturido di forzeti. La porcel la quādo le di uno anno la u a in amore, & porta quatro mesi li figlioli inel uētre. binī. cioe aduo aduo li nutrissi. Li porcelli quādo anchora lactano fino diēti nēfrēdes. p rispecto che anchora nō pōno frēdere la faua, cioe rōperla. Quādo il porco sia puenuto ad uno āno: nō e icōgtuo al salare. Vno giorno nāti chel si occidi bisogna tenirlo seza beuere acio la carne sua sia piu secca & doppo morto diligētemēte uolsi salare a cagiōe el nō diuenisse frolo & puzi: & etiā acio che poi da tarme & uermi nō sia guasto. Quādo tul salerai sparzi dil sale inel fūdo dil uassello doue laparechi. & ipezi dapoi il pōi cō la crosta di sotto & la carne di sopra. & tātō lo lasserai neli ordegni: fino che lhauera cō ceputo il sale da poi lo apicherai inel carnatio doue sia dal suo

penetrato. Di quei torai il lardo p li tempi. de q̄li perfuti de qui il petasone cioe il piede cum il calcagno. De qui si sumē: cioe le sumache. De qui di le glandie. Per laqual cosa meritamēti li uilani le chiamāo succidia: impo che sono le affonze piene di sucho di laquale dapoi facta in succo fassi molte cose neli mangiari & ne li apparecchi si puote fare. come dil horreo. cioe di lo granaro si face. ilquale quella medesima secūda succidia li uilani la hāno appellata. Cogliensī etiam molte altre cose a li pulmentarii cioe apparecchi p̄tinēte. di il porcho di nouo occiso cōe il grasso. La carne porcina si fresca come salata. bēche la sia giota al gusto. ta mē le p̄nitiosa al tutto: & di male nutrimēto come dice Celso.

De il liquame cioe grasso liquido.

**L**iquame dil grasso di porco: & etiam di oche. a questo modo' fassi. Tagliato minuto & posto nel lauezo al fogo di carbōi accessi meterai. acio che nō riceuessi il sūo apicandolo ala sīama: & cū tanto di sale il concerai. quāto penserai che sia basteuole. Liquefacto nātī chel si rīfredisca inel orde gno p̄tinēte lo seruarai. colato prima ampo dei itendere & de bilo usare poi quādo & doue tu uoli. Fassi ēt liquame di la sonza di galine. anatre. grue. &c.

Dil omento.

**M**ento. Celso dice essere quello ilquale si acosta a li intestini: cioe budeli simile ali intesticuli che hāno certe medole. & sono senza sangue & senza sentimēto. le tu nice sue cioe la pelle: e in essa il sentimento. Aquello si diuolgiē piu uolte: o uero lo omēto o uero lo itestino cioe budello. que sta generatio morbo

Li greci il chiamano: apresso a nui disonesto. ma cōmunamente ad questo hirnīa e il suo nome. Tuole il dolore & il scroto inele inguine & lo abdomine. sono stati alcuni che hanno dicto essere il grasso duro. Macrobio ueramente dice che lo omēto e simile a le cartilagine. ilquale ueramente posto a l'osso doglioso o uero offenso dūmētre che el porta sectiōe cioe rasadura el sente. elquale il ceruelo col suo ta

Lo dice che tormenta & offende l'omo o uero frequentemēte  
occide nō p' il suo sentimēto ma dil suo uestire cioe di la sua pe  
le cioe ad lo omēto questo porta el dolore. Di questo fassi la ge  
neratione di apparecchio che si chiamato omēto dicto disopra.


Del abdomine: cioe grasso di la panza.

**A**bdomē e quello ch' li greci chiamano quella parte dil  
uentre. la q̄le e dal boniculo fino ad lingua. intra la  
cartilagine & la pelle giace. Questo tamē grasso Testi  
monio uice. Satyro dicēdo Montani quo q̄ uenter quod est ab  
domine tardus. Queste parole sono di Cello. alcūa uolta p' q̄l  
che botta o uero ritenuto lōgamente il spirito: cioe fiato o uero  
sotto graue cargo si arūpeno le mēbrane di lo abdomine itero  
re cioe dentro da lui. quātūq; la pelle che li sta di sopra rimagni  
itegra. Sarae adūque lo abdomie quello di ilquale si fae il sumē  
cioe la astringia ilquale q̄l medesimo si appellato uulua: ne etiā  
questo obsta ad le turgiente non le porche papili: cioe li sumate  
essere facte: conciosia cha circha ad lo abdomen sian le mamille  
di le luganighe & di le altre palpatēte: lequale di la carne por  
cina si fanno al luocho suo diremo. L e lo aceto.

**L**o aceto fassi di il uino: se il uaso sarae uacuo & nō sia  
sarato. La iere che entra dētro e quello che caua la po  
tentia sua hauēdo el uino calidita in si euaporato se ui  
cia elqual & chiamato aceto: tātō fredo che piu che altro liquor  
extige la fiamma & fa cosa che puode parere merauegliosa che li  
fassi che il suocho non cuoce sopra fūdili lo aceto subito si arū  
peno. La q̄le cosa si legē che Annibal ad li taurini salti a uno dif  
ficile passa di prede fece: di lo aceto sono uarie sentētie di aucto  
ri di la qualitate sua. Alcuni dicono che di acute & calide parte  
constano che di la sua intensa siccitate si deprehende. Alcuni ue  
ramente confirmano per questa ragione che labi i se piu de fri  
gidityade che di calore: conciosia che la colera che il sangue repri  
me. & che etiam la flegma per il uehemēte suo acore taglia. nui.

comprehēdiamo iuaria forcia dil aceto: per questo che agiunto mediocrementē ad le cose frigide elle arende molto piu frigide & se el si agionto ad le calide: le fanno molto piu calide. penetrādo certo quello che e maximamente suo proprio le qualitate in le cose: come ho dicto accresse lo aceto ali malinconici: ali lipenti: cioe ali cadēti dal morbo caducho ad quelli che per dolore de li nodi stentāo/ad li paralitici/ad li pasmatici. per la uia laquale e fa ali mali humori a li nerui & giūtture molto noce tolto tāen moderatamente gioua al stomacho cacciando uia li sui ardori. & instaurando el desiderio dil magiare. De qui adune di la prima mēsa cioe li primi nāti cibo riceuuto molto sia usato laceto beuuto & infuso sopra ad li morfi de li animal uen enosi mirificamente adiuta: in āno pestilente usare uolsi questo ne gli obsonii: cioe nele uiuande: & nele cose odorare ad le siate li polsi & ad le nare admouerlo. & cum esso humeate la casa comandamo tuolesti la frigiditate ad lo aceto: & la sua troppo forcia se cōluua pastula sira decocto. M. Agrippa diceffi ch̄ neli supremi anni suoi si liberato da lo acerimo dolore dile podagre: cioe dale gote: posti & dimerfi li piedi nello aceto caldo. Di lo aceto & me le fassi lo oximele cioe siropo come molte altre cose

De lo acore cioe acresta.

 Vello che il vulgo dice acresta Plinio li dice omphaceno & per auctoritate de Macrobio li dico acore. Omphax: certo come ho dicto e luua anchora acerba & essa significa: perche adunq; appellato io l'ho olio di le bache: cioe dile oliue non mature omphacio piu tosto che appellarlo acresta laquale fassi dal omphace: cioe nō litēdo troppo chiaro. Macrobio exprime laceto e piu acerba che lacore. la forcia dil quale aceto el se cōsta esser piu uehemēte di lacresta laq̄le acresta piu tēperatamēte li ardori di stomacho rifrena cosi smagra il corpo & dissolue come suole fare lo aceto lacore cioe lacresta al stomacho residēte & e stuate & sitibundo sigato mirabilmente gioua.

questo e contra ueneni. & ineli condiendi obsonii cioe nele uiuande da fir apparecchiate còmoda & salubremente usiamo.

### Libro tertio.

**L**E noce nui hauemo ché siano quele che dala parte de fori sono copte dal scorzo duro & assai ne diceffimo qñ parlauemo de le pome & hāno dentro q̄lo che e da mangiare. De le generation solamēte hora mi pare de dire. & prima de le iuglande : laq̄le da lo adiutare & glāde cosi si dicta: iuglande o uero perche la sia la giande di ioue. & cosi li sia dicto: ma a quella medfima li greci la chiamāo basilica ha certo q̄sta generatione de arbore noce laquale son piu suauede sapore che li giāde. Vnde p exochē dicemo noce solamēte p nunciemo: adiecto lo epitheto: plinio afferma chli greci hanno chiamate noce iuglāde dala graueza del capo: dice cetrāmēte le foglie ch la vtu de arbori: p la scorcia sua penetran nel cerebro Ma q̄li nuclei che sono dentro fano al cibo. Ma fresche sono ini miche ad q̄li che tosseno. Māgiare cō la ruta & sale sono contra li ueneni & laere pestilēte Per lauctoritate de Metridate mirabil mēte adiuta. Valeno ēt li spicoli suoi riceuuti adegiuono cōtra il morso di cāe rabioso. Il scorzo de la noce brusato & trito cō olio o uero uio. & il capo de lo faciulo illito cioe uncto. tuole la alopecia & nutrisse li capigli. Le mosch: cōe dice columella: da orechie di cane scacia se le orechie serāo uncte cō li scorci amari. Di li spicoli molti māgiar si fāno p̄cipuamēte la gli gliato cō il q̄le in sieme con le carne uechie & grasse: aieuar il fastidio. & ad excitare el desiderio noi usiāo. Aq̄sto tundēdo defuda F. nostro rusticello che cosi e cupido di a gliato. De le mandule.

**L**E mandole per lo fruct ho atrouato uarie gienerationes: impero che & feminino & neutro si lecto: nentro io per analogia mosso pronunciaria. Amigdalos: laqua le greca noce : & da la longa da li nostri si appellata. circa a le calende

lende di febraro dieffi piantare o uero calmare: pero che prima ch' gli altri germina il suo fructo che mādula si chiamato: pero che le il primo troppo auidamēte da molti con la folicula si de uorato. De qui nascēo spessi dolori di capo & di graueze. Sictate ueramente ualeno cōtra ebrietate se nanti el uino sene toglio cinque. Da questi si deprehēsi le inflammatione nascere per q̄l argumente che le uolpe diuorate le mandule muoreno se le nō hauerāno laqua apresso. Lo olio inelquale sono coctē ifu so in sul capo: li caduchi & letargici excitano ale piaghe iuechiate di morsi cārii triti cō la miele subuēnēo li dolori di le rene beuute cum aqua extingueno admista un pocho duua passa che suo le lenire cioe indolcire le beuande dile loro amaritudine. le mādole amare piu tosto imedicina sono accomodate che al māgiare. Piu dolce & confecte & da perse: inel secundo & tertio cibo usiamo.

De la nocella o auelana.

**N**Oce chiamano la nocella: o uero pnestina: laquale li greci la chiamano pōtica laquale nasce dil corylo e cosa manifesta. Questa tolta i cibo p sua caliditate mixta cum la sicitate iducēo dolore di capo exagita il stomacho di inflammatione. il corpo tamen maximamēte nutrisce. Arostite sono utilissime ad le distillatōe da fir mitigate. Trite & cum aqua mulsa cioe scollo beuute leuāo la molestia dila uechissima tosse. cum la assungia o uero cum grasso trito. & ale alopecie illita cioe ala infirmita di capilli restaura li dani di le capegli.

De le noce pignee cioe pignoli.

**N**I le noce pignee: lequale hano refina di strati li pignoli tragessi fuora di la scorza li pignoli biāchi. liquall sū pti in cibo generā optimi humori. sedeno la sete. toleno la discrassia dil stomacho. purgāo la utina li diēti cum luua passa spesso usati. tiens che habiā uigore di excitare uenus quādo dormisse. quella medesima forcia hano etiā cum il zucharo apparecchiate. q̄sti spesse fiate li nobili & li richi i tēpo di digiu-

no uāti pasto & dappo al cibo usano liquefasci il zucharo inel quale inuoluti li pignoli cō la trula cioe pasta di zucharo i forma di pastelo si reducō. Ad q̄ste si agiūge bracte cioe sfogli do rohi. ignificētia credo ch̄ si faci & dilectiōe. De le castagne.

**L**A castagna: laquale etiā se chiama heradeotica intra le noce. Virgilio la anumerā i uno uerso. Castaneq; nucez meas quas amabilis amabat: & q̄sta gienera uigore & forza neli mēbri fra tutte le cose che a māgiare fino date: ma difficilimamēte le padisseno & maximamēte dali phlegmatici: se cum el miele non saranno māgiate. Lessate ueramente & anchora calde damatina nanti cibo date com la miele giouā a q̄lli che hanno la tosse. Si arostenō etiam ad la fiāma in padella perforata: & non sonno suauene di nutrimento: cōe si hāno di q̄lle che sotto la cenere cum carboni cō lēto suocho fino decoctē. Queste mangiamō piu suauemēte colo caseo doppo pasto: la mēbrana cioe scorza che tra la scorza el fructo cocta in aqua ch̄ sia rimasta fina a la terza parte & data a beuere mirabilmēte sana la scorēzia dil corpo. De li siliquis: cioe carobe.

**L**E silique pero che hāno dura la scorza meritamēte cō le noce sono ānumerate, lo penso che le habino tolto questo nome: impero che silique si dice etiā ala faua ali lupini & bene ch̄ la sia maggiore tamē la pare simile p la scorza. Caroba p uulgo lapellano. lequale se serāno fresche offende no al stomacho: largono il corpo. Quelle medesime siccate ch̄ serāno operā al cōtrario. Il suo cibo pmoue la urina. & al dolore dil stomacho e grande presidio: si el terzo di carobe in sei parte daqua a cuocere disboggia p la mitate. & q̄sto succo per cinque giorni al cōtinuo sia tracto e tolto. Gaiēo ampo di li siliqui pessimamēte sentie: che a pena siano coctē. & strigiano il corpo & acciesse li catiui hūori. Affirma Valerio flaco uiterbiēse medico egregio i nra etate. le silique lui deueda ch̄ siano māgiate da po pasto: acio che li uapori di il cibo tolto auāti nō uadio al capo.

## De li pistachi.



I pistachi sono simili ad le nocelle. De queste li medici inele pharmacie/cioe inele medicine usano. Hano q̄si quel medesimo uso come hāno li pignoli/excepto che la pizatura de li serpi sono de austerā/cioe de acra & stiptica v̄tute e la sua. Tamē sono accōmodati al stomacho p̄ quanto si crede/maximamēte contra quelle & dehorace li uitii dil pulmōe & de le interiore purgare.

## De il peuere.

E specie lequale nūi usiāo neli pulmētarii/cioe māgia ri/sonno de molte sorte.& certamēte tutte de extranei parte inela nostra puincia fino apportate. Da li arbore queste quasi fino arcolte come el piper che in fronte del occaso locho ad li soli opposito nasce de arbori simili al n̄o gienuere. Le ampo distante le somēze dil peuero a quello dil gieneure ch̄ ha piccoli grāi.cōe inele faseoli uediamo. Questi prima che siano desiccate assunate & al sole scotate fanno che peuere lōgo si chiamato. Apoco apoco poi apprēdolo per la sua maturitate di mostrano il peuere biācho/silquale dapoi scotato da li soli & da li loro calor magiormēte si trāuta ēt certa generatiōe de peuere/silquale p̄ la intēperātia dil ciel carbūcula cioe carbōza. Questo e piu aspimo de li altri/& e leuissimo & pallido. Assi piu grato essere il negro. Il piu leue de lūo e delaltro e il biancho. Nasce no gli arbori dil piper in Arabia solamēte.& introgoditica: ma al di dozi in italia la myrtella nō e molto dissimile de amaritudi ne fa fructo meno decocto. Il pipere calido & secco:& p̄ questa cagiōe scalda il stomacho & il figato a li colerici noce resoluē il uēto del corpo & caccia la urina moue il suo usarlo l'nuerno si laudato piu che la estate.

## De il gariophilo.



Ariophilon p̄ auētura si dicto nasce in india pare simile a li grāi del piper se nō che le piu grāde e lūgo alquāto & e piu frāgibile ail piede lōgo e cōe la uio la & ha q̄tro foglie cō capello sopra le foglie aguifa de meio gra



no de peuere. La bore suo ha le foglie spesse i rami de tre cubiti  
acresceno: la scorza palida: la radice larga & lignosa: inela uirtu-  
te et quasi quel medesimo con il pipere: al figato tamc me noce  
che il pipere: & ha forza contra ueneni De il cinamomo.

**D**il cinamomo: le cose quale Herodoto narra sono fa-  
bulose tutte & false. Nasce ueramete in ethiopia li fru-  
ti del qle il sito e breue: rami piccoli & repressi: concio-  
sia che mai ascendino a duo braci. Quattro dedi grossezza han-  
no. Nasce ueramente in nepri dumi cioe in boschi spinosi & per  
quella cagione non si ricoglie senza molestia. Il cinamomo ha il  
scorcio uirgulto cio e coe uertzelle la bontade de liquali e inela ci-  
ma circa a uno palmo p̄cipuamete intenuissime cioe subtile &  
debilissime pte se hano: le secude parte tiene ma sono de piu bre-  
ue misura laquale e q̄si come e quella la piu uile e q̄la che e pres-  
so la radice e la sua radice de grade peso dicta inel tēplo del capi-  
tolio. Ioue & de pace da uespesiao impatore hauerla ueduto lo  
dice Plinio. la natura del cinamomo e calida & secca: fa padire il  
stomacho il figato cō la forza & dolore dilecto. Il cinamomo cre-  
deria che fusse q̄l medesimo cinamomo. In quello certo al mio iu-  
dicio e facta per la sincopa del uerso. De il giengero.

**L**A uirtute del giengero e calda e secca: benche in alcua  
parte el tendi a corruptione: conciosia che el putefaci:  
cioe se guasti come fa la tarma al legno chel rode. Suc-  
curre al stomacho frigido: la sua tropo oligine cioe grassenza hu-  
mida per il mangiare del fructo uerde contracta dessicado. Cō-  
tra li morsi de uenenati animali hassi per antidoto.

De la noce muscata.

**L**A noce laquale li spiciarii chiamao muscata: e calida &  
secca. Adiuta il corpo humano cō la sua forcia. & cum  
lo odore adiuta la subtilidade de li ochi ch̄ fusse hebeta  
ta cioe maculata & minuita. Se da il uomito: iduce appetentia:  
confortando il stomacho & il figato. Tutte queste cose le quale  
la forcia

la forcia di le specie se hanno: integre & pistate da perse o uero mixte al mangiare di li homini: sono uehementemente accomodate.

De il giafarano.



Le specie non e senza ragione agiugeremo al'giafarano: benché el uiria generatione: conciosia che con le sue uirtute & colore cō ilquale spesse uolte fino ornate: & cō il sapore: inelquale nō poche forcie ui sono lo accresca. Il giafarão saluatico & domistico habiamo. Le radice ha come la scalogna simile: ma di q̄lla medesima ubertade & gratia: nō e in ogni loco: La prima sua nobilitade si ascripta a q̄llo di cilicia & iui in mōte tauro & in timolo. La secōda licio/ la terza lo italice: & tamen el si uiciato in ogni loco. Lo optimo giafarano come el si toccato cō le mane el crepa come sel fusse fragile, L'altra approbatione e chel si apporato in mano uerso ali ochi el morde lieuemēte la faccia & li ochi. Lo quinto in ogni loco e q̄llo ch' e grassissimo/ & che subito spira bono odore. Fiorisse in el nascimēto dela uertella: in pochi giorni la fiore & la foglia uerdigia Cō la bruna si ricoglie/ seccasi a lumbrà. Dil giafarão uolsi il moderato uso/ la forcia dilquale e calida & secca: al pulmone/ al petto/ & al figato/ & core gioua. Beuuto con uino. perche le di uehemēte odore/ el fa ala ebrietate. Il giafrão giouene in el suo fiore/ cioe in el nome del suo fiore e mutato come narano le fabule dili poeti. Sono ampo di q̄lli liquali pēsano che il croco cioe il giafarano/ da coryco castello di cilicia sia cusi dicto.

Dile acrimonie & prima di aglio.



Aglio perche lha molti spiculi p q̄llo le piu forte. Aglio cō come la cepola: il porto. la scalogna. & li bulbi. cioe scalogne grosse & forte tutte piu insuauu li fanno. dice si tamen la radice di lherbeta arostita sotto le bronce & sopra l'aglio dimorata il terro suo odore extinguerè. Eui etiam aglio siluestre: ilquale li grēci li chiamano scorodon. El domestico certo ha in esso gran forcia certo ali pernitiōsi mali digli homini gran

demēte resiste li serpi. & li scorpioni. Item ēt altre bestiole quale si nascōdono cō lo odore suo sollo si scaciano: al morfo canino cum la miele succore: il suo succo cum olio mixto. & ad li uene nosi iēti cioe picature. & ale ulcere cioe piaghe ineli corpi sana. Sono stati ēt di q̄lli che laglio aleſso a li frenetici iel diedēo: co cto inela faua: a la tosse & ala suspiratione dil pecto mitiga. Piu utile tamē e cocto. & uerde: che crudo & secho secūdo che se extima: cōciosia che el si faci di esso di molti edulii cioe māngiarii & maxie moreto & agliato: diliq̄li li citadini rare uolte lo usano ma li uilani spessissimo piantassi ad ordine p linea uno palmo lōtano luna da laltra di spacio. Di li cepole.



A generatiōe di le cepole: li greci hāno fatte molte come e Sarda Samotrachia. Aſcalōia: Abcalōio da uno castello cussi dicto in iudea. & q̄ste hanno tracto il nome. Vnde alcūi mutato la sorte: aſcolonio hanno scripto. In tutte sorte hāno odore lacrymoso. Ma meno iele toſculane e la forteza anzi sono quasi dolce la cepola rossa e piu forte che la bianca: la secca piu che la uerde. & la cruda piu che la cocta: la secca cha apparechiata. Amāo li luochi frigidi humidi & sabulosi. Fino bene cōseruate al fumo apichate. optimamēte iele paglie. dil mese di marzo & aprile: la cepola. al feurato li uilani piantāo la ſcalogna. Di le cepole li medici sentenno q̄l medesimo q̄si da q̄ste fino accefe le inflammatione. il capo si pregruato. il cerebro & la memoria si ofensa. induceno graue ſōno. & subito fino generati humori phlegmatici. adesto a rompsì alcuni tamē hanno opinione che tolte temperatamēte siano salubre. che molificā il uētre. che inducan ſōno. che facino appetito. Excitā il corpo. & il suo fomēto cioe fauore al suo uicio e la salace hūiditate accresce. Pistata la cepola & supra iposita a le emoroide le ap̄ſōno cōtra ueneni & la corruptela di le aque & al tuto simile al aglio. La cepola da la cepa e facto diminutiuo. Pare ad Apitio ch̄ q̄sta generatione di bulbi debí sortire altra natura da gli altri. Solamē

te pche crescendo la luna discrefco & discrefco la luna acrel  
feno li bulbi. La ascolonia e quisi de la natura de la cepola: qua-  
tunq; la sia minore & meorbicolare. Nasce la cepola co uno ca-  
po & con una foglia. ali obsonii cioe appparati de uiuande: mol-  
to apta & aceta. De li bulbi.

**L**i bulbi megarici cioe scalogne. da. M. Catone pcpua  
mete fino laudati. Le il uero che intra ad questa hassi  
ch la squilla sia nobilissima & piu farasi ala medicia ch  
a altro di li bulbi le nomi di le sue generatiõe sonno explicati: so-  
no differeti di odore/ suauitate/ sapore colore. grandezza. Tuti ta-  
men sono di feruida natura. & p questa cosa si dice che li bulbi.  
mouena la libidine. Celso dice cheli bulbi tute le olere cioe her-  
be capitale o uero che le radice che fino date mangiare dienle  
chiamare bulbi. Impo quando de le qualitate de le cose si parlaua  
& el dicesse questo essere utilissimo & uale nel cibo. inelqual fuf-  
se grade nutrimento questi douessen essere anumerati in meglio  
la materia di le oere cioe de le herbe familiar che si magiano di  
lequale radice li bulbi assumo. & puocho piu giu dice el predi-  
to. Deli legumi il piu ualeuole e la faua. o uero la lenticula che  
li bisi. Dile olchre cioe herbe da mangiare le piu ualeuole li rai  
& li napi: cioe nauoi. & tuti li bulbi: ineliquali ueramete io anu-  
mero la copella isieme. & laglio. & la pastinacha. o uero che spe-  
cialmete radichi fino appellati. Pitagoras fece li bulbi megarisi  
da tanto chedi la loro natura el composse uno uolume. Varo  
scriue che li bulbi excita il uentre. & p questo ieno da mangiare  
inle noce. Itē & apicio sente quel medesimo/ ma agiunse/ che li  
pignoli bianchi: il succo dila ruca & la forcia dil piper e una me-  
desima cosa. Marciale chiama li bulbi salaces liquali etiā lamor-  
a ueuere excitano. De el porro.

**P**orri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo & capitato. il se-  
ctiuo Nerone cesare. li diede auctorita mangiandoui  
ogni giorno con olio p cagiõe di cõseruari la noce cã

taua lui nõ solamēte priuatañte.ma et̃ n publico. & in elle sce  
 ne cioe inele feste solēne si ralegraua cūm il cantare diceua esser̃  
 molto obligato al porro cōciosia che el canto e bene & cōserua  
 la uoce dopo la satiōe cioe nascimēto se taglia p mezo p ch̃ si fa  
 ci piu grosso inel capo. Laudatissimo e q̃lo che nasce i egypto.  
 Et poi lo hostiēse: & lo aricino forono in p̃cio. Il porro capitato  
 e appropriato a molti uicii dil corpo. Hypocrates li usono il suo  
 succo p il fluxo dil sangue resiste cōtra et̃ li morsi uenenati cū ui  
 no dolce o uero cū aq̃ di lacte beuto credessi che el gioui molto  
 sana et̃ la tose uechia tolto cū lacte de dōa: & le ulcere cioe le pia  
 ghe dil pulmōe. Māgiato si tiēne che el uaglia cōtra i uenēi dili  
 fungī aliga cioe salda et̃ le roture. molifica le duricie. Le piaghe  
 fresche postoui cū sale subito salda: faccia li ibriageci: stiula ue  
 nus molifica il corpo. Tamē il suo troppo u far li fa dolori de ca  
 po ppone mali somnii: corūpe li denti & le gēgiue. noceno ala  
 uista. Nōne fuora di pposito māgiare il porro driedo le latuc he  
 porciniage. & altre herbe frigide. Perirono alcūi per beuere suc  
 co de porro fluido cioe stāticio o uero marcido. come aduene  
 a Melas homo darne romano spigione de lenuta p comanda  
 mēto di Ti. cesare.

#### De li finochi.

**N**egli horti holitorii cioe orti odoriferi: nasceno herbe  
 alcūe satiuē cioe dōmestiche. dile quale s̃lle semēce' co  
 me le herbe p li apparecchi dili obsoni cioe dele uināde  
 e banditione usiāo. Qui le magior parte sono odorifere. Di leq̃  
 de come si faci il minutal cioe uiuāda de herbe al suo luoco'dire  
 mo. Fi ochi ferulaceo si chiamato da Plinio. imperoche el nasce  
 sopra ferule cioe bachete come nascēo molte altre cose ha calda  
 forcia & secca non tamen simplice. mesedata a lui la austeritate  
 cioe la forteza sua esser̃ il giusto lui el dimoftra. Diceffi che li ser  
 pi aliquali li finochi sono gratissimi: & cum il gustare di essi si  
 nochi deponēo la sua uechieza. & la caligine di gliochi laquale  
 hāno hauuta & cōtraffa. per la sua lōga dimora che sotto terra  
 hāno

hanno fatta . fricando il capo a queste bachete di finochii : la deponemo & torneli bona ueduta. Vxiamo adõq; questa herba & cruda & cocta non senza cagione: impoche generan boni humori. cõferisce al pecto. & apre li meati dele uene che sono incluse dẽtro cocto cum la cesere moue la urina. Le ingiurie del pulmõe & dele interiori faccia: ualleno et le loro foglie trite cum aceto & beuute aduerso lo isto. cioe la pizatura di scorpioni. Oltre dicio toli si opportunamẽte le somẽce sue con uino cõtra li serpi seminato il finochio in mezzo uno figo secho & piatato lo archoglierai piu dolce. il finochio cõ il ficho & tolto. tu il gusterai piu suaue cioe fiche seche. Sonoui che le sue uerzelle taglião fino a terra uegnando linuerno & inel ledame buouio on uero cõ humão stercho li inuoltano. accio che lãno sequẽte facino finochio piu dolce. Cõe de pomi granati et habiamo dicto. De il chumino.

**C**umino e gratissimo al columbo. inela superficie dela terra apena acostandosi nasce. & tẽde infuso ama li luochi putridi & calidi e da seminarlo al meglio la prima uera. Eui et de altra generatione saluatico ilquale il chiamano uilano altri thebaicho. Le bachete tamẽ de q̃sto inele terre de ethiopia. & in apricha mirabilmente crescono. Nasce et nele regione di le nostre parte. Assi chel sia calido & secco scacia li tormini del uentre cioe brombulamenti prouoca la urina. Il suo troppo uso inducce calore. Questo li ipocriti diliquali uie grande copia di tali agabatori. & ambiciosi p tuto uiene assai a inganare altrui lo usano.

Dil aneso.

**A**nexo. & crudo & cocto da Pithagoras intra poche cose si laudato. Verde & etiam arido el da bona gratia a tutte le bandifone & uiuãde a lequale el uien accompagnato. Laudatissimo e il cretico: cioe quel di crete. appresso poi quello de egypto: il suo uso presta appetito: apparecchiato cum zucharo li turgidi a lui cioe corpi euacua & discarga. Mangerassi tamen doppo pasto piu commodamente : reprime li uapori che uanno

ala testa: fa il fiato dila bocca piu iucundo. & tuole il fetore. Com  
moue la urina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui. & exci  
ta uenere.

De il papauere.

**P**L papauere: il q̄le li greci chiamāo & satiuo cioe dōe.  
stico: si troua che p se medesimo nase. Di questo ui sono  
due generatiōe cioe biācho & negro dil negro si cōcepif  
se il sapore dil biācho le foglie trite & beuute cū uio la helefantia  
cū q̄sto si mediga. De lo satiuo cioe dōestico sōnoui tre generatio  
ne. Il biācho la somēza dil q̄le brustolata si daua ap̄sso de li antiq  
nela secōda mēsa: cioe p secundo cibo cum la mīele. di il negro: ta  
gliessi il fructo si exprimuto: di il q̄le li medici lo usano a curare li  
infirmi. Eui di una tertia sorte. & si chiamato erratico: il q̄le nasce  
cū lorzo: q̄sto e simile a la eruca. Il suo succo, li medici lo chiama  
no opion: cū il q̄le tuoleno le cure se troppò sarāno. & i sōno fa ue  
nire a q̄li che ne hāno bisogno. Q uesto medesimo fa lo pio rice  
uuto. P. lucino hu ō p̄torio: cioe di palacio: in spagnap tedio dila  
uita. ho lesto che morite.

De il coriandro.

**C**oriādro de egypto cōe principale si tenuto: intra le co  
se siluestre non si troua. Trito & dato a beuere a grande  
forchia a refrigerare li ardori. Non e da mangiarlo simpli  
ce p la sua inata malitia: ma o uero cū miele o uero cum uua pas  
sa: o uero al modo nostro. che e piu suauē & piu salubre cū axe  
do preparato & cum zucharo inuoltato. Q uesto dopo pasto use  
remo piu commodamēte a reprimere li uapori di la testa. & ineb  
le cose stiptiche: inele quale molto uale. Cosa mirabile dice xeno  
crates. se le uera cioe. Il mēstruo continersi uno giorno ad una fe  
mina se la ne beuerae uno grāo trito. & duo giorni se la ne beue  
rae duo. Et simil mēte tātī grani: tātī giorni: se li cōtignira. M. uar  
ro dice. El coriādro trito cum lacto a tēpo di estate cōseruarae la  
carne incorrupta.

Di la menta.

**M**A mēta e herba de suauissimo odore: dicessi che questa  
fue una giouene amata da plutōe per quanto disciue

i poeti. & per proserpina femina de plutone fu conuertita in  
 herba dil suo nome. de qua preterea li si dicto mentula che  
 vuol dire dono de amore o uero quasi merita: o uero che a la  
 fa il suo grato odore discorra & spira: Questa herba excita  
 is per la sua inflamatione & humiditate quando beue la fus  
 orta. Per questa cagione io credo che li antiqui capitani de li  
 iti la deuedesseno a le gente darne a mangiarne: impo che  
 sano che fusseno: casti donde & castra sonno dicti a li exerci  
 ando qsta herba. Appetentia induce la mente. & li obesi cioe  
 ssi da la marcescentia: cioe dal periculo dil marcire conser  
 nde de il cuor alegro aiuta il stomacho: occide li lumbrici:  
 i uermi. Vale molto contra il morso de li cani rabiosi: semi  
 la menta nel equinoctio. cioe dinuerno quando le tanto il  
 io come la nocte: meglio tamẽ uienne con le ramisselle & ci  
 iantate: che con le somence. Dil humido menno si ralegra.  
 te e uerde: li uerno fassi flauo cioe gialeto. Vna uolta pian  
 ura longamente. Euĩ etiam generatione dil mentastra silue  
 quale come le uite si propagato cioe multiplica.

#### Dil epo.

Eminassi lepo quando la menta. & e dicto epo quasi  
 apex cioe capo In acaya cioe in la morea li capi de li uĩ  
 citori de le sacre guerre: di q̃llo ueniano coronati. o ue  
 li soi fiori le aue uolentieri li mangiano. Dicesse che hercule  
 corone de epo al populo oleastro. Le radice dil epo operan  
 il mētē cōtra li ueneni. & perche le amaro. usasi piu in medi  
 che in mangiati. Sõ noui de quelli che questa herba chiama  
 brofiana.

#### Dil serpillo.

**S**erpillo si cussi dicto dal serpire. cosi apruouo a noi co  
 me apruouo li greci. Ineli monti certo p quella medesi  
 ma ragione p laquale el sisimbrio longi & largo scati Il  
 tico meno serpisse aduerso li serpi e efficace. Docto inel ace  
 le mirabilmente li dolori de testa ungiẽdo le tempie



### Dil pul izuolo.

**D**ilizuoli sonnoui de duo generatione domestico & sil uestre: il satiuo cioe domestico uale molto a recreare li animi de quelli che da affanni sono affaticati: maxime se li suo ramicelli o uero cime o uero furculi serano tenute in am pole de uetro con aceto: de laquale cosa le corone de li poeti si fa ceuano di il pulizolo piu presto con ilquale si leua li dolori dil ce po che con le rose. Assicurassi il capo etiam con il suo olfato: cioe o dorare: e contra la ingiuria dili fredri & dili caldi. Et legiemo che etiam nō extuā coloro in lo sole: liquali si hauerano imposti duo furculi di polizulo inele orecchie. La fiore dil frescho brusata li pu ici occidi con lo odore. Il polizulo siluestre tiensi che habi la forcia & uirtu medesima che ha lorigano. De li cardi.

**A**rdi precipui cartagine granda. de corduba etiam uien neno li cardi a duo modi: cioe nel autūno la pianta. Le somence ueramente uieneno de marcio: amano loghi ledamati in luoghi frigidu. Apparechiansi li cardi con miele & aceto diluto: adiuncto li la radice de la seris & cimino: non sia alcuno de senza cardo. Sonnoui dili cardi siluestri due generatiōe uno piu fruduoso de laltro: anzi luno ha le foglie piu grasse che altro lūo & laltro hai puoche foglie & sono spinose & aspere. El fa nele cime la fiore purpurea: & tosto diuentano come canuti. Quello domestico si dato a māgiare questo per la sua mordacitate austerā il stomacho iacente: se el non si tuole piu auidamente alza & compone. La sua radice cum aqua cocta: subministra la uoluptate de beuere a li beuitori. Questo cibo e utilissimo a la matrice: & de qui e che le femine appetiseno li cardi

### De la saluia.

**A** saluia calida & secca usiamo i molti apparecchi: & non e da marauigliarsi: cōciosia che la sia herba de salute im pero che la uale contra la paralisis. & gioua ali denti fricati cum essa. & se da li morsi de li serpenti uenenosi.

Dil occimo cioe basilico.

**Q** Vello che greci nuì et p la pria longa ditemo ocymosci oe al mio iudicio quello che il uulgo chiama basilico. A d la prima uera si seminato: la estate si pianta to in po che meglio crescono li rami. Fiorisse pria de sotto: & poi de sopra: come dice Theofrasto & dura lógamète in fiori. Crisippo medico al basilico diede questo puicio che el noce al stomacho che gli ochi scu risca: che el fa impacire: che lobística a li iteriori. & pho la capra q̄sta generatione de herba mai tocha. Ultra decio se pistato sia coopto cō una pietra genera scorpiōi. Mangiato & stare al sole. crea uermi. nutricha pedochi. A quelli de aphrica questo si psuadeno. Se alcuno in quello giorno che hauesse mangiato basilico. fosse morduto da scorpione non potria essere liberato. Ma ele uero che queste tutte cose per luso le hanno trouate false conciosia che le capre mangiano il basilico. ne ancho che la mente de gli homini si cōmuti p lo odorarlo. & ad li scorpiōi terrestri & marini al suo morso ipostoui un pocho de uino fresco & cōn puocho de aceto sono medigati. luso etiam ha ttouato che ad li manchāti. lo odorato de laceto essere salubre. Affirma Galieno el scorpiōe molto delectarsi dil odore dil basilico. & p questa cagione ua uolentieri ad le foglie sue. tamen da sumerlo medio cremenente per la sua troppo forcia. laquale li prouiene da la caliditate.

De la ruta.

**I** N inuerno ha i odio la ruta. & se aliegra de lu oghi aprici & sechi. Vole essere nutrita in terra cinerica. Questa ha amicia con il fico in modo che in alcun luogo meglio prouegnia che soto il figaro. Semina si meglio con li rāi inel la faua perforata. & arcogle si in surculi a modo de basilico: piu difficilmente diuene secca. & inuechiata difficilmète se strepa. bu liole molte fa a le mane come la urtica. Apparechiasse le sue foglie & si conseruano ad usare in certi fasseti. La ruta e molto salu tiferi al homo. come testificāo tâte recepte de medicie. Deli medi

ci il nome de questa herba essere da extollere. De leque quello diopso li preclaro dicio: che la excita il stomacho: adiuta la cōcoctiōe molifica il corpo extenua lo colore li uicii de peto de fianchi de li interiori & de le rene mittiga. De quel metridato preclaro che disse quāto fassi cum ruta: assai ne habiamo dicto de sopra. Le rene sonou i duo sorte domestiche & capestre. questa māgiata dal a muste la cioe dela donola quādo cō serpi la uoue cōbtaere cō essa si arma cōtta li loro morfi uenenosi

De la eruca

**L**A eruca e calida & secca. & p quella cagiōe dicta q̄si uruca Focho fa forcia e la sua. & raro sumpta in cibo mirabilmēte excita uenus. Nasce la eruca facilmetēte la estate & linuctno disprezia p̄cipua mēte il fredo. Ad le lactuche credesi data a māgiare p temperamēto de la sua frigiditate. Sōnou i che scriuano la eruca certamēte essere calida. nō tamen di focho sa uirtute la radi ce sua in aqua decocta tragie li ossi che sono rotti. Le semence beuute col uino ualeno molto ineli ueneni di scorpion i In apparecchiare uiuande le tāta la sua suanitate de questa herba che li greci l'hano appellata

Di: nasturcio

**L**A nasturcio tolle il nome dal tormento de le nare. & da poi ēt significatiōe de uigore li cōphende. dice si che i arabia nasce de mirabile grādeza. Questicome peculiarre cibo usano. dice xenophan il quale sotto cyro cōbateo. La forcia dil nasturcio e focho la luso suo tamē par che al uenero si accosti. Il troppo usarlo come la eruca nuoce moderato gioua: impero che laguza l'animo & purga il corpo. & distragie la colera. Itē uale a molto usi de medicine

De la timbra cioe saturea

**L**A timbra. testimonio e Plinio appresso di noi e dicta satureia e herba aromatica cioe simile a le speciarie. & p grauitate spirante odore. Virgilio la explica in uno uerso. Et grauiter spirans copia tymbre. Seminassi questa herba lo origano la emula inel mese de zenaro. La saturea moue la urna. & beuuta cum uino li legargici: cioe li infirmi che inela mo

te dormeno li excitan. Et etiam contra li animali aculeiati : come sono ueste aue & galauroni. non si imposta se non utilmète. que sta herba fa excitare uenus. Doue bene si chiamata dala saturitate: in laquale e la libidine da laquale la trasse il nome.

De la nepita.

**N**A nepita li greci affirmão che il nostro uulgo li si dicto calmiten e de maxima uirtute: & e uehemente in calore unde de mirabilissimi antidoti: cioe medicí meritoe da fir ascripta. Al stomacho certo & ale doglie circa al cuore e utile reputate. le flegme dil capo torace solue & purga. A le interiore e medicina de solue la duritie dil budello gientile caccia il male di la pietra: cõ moue lurina cõ simplice come a cõpagnata cum alte herbe a le cose che habiamo dicte pistata tamisata & impastata molto gioua a quelli chel fanno. De lo aneto.

Eminassi laneto si p cagiõe de cuochi: come p li medicí.

**S**A questa se dice hauere forciã calida: ne e incendosa ne Austera cioe amara: ha in se certa posanza de molificare & senui crediamo ali auctori greci nutrisse cõsi come il cibo de aleti. senza aneto sarebe manifesto che maistri de zuochi non fussi a niun modo. Ali infirmi gioua con olio tepido & sopra ascerebro infuso. Credeffi etiam che la doni qualche rimedio a cui hanno la febre. Mitiga li dolori del capo. la tensura cioe extensio ne di nerui rilassa. **Q**uelli che non dormeno li inuita ad speranza da quiete. Cocta in aqua tre bicheri & dato a beuere. rileua mirabilmète le quiele cioe li brombularij del stomacho ultra dicio moue li ruti. impero che ladiuta la concoctione. Seda cioe cessa li tormenti cioe brombulamenti del corpo. stringe il corpo. le sue sopenze scaldate & mಾಗಿato sotto ale narre sedia cioe cessa il san giozo. Del thymo

**T**Hymo e herba dolcissima ale aue e amicissima. pquan to dice Marone Vt neme galathea tymo mihi dulcior byble. Supto assí questo nome dal odore come appare

La fiore epitymo: cioe la fiore di questa herba genera questa herba ilquale ricolto & alombra seccato. Sõ noui di do generatiõe. I calido cum la radice lignosa che nasce nelli monti: ilquale ẽ e il migliore. Laltro piu nero dal fiore nero. Luno & laltro in cibo & in medecina si conuiene. E calida & di austera cioe amara uirtute insieme. Riceuuto Thymo in cibo discacia la caligine: cioe offuscatione: occide li lumbrici: la urina scaccia prouoca il mestruo: a le femine trage li puti morti inel parto. Trito cum la miele & dato in cibo dssiolue la flegma. Mixto cum la polenta & cum uino macerato: ali conxendici & caldo supraposto a li sciaticci e salute uole.

Del organo.

**S**ono che tẽgono che origano sia dicto nome greco: ilq̃ le colorisse il uino: che se cussi fusse il uero: el si douerebbe pronunciare origoeno. le stata facta inel nome di questa herba grande mutatione. conciosia che di eradio & ocnitem che greci il chiamaueno: hora si dicto origano. ilqual in medecia piu che in cibo efficace ne mẽno il domestico che il siluestre. Trito cū uino biãcho & tolto in beuãda: resiste ali ueneni de li scorpionì & di li aragni. discacia le cruditate: molifica li inordinamẽti dil stomacho dato cum aqua calida. Dil cerifolio

**C**erifolio hae forza fochofa & accerrima in esso. Trito & riceuuto col uino mittiga la doglia dil fiancho cum aq̃ mu lsa risolue il flegma. Cum aceto occide il uermi ali puti & le tarme: la urina commoue: scacia il menstruo. Trito cum cera & asso ngiala parotida cioe la similitudine di le glandule solue lequale nasceno circa a le orecchie. Vnde & parotida si dicto ch̃ apresso le orecchie laquale greci chiamano perho che li nasceno. Dil amaraco.

**Q**uello che legypto & la syria Sansuco han appellato li diocli & legente sciliane hanno chiamato amaracho. Narassi nele fabule che questo fu uno puto regale ilquale portando certo precioso unguento & a caso prolapsò: cioe

caduto & roto il uaso di q̄lo suauissimo odore uehemēte fusse af flato: in odorifera herba fue conuerso. Dioscorides dice che li romai la appellauão perfa. Seminassi a un modo & a laltro cioe con somēza & cō li ramisceli: cioe cim ete: ma di le cimule e piu uiuace & di migliore odore. Calido e lo amaraco & secco: apre il meato cioe la uia de le narre. Depōe li humori glutinosi: cioe dil capo. Trito cō aceto & sopraposto ala pizatura dili scorpioni guarisse lo infermo. Di la enula: cioe hiole.

**E** A enula ha forcia calida & secca. Le sue radice i certi ap parechi usiamo: linuerno maximamēte laquale si tenu ta salubre herba. impero che la diuta mirabilmente il core: & diffende il pulmone da mali humori. A li sciatici & a quelli che hāo dolori ineli nodi. & ale isfirmitade che da frigiditate, sia no nassute gioua. Tienfi che el suo succo scacia li lūbrici ali puti & cacia li morfi di li animali uenenosi. Sumpta a digiuno cōstima li denti. Dil sisimbrio.

**S** Onnoue che il sisimbrio appellio timbr eo. Leuassi q̄sta herba in alteza dil piede. Ilquale nasce i luoghi irrigui & le simile al nasturcio. Troassene di domestico & di siluestre: luno & laltro e cōtra la pizadura di li animali aculeati come sono li calabroni nespe & simile, e efficace. se da il dolor dil capo reprime el uomito. il sãgiozo & li tormini dil corpo cōstringe le dissolutione dil stomacho. cosi in cibo tolto come in beuanda. Dil marubio.

**M** Arabio e quello che li greci p amaritudine il chiamāo de liquali si ānumerato intra le prime herbe. Le somence & le foglie di quale trite giouano cōtra li serpi. Seda sicurissimamēte li dolori de li fianchi & dil peo. Castor dice esserui duo generatiōe di marubio. il negro il q̄le el lauda piu & il biācho. Di uno & di laltro taiato miuto cū faria iposto fassi fritelle. di leq̄le cō loio. fritte in padella simangiano nati pasto p sanitate. Tienfi che scaciano li lūbrici. & p q̄sta cagiōe

si soleno apresentare a li fanciuli.

De lo abrotano.



**L**o abrotano e herba di iucūdo odore & graue herba. Dicesi che q̄sto nome da abrotonio fue conuersa una femina in herba. & tolse q̄sto nome p colui che la conuertì in herba. La sua fiore ha colore di oro p se medesima nasce & cū le cime sue si ppaga & toca se medesima. Semiasse adunq; meglio cō le somēce sue che con radice o uero ramissili. Di le so mence nō senza fatiche si cōuieue strapiātati. Fi offenso labrota no p troppo sole: ma doue le in luogo tēperato uiue: & cōuale da uicio & drito fruta.

Dil hysopo.



**O** hysopo ama terra humida & opachi luoghi. Sono etiam alcuni che pronunciao hysopo in neutro giene re. Achostassi a li sassi cum la radice & lherba: al gusta re e calida & feruente. Contrito in olio: resiste ali phtiasis: che e morbo pedicolare & leua la piza dal capo. Lo optimo e de cilia ria dil monte tauro: da possa il pāphilo. Sūpto col ficho. cum farina miele & cum ino. il pecto & il stomacho àdiuta. & simplice e al tutto contrario

De il petresemolo.



**V**ello che li greci dicono petroselinō. nui petrapiū po temo appellare. Columella il chiama holus atrū. cioe hiposelinō. impero alcuni che hano questa opinione Ale macerie cioe luoghi macri si talegra fir seminato. & lombra il nutri sse & gioua. Se el non si cauato cō la radice. el dura lōgo tēpo. & le foglie sue ad li apparecchi subministra. Il macedonio da il gusto de suauitate & di odore cōe di specie mirificamēte si laudato. pho che el si etiā improbato lo alexātrio & il sinirneo. Questa herba e aduersaria a li scorpioni. beuuta la semēza. guarisse li tormini ali iteriori. quel medesimo fa le somēze decocte & mulso cioe strucato. beuuto leua la disticultade de la uria. La sua radice cocta in uino. caccia il male de pietra di li lumbi. & di li fiāc hi. Medicina li morsi deli cāi rabiosi. beuuta & ilita Eui ēt di altra generatiōe il quale si chiamato ortoselinō. Questo si le

ua suso drieti frusti. Le somēze sue sono simile al cumino. e effi  
 cace ali mēstrui & ale urine. Alcuni hanno agionto apuselinon  
 differēte da le altre generatione p la picoleza: le foglie fatiue do  
 mestice. & le radice di colore rosso: ma le tamē di quelle medesi  
 me uirtute. come e la prima sorte prediā. ipero che & ale piza  
 ture di li scorpioni & ali morfi de li cani rabiosi le somenze di q̄  
 sto elquale e licito a chiamarlo holus arrū: cū uino dato soccor  
 re. Immulso cioe non strucato & dato a beuere. medica ale diffi  
 culta de le urine. li tormini dil uentre & le altre querele cioe la  
 rntatiōe di li iteriori & budele a q̄l medesimo mō sana. la radice  
 cocta i uino ad la pietra. li fiāchi & li dolori di li lōbi succorre cū  
 q̄lla medesima beuāda: Il succo a lo algiēte ppinato: cioe al sfre  
 dito lo exoptato calore p li mēbri diffunde. De lo absincio.



Absincio e di secca & calida uirtute. Per la sua amaritu  
 dine tolto i cibo p cagione di sanitate. Fail stomacho  
 piu ualēte. le fibre cioe le pelicule dil figato apre: le fe  
 bre ēt lōghe come q̄si le quartane minuisse. Eui ēt absincio ro  
 mano: ilq̄le e piu accōmodato al māgiare p quanto si crede. Di  
 questo apitio ne fa condito cioe in uiuāda apparecchiato.

#### Libro quarto.



E stato necessario prio scriuere alcune cose: acio che  
 q̄do dili obsonii cioe di li apparecchi di le uiuāde ple  
 famo el nō paresse longo. & forsa etiam alieno a na  
 rare le uirtude & forcia di esse proprie cose. Sara da  
 dire da qui nanti di quelle herbe & holere. cioe herbe familiare  
 da māgiare. Di leq̄le o uero cū le sopradite. o uero dapse appe  
 chiate nāti pasto usiāo mādōne li frusti. Ne ancho itēdesiano  
 se le ciere se douessiāo māzare p prio cibo: & poi quādo li susini  
 & cussi di li altri frusti. daliq̄li siāo deduti a lo appetito. Ne iten  
 dessiāo se le lauche litibo & le altre herbe familiare fusserō da  
 fir pparate al nō uso. Et facilmēte p la frigiditate & hūiditate  
 di tāte diuerse cose isieme & p̄sufamēte māgiate possiamo ogni



concoctione impedire. & tuore a la natura: laquale cosa nõ po-  
tria essere piu pñitiosa a lhõ. Se adũch li pomi & li fructi ce mã  
cherãno: nõ farebe in iucũdo tamen lestate piu che linuerno. &  
a la cena piu che al disnare le latuche a qũto modo apparecchiate  
mangiare. ¶ il apparecchio di le lastuche.

**L**A lastucha si tiene che sia dicta dal lacte: cioe da la abũ  
dãtia dil humore che la inse: o uero dal lacte che le nu-  
tricano a le femine: dilquale la le empiẽo: p quãto tie-  
ne apulegio di qũta herba ui sono di molte generatione: ma ele  
il uero che nãti tutte le lasticaule: la sessille & crespa si laudata.  
Si semina & stripiantã tutto lanno belle. & irrigiue. & in luochi  
grassi & ledamatis: legitima cosa e al tẽpo di la bruna gitare le so-  
mence: la pianta al fauonio: strapiãtare: o uero al fauõio simi-  
nare & a le quoto strapiantale uegnẽdo linuerno: le bianche in-  
pria tolerã linuerno. Sõno rinfrescative ad la natura di tute: tiẽsi  
che siano frigide & humide & p questa cagiõne la estate leuão il  
fastidio dal stomacho. & induceno lappetẽtia al stomacho. Di-  
cessi che diuo augustino impatore chĩ le malitie le lastuche erã  
da cõseruare ad uso. Et nõ marcuiglia impo che le adiutano le  
cõcoctione. & generan migliore saugue che le altre herbe fami-  
liare: cocte & crude mangianse le lastuche crude se le nõ hauerã  
no bisogno da sir lauate: cossi le apparecchiarai: sõno et piu salu-  
bre chĩ qũlle che cum aqua fino lauate: impiadẽa le meterai. & cũ  
sale trito le inspargerai: olio poco piu aceto assai le isunderai. &  
subito le diuorerai. Sõnouì che ad queste adiũgeno un poco di  
mẽtha & petresemolo. acio che al tuto nõ parino senza sapore.  
& acio che p la troppo frigiditate dile lastuche necesse al stoma-  
cho. Cocte & strucata laq̃ in piadena apparecchiarai. cũ sale olio  
& aceto apparecchiate ieli cõuiuii apponerai. Sõnouì che a qũti  
ui ispargiẽno un poco di cinamomo on uero piper trito minu-  
to. Questo cibo iduce sõno. la tosse generata p humore calido  
mitiga cõmoue la urina. uenus retarda, il corpo moue. Tamẽ il  
suo

suo frequãte usarle & maxime fresche la subtilitate degli ochi of-  
 fu sca. Eui èt altra generatione de la &uche: la q̃le se chiamano 'cha  
 prina. Questa pistata & gitata in mare li pessi ch̃ fara li app̃sso su  
 bito moreno. & q̃sto medesimo ad li fuminali: la la &ucha sarr-  
 lia & q̃lla agreste cioe cōpestre coloro liquali la chiamarono ser-  
 ra: laqual e lae inela schina si tiene che sia stata dicta. questa sorta e  
 la endiuia.

La apparecchio dela endiuia.

**L**A endiuia io lhaueria annumerata infra le la &uche ben  
 che di questo nome aprouo li antiqui nulla mentione ui  
 sia facta. Eui de domestica & di siluestre: luna & l'altra e  
 salubre piu amara e la siluestre piu iocunda e la domestica. & ma-  
 xime quelle che leua le foglie crespe. aparechiassi èt questa come  
 la la &ucha cosi cruda come cotta lesa. l'endiuia in cibo sumpta  
 & refregera le stuantie precordie: cioe refrescha le passione del co-  
 re. apre le uene del figato & febre cioe le pelicole sue. & ap̃ il mea-  
 to cioe le uie dile uene. La endiuia ae questo peculiare cioe digni-  
 ta: che refrigera le cosse estuante. cioe le cosse troppo calide & scal-  
 da le algēte cioe troppo frigide. Trita questa herba con la propria  
 radice & ali scorpion & di gli altri animali li q̃li con laculeo cioe  
 ponctura sua nocēno. imposta a lo ferito subuene. Il succo de q̃-  
 sta medesima data in beuāda in questi simili ueneni fa succorso.

L'apparechio de la buglosa.

**V**ella che li greci chiamā buglosa: nui chametmo lingua  
 bouina che sona quel medesimo p la aspiratione. Cali-  
 da e il buglosa & humida: cosi la domestica come sil-  
 uestre. Sumpta in cibo aqual modo ti uogli purga il sangue idu-  
 ce a le greza cacciando lassano dil cuore. Cotta con aqua & mie-  
 le presta auxilio a le ulcere di la bocha cioe fistule on uero uiffige-  
 te a la tosse & ala raucedine da auxilio inela malāchonia fa copia  
 de optimo sangue Apparechiassi & cruda & alexa cruda bene la  
 uata & colata laqua p uno reticello acio apto o uero inel capo di  
 la tauoglia cō la nepita mēta & petresemo in la piadena appare

cherai: cum sale & olio: la in spargerai & inuolgerai fino che la be  
ui lolio. & che la sua aspritate si molifica: laceto in ultimo infun  
derai: nela mensa subito meterai Alexa apparecchiata come la larua  
cha.

Lapparechio dil pandodopo.

**L**Assi etiam lapparechio dicto pandodopo: de la & ucha  
buglosa: métha: nepita. pbinocchio petresemolo. sisyma  
brijo. origano. ceripholio. cicerbita laquale si dice etiam  
terraxicon. Lanceda laquale li medici li dicono amoglosa: morel  
la fiori de fenochi. & piu xore uolte de altre herbe odoriffere: be  
ne lauate & collate cum il modo dila buglosa preqista: collata si  
richiede una piadena larga: cum molto sale uol essere in sparsa: &  
cum olio de essere inonta: laceto dapoi sopra infuso. & come ha  
uera alquanto ripossato: la sua siluatica durezza e da sic mangiata  
& cō li denti beue trita. **Q**uesto apparecchio richiede unpuocho  
piu olio che aceto: linuerno piu che lestate si conuiene. p la con  
coctione che ualida uole linuerno.

Lapparechio dile purcinagia.

**S**la bene lauata la purcinagia. & seperata dale foglie pre  
dure: in piadena riposta cum cepola minuta tagliata:  
cum sale: olio & aceto sia apparecchiata. Sō noui che a  
comprimere la sua frigiditat e uis pargeno piper trito on uero ci  
namomo: la portulaca laquale in uero poplin leriz licito appellar  
la e frigida & humida. & per questo non molto nutri se p quāto  
si extima. Tiefsi tamē che la extingui li troppo ardori de li stoma  
cho de le rene. & dila uesica il suo troppo usarle offusca glochia:  
uenus inibise & hibisse li insonii soi. Itē mangiata cum polēta re  
siste a le uomicione cioe brombolamenti. Di le budelle rinfresca il  
corpo: fanna quelli che hano mal de gota p caliditate. La sua radi  
ce appicata cum filo portata al collo expelle il morbo dil uua la  
quale cosa Plinio scriue che occorre a uno homo de palazzo: fres  
cha ultimamēte masticata leua la stupefactione di li denti quan  
do hauesti mangiato fructi troppo garbi & acri.

### ¶ Lapparechio dil rosmarino.



Ollor li quali hāno hauuto in consuetudine: laucius cioe piu largamēte. & piu salubre affare lapparechio di li fiori dil rosmarino ēt la fanno. Di questo frutice sonno uī duo generatione. Luno ē sterile: laltro ē domesticho & aliqua le le foglie: la fiore. & la somēza e refinaceo. hanno in se lo odore dil incenso. la radice anchora uerde & imposta alle piaghe risana li corpi. Il succo dil frutice. cioe di le foglie e fiori. & la radice risana il morbo regio cioe cācharo o uero foco siluestre. A sotiglia la uista. la somenza si data in beuanda' ad trare li uicii dil pecto. li fiori suoi ricolti la matina. & senza lauarli a. tutto acio non pdi no la forcia sua cum sale beue trito olio & aceto apparecchiati ala uoluptate & salubritate fāno bono fructo. Impo che scaldano il stomacho. & li humori reumatismi tuole uia & ad li asmatici gioua.

### De lapparechio dila malua.

E marauigliarāno forsa coloro che non fanno la natura di la malua. che io habi missa questa herba itra le cose da mangiare. Ma restissi di marauigliarsi. & di quante laude la sia da extollere uoglio ch' intendino la malua cui duo generatione. domestica & siluestre. & ciascuna e da laudare. quella laquale si chiama altea cioe che alta accresce in fusto. p la la largeza dila foglia sia conosuto. la domestica e minore. Questi greci dal molificare dil uentre. lano appellata. Ogni terrēo doue bre coglie la malua si ingrassa. Vale questa herba cōtra tutte le aculeate puncture. & precipuamente dil scorpioni: uespē: dile ape di forzi: di aragni: che trita cum lolio. & sopra la punctura distesa l' homo da quella onfesa & di tale bestiole deffende. Cruda distesa ala piaga extraget ogni puncta di quelli aculei. Diceci che l' homo nō uerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse un puocho di succo di la malua. Va le ēt q̄sto succo benche el sia alquanto in ut le al stomacho: cōtra la colera malāconica. & maxia a qla che gi ainduce l' homo a impacire. Fi elixate le foglie dila malua.

ua. & leuata uia la cima. & in piadena posto cōe li sparesi cō sale  
olio & aceto si acuncia. Apparechiāsi etiā a quel modo li fiori ne  
si reputato q̄sto apparecchio se nō salutarifero. cōciosia che a q̄lli ch̄  
hāno male dila pietra: & ala inflatiōe. & a li tormini dil corpo . &  
medega ēt a li sacri fuochi. Dil apparecchio dili intibi.



Li intibi fino reputati ipatiēti dil freddo. le foglie: & la ra  
dice sōno aptime ad ristaurare il fastidiō dil palato. Eui  
etiam lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il chia  
mano ambulā. Questo e siluestre tenuto. Ala prima uera le cau  
le cioe le fusti. lestate la foglia: lo inuerno la radice ben lauate &  
excauate p la sua durezza & amaritudine. cum sale olio & aceto sa  
lubremēto se mangiano. Impo che il stomacho scaldato & disso  
luto astringeno & rinfrescano. Stagnano il corpo ad li disenterici,  
cioe a quelli hāno fluxu cum excoriatione di li budeli. giouano.  
Costo lyntibo dissolue uenus a li iteriori. & ale rene. & al stoma  
cho giouano & maxime se cū aceto decocto cū luua passula mā  
gierai. on uero cum qualche fructo di patina lo apparecchiarai. cū  
cinimomo trito quanto tu uoli poco inspargerai. Questo ei cor  
rion cioe intibo: per la sua singulare salubritate alcuni lhāno chia  
mato Creston. Alcuni Panctation impero che tutti li beni abra  
ciamo. Lo usare di questo & la uesica adiuta & la genitura che ha  
difecto di fluere troppo riduce a sanitate. Gioua aquelli che son  
affaticati da peste. Al figato etiam arefrigerarlo questo e nasuto  
nanti tutte le altre cose. Le fiore sue: p nulla non sono dispare da  
le caule sue cioe dale foglie & fusti. & a quel modo siāo appechia  
ti come habiamo dicto di sopra. Sōnou i etiam che lo intibo: co  
me dice Cornelio cello il pnuncian in masculino genere.

Di la apparecchio di la saxifragia.



A saxifragia si appellata: come dice Appuleio: impo ch̄  
la frangie le lapille cioe le pietriscele inela uessica & le de  
minuisse. La radice e simile a quella del petresemolo la  
qualcot lta leuata & tagliata in pezi cum sale olio & aceto māgia

ta per la sua caliditate & siccitate la pietra come habiamo dicto: arompe. Purga le rene & la uescica: padifesi tardi per la siccitate la q̄ le ala concoctione e contraria laquale adiuta cōtra il calido & humido

De lapparechio de la pimpinela.

**P**impinella allaquale li greci li dicono bibneta: uirtu calida & secca e in essa. Et p questo tarda al padre dilectione & uoluntate di mangiare induce. Ricolta & i piana & cum le sue foglie proprie la e tenera diessi riponnere cō sale olio & aceto sidie conciare. & se la fara dura de foglia non ristare de torla. Questo cibo apre iocinoris: prouoca la urina: a le pietre nō meno de la saxifragia gioua: ma nō le minuisse tanto.

De lapparechio de la acetosa.

**A** acetosa trage il nome dal acere che le in essa ppria. & diuidessi in quatro generatione: duo de lequale nō usiamo i cibi. lapacio & rumice: cioe lauazolo: le altre duo uieneno nelli apparecchi nostri dili quali luno ilquale si puote dire oxilapacio cioe lauauolo siluestro. & q̄sta ama luoghi arnosi & petrosi. Ha la foglia piu acuta a similitudine di ongie expolice instantia cioe crescēdo inel sole. & caule cioe inel fusto & nela foglia: ha certe fibre: cioe uene grosse. Questa herba la mia uernacula salma dice che la si mete in sale si chiamata sapore. Laltro che hypolapacio si dicto: nasce in piu fecundi luochi: questo ha similitudine cum il trefoglio. questa si dicta dal uulgo acetosella. Queste hāno due generatione di acetosa. cioe frigiditate & austeritate in se: cioe il garbo. genera humori p niente da iprobare. tuo leno il fastidio: iduceno appetito: extingueno la sete: corobora la forcia dil cuore: il corpo troppo largo stagnano: reprime la colera. Beuta la sua aq̄ in laq̄le la sia stata cocta. extingueno la rognaz & la picia. Sōno alcuni che māgiano la acetosa senza lauarla nanti pasto pura senza alcuno cōciero. laq̄le cosa io facio spesse fiate p mio consiglio. Alcuni ui agiugeno aceto & altri olio. & māgiandola a che modo si uoglia. e salubre. & maxime lestate. & a tem-

po di morbo. questa herba li medici la usano in molte pharmace  
cio mediche. & maxie i beuade. Dil apparecchio de li sparefi.



Li sparefi sono di do sorte: cioe di horto & di cāpagna.  
cioe di paludi. Hano grati li luoghi inculti: li q̄li altri ap  
pellano chorudam: altri libycō. Li sparefi dice che nasce  
no in luoghi dispi: come dice Varro. Sonnoui che dicono che li  
sparefi si dicti in lingua caldea caulem cioe fusti. Li sparefi si ales  
sano. & si distendeno in piadena cum sale olio & aceto si cucina  
no. Sonnoui che linspargieno cum specie: mangiati p primo ci  
bo discaciano le inflatiōe dil stomacho: ali ochi cōduce la lucita  
de Molificā humilmente il corpo: giouanō al pecto & a li dolori  
di la spia schinale. & ali uicci de li iteriori. Sōnoui che agiungeno  
il uio acuocerli. & in q̄l mō sono piu efficaci. Il suo uso se el nō sia  
cōtinuo: nō saria se nō utile: impo che li fano orinare tropo dif  
fusamēte. & cum delicate uscire: i piaga & uitia la uescica: la q̄le co  
sa e pnitiosa. la sua radice trita & beuuta cū uino biācho scaccia il  
male di pietra: alcuni tiēneno che il suo succo dato cū uino sia uti  
le cōtra ueneni.

Dil apparecchio de bruscadoli.



Li lupuli cioe bruscadoli: hano uirtu calida & humida  
ineli sieui & macerii cioe luochi macri nascēo. liqnali io  
penso che cussi siano chiamati dal colore lupino o uero  
de la asperitate pēso che siano chiamati impo che sono asprimi.  
& li trōchi suoi hano colore di lupo. & imitano le foglie. Appare  
chiāsi q̄sti & cuocēsi come li sparefi. a frigerli ēt in olio & in graf  
so cōmodamēte si podeno. Ma sōno salutiferi alessi. & se poco nu  
trisceno: tamen prugāo il sangue mirabilmēte. Aprē le febre cioe  
le uene o uero le uie dil figato. cōmouen la urina. induceno bo  
no & uiuo colore.

Di lapparechio di cappari.



Li cappari si semina i lochi sechi & fassi itorno da ogni  
banda un puocho di fossa & da ogni lato sia le riue fa  
cte o uero siano naturalmēte o uero p artificio di pietre  
accio nō li lasino luxuriare. & li fructi crescono piu firmi. Vnde

il piu dile fiare si chauano insieme li fusti cum le somence. La sua generatione & maxime la peregrina: come dice Plinio. e da fugire. Impoche li arabici sōno pestilēti. Quelli di puglia fāno uomi to. Il stomacho & il corpo moueno uiolētēte le il uero che come mi pare: hāno mutata natura. & sōno in precio li peregrini. & q̄lli di egypto maximamēte fino dispreciati quelli di puglia li fructi di li capri: alcuni li hāno chiamati cynos baton: alcūi nos batum: altri molti staphilon. Anno uirtu secca & calida i loro. Et di cessi che non lassano piclitare alcuno di paralisi cui usan li capri ogni giorno: nō hāno dolori nel budello gentile: nōne al figato: conciosia che li apreno li uia uitale & q̄lle dinanti al cuore. Et fac ciao li humori glutinosi cioe uiscososi & malāconici prima la smilza: cōmouen la urina: occide li lumbrici: excita uenus. & contra ueneno hāno la forza di la triacha. Apparechiāsi a questo modo Apparecherai inel lauezo cum aq̄ nō bugliente: ma solamēte calda: doue tanto li laserai: dūmente che pderāno quella abundante falsedine. Tramutali poi in aqua fresca & in quella lassali tanto che si sfrediscono. Dapoi litorai & bene collati li ponerai in pizdena. & li infundarai olio & aceto nō molto. sonoui che a questo mangiare uiagiungeno la mētina cioe zuserde. & non e incongruo conciosia che la si affacia la dilectatione & a la sanitate.

De la cariota & pastinaga.

**E** pastinaga di lequale tutta la forcia sua e inela radice & nele somence. Sonnoi di duo generatiōe cioe di quelle che uieneno ha sua posta & di quelle che fino seminate. Le prime uengono a la prima uera. on uero nel autūno tempo ma se uole seminare forte sotto terra: di uno anno comincia ha essere utile. & al tempo di la bruma e piu utile. & nel autumno e piu grata. La pastinacha sole essere bianca. & la cariota rossa on uero trage al uero per li dicto di medici. Questa meliore nutrite in orto. & maxime. inelle terre di uiterbo. le pestinagie sōno piu felice che nasceno iterreni siluestri. Ma intrābe sōno gra



ue ala concoctione di poco & grosso nutrimento sonno duo uolte e da elixare la pastinacha. La prima aqua li gieta uia. la secunda li chuoce con la latuca . Dapoi in piadena riposta cum sale aceto coriandro. & cum p per apparecchiata. & accomodamente dassi a mangiare. Impero che la seda la tosse: & il pleuresim cioe mal di punta & lidropesis/excita uenus/solefi etiam fringere: dopo la prima concoctione/excauata in olio ouero in liquame cioe grasso cū farina inuoluta. Apparechiasi etiam la cariota al modo dila pastinacha/ma la si tenuta piu suaua quando la si cocta sotto al cinere calda con carboni/doppo cocta & tracta quando la sia rinfredata le da pelarla & al tutto di netarla prima dala cinere & da tagliarla in fetoline in piadena riponerla/& agiungerli il sale: & da dora la con olio & aceto con poco uino cocto:& poi inspargerla cum specie dolce. Queste sono al mangiare molto suaua. Giouano a l'homino in due cose impero che li reprimeno la colera: & moueno la urina: inle altre cose come al figato/ala smilza & al stomacho sono aduersarie.

Dil apparecchio dile cepole.



Ocesi etiam la cepola sotto la cinere e carboni tanto che ogni crudo sene uadi in fumo:& tracta & facta neta dalla cinere & curata tagliasi minuta in fette in piadena si concia con sale/olio/& aceto/ouero con poco di uino cocto.. Noui che ui agiungeno piper ouero cinamomo le inspargeno.

Dil apparecchio di li porri.



Lexassi il porro/ouero si coce sotto la cinere calda/ & in piadena si a concia conferisse a sedare la tosse uechia con poco sale/& cō pocheto di miele:nanti pasto si mangia apparecchiansi le cose predite etiam ad adtri modi:liquali narraremo doue lordine dile mense & uiuande si richiederano.

Patina dili capi & interiori di caponi & galline.



lle galline & di altri ucelli diremo dili soi interiori come sono li polmoni/piedi/& capi/& colli. uolēsi bene lauare/laupati & alixati in piadena transferirai senza bruodo:

& acōcierai cō aceto & mēta petrefemolo & inſpargerai co piper ouero cinamomo & ſubito metterai inela menſa cō poco zucaro ouero miele.

Patina dile lingue ouero lucanige.

**S**iano coſte le lingue ſalate in aqua:coſte tagliarai in feſtoline & in piadena apparecchiari agiungendoli petroſemolo/menta/ſaluia/& ſpecie quanto che baſti ultima mente giungeli laceto:quel medeſimo farai dile lucaniche maggiore. Linuerno tamē piu ch'leſtate & piu coſtura uolēo. Quel le /quale ſono migliore linuerno che la eſtate fino faſte queſto tale cibo ſe li richiede.

De la differantia dile carne/& in che tempo che ciaſcuna ſia da cuocere & da mangiare .

**O**ra e tempo da intrare ala menſa:laquale io lappello la ſecūda & piu principale.lui adūq; ſi tracta de le carne: quale migliore & piu ſalutifera che altro mangiare & ſia ſi quale ſi uoglia nutriſceno.Ele il uero che le da aduertire che uari ſiano li animali ſi terreſtri come uolatili:liquali nutriſcino l'ho mo.& e neceſſo che in loro ſiano etiam uane qualitate.Et non ca de meno differentia in ſexto & etate & parte:che inela ſpecie. Me gliore ſonno le galine che li galli & item ſe la neceſſitate ne aſtrin geſſe migliore le capre che li hyrci cioe bechi. Li caſtroni maſchi che le pecore:& migliore li gioueni che li uechi.Li caſtrōi maſchi ne gli porci liquali ſono boni da mangiare ſe meſtri ouero anicu li cioe de ſei meſi'o de uno anno li montoni ſouno migliori che li agneli.li nutriti in monti piu che'in pianura ouero in lochi paluſtri.Paſſuti a giāde/caſtagne/formēto/orzo/faua/ panizo meglio che paſciuti di remole ouero herba:come neli porci & galli ne comprehendino p il guſto.Piu laudabile ſonno etiam quelle che ſonno mezane intra la macilentia la troppo obēſitate. cioe intra la magrezza & la troppo graſſezza:cha quelli che ſonno ouero graſſe on uero troppo macre.le troppo graſſe moueno lappetentia diſturbano la concoctione & indebiluſſeno & laſſano il ſtoma

cho. Per q̄sta cagione dila carne grassa se de mangiar la magra. & danouo di macra piu sicuramente che la grassa mangiemo. Vltra dicio cussi come linuerno le carne calde. Cussi la estade usiamo le frigide. come il capreto la polastra cose acre & frigide la estate. linuerno li pipioni caldi & sechi. lautumno li catorni le ficedule. cioe occeleti minuti. la primavera ueleti di nido doppo fatta la bona pena. & tolti linuerno. Item li tordi & merli. Ele etiam inel cuocere grande differentia. La carne piu grassa e migliore a rosta che a lexa. Et da cauo e migliore la strigosa cioe la carne che e machra: e migliore alexa che a rosto. & quella che e mangiena ad ogni modo si cuoce bene si arosta come aleffa. Et meglio nùtrise lo arosto quātūq; el sia alquāto duro al padire cha lo aleffo ācho ra che meglio si padisse da capo meglio e 'il iurulento cioe cocto in spedo che il fricto. Ma a cagiōe che nō dimorassemo troppo in tali parlari: inelquali a sufficientia habiamo dicto: nui passeremo ad explicare la forcia & la natura di gli animali: liquali si ala necessitate si etiam a luso. & lauticie cioe ala abundātia e polideza la cōsuetudine usa.

#### Dil boue.

**L** boue da il nome dil q̄le io chiamo: tauro uacha. & uittello liquali quāto siano in grāde uso ali mortali nonne ueruno che ui sia dubioso cum la aratione. La uectura cioe el tirare il lacte il caseo la pelle a uso dile scarpe de qui e che a prouo ali antiqui cussi meritaua pena capital colui che senza cagione occideua il boue: come colui che occideua uno homo: al cuni etiam in tēpo di romani trouemo che andarono in exilio: li quali occiseno il boue come habitatore dil paese. Adorauano etiā q̄lli di egypto peculiaremēte. cioe in luocho dela diuinita il boue il q̄le loro appellauano apim che approuo ad quella gente era sūmo idio. Et tenuano che questo aiale p il suo uso & inocētia fusse digno di honore diuio. El torro quādo el copre la uacca il primo colpo intra cū la sua uirga & grauida in diece mesi pariturisse a utile di la gregie: o utro ad uso di li homini. **Q**uelli che ācho

lactano li appeilano uitelli. **Q**uesti li lanii cioe li bechari li com-  
prano al cultro: cioe p amazar. Fino occisi etiã di boui spesse fia-  
te & dile uacche: q̄ste quãdo sono sterile: quelli quãdo nõ si po-  
no adaptare al uersuro ad arare ne al tirare il carro. La carne bo-  
uina e de natura frigida & seca: cū difficultate si cuoce: & difficile  
se al padire. & p̄sta nutrimento turbido melãconico. & crasso cioe  
pisso. Caccia l' homo & ale febre quartane ala rognã & ala lepra.  
Ma q̄lla dil uitello si m̄gia piu sicuramẽte. & e quasi de tẽperato  
nutrimẽto. Et questa nõ senza ragione spesse fiate ala m̄sa de gẽ-  
tili homini si usa. De la pecora agnelo e castrone.

**L**A pecora e utile a l' homo per darli al suo uso l'agnello el  
castrone la lana la pelle el caseo lacte & el ledame. L'arie-  
te o uero montone e come marito ala p̄pagatione de la  
griega si usato: il quale quãto e piu uechio tãto e migliore: ingra-  
uida le pecore. Ha in fastidio le agnele. usa le pecore uechie. La  
pecora porta inel uentre cinqz mesi. da possa parturisse maschio  
o uero femina le feminele si ritegni il pastore ala sperãza di la gre-  
gie: se el uorra de li maschi el pastore cernira uno ariete per mari-  
to da grege dile pecore per conseruare la gregie. Gli altri che an-  
chora lactão li uedi a li lanii cioe bechari. **Q**uelli che si uoleno p-  
ueruoci cioe castrone riseruare nõ uoleno hauer meno di cinqz me-  
si q̄do li uuole castrare: la carne di q̄sti e salubre. & migliore che  
q̄lla di l'agnelo. Calida si tẽuta & humida. che tẽde al t̄pamẽto. la  
agnina ha piu de hũiditate ch̄ di caliditate. la pecora & il mōtone  
nõ la toccare cõ li dẽti. impo la carne sua non solamente non gio-  
ua. ma ancho grãdemẽte nuoce. De la capra & capreto.

**L**A capra cum el capreto. & il lacte molto e salubre & il  
caseo. La pele ieli exercitii adiuta l'uso & bisogno de l'ho-  
mo. Vnde li àntiqui diceuano che linuerno continua-  
uano sotto tal pele. **Q**ueste etiã usauano i marinari. le uille cioe  
peli de le pele reicceno lacqua di la pioza. le caprete cinyphe gia  
erano in precio. impero che come passano mesi cinqz parturisse

no. In alcune e grande ubertade di lacte. Li capreti di q̄sta lactan-  
ti sono optimi al māgiare. Le capre pigliano fiato p le orecchie &  
nō ple nare ne mai restano senza febre. Archelao de q̄sto si ce lau-  
ore &: impero līa cioe la natura de q̄sta e piu ardente cō q̄lla di  
le pecore. Questa p tale cagione inel cōcubito e piu calide p quā-  
to si dice. De nocte uedeno nō meno che di giorno come si crede.  
Depēde al mēto de tutte la barba laq̄le si chiama auroncho. Ha-  
no q̄sto in esse. che se qualche uno ui tragie una de la gregie: le al-  
tre stupefa &e risguardano. Il suo morso e exiciale cioe mortale a  
gli arbori. & ala oliua lābēdo: cioe lēgiendo. diuēta sterile. & p q̄i  
la cagione fassi sacrificio ala dea mi nerua de le capre. & dili hirci  
cioe de bechi puzolēti la capre de q̄lli nō de gustare. quella dil ca-  
preto māgiaui. impo che la si reputata la pria bona carne itra tut-  
ti li aiali domestici. Hāno in esse poco de rincressimento. facil-  
te si padiscono: nutrica bene: genera buō sangue tēpato e calido  
cō frigido. Questo cibo sicōuiene a q̄lli che uienēo morbidamē-  
te come angusto & phosphoro. & nō ad lucretio: il quale lauda la  
pietate dili discipuli de Pitagoras: il quale ēt imita le cose da uilla  
cioe cose uile in cibo.

Dil ceruo.



Il ceruo il quale li greci pensano che sia dicto p  
la paura che la dil bagliar de li cani. & di suo morso tan-  
to le perforece: che el suze dal i cani. & confugie al ho-  
mo. Item manco fugieno le humane uestigie che q̄lle de le fere. il  
concupere dile cerue e dapoi il pianeto de arctos. Portāo octo me-  
si. Alcuna uolta parturisseno duo gemelli. le molto simplicie ani-  
male. & de tutte le cose per miraculo si stupisse. le sagitte uenena-  
te cum admiratione si intuisseno. Nodamo li fiumi quanto largi  
si uolgliano & li mari. li cerui gregatim cioe cōgregati pone li ca-  
pi sopra le culate de quelli che uano auanti. & cōsi dandosi mu-  
da. dumentemente che siano gionti a terra: la qual cum lolfato senteno  
quantuncunq; non la uedeno. Solo li maschi hano li comi. a li-  
quali fino a sei anni ui agiungeno un ramo. Questi mutano al

cuna uolta il co'ore in biācho: come se el fusse sta semp̄ bianco  
 come se dice di q̄lla de. Q. sertorio romāo: laquale cerua il nobi  
 lissimo impatore psuale a le gente di hispagna che Ja douesseno  
 hauer p̄ indiuinatrice. Cōbateno questi animali cū li serpi. & cum  
 il spirare di le nare: li tragie le cauerne: & cum li piedi li pistano  
 & occideno: & impo li corni dil ceruo se hano p̄ singulare rime-  
 dio a cacciare uia li serpi. Viuēo li cerui oltra cēto āni come e sta-  
 to trouato p̄ alcuni che gia fu presi cū uno colaro al collo: liqua-  
 li erā doro & p̄ la grassenza sua eran cooperti li colari: liquali Ale-  
 xandro magno li hauea adornati: p̄ quanto fu trouato. Questo  
 animale nō sente morbo dila febre: & p̄ q̄sta cagione alcuni prin-  
 cipi ogni giorno da matina erano ufati a gustare di questa carne  
 & longo tempo passarō senza febre. la carne dil ceruo e quasi si-  
 mile ala bouina: poco nutrisce tarda al padire. & colera malanco-  
 nica accresce tamē al mangiare la estate: & maxime inel mese da-  
 gosto e piu suauē che linuerno. Questa non ne māgi il n̄ro Bru-  
 to. ne Celio: acio che dala malāconia in tutto non sia suffocato.

Di li orsi.



Nel principio de linuerno la orsa concepisse: & non fa-  
 come il uulgo di li altri animali da q̄ttrō piedi: anzi dor-  
 mendo cum il maschio abbraciati giaceno insieme: & si  
 empie: & in capo di trēta giorni partorisce uno pezo di carne: di  
 laquale li pareno le onge solamēte. Et questo lambendo cioe len-  
 giendo dāno forma apoco apoco. linuerno stano ascosi quattro  
 mesi neli primi quatordecī zorni da tanto graue sonno fino op-  
 pressi che a pena dandoli ferite si dissedeno. Alhora maraueglia-  
 samente da grassenza si fano pigri. il grasso suo e a p̄posito in mol-  
 te medecine. & e contra il cazer di capig'i. Dopo questo giorno ui-  
 ueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauanti. Tienne theophrasto  
 che le carne di li orsi i quel medesimo tempo che sono coctē se le  
 si conferuanno che le accresceno. Al orso e inualidissimo capo. il  
 q̄le e fortissimo contra al leone. & infesta li tauri sopra li altri ani-

mali. Pigliassi cū laci & falce la sua carne tardi si cō:oce. e cōtraria  
ala smilza & al figato gñia molti ricscimeñti. tole lappetito & idu  
ce fastidio a chi la magia. De li dami. cioe daini al mio iudicio.

**D**A dama laquale etiam ligreci chiamano dorcada. sono  
di generatione di la capra rare uolte possi fare mansa. cū  
li caprioli qñi in qualitate si cōuienneno. Bon nutrimē  
to fa la sua carne a quelli che la usa usano e di poco rincrescimēto  
tamen fa tendere il sangue ad ogni modo ala colera melāconica.

Di li lepori & coniculi.

**V**elli che hanno di dō cñ il lepore habi tra dō il nome  
da la leuitade di piedi: hanno di dō il falso: impero che  
Varro dice che el sia uocabulo antiquo & greco. Di le-  
pori son noui di due generatione: cioe di maggiori & di minori. Il  
magiore e quello che in mōtagne & in coline in le pianure assai  
uiueno: & che da piacere di cacciare ali homeni. Il minore e qñlo  
che sotto terra in ele chunicule: dōde il trasse il nome: cōduce grā  
pte di la loro uita. Et qñti diuersamēte si pigliano: cioe si tragieno  
di le tane cum cautiōe di terteno: o uero cū uno animale che si  
dimāda fureto usato. Metessi ala busa & lui li uanno a trouare &  
li fanno insulto: & fali fuzire di fuori. & l' homo ala busa li prēde  
cū rete o uero cū cani o uero il furete lo occide nela busa. Li lepo  
ri di montagna & grandi nui usiamo p māgiare linuerno. Li cu  
niculi: quelli di li sola balearea tanta habundantia ne hebberō. cñ  
acio che questo sia certo: dubitādo di la grāde moltitudine loro.  
& contra nō li possendo resistere: mādaron adimandare a limpe  
radore augusto auxilio di gente darne cōtra di loro. La carne di  
coniculi e migliore che qñla di la leporina & piu facilmente nu  
trisse laquale e di natura frigida & secca. & p questa cagione fāno  
colera melāconica.

¶ Dil hystrice & dil riccio.

**I**N india & in aphrica cioe in barbaria: listrico si genera  
peculiarmente. Lo ericio come dice Plinio Erinacio si  
mille a li spini. La schina insipida. cioe pungēte & asper

rima: liquali sp̄ni d'istendēdo la pelle molte uolte lassate uolūta  
riamente gitādole inela testa a li cani che li molestano si diffende  
no. Sta nascoso come lorlo quattro mesi de linuerno. la carne sua  
come ala carne erinatea si conuiene: & non intra li altri aiali escu  
lenti cioe familiari sia mangiata. Tamen adiuta il stomacho: lar  
ga il corpo lepra & rognā diminuisse. Salada mitiga hidropisia:  
adiuta quelli che pissano in lecto che nol fanno così spesso. So  
no alcuni che & li tassi & li giri a le cene agiungieno: liquali aiali  
in qualitate nō sono molto dissimili. De li gliri o uero giri questo  
e ānotato che questi non se cōgregano seno piuxori in una silua  
medesima. Et se poi de gli altri se messedasseno con loro cōbaten  
do insieme o uiceno la pugna o uero mu oreno inela bataglia: li  
padri suoi lassa da la uechieza in segno de pietate li nutricano. Di  
la quiete de linuernada si ralegrano. Ricolti īsieme questo tempo  
dormeno. Et la estate de nouo resuscitano & se ingiouenisceno.  
Similmente e la quiete de le mustelle cioe donole.

### Libro quinto.

#### De li ucelli esculenti cioe domestici.

**C**oloro che li pauoni & li ucelli esculēti ridusseno ale  
piadene. quelli certo non mi pare che siano da essere  
inproperati conciosia che de q̄sti si fanno li apparecchi  
& cōiuii & uiuande piu suauē che de li altri. & sono  
per le mense de li re & principi piu tosto che de persone humile  
& basse & de minima reputatione. Guardassi adunq; li plebei &  
popolari. & quelli aliquali come dice Satyro el nō basta che la co  
sa si ricolta: impero che quella tale cosa dilegua la persona fino ch̄  
el non le mangi. Questa uiuanda sarā de gli morbidi & grandi  
& gioti. & maxime a quelli liquali non la uirtu sua ne lindustria  
ma la fortuna e temeritate de li homini liquali de infima sorte  
come sonno de ganei de le stelle de apopina. cioe dela chucina.  
ad le soe richeze che sereben da portare. ma ali sumi gradi de di  
gnitate li hāno conduāti. Questi per cagiōe de liquali li pauoni



& fagiani sono nafuti. & poi sono stati presi. A queſti ſi conuiene la prezioſa ueſte. prezioſe arniſe. & ciaſcuna coſa preclara che la natura habi produſta in exlatione. la cepola & laglio deuori con eſſo mi. Pompeo. Et ſiau preſente Septumio. & Septimnio de campagna. Et non ui ſia excluſo Trichio. & Coſmico il debi ſeguire. & Parthenico. & Podagroſo Scauro. Fabio. Narnienſe. Antonio roſſo. & Mecenate non laſſo de fuore: elquale uoluntariamente abraza la pauperie. & acio chio nen ſia tolto a ſuſpecto. da Cincinato. Queſto etia Dometrio debino chiamare alacena uioſa. quando che ala fortuna coſi piace. laquale abandonate le industrie fauoriſſe la ignauiā.

De il pauone.

**M**Egni nanti a tuti gli altri uceli il pauone ala piadena. & quando le uiuo ſi dilecta de pompa & di gloria: coſi ēt morto ſia partecipe de quella medeſima. Quāta gloria prendi il pauone noi el comprehendiamop queſto che laudato il pauone. lui contra la faccia dil ſole apre le ale ſue azoia de accio che meglio ſi uedino. & quel meſteſimo fa ſpeſſa ſiate aprendo la coda ſina tāto che liereſce la uergogna dil ueder ſi hauere bruti li piedi: che alhora el cerca de naſconderſi: uiue q̄ſto anni uinte: cinq; comicia a gitare fuora li colori de tre meſi. Da li auatori ſi dice che queſto animale non ſolamēte glorioſo ma ēt e maliuolo ad cui non honora guardandolo il pauone: il primo horatore. Hortieſe locciſe inela cena dil ſacerdotio. M. Auſidio fu il primo che inſtituite p guadagno. Saginare cioe aroſtire il pauone: & p quello uenne al guadagno. & mirabilmēte accreſete. Sōno alcuni che uoleno che la carne dil pauone ſia da craſſio cioe de grāde alimento & difficile concoſtione: & che la creſca la malancolia. Et de quela medeſima natura ſi tiene che ſia la carne dil ſtrucio. il q̄le in affricha cioe in barbaria: peculiarmente ſe nutriſſe.

De le oche & anatre.

**L**A ocha coſi la ſaluatica come la domeſtica: e piu uigilante che il cane. & queſto ſi teſtifica & approua per il

caso accerrimo dil capitolio a tempo di galli cioe franciosi: per la defensione che fece. .1. Mallio che fu dessedato dal cridare duna ocha. Per la quale cagione funo honorate le oche in questo modo che el māgiare dile oche nele piu degne mēse pria uoniamo rapresentate nanti ali Censori. Locha ali mortali in piuxore cose e in uso cioe la custodia come abiamo di ōto piu utilmente che il cane: la prima la quale in piuxori luoghi: si cauata do uolte lāno & fassene bone colcere: acio che le schine dili delicati piu morbidi si aripossino: la carne laquale & fresca & salata mangiano. Il grasso cum ilquale si apparecchian di molti cibi li interiori & maxime inel figato in elquale molto si excelle: se in latte prima emulsa lo imbeuerai. Messalino coſta figlio di Messala oratore dice che li piedi de le oche arostiti ēt cum le creste dile galne in piadēa agiū geuā quasi come cosa ineli conuiui preclara. lo ueramente questa & quelle che columella ocelli amphiuui: cioe che cussi appellano qualli che cercano il uiuere di terra & di aqua. lo crederebbe che fussen di malo nutrimento: ma certo piu sicuramente usereſmo il mangiare di le ale & dil peſto. Non e molta differentia le anatre da queste: lequale il peſto solo & lo colo. come dice Marziale: che uale il resto arendilo al cuocho: le anatre hanno la carne piu calida che le oche.

## De le grue.

**D** Al mare eoo a nui uēgono le grue p longa peregrinatione. & fano uno capitano. ilquale tute lo habino a seguire. Hāno etiam in capo di la squadra: cioe darietro: una che cum la uoce contegna la gregie. Fanno la nocte la guardia in el suo exercito in questo modo: cioe quella che e deputata la guardia sta dacanto & prende una pretifela cum uno de li piedi & tienelo alciato da terra. & iace sopra laltro per nō si adormentare & a cagione che stracata dal sonno. cadendo la pietra interra. le altre che subito sentēo dare la bota iterra: tutte cridano a dimoſtatione di reprehensione a quella che non hauea fatta buona guat dia. le altre ueramente dormeno cū il capo soto le ale a cōciato: ri

posando sopra intrābi li piedi. Il capitano suo stādo rieto cō il col  
lo guardare se q̄lche uno li soprauenisse. & subitō el predice q̄l il  
che uieneno a nui. & tātō fāo triegua cū li pigmei cū liquali sono  
semp̄ in bataya Pigliate o uero p̄ piedege o uero cū le rete a le mē-  
se fino trāfferite. De q̄sto li cibi p̄parati i che mō si uoglia cocti tar  
di padiffeno. La colera melāconica multiplicano. & hāno in esse  
piu rincreffimento che nutrimento. De le cicogne.

**C**A cicogna e neli mangiari da essere preferita a le grue.  
Cornelio nepote ilquale morite p̄ el principato di diuo  
augusto. afferma. che q̄lla laquale puochi la uolēo toca  
re nō che māzare. credo che sia p̄ il loro pasto. ilquale e de serpi &  
lorde bestiole che colieno: dōde uēgāo le cicogne & doue si trās  
ferisceno. q̄sto e in certo. ma che de lōtani paesi uengāo q̄sto non  
ce dubio ad alcūo. & a q̄l mō come fano le grue. ma q̄ste uengo-  
no nela primavera: & q̄l e linuerno sono forestiere. Si cōgregā in  
loco certo quādo sono p̄ partirsi: cusi che ueruna dila loro genera-  
tione nō resta di qua se nō lchiaua & serua daltrui. Al suo giorno  
statuito si partino: cusi occultamēte che alcuno nō le uede quādo  
cō il suo exercito & stuolo si disparteno ne anco al suo uso uenir  
niuno le uede uenir se nō quādo gia siano uenute. Et luno & lal-  
tro momēto fano di nocte. Logo e in asia chiamato phitonosco-  
nia in patēti cāpi doue conragate intra se si cōmurmurano: & la  
ultima che uēne da lacerāno. Sono che tēgono che le ciconie nō  
habino lingua: & lo affirmano p̄ il mangiare dila serpi. Tātō q̄ste  
fino hauuto in honore: che aprouo ali thessali incorre in pena i a  
pitale qui occide una ciconia. La carne di questo ocello e quasi co-  
me quella dila grua. Deli olori cioe cisani

**C**ISANO ha nome in greco piu frequentemēte che olore  
Viēneno & simelmēte uano cōe le oches: & per questa re-  
gione li appellano olori. come si diceno oches: & uedessi  
questo in el suo uolare: Al mō di liburnici cō impeto dil beco di-  
steso fendendo lacre piu facilmēte fino portati: che se con la testa

alciaza & cum driſta fronte fuſſeno caciati cum le hale, Diſtendeno li colli uerſo a loro capitano quale li pcedeo. & quãdo il capitano e ſtracho: a lora e riponeo darietro al ſtuolo & unaltro capitano cõduce la gregie. & cuſſi ſi tipoſano dandoli muda. Fabuloſamente ſi narra che li ciſani cū il ſuo cãto ſtebile p̄diceno la loro ppria morte. Capitan ne le piadene quaſi p̄ ql medeſimo mō come le oche.

De le hyrindine cioe cixile.

**L**A cixila laquale i greco ſi diſta da noi li meſi de linuerno uolão i aſhrica. & a la prima uera ritornano. De q̄ſti ocelli che non hano lungie acute q̄ſta ſola: de le beſtiole che uolão uſano in ſuo cibo: come ſono ſenza le: paueii & altre ſimile. Diceſſi che q̄ſte nō uoleno uſare ſoto li teſti de thebe impo che q̄lla citate ſpeſſe ſiate e ſtata p̄ſa Ne entrão ne li loro palaci p̄ li ſcleritate loro. Al tempo dal Re Tereo fue uno Cecina huõ darne. ilquale p̄ſe de q̄ſti uceleti & porteli ſieco iela citate & de q̄lli mãdaua a gli amici p̄ ſegno de annũtiatõe de la uictoria. & in ql medeſimo nido retornauano cū colore de uictoria Diceſſi che fabio pictore hauea ſcripto ineli ſuo annali. che dũmente el fuſſe aſſediata la citate: p̄ li romani li fu dato preſidio: cioe ſuccorſo che da q̄lli de liguria li ſcriſſeno una lettera. & cū ſilo lo alligò a li piedi ad una ciſila: ſignificandoli il quel giorno: douea giũger li il ſuccorſo. & doueſſe eſſere ſacto lo eruptio cioe lo arſalto darne. Ele de tanta celeritate la ciſila inel uolare: che ſente meno affano che tuti li altri animali uolatiui. & meno fatica.

De li merli tordi & ſtorni.

**S**I parteno li merli: li tordi ſimilmẽte. & li ſtorni: ma uãno in luogi uicini. Occultanſi queſti animali ineli licui & il ſtanno il tempo de linuerno cercando il mãgiare. In terra todeſca ſtano linuerno li tordi: maxime leſtate ne le noſtre montagne. I autũno al pianto & ne li colli ſi troano. Linuerno preterea neli luoghi maritimi. & doue maxime ſia habũdantia de gencura & de mirtella. & qui frequẽtano tali cibi. La carne di

ma erli tardi si padisse. di puoco nutriméto & accresce la melanco-  
 nia. li tordi ueraméte & presertim linuerno bene e mo'to nutris-  
 feno. & sono di poco nutrimento. Ma solo e da guardarsi da qlli  
 che usano il pascolo doue sia il lapsano. cioe q'llo che li greci chia-  
 mano napelo: & li nostri il simile. li storni liqli i' uulgo dice che  
 hāno carne diabolica: al tutto da li obsonii cioe cibarii delicati rei  
 ceremo. Questi māgi il nō uacera: il q'le uouole piu tosto consi-  
 glio p la borsa che p la uita la ppria natura di storni & di andare  
 uolando in frota: & fare certo stuolo al meglio di campi. & tutti si  
 sforciano di stare inel meglio. De le tortore.



La primauera la tortora si occulta & pde le soe p'ne. lo-  
 gi fabulosi uolētieri frequētano. Fino prese cū la rete: si  
 laginata cioe ingrassata. Sumpta in cibo astringie il cor-  
 po: & p questa cagione a li dissenterici cioe qlli che hāno fluxo fi-  
 data in cibo. Dicessi che la tortora femia come la perde il suo ma-  
 rito: che la non toca cum il suo uolare arboro uerde: ne sopra uī  
 ascende. De le galine.



A le galine nui habiamo lo ouo: la polastra il capone il  
 galo ad uso di galine. Et sia la galina o uero granda co-  
 me le padoane: o uero di la generatiōe di le pumilliōe.  
 Li gali di le galie liquali salacissimi cioe calidissimi sono: piu fino  
 referuati per la prole che per lo mangiare. Tamē giouano ala ge-  
 neratione humana: non solo in q'sta cosa: ma ēt d'essedere le per-  
 sone a le loro opere dil giorno a quelli che si hauesino d'omenti-  
 cati di fare le sue agiēde. Distingueno le ore di la nocte cum il cā-  
 to suo annunciamo il giorno uegnente: custodisse diligentemen-  
 te la gregie di le galine. Armato di ungia acute & cum il beco ex-  
 pelle il galo dili uicini dala gregie di le sue galine. & sel consegua  
 uictoria subito el cāta in segno di uictoria & lui medesimo fa fe-  
 de che lui sia il principe. Il galo uin&o si nascōde & tace. Questa  
 sola gieneratione di gli ucelli che spesso guarda il cielo. & il cātar  
 suo predice quando debi essere il tempo sereno. & quādo de pio  
 uere

uere. Si castrano li galli quãdo s̃no tenereli in duo modi ascotã  
doli li lùbi cù uno ferro acciolo inel fuoco onuero trahẽdoli li ge  
nitali cioe li apparecchi cõe fatti cõmunamente. & subito singrassa  
no. P. unio affirmã: che la generatiõe galinacea. in paese de arime  
no plo una fiata: essendo cõsuli. M. lepido. P. Catullo. Li caponi  
& le galine sainare. li pprii liguratori cioe diuoratori s̃trouaro n  
acciõ che le diuorassen piu unctuosamente & piu dilecate. & deq.  
e che sono diete altile cioe nobile impo che sagina cioe grassa: al  
te cioe delicate & enutrite s̃no. Dili oceli cõe li domestici & ogni  
generatione de oceli separatamente si douesse cuocere. M. leuius  
strabo fu il primo che q̃sto instituisse: a queste cose ui agiunse li  
factors cioe senescalchi & cuochi. & discripse q̃llo che a ciascuno  
ucelo li fusse da apparecchiare ala cottura. Alq̃le meritamente se  
doueria farli una statua in comicio cioe incõpagnia. Questa sta  
tua doueria farli Aruirago. P. Gallo il nostro Giermãico e questa  
statua debiamo far q̃sti de loro danari: cõciosia che q̃sti p adopti  
ua ragiõe hereditaria: la popinaria officina frequentino. Diuuer  
uo tamẽ meglio che lestate farassi il saginatio cioe arostimenti &  
megliore sarã la factura cioe la cogaria a cuocere le galine etiã a  
q̃l tẽpo sono migliore: impo che in quel tẽpo meno tẽdeno al co  
chare li polastri che anchora non hano calchate le pulastre on ue  
ro polastre nanti che: habino facto oui: quãdo si fanno le tibie. &  
quãdo lo omphacio pẽde dile uite: cioe la cresta: halhora sonno  
megliori li polli gioueni: da mãgiare: & migliori li maschi che le  
femine. Et breuemẽte absoluero: le laude de tuti li uceli p quãto  
ali apparecchi dil pastigiari si appartiene una carne de galina e cõ  
prella: che fa a le cucine ogni altre uceli che non habia in se el ca  
pon o alexo o arosto. Et patina de q̃sto: ucelo adiutano il stoma  
cho reconcilia il pecto schiarasse la uoce. & flla piu risonante. ale



gra il corpo.

De li columbi.

I colùbi de pudicia uãno auãti a tuti gli altri uceli: piu  
xori userano in una medesima colùbara messedatamen

te. & tamen niuno columbo non uiola la colúba di laltro columbo. Lamore: dimonstra con lamentuole uoce inela gola reciprocamente. & cum lo perrare del becco cò effetto il dimostrano bagliádosi spesso incorreno inchoito uenus mediante. frequétano cò li piedi atorminandoli luno laltro charezádosi & fatta la adulatione: il simile fanno et li palumbi. Ma po che li sono sciferi, & po piu raro fructano. Aristotile e lauatore che le columbe uiueno fino a tréta anni. Li columbi ueramente & le tortore apena che tochino li osto anni. Di qsti li pipioni che non sono anchora intuito uestiti/di pēna sonno di natura calida. & humida molto. & p questo tiēsi che siano di tarda concoatione. Di molto nutrimento. & piu sangue generā. donde le inflactiōe & le febre nasce no. Quelli che gia comicia tētare di uolare sōno tenuti piu salubri & non e da admirarsi. & maxime se serāno costi cum accresta a cagione che ali colerici non noci p la caliditate loro. Questo cibo nō e incongruo a qlli che sōno dafectosi di flegma & di mal di gola. Dal māgiare deli colúbi uechii al tuto e da obstinerisima pero che sōno di piu duro alimēto & sōno da essere riprobadi.

De li ficeduli cioe ucelli minuti. & celege.



e li ficeduli, gardello & gli altri ucelli minuti. la carne se le sōno grosse pur ch nō facino nido sōno di bono alimēto. Ma resti le celege de fir apesentate inela piadene nostre lequale riceute in cibo male nutriscono p la sua tropo caliditate: difficilmente se passieno. & excitā libidie. Questo ucello e di costa uita. & tutti sonno slacissimi cioe dure. Li maschii nega qlli che durano piu de uno anno. Le femine sōno alquāto de piu longa uita. Nō ueno che li gardelli fusseno māgiati. impo che a beuemo e piu delectosa la uoce sua a aldirle cātare che uederli nel p adene. loro sōno obediēti a far qillo che li si comādato. adopera li piedi & il becho in luocho dele mane Come fa q lo inela camera di misser frācescho gōzaga Cardinale. ilquale tira il suo cibo & il suo beuere che e in duo ordegneti appicati con uno filo sotto il

fundo de la gabia a una stangeta. & tiraua luno suso & laltro andaua giufo impo che erã de peso equale. & ital mō con desiderio & admiratōe lo uediamo cosa nō solo bella: ma ēt admirabile ari guardãti **Q**uesta sorte madiano alabda. laq̄le & la carne & li brodo albō nō e se nō utile. **De li coturni. che quaglie sōno.**



**L** coturno e piccolo ucelo. & uiene a nostre mense: si reputato piu terrestre che sublime. Volã questi ucel i non senza piccolo de li nauiganti. impero che quasi inele uele con grande numero ferisceno & maxime quãdo fanno passagios & de nocte presertim riuersano qualche nauilio piccolo: non uole no con uēto australe & maxime quãdo le humido & sente dil sicrocho impo che le uēto grosso & graue che glie cōtrario a sua natura iampo che li appetisse haure affuto & uenti ligieri p laonde rosita de loro corpi. & p le forcie sue che sōno piccole. Dequi e che uolando fãno uoce quasi lamēre uole! p la loro fatica quale senti no dil uolare expressa. Con li uenti da aq̄lone uolano uoluntieri & suo capitano e ortygōetra: li greci chiamano il coturno

Il primo de loro che riuano in terra quando passano: si preso da sparauero sel esse fori de la squadra de gli altri & p questo molto sollicita de stare in cōpagnia quãdo fanno il suo passagio ali coturni le semēce de herbe uenenose li sonno g. auilimo cibo: p questa cagione alcuni li hãno dispresciati amãgiarli & maxime al tempo de q̄lle somence: li nostri dequi nō li dispresciã in alcun tempo impero che loro tiēneno laquaglie siano in loco de q̄lli uceli che forestieri dicono coturni: & sōno i precio al tempo dū autūno & il uulgo le appellano quaglie. Ala prima uera quãdo le coturno sōno inspide & fino tenute de male alimentu. Lu uis mactari de q̄le furō prese inel lito de antiaco cō marso mio nō era cosa piu inspidada.

**De le perdice. & fastiani.**



**D** le perdice e grande solitudine inel fare de loro nidi: impero che inel suo nido poneno alcūi stechi in riparo suo quasi cōtra li animali che li uolefferon nocere: spc.



so li ingānano li soi mariti mutādo alcuna uolta li oui pche alcuna uolta li arūpeno p la sua intēperātia di libidie p calcare la pdice. Cōbateno le maschii intra loro p zelosia d amore. Come fāno li coturni cum le galinacee. Questi ucelli sonno de tanta focosa caldeza: che secōdo il dicto di alcuni . Li concipeno etiā solo p lo odore la femina dil maschio c n uero de la loro uoce che possino udire. la uita dela perdice dicessi durare fino a sedeci anni. Intrā li ucelli questi sonno che la carne sua bene & facilmete si padisse di pocho rincrescimento sonno & di mosto nutrimento . Et accresce no la forcia dil ceruello fa la genitura cioe il seme. & se uenus more la sulita. Li fassiani tenneno la uia dil meglio tra la perdice el capone. Bēche Auerois q̄sto fassiano el antipone a tutti gli altri ucelli per quanto aspetta a pasti. Et meritamente se noi atendiamo a la forcia dela fabula che si dice che Irim fu figliolo di Tereore di tracia ilquale come narrano li poeti nele fabule fue cōuertito in faxiano. Per laqual cosa tanto dilicito & tanto adorno come si cōnuiene a figliolo di re . Vnde niuna cosa e piu condecene : li reali: & ad le mense di gulosi chel fio del re ritorni a le loro mense. Ma certamente mancha questo tragico peccito o uero se heritate ala mensa di ~~popolo~~: ilquale nel suo cōuiuii giera cipole agliolo & scalogne ~~per se~~ ~~per se~~ per le sue uiuande delicate.

Quale sia la differenza intra le parte di gli animali.


**D**egli animali & maximamente li quadrupedi. Li capi loro ~~non uoleno~~ ~~sono~~ ~~di~~ ~~carne~~ ~~crasso~~ cioe spesso. tamē ~~non uoleno~~ ~~sono~~ ~~di~~ ~~carne~~ ~~crasso~~ & inducen le febre melanconiche a l'omo. la ~~parte~~ ~~del~~ ~~capo~~ mirabilmente accresce. Li cerebri dili ~~uero~~ ~~si~~ ~~frigidano~~ ~~quanto~~ ~~che~~ ~~quelli~~ ~~dili~~ ~~quadrupedi~~. Ma perche le ~~umide~~ ~~de~~ ~~fonti~~ ~~dili~~ ~~cerueli~~ e frigida & humida p il suo frequente uisitare con bō flegma & humori: & inducerebno fastidio al stomacho & se el si mangiato dopo cibo induce uento. Ma sumpto inel principo dela cena uō noce. & maxime se ~~umida~~ ~~menta~~: aceto & con specie scia apparecchiato: si padisse facile & a

li calidi di natura cōferisse. Il seme uirile accresce & molifica il corpo. Dicesi che il ceruelo dil lepore & di conigli . puodeno molto cōtra li ueneni. Li ochi deli animali se li sōno tenerini & di aia li grassi quātūq; siano humidi si tiene che siano di moderato nutrimento. Questo cibo si chiamato dali liguritori cioe dali papatori. Bo'us optalmia cioe bochon di passion a gli ochii . La lingua ha in essa humitade q̄si t̄pata intra il duro & il tenero . Et o uero che se le carne glādulosa laquale lie contraria & nociua cū ciascuna cosa lecha & giota che lhabia in se & ha humitade si chuoce & apparecchiassi cum specie: & suaua a māgiare: & non si tenuta mal sana. Il core frigido & seco: & p questa cagione li accressen la melāconia & tardi sōno al padire : & tamē nō poco nutrisco. Io parlo dil cor morto: ma el uiuo e certo receptaculo di calore . Il pulmōe uiuo e di calida & secca q̄litate. il morto di frigida & humida q̄litate p la sua rara testura & legera si tenuto di poco nutrimento. Epar cioe il figato ilquale etiā si appellato Iecur: genera grossi humoris: duro al padire: tolle lappetito. Li figadi di gli animali che latano sono meno male sani per quāto si tiene opiniōe Quelli deli galine: oche o uero di anatre: a q̄st. si giūgeno. Di le capre & di bechi: li figati nōui toccare: ancho ~~li~~ fugire acio che nō incori in epilensia: cioe in morbo cadu: h: la quale li nri chiamāo comicial morbo cioe morbo che sapiza ~~si~~ t̄nēte. Cōtra di q̄lli ueramēte il cuor dil lupo: nō solamē e nō noce : ma ēt li idropici guarisse. Vale etiā il figato trito del cane rabioso: & be uuto con aqua e contra il morso di altro morso rabioso crudele. Le retine pche sono uenenose & cartilaginose sonno di uirtu frigida & secca. D'qui e che fanno nutrimento crasso cioe sp̄ il : & quāto sono piu abundāte di lacte: t̄to sono di maggiore alimento. La sni'za on uero che liē: si sia dicta ha in se certo acore ilquale p uanti era stato receptaculo dil melēconia . questa adiuta la petito & il stomacho. Scia tamē tosto. Il suo frequēte ufarli fa la colera negra. la smi'za porcina si tiēne che sia mancho male che

le altre le ale de gli ucelli in cibo sūpte sonno saluberrime di alimēto & maxime quelle de le galine. Sō noui etiam a queste uiagion geno quelle de le oche. p frequēte momento se el fusse niente de mal sucho si purga. & similmēte etiā li colli dile oche & de le galine. sono tenuti megiori che de gli altri uolatiui. se non hauerano sangue intercutaneo cioe morto tra carne e pele. De graue sapore sōno le rene receptaculo de lurina. & quasi che li coli sōno cagione de certi humidi rincrescimenti. Item difficilmente si padisceno & si cōuertisceno in catiuo humore. Le rene tamē di capreti da late non sonno dispreciati impero che anchora non hanno in loro niente de terrestre. Sōno de pessimo alimēto & fāno la colera melanconica & sōno receptaculo de ogni rincrescimēto: quātūcūq; obelino il corpo: cioe largano. Ampo meno sono da despreciare quelli deli ucelli. & maxime qlli de le galine cioe li loro uetericuli & li iteriori. Li testiculi deli animali. gioueni sono megiori che de li uechi liquali tardi si padissent. sino reputati megiori. tamen quelli de le galie mai sino dispreciati. Non mi e dispiazo el piatto de palebo hosto nostro: inelquale li piedi de uedeli bē lauati: & cocti cū brodeto insparsi cū specie inela cena a lufanza romana: negli apresentoe. Et al mio parere era alquanto aconcio cū aceto in modo che excitauano lappetito. Et qsto cibo si suole meter ala prima mensa. Sōno de buono & facile alimēto. Conferisse al petto: mollifica tosse le uie de lurina ulcerate cioe excoriate sana. Gioua a quelli che hāno fluxo. Da li medici tamen piu sino commendate la parte dinanti deli animali che quelle da drieto.

Libro sexto.

De li obsonii.

 Erto el nō parerebe che hauessano dicto ne explicito niēte dila natura di quelle cose leqle la humana consuetudine usa: se de qui auāti nō assignasse la ragione di obsonii cioe dili apparecchi deui uāde fir da facta laquale & li choghi. & li popinariū cioe li senes habebat comandano. Vnde tutte le uiuande che si usano non hanno bise

gno duna medesima coctura. Et sapi che ogni apparecchio uuo essere pparato cō la sua safone. la carne dil boue uol essere aleffa & q̄lla di uacha. Aleffo uuoie essere il pecto di uitello. la schina o uero la spina che piu e licito appellarla: si richiede essere arosta. le cose di q̄lli medesimi ridurarli in pulpete. Tutto il castrone alefferai. benchè la spalla & le cose siano bone arostate. la carne dil porco in che modo che tu la cocerai la trouerai essere in salubre: cioe non bona. Tamen la sua schina quando, le frescha arosta: dilecta ala gola. Sō noui che le cipole inel suo grasso buliente cuoceno & deuorano. li capreti come ti piace a cuocerli sonno suauu & saluti ferit: tamē le cose aroste sonno migliore riputate. Quella medesima coctura e quella di li agnelli. la carne capria se tu ne uorai mangiare la mangiarai il mese di zenaro con lagliata. li cerui ueramēte la parte dauanti mangierai con bruodeto lardario cocta. li lumbi con la schina arostita. Dele cose ne farai pastelli o uero polpete: q̄l'a medesima coctura farai ali caprioli: dami & capre. Il porco cengiale cum la peuereta: o uero lo apparecchiarai cum bruodo lardario. Il lepore a rosto dritamente neli conuiuii apponerai tamen la parte da dietro si riputata migliore. Quella dauanti nō fara e uicio a cuocerla con la peuerada: o uero cum il lardario. Quella medesima coctura uuoie il coniculo. Sō noui che la carne orsina mangiano in pastillo.

Come sono da cuocer li uceli domestici & siluestri.

**L**i uceli amphiuuii cioe li uceli che di terra & aqua certano il uiuere suo. come sono le oche. il cigno. lanatre. grue. cigogne. & li altri che sonno q̄si di quella medesima natura. queste alefferai. Ma il pauone ueramēte. il phasiano. il coturno. la perdice. turdi. meruli. ficeduli. & le galinace siluatiche arostitai. Etia questi uceli elixi cum il peuere. & la fatina non parerano che siano insuauu. Il capone grasso arostitai. quelli che feranno mediocrementegrassi alexerai quel medesimo farai dilegaline & polastre.

De lo alexo.

**L**A carne tagliata impecci la serai in aqua fresca p una hora. Dopo la lauerai bene cum aqua calda. & d nouo la meterai inel lauezo cum aq̄ fresca. & uole essere luezo largo accio la non boglia streta & ponerai la al fuoco. & l meterai dil sale nati ch̄ la boglia. Et quado la comēcet. a bulire. Aora bene la spumerai. Se tu uedesti sabione on uero terra messeda cum il sale. Torai cum la captia de laqua calida. & dētro infunderai il sale. & andara al fundo il sabione on uero terra il sale restera de sopra inelaqua. Et questa collata meterai iel lauezo. Et se la carne fusse uechia debi spesso trarla dil lauezo & rinfrescarla cum laqua fresca. **Q**uel medesimo farai dil capone on uero galine che fussen uechi. & in questo modo la carne rimagnera bianca cum il bruodo.

Arosto.

**L**Arosto de quale carne ti piacera in questo modo. Se la carne fusse uechia. **Q**uando e lauera un poco bulito. la trarai dil lauezo & la ilariderai. & inspedo la farai uolta re al fuoco: fino che la sia ben cotta. Ma se la carne fusse tenera come e la uitelina. & de capreto: senza darli boglio li arostitrai come habiam dicto de sopra. Caponi Phasiani. Capreti. Pernice. & ogni saluadesina che rechiedi fir arostita: ben explumata & rra i li interiori lauerai inelaq̄ bugliēte & lauati secundo la petit tu cum herbe odorifere peuere & larido ben tagliato forn ti li meterai al fuoco cum lento fuoco p prima & poi cum piu foco li farai cuocere & quando uederai che siano apresso che cotti li aspergierai cum sale trita & pane dintorno. & poi li darai maggiore fuoco che da prima. & cum piu uelocitate uoltato il spedo. **V**nde subito trah la carne dal fuoco: la la serai inel lauezo ripossare. & poi cum aqua rosata insparfa la manderai in tauola.

Penetra cum saluadesine.

**P**enetra cum q̄le carne de saluadesine che tu uorai **fara** questo modo. Apparechiarai inel catino tanto uino **uino**

garbo quanto aqua e in esso lauarai ottimamente la carne. & da poi cola quella lauatura. & uia giungerai tanto sale quanto si basti. & quella medesima aqua cū la carne inel lauezo poni al fuoco: cocta la carne la trarai di lauezo. & in piadene la diuiderai. Auera poi fette di pane. & sopra la gradela le brostolerai. & poi le ponerai amoio in aceto & quando harano ben beuuto: alhora insieme cū una libra di uua passula ottimamente pisterai. Aque ste staria bene agiūgerui il sangue di esse bistiote che cocesti per la puerata on uero li interiori se el potesti fare bene pistati. Queste cose dapoī messederai cum quel bruodo: agiungendoui un poco di uino cocto on uero sapa cum quel aceto cum ilquale amogliasti il pane. Poi ueramēte per il tamisio colerai tutte queste cose insieme apparecchiate & poste inel lauezo asperse cum peuerre: gariophili cinamo: & come uorai farai buglire equalmente p megia hora ineli carboni mesedando spesso cum la maza on uero cum la captia. La carne ultimate fricta cum il lardo: partita ineli piadene cum questa peuerada acuncierai & inconuiuio metterai. Molto & commodamēte nutrisse: Gioua al stomacho: largā il corpo ali colerici tamē noce: fa la pietra piu & meno secondo le cose che si poneno nela cōpositione. Bruodo lardario.

**B**ruodo lardario cum carne di quale saluadesine uorai farai in questo modo. la carne ponerai inel catino inel quale ui sia tanto uino biancho quanto aqua: & quiui la lauerai. laquale lauatura come si conuiene: colerai cum questa lauatura & cum lardo & salua minutamente taiata la carne inel lauezo cocera. Et quando la sarai apresso che cocta: la infunderai cum le specie. Et accio che il brodeto sia piu spesso. tu uiagiungerai duo rossi doui duri cum alcune fete di pane biscoto. on uero seccato & non in tutto arosito & pesterai insieme. & pistate la messederai cum il bruodo & infunderai inel lauezo. Tamen meglio si farebe questo on uero dil sangue di li animali cocti. on uero di interiori pistati di quelli animali. Cocta la nela partirai al

uo piacere in ele piadene. & in el conuiuio on uero tagliata minu-  
 ta. on uero i peci cum il suo bruodo apponerai. De molto alimen-  
 to e questo. Tamen farebe stomacito achui spesso lo usasseno.  
 Scalda il figato & le rene. Nuoce ali colerici. Couiensì solo a ql-  
 li che sonno flegmatici. Cibario de saluadesine.

**C**ibario il quale il uulgo ha corrupto il uocabulo. & di-  
 cono. Ciuato. fassi in questo modo. La carne siluatica.  
 cum aqua & aceto cū pari mixtura cocerai: cocta la tra-  
 rai dil bruodo: & questa meterai in qualche ordeno & lasserai tã  
 to ripossare che lumore essi fuori. Dapoi in optimo lardo la fri-  
 gerai. Et se tu uorai apparecchiare duo piadene: la potrai acon-  
 ciare cum una libra de uua passula: megiã libra de mandule cū la  
 sua pelle & pistale: a q̄ste uiagūgerai alcune fete de pane non mol-  
 to brustolate. poi imbeuerate in uino garbo & poi pistate. Messe-  
 derai possa tutto cum il bruodo inelqual'arai cocta la carne. Cole-  
 rai tutto per il sedazo chiaro inel lauezo: & bugliano insieme so-  
 pra li carboni lontano dala fiamma cum bona cura per ispacio di  
 megiã hora. Se cum specie la uorai aconciare. o senza sia al gusto  
 & piacere tuo ma a cōciarla torai giengero trito on uero cinamo-  
 mo: & piu & meno ui aggiungi ultimamente la cipola in pignata  
 cum larido tagliato in fete bene cocta & pistata in lauezo la lasse-  
 rai un pocheto bulire & da possa in piadena cum il bruodo parti-  
 la. Nutrisce et questo: ma tarda al padire: moue fastidio. offende  
 il capo & gli ochi. al figato nuoce moue il uentre ali colerici nuoc-  
 ce. & al pecto. Pastilo di saluadesine.

**D**il ceruo on uero dil capriolo farai pastello i questo mo-  
 do tu taglierai la carne in pezi non grãdi. & li darai uno  
 boghio cum aqua asedo & sale. Intenerita la trarai dil la-  
 pezo. & lasserai ineli quadri dūmente che la si rafredi. Dapossa pi-  
 uer cinamomo cum trito la carne insieme cum lardo pesto in mo-  
 do de pinza impasterai: aggiuntoui certe fetoline de lardo per lō-  
 go. & q̄sto quasi come foglie inuolgerai & la apparecchierai din

torno cū grani de gariopholi. Dipoi hauerai farina bene burata da & impasterai: impastata farai foglio a ciascu pezio de carne & circūuolgetai. & in forno cum lento foco optimamēte cuocerai. Possi metere questo subito neli conuiuii: & possi etiam seruare p uno mese on nero almeno p quidece giorni. In ogni modo poco nutriscono. tardi sono al padire. Fa lasso il stomacho. Ali splenetici & a qlli che temeno il figato noceno. & exasperā il pecto.

Pastillo de cicuri: cioe de animali domestici.

**C**icuri appello tutti quelli liquali in casa si nutricano come sono li uitelli. il capone. la galina & simili. De questi farai pastillo in questo modo: torai carne macra quanta uoria & cum il cortello minutamente taglierai. Grasso de uitello cum specie in questa carne bene messederai. & inuoltate nelli suo fogli cocerai in forno. & quando sarano apresso la coctura haue-  
rai duo rossi de oui senza il chiaro. sbatuti cum pocha acresta. & brodo grasso bene batuti cum il bastone rotūdo on uero cum la captia. & giterai inel pastillo. Sōno alcuni che ale specie uia giungeno un poco de giafrano. Puossi fare etiā questo pastillo senza fogli inela padella bene uncta: cioe de capone. polastra pipione. & de quello che uorai. si integro come etiā tagliati in pezi secundo la uoluprate & piacere tuo optimamēte il cuocerai. In questo uien grande nutrimento duro al padire. ha in se puoco rincrescimento. Adiuta il cuore. il figato. & le rene. larga & muoue il uentre.

Crosta de animali domestici.

**S**E tu uuoli crosta de pipione. & de quali ocelli uorai. fa che pria li boglino. & quando saranno apruouo la coctura. li trarai dil lauezo. & taglieragli in pezi. & ifrigierai inella frissura cum abundante lardo. da poi in padella bene oncta. & la crosta in leto iuolgetai. A questo apparecchio si cōuiente li fusini & ceriese on uero marasche. Accresta da poi & octo oui se piu conuiuii hauerai. & se meno conuiuii manco oui metterai cum puoco brodo: menato cū il baculo rotundo: a questo ui



incassederai il petresemolo: zulfuerde & altre simile herbecine tagliate quanto minutamēte s̄sia possibile. & al fuoco meterai lōta no da la fiāma. & buglia lentamente e neccesso Dieſi ēt mēssedare cum la captia o uero cuslieri tanto longamente che facendosi spessa la materia si arpiglia al cusliere. Buterai dapoī questo brodeto inela crosta. & metila al fuoco come se la fusse torta de carne. & cocta inel conuiuio la apponi. Molto nutrifse: lenta al padre lasserati pucco rincrescimēto: reprime la colera exaspera il corpo

Fritto de qual carne tu uuoli.

**R**icetto di uolatiui o uero di qual carne tu uuoli farai a questo modo. Carne ouero ocelli bene exenterati & lauati o uero minutamēte: o uero in quattro quarti tagliati in pignata cū lardo meterai al fuoco. & cum la captia spesso uolgierai acio nō si artegna da li lati. & quādo apresso la coctura serāno: tu trarai la maior pte di lardo. & duo rossi di oui cum acresta di baturti: brodo cū specie mixto infundera inela pignata. Doue le neccesso che tātō el boglia che a compimēto si cuoci. A q̄sta piadena alcū ui agiungeno il giarano: acio si faci piu colorita. Nō farae ēt alieno da la uoluptate il petresemolo minutamēte tagliato inela piadena inspargere. & subito representare neli conuiuui Nutrifse molto & tardo al padite: scaciera la colera. il cor: il figato adiuera. & le rene insieme.

Pastillo in pignata.

**P**astillo in piadena farai in questo modo. Carne di uitello cum il grasso minutamente tagliata. in pignata meterai pipioni & pulli se tu uorai uiaggiungi. La pignata al fuoco di carboni lontano dala fiāma acio la non boglia cum furia meterai. Et quando la cominciera a bulire la spumerai luua passa dapoī ui meterai. la cipola ultimamente minutamente tagliata frigerai cum lardo. & frita la meterai nela pignata. & quādo tu penserai che tutto sia cocto: li infunderai acresta cum le specie. Sō noui che ui infundēo duo rossi doui bene agitati cum la acresta. Molto nutrica tardo farae a la decoctione. farati nauſea cioeuoglia di

glia de euomere: nuocera al stomacho Scaldirati il figato. & le re-  
ne: multiplicherati il spermo: offenderae il capo. & li ochi.

Miraua a la catelana.



Atelani giente certo lauta cioe polita & neta. & laquale  
de ingegno & de corpo da le usante italiane non sono  
molto dissimili. Lo obsonio cioe bādixone: ilquale lo-  
ro appellano mirause cussi si apparecchiano Capone o uero pola-  
stre: o uero pipioni bene exēterati & lauati apponeno in spedo &  
uolgieno al fuoco tanto che siano mezi cotti. Dapoi li tragieno  
dil spedo. & tagliati in peci in la pignata li apparecchiano. Mādu-  
le dapoi brustolate sotto la cinere calda & forbite con panno di li-  
no & pistate. A q̄ste alcune fete de pane brustolate uiaggiungeno.  
& mixte con aceto & bruodo si cola p il sedaceo. Roste tutte que-  
ste cose nela pignata isparso con cinamomo giengero & zucharo  
molto & tāto insieme lassano bulire al fuoco de carboni lonzi da  
la fiamma lentemēte: sino che ala iusta coctura el sarae. messedādo  
sempre con la captiola acio la materia non si aprehēdesse insieme.  
Niente e piu suauē che questo con il mio Valischara mi ricordo  
hauerne māgiato. Et di grande alimento. tardo al padire scalda il  
figato & le rene. Larga il corpo. & moue il uentre.

Che uno pauone cotto possi parer come uiuo.



la occeso il pauone ouero ifrigēdoli una pēna inel me-  
gio de la sumitade dila testa penetrādo inel ceruello. o  
uero sia scanato cōe il capreto: acio il sangue nescia fuo-  
ri. Poi data gola sino a la coda destramente si stēde la pele & pos-  
sa si scortica la pele con tuta la pēna. & tirassi fino al capo: ilquale  
scorticato. & reseruate le ale con la pelle: quel pauone cō specie &  
herbe odorifere impirai il spedo lo arostirai siti primo ampo per  
il pecto de gariofili & inuoluto il collo con lino biancho sempre  
con aqua humectandolo: acio che in tutto nō si dissechi. Cotto  
il pauone tracto dil spedo cō la ppria sua pelle il coprirai. Et acio  
che el pari che el stagi in piedi, fassi alcune uirgule de ferro aposta

& si ficano giu' p' le gambe in una tabula a questo fabricata. & per il corpo a la testa & ala coda ladapterai in modo che il ferro non si uedi de fuori. Sónouï che per festa & riso ui meteno in becho camphora cum lana. & quando el si mandato in tauola: li imponeno fuoco inela lana & arde: laquale cosa non piace a Giellio il quale tenne il fuoco. Puossi et durare il pauone arrosto con foglie doro per piu piacere & a magnificencia con sparso con specie prima. Quel medesimo potrassi fare de fagianï grue & Oche: caponi. daltri ocelli. Le uero che tardi sono al padire puoco nutrisce no accresceno la colera melanconica. & nuoce a quelli che senteo dal figato & da la smilza.

In porcello arrosto.



Porcello quando anchora e lacte scanassi. & dil tutto si rade dil pelo. Poscia il stende per il filo de la schina & tagli li interiori dil corpo. liquali con lardo aglio. & con herbe odoriffere minutamete taglierai caso gradato oui sbatuti pip pisto: giaffrano il puluere ridotto con le cose superiore bene messederai. Questo apparecchio riponerai inel corpo al porcelo in mo che qllo che li haueui tracto dil corpo: tutto li ritorni detro. & poi con spago il cusi: in mo che no ui esca fuori il pastume predicto. Cuocessi in spedo o uero inele gradele co lento fuoco o uero inel forno accomodamente: acio che parimente tutto sia buono al mangiare: dumentre che el cuoce: habi axedo piper giaffrano insieme mixti con saluia o uero rosmarino o uero ramusculi de lauro. & con queste spesso lo aspergi. Questo medesimo potremo fare de la ocha anetra: grua capone pulastra & simili. Male & puoco nutrisse questo tardo si padisse. al stomacho il capo a gliochi & al figato nuoce. Induce opilatione: crea il male de prieda, accresce la flegma. Pullo in acresta.



Voccerai il pullo con la carne calda. & quando el sia meglio cocto. torai graneli de uua giu de li graspi. & inel l'uezo bugliando imponerai pettesemolo & meta th...

tamente incisa: pip & giassarano triti Tutte queste cose in el lauezo doue la polastra serae cocta infunderai. & subito la riponerai in piadena. Questo apparecchio nõ senza ragione. B. da poggio spesso mi hae et conuidato frequẽtamente usa: impo che niuna cosa e piu salubre di questa laquale nutrisse: facile si padissentò: al stomacho: al cuore: al figato: a le rene si conuiene: & scaccia la colera.

## Pollo arosto.

**L** pollo bene pellato: facto neto & lauato arostitrai. & arosto in piadena apponerai nati chel si raffredda. & con succò di pomi aranci: ouero acresta con aqua rosada: zucharo & cinamomo bene trito infunderai. & apponerai nel cõuiuo: Questo non dispiace a bucino. alquale dilecta le cose garbe dolce insieme mixte: acio che li reprima la colera da laquale el si excitato. & che li larghi il corpo.

## In polpa uidelina.

**D**ila cossia uidelina taglierai carne macra & tagliata i pezzi longheti & subtili. apparecchia la batuta con la schina dil coltello grosso. & poi colpito in modo che la nõ in straci per il batere immoderato. & subito con sale & sinochii triti infundeli. Dapoi basilico & petresemoli con larido bene tagliato. & con specie aspro: sopra le polpe distedi. & subito q̃lle inuoltate le ponerai in spedo al fuoco. & habbi rispetto che nõ si disseccasseno troppo. & cocte subito le apponi a li cõuiuii. Nutrirano molto. rẽderano il corpo saldo. & lasserati puoco rincretimento.

## In polpe romana.

**A**rne di uitello taglierai che nõ sian maiori peci di uniuo in modo che nõ siao dal tuto diuisi luno dalaltro & cõ sale & coriandri simplici ouer sinochii pesti subito impargile. & intra due tabule alquãto le debi struchare. dapo poste in spedo con fete di larido tra luna & laltra. acio non si tocchino. & acio che tropo non si dissechino. al foco uolgerai tanto che si cuocino. Di molto & grosso alimento e questo. Tardi etiã si padisse. & stringe il corpo.

Exicio de polpa.cioe mortadele.

**D**e la cossia de uitello torai la polpa . & quella o uero cū grasso de quel medesimo.o uero cō larido minutamēte taglierai zusuerde & petresemolo pisterai uno rosso douo cō caseo trito dibattuto con il bacheto rotūdo.ouero mescola cō specie lo ispargi.& di tutto fane uno corpo mescolato cō la carne.Et possa taglia di q̄sto pestume ala grādeza di uno ouo. & in reticelo di porco o uero di uitello lo iuolgerai & in spedo al fuocho meterai:& cō lēto fuocho cocerai.Le gēte uulgarē chiamano q̄sto māgiare mortadelle:il q̄le mangiare certo è migliore quando le poco cocto che quando le tropo cocto . Per laqual cosa tardi si padisse.Fa opilatione:genera il male dila pietra.tamen adiuta il cor & il figato. Exicio cioe mangiare di iteriori.

**F**igato de porco o uero de qual aiale si uoglia aliquāto elixato pestalo al modo che tu soli pistar il caseo. Da poi tuoli uentre porcina & taglialo altrettanto quanti sono li figati con altrettanto di caseo uechio zusuerde:petresemolo uua passula:specie minute & trite cō duo rossi doui dibattuti mescederai:& piu quanti ti parera che basti . Di questo ridotto insieme farai balote ala grandezza duna noce:& inuolgerai nel reticello di porco o di uidello.& quādo uorai nela frixura frigerai con lardo o uero con grasso.Vuoleno lenta & piccola coctura:queste dal uulgo fino appellate tomacule : lequale forsi meglio saria a dirli omacule conciosia che siano inuolute nel reticello o uero tomacula:come piace a martiale.

Farcimine cioe pastume p budeli da impir.

**P**olpa uidelina & grasso di porco bene pistati:caseo trito come gratato uechio come grasso:specie trite . Duo o uero tre oui agitati cō il bacheto rotundo:sale quāto la cosa si tichiede giaffrano p darli colore.tutto mescederai insieme. & hauerai il budelo ben mūdo & lauato inelquale iniicera que sta materia.La coctura sua si richiede inel lauzo inel bruo

do. Non durà boni se non p duo giorno. Tamen potrasì seruare p quideci giorni se tu li meterai piu sale. & specic. on uero se al fumo li dessecherai.

Lucaniche.

**S**Euorai bone luchaniche. Torai carne macra & grassa insieme & sia porcina. & trati fuori li nerui & le pelicule & con li pistelli la taglierai minuta: & se la carne sarà libre diece. uorai libre una de sale. & uncie duo pip meglio pisto. & bene mellederai insieme cō uncie duo de sinochi bene mūdi & bene cōsticherai tutto insieme. & laserai p uno giorno confectare i el catino. Il giorno sequēte li budeli bene neti de q̄sto pastume i pirai. & al fumo li suspēdi.

Gialatina in piadena

**S**E tu uorai duo piadene dil quel pulmento cioe apparecchio: il quale il uulgo appella gialatina. Torai piedi quatrata de castrone bene netati bianchi & trati li ossi & in aqua fresca p tre on uero q̄tro hore lasarai. lauati & posti in lauezo doue sia una ingestara de fortissimo aceto biancho. & una de uino biācho maturo. & duo de aq̄: aggiungēdoui tāto sale q̄to sia assai. Fa dapoi che el boglia cō foco leto & habi amēte et de spumare diligentemente. & quādo sarāno megì costi: auerai pip rotōdo. pip longo: cinamomo spiconardo quanto che basti & arōpili piu tosto che pistarli. & in lauezo li reponi due siene tāto boglino che deuegnino al terzo. Alhora torai fuori li piedi. Il bruoto lassa buglire de nouo: diece chiari douo cō il baculo rotūdo tāto agiterai che s̄iāo cōuersi inspuma. Queste cose dieno tāto bure quāto una uolta o uero duo li in uolgerai cū la cussiere. Tolde lauezo subito cō uno sacho dilino duo on uero tre uolte corai. Tale bruodo in ele piadene infūderai sopra li polli on uero preti on uero caponi bene costi & tagliati in peci & asuti dala miditate & q̄ste ripuono in luocho frigido & humido: doue laserai che tuto sia arpigliato & cōgielato. Possa de q̄ste piadene non ui mǎgli il mio Voconio acagione che la colera laqua exagita non multiplica con suo grande male.

### Capreto in'aglio.



Apreto integro on uero uno quarto tagliato in peci: fetti di lardo & spichi mūdati di aglio dintorno impiti. & in spedo al foco uoglierai. Humetandolo spesso cō ramuscoli di lauro on uero di rosmarino di questo apparecchi ifra scripto: cum aerefta & cum bruodo grasso duo rossi di oui bene di batuti. duo spichi daglio bene pistati: poco di giaffarano: poco di piper ui messederai. & in patella, lapparechiarai: dapoì come ho dicto: quello che si cuoce: aspgilo: cocto apponilo in piadena & parte di quello apparecchio sopra li infunderai. & cum petresemolo minutamēte tagliato lo ispagierai. Questo apparecchio come el si bene cocto, diessi māgiare tosto acio non si rafredi. questo non mangi sorbicello impo che l'offende la uista, & se uenus fusse morta la suscita & destmessedela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.



Arne macra dila cossa uitelina in fette non troppo subtile tagliata. & sbatile cum la schina dil coltello. dapoì cū sale & somēce di finochi bene pistati inspargile da luno cāto & da laltro. intra due tabule le restringerai sotto pressa p me gia hora. dapoì sopra le gradelle al fuoco di carboni le cuocerañ, uolgendole da luna parte & da laltra agiungendoui fete di lardo & spesso uolgendole. acio el fuoco non le secasse troppo. Nō sia tropo cocto questo pulmētario: caldo si debi mangiare neli conuiuii. acio che piu exciti l'appetito di mangiare & il desiderio del beuere d'essedi. Questo debi usar bibulo ilquale si lamēta che in hui la sede e come morta. Nota se tu li frugierai cū grasso: cum li petresemoli un poco disfriti nel grasso: dapoì cocte le brasole & inspa rsi sopra la piadena farae al modo dela massaramia.

In li iocusculi cioe iteriori.



Iteriori o uero di porco: o uero de quale animale tu uogli: tagliati ala grandezza de una uoce. & apetti & insparsi di la sale finochi & specie dolce minute: iuoltati in reti

celo uidelino o uero de capreto: separate luna da l'altra: poi cuoce  
rale non molto: & con puoco foco. & coſte ſubito le mangierai,  
Saranno ſimile ale mortadele.

Succidia: cioe carne ſalata porcina preparata..

**Q**Arne ſalata con larido meſſedata: infete taglierai. & in  
ferſora la frigerai alquantulo & poi con aceto zucharo:  
cinamomo. petreſemolo minutamente tagliato aſper  
gerai. Queſto medeſimo potrai fare dil pſuto & de altra carne ſal  
lata. Ma q̄ſta il ſucco dil citrone o uero de pomi rāci ſi richiede eſ  
ſere infuſa Crida in queſta opinione Bibulo. & ſenza ſapore acro  
acio piu uehemētemente li ſia excitata la ſete: afferma che queſta  
ſie da ſir diuorata. In el tordo a ſapore.

**Q**Vando tu hauerai aroſto il tordo al modo che ſi conuie  
ne. Mandule piſtate inſparſe con ſandali: con acceſta &  
brodeto meſſederai. & poco giēgero & cinamomo: li in  
ſpargerai. Meſſedate tutte q̄ſte coſe p il ſedaceo inel lauezo man  
derai. & quando harano un poco bulito: tu li inſunderai inela pi  
gnata doue trouerai ripoſti li tordi aroſti. Sōnou i che dicono eſ  
ſere meglio ſopra a li tordi aroſti ſtrucarui li pomi naranci & in  
ſpargierli con ſpecie dolce. In capo de uitello.

**I**L capo de uitello o uero de boue con aqua calda il pele  
rai: come ſi conſueta a li porci. Se tu el uorai aleſſo quan  
do el ſia coſto ſumergilo in agliato. Se aroſto ti piaceſſe  
impito de ſpecie aglio & molte herbe odoriffere in forno cocerai.  
In ceruello de uitello preparato.

**I**l capo de uitelo elixo trarai il ceruelo con ilquale duo  
roſſi doui ben de batuti: uno puoco de piper trito. po  
ca acceſta: ſale a ſufficientia: meſſederai. Poi mixte tut  
te queſte coſa inſime in friſſura con graſſo tanto puoco frigerai  
cheſolo un puoco la materia ſi arpiglia: o faceſſi un puoco ſpeſ  
ſa. Dieſſi mangiare preſto tale apparecchio nanti che el ſi raffreda  
imperò che el farebe la piu diſauia uiuanda che ſi mangi. De chi e



che Palelo hosto spesso a cena mīuita doue tal cosa lapparechia.

In oceli minuti.

**I**cceduli cioe oceli minuti leuate bene le piume & senza aprirli ne trarli niente di co: po inuoltati inela foglia de uite cō un poco di sale fino chii & larido & cō cinere caldo & carboni e oprirai & cuocerai nanti megia hora. Se arosti li uorai alligane quattro al pari & poneli acirco il spedo liga p li piedi & p li capi. acio che se fusse tràssissi non hauesti nulla che mangiare. Sō noui che ne lultima costura si instilano cioe pergotano con larido.

Piadena ala catelana in pernice.

**D**ile perdice aroste & quasi così li leuerai le ale & le polpe da una banda & da laltra. & apparecchiari con poco sale specie gariofoli tutti succo di citro o uero di pomi ranci acio che meglio tutto si incorpori insieme. Dessi mēssedar/le nāti che le meti sotto le ale & le polpe. Necesso e poi presto uoltare il spedo & cotto a compimēto calda diessi deuorare. Di questo cibo il nostro Todesco usa spesso: quantumq; el sia accerrimo inimico di catelani. impero che la in odio la generatione di quella gente. & non la piadena di tale bandifone.

Liquame cioe ogni grasso liquido:

**M**ento cioe grasso di porco quando le fresco minuta mentre tagliato ala grandezza di una castagna: & aspergi lo cō molto sale & pesterai & pistato lo lasserai per un giorno: & il di seguente meterai in lauezo al fuoco: se el farae lire cento con due ingistare daqua il cuocerai. & con lento fuoco farlo bulire fino chel sia ben colato. Da possa p il colatore il colerai torai quello che in laqua uodera. Et gouernato el liquame i ordine apto & in luoco fresco ouero sotterāno p uno āno il conserucri.

Inel uentriculo di uitello:

**L**uidelino uentre in uno di cātoni perforarai. & trarai fuori la malicia & ogni sozura. Et inel uentre ben lauato meterai le cose chio anotaro. Casco uechio: ouī qua

tro bene roti: puoco di piper lieuemente pisto: giaffrano puoco uua passa integra: petresemolo. amarato cioe maiorana: mēta tagliata. Tutte cose mixte inel uentriculo siano serate: & in lauezo siassi bene cocto. Perna: cioe persuti.

**I**cherai il coltello in megio dil psuto: il q̄le come a Varone piace: dicto e dal piedi psuto. & odorera il coltello. & se lhauera bon odore il psuto fara bono: se nō ha uera bon odore le da rifiutarlo. Il buono cuocera i in uino biācho o uero aceto. Sonou i che dicono che le da giūgerui altretāta aq̄: & maximamēte publico: il q̄le nō beue uino. Questo certo si gannano che le piu suauē i uino puro: o uero i aceto & dura piu lōga mēte. Nō da cocere il psuto ne e ragiōe che el si tragi se nō quādo el sia refredato. Sumē de lingua: cioe grasso de lingua

**N**On uole esser la sumata molto grassa: ma uole esser rossa sia cocta al modo dil psuto. ma alquāto meglio. Et iā la liguā uole questa coctura. laquale quāto le piu grassa le migliore. Et questa quasi medesima ragiōe uole le altre carne porcine salate. In pastillo de galine.

**E** creste di poli partirai in tre pte. & li interiori in quattro. Li testiculi integri lasserai. Taglierai larido in fete. & nol pistare. Due o uero tre oncie de grasso de uitello minuto raglierai o uero in luoco de grasso medola de māzo o uero uite lina agiūgerai giengero cinamomo zucharo torane tanto che basti. Et tutte queste cose cō marasche seche a numero de quaranta ui mellederai: & apparecchia in pastello apto a questo con farina: impastata facto. & in forno o uero sotto il testo con carboni cuocera i. & quando el sia megio cocto duo rossi doui dibatutti. puoco giaffrano & acresta sopra li infunderai.

In pipione senza ossi.

**D**ipiōe depillato & bene lauato p uno giorno & una nocte lasserai amoio in aceto forte. Dapoi lauato & impieto con herbe odorifere tagliare & con specie. Alex o selte

piacera: o uero arosto farai adū modo & alaltro el trouerai senza offi.

De uno solo pipione fassene duo.



**P**ipione senza aqua cosi acūzamēte depulmerai che non li arōpi la pele dapoī li trarai li interiori cō auertētia che la pelle rimagna integra. & la drizerai & drita la imperai de optimo pastume: & poi parera tutto integra. Il uero pipione a q̄sto modo arosto fricto. & alexo farai. Arosto quando el sia me- gio cocto lo inspargerai con sale & pane trito cioe gratato. & poi lo ongerai con il rosso douo dibattuto leuemēte acio el faci crosta in loco de la pelle. & quāto el nō sia in tutto cocto alhora li darai piu foco & uolterai frequētemēte acio el si faci piu colorito. & da poi lo apponerai inel conuiuio. Viuanda bianca.



**V**iuanda bianca laquale piu aptamente se li diria leuco phagio .a questo modo per dodeci conuidati appare- chierai mandule libre due state a moio in aqua per una nocte. & pistate in mortaro bene pisterai .inspargendoli umpo- co de aqua acio nō facino olio. Dapoī il pecto dun capone senza offi similmente: & pisterai apparecchiari la pupa dil pane che pri ma sia stato imbeuerato in acresta on uero inel brodo macro. Vi- terius giengero una uncia & zucharo megia libra uiagiungerai tu te queste cose mesederai insieme & per el sedaceo la colierai i una pignata munda. Boglia dapoī sopra li carboni con leuto fuoco. & con la cussiere spesso messederai acio la materia non si appren- di in una massa. **Q**uando el sia cocto ui infunderai uncie tre de aqua rosata & inela mensa meterai in piadena doue sarae la carne on uero dasparse: ma ali minori. la meterai. Laquale se inel capo- ne deliberasti infundere: acio la pari piu bella & delicata: li inspar- gierai grani de pomi granati. Ma se uolesti partirla in duo bandi sone a parte de questa ui potrai adiungerli uno rosso douo battu- to con giaffrano insieme con pocha acresta infusa sarae colorito Laquale per il colore io la appello gienestina. L'altra parte biācha come le apponerai nel conuiuio come ho dicto. De questo appa

rechio io ho sempre posto dinanci ali Apiciati. Cum uie ragione ueruna per laquale piu tosto siano preferire ale gule di nostri maggiori che a nui. Et tamen se da loro nui siamo superchiati quasi tutte le arte: ampo inelarte di la gola non siano iuncti. El nō e in tutto il mondo irritamente ueruno di gola che non sia transferito quasi come al gimnasio cioe recertaculo dili popinariii on uero paparie: inelquale luoco accerrimamente de tutti li apparecchi dile uide si disputa. Ho ideo immortali moque euoquo e Martino mio da conferire di apparecchi di pape: dalquale grande parte & queste chio scriuo ho hauute che lui le ha fatte uno altro caruea de dirai che sia: se tu lalderai disputar alāprouisa dile cose pposte.

Mangiar bianco ala catelana.

**F**arina di optimi risi cum duo iugiestare di lacte di capra in laugio meterai al fuoco largo dala fiamma acio non prendi il fumo. Da poi il peço duno capone morto in quel giorno & quasi meglio cocto partilo quasi come in certi fili subtilissimi: & posti inel mortaro duo & piu di tre uolte pisterai. Et quando il lacte hauera bulito megia hora. Qui quello medesimo capone ridotto in fili apparecchierai cum una libra di zucharo. & fallo bulire p hore quatro messedando sempre tale uiuanda cum la captia: alaquale si arpighierae come trementina quando el sarae in tutto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco & ultimate cū aqua rosata la infunderai come habiamo dicto disopra & partira la inele tue scutelle: & non sarae male a inspargerle di sopra cū il zucharo trito. Impero che el si dice che il zucharo non e aduersario di ueruna uiuanda. A questo il nostro Galbes: Bione. & mi cōuidarono spesso. Eraui etiam Tridento ilquale diceua mai lui nō fu a niuna bandifone pin uolentieri in compagnia ne che meglio li sapesse.

Bruodo consumado.

**E** pole fare il bruodo cōsumato di capone: ouero di fassiano: ouero perdice: o uero capricolo: o uero di pipiōis: o uero di colūbi siluatici. Ma se di capone el uorai. To

li uno lauezo che tegni quatro ingestare de aqua equi in ponerai  
il capone cō ossi bene roti i molti luochi. & il apparecchiari. con  
una uncia di carne porcina salada macra. pip grani trēta roto po  
co: cinamomo nō malto & grossamēte tagliato. tre on uero q̄tro  
gariofoli salvia rotta in tre pte foglie cinq; cō duo de lauoro. Las  
sa queste cose bulire per septe hore on uero che el des bogli che el  
resti per duo scutelle on uero meno. Guardati de conciarlo con  
sale ne con carne porcina se tul festi p in firmo. Poche specie non  
sarāno deuedate ēt darlo alifirmo. Ma al mō primo si dato ali ue  
chi & aquelli che sono sani. Brodo giallo.

**R**enta chiari de oui: acresta. Bruodo de uitela: on uero  
de capone poco giāfrāo: poco cinamomo: isieme uno  
catino arōperai & messederai. Mixte tale colerai nel seda  
cea in la pignata: In q̄sta darai opera con fuoco de carboni largo  
dala fiāma si che non prendesse il fumo si cuocino. Et messederai  
sempre cō la captia dūmente si cōincia farli spesso. Alhora il la  
uera dal fuoco cōmodamēte inel cōuiuio partirai in diece p̄sone  
& quanto le nele scutele diesse inspargere con le specie q̄sto no  
stro brodeto. Brodeto bianco.

**M**Andule libra una pellerai: & pisterai inspargendole de  
poca aqua rosata o altra aqua accio non facino olio ma  
migliore e la rosata. Dapoi a queste uiagiungerai uinti  
chiaridoui: un poco de pane bianco: mogliato un poco diacres  
ta & giengero bianco: bruodo quanto bisogna. & pisterai tutte  
q̄ste cose insieme & ben messederai & poi p il sedaceo colerai inel  
lauezo: concessi aquel modo come quel de sopra.

Brodeto uerde & farassi rosso.

**O**rai tutte q̄lle cose quale si contengono inel primo bro  
deto: excepto il giāfrano. & a q̄lle cose le herbe & un  
poco de petresemolo: alcune foglie de formēto: se alho  
ra saranno uerde tutte pistate uiagiungerai: p il criuelo passerai &  
cocerai come quelli de sopra. & ēt con poco de acetosella.

Viuanda che il uulgo chiamano zanzarele.

**V**i septe megia libra di caseo gratato. Item pane gratato pesterai: & mesederai insieme: & apparecchiari in lauezo doue sia brodo ingiafranato: quãdo el comincia a bulire doue duo & tre uolte cõ la captia harai uoltate le mete ne le scutelle, cuocessi tosto queste. Viuanda uerde

**V**iuanda apparecchiari al modo che habiamo dicto auãti: ma in luoco dil giafrano meterai herbe & cõ esse lap pechiarai: leq̃le habiano cõmemorate inel bruodo uer

Viuanda in bochoni. cioe gnocheti in balote.

**O**rai le cose chio ho dicte dinãti & quelle medesime come uorai bianche on uero giale on uero uerde. Sonno alquãto piu dure queste che q̃lle in lauezo quãdo el comincia a bulire con li cussiere picola spesso siã poste & p̃sto & sigi tamẽte cioe partite luna da laltra, & con la mano getãdole p̃sto una drieto laltra. Viuanda biãcha quasi come di sopra.

**H**iari doui: pane bianco & trito: & poco caseo con la ãte mādulino messederai: & apparecchiari inel lauezo quãdo el comẽcera a bulire con bruodo de uitello: on uero de capone grasso: & cuoci al modo the habiamo dicto di q̃le di sopra.

### Libro septimo:

**N**on solamẽte le altile cioe ucelli & aiali siluestri: hã no facta la gulla idustriosa, ma anchora le cose inanimate cõe sono legumí, fũgi, tuberi, & alcune herbe si de orti come siluatice leq̃le sono mēorate dali phí in li aiali uegetatiui ma per la mia deliberatiõe comenzaro a dire dela possanza & natura de q̃lle piu p̃sto che de mazzare dessi: cioe dile uiuãde leq̃le di q̃lle medesime cose si fãno. Ne ancho certamẽte non tẽgo che el sia fuori de p̃posito da q̃sta cosa, & p̃cipalmẽte pche a lordine dele uiuãde si richiedi dil faro, & orzio dire qualche cõsa i cõ cibi lo uxiamo quãtũq; al loer doue dal pane habiamo dicto breuemẽte le loro cõditiõe habio

mo explicato.

Del orzo.



El orzo e di generatõe e di formëto inel primo libro habiamo dicto. La forcia dil q̄le si tenuta essere tēperata. Dequi e che poco el nutrisse. Laqua cocto cõ esso agiũ gedoui miele o uero gli ciriza cioe ligno dolce e contra le malatie lequale prouēgono da tropo calore fa bono p̄fito. Questo etiam frequētēmēte usemo inele uiuāde come qui sotto appareare. Lamito etiam facto di questo. al pecto nonē incongruo.

Dil farro.



L farro ilquale alcuni li dice adoreo alcuni picono che le di generatione di adoreo e tēperato. Facile si padisse forse rinfresca il suo frequēte usarlo. sera le fibre cioe le uie dil figato & dela smilcia a quelli che hāno il male dila pietra: di la uesica & ale rene nuoce.

Dil amito.



O amito ilq̄le intra li formëti di bona sustātia. Celso il cõmemora. Io p̄so che e sia q̄llo che li medici di nostri tēpi hāno mutata la lettera che doue prima si dicea amilo: & hora il uulgo li dice amito. Questo apparecchiato cõ le mādule & zucaro: hūilia lo epiloto il pecto il simile molifica seda la tosse. tamē genera sangue nō bono.

Di la simila.



A simila si sole fare di formëto lauato secco: & lieuemēte roto sotto la mola: p̄ quanto dicono li medici. Dicono etiā che di questo fassi uiuāde migliore: che di amido: impero che q̄sto si da il calore & la sete extingue & rinfrescha il figato.

Di la alica cioe spelta.



A alica Celso la cõmemora intra li frugi di bona substātia: come e il formento: il filigine cioe segala. l'orzo lamido lequale tamē lui appellā panificia. Dila halica tamē l'orzo & la ptisana cioe spelta si sole fare di optime sorbitione. & diciensī pulticule cioe pu'entrine: come piace a Columella di l'orzo come dice Celso e deriuato da l'orzo. Sōno ampo che tengo no che questo sia latino. & non extremo

## Dil riso.

**R**iso ilquale p antïquo uocabulo tengo che sia appellato oriza e de calida & secca uirtute. & p q̄sta cagione molto nutrisse: & maxime se con mandule pistate lacte & zucaro come poi si dirae: farae apparecchiato. Costo in aqua puraringie il corpo. Et il suo frequente usarlo noce a quelli che sō astueti hauere dolore de corpo. Del panico.

**D**il tale substantia si tiene che sia il panico miglio. & legumi quasi tutti. Il panico come dice Plinio: e così dicto impo che el si inuoltato in panicelli. Il panico precipuaente in equitanea si usa. La gente pontica non preferisse alcuno al panico: Abunda etiam de questa la regione. Circūpadana. panico trito & sumpto in uiuanda simplice el stringe il corpo: cocto con lacte nutrisse molto. dil miglio.

**L** miglio el panico smagrano la terra: & p questa cagione non sono da seminare intra gli arbori che fructano ne intra le uite. Li ethiopi cioe li saracini neri nō conosse altre fruge che il meglio & lorizo. Ralegrassi etiā la campagna miglio purgassi inel mortaro con il pistallo: come molte altre se. Li uilani chiamā questo purgamento appludan. Dil 'miglio si piu cose: il pane piu dolce. ilquale q̄lli de la dale alpe & maxime in subri lo usano il miglio con mosto mersedato il suo p̄cipio e in loco de medicina & dura in tutto uno anno. Lo usare il gliō si tiēne che sia pigiore che il pannico. Secco certo e & frigid tardi si padisse & male nutrisse. De la faua.

**A** faua intra li legumi. Jaq̄le si dicta da larcogliere si assai riputata & riuerita: imperho che certo de essa fassi il loamento. de la faua neli sacrificii. De le uiuāde de faua Pïgoras se ne abstenne o uero per cagione che questo fusse cibo dare per lanime de morti: come lui diceua che per le case si usano o uero pche questo cibo con la sua inflatione e molto conuicio a quelli che cercano la tranquillitate de mente. & incita la li



ibidine: la quale a la natura sua dispiaeeua. Et q̄sta dicea che era si  
 mile ali testiculi. Sola la faua intra le frugie che si m̄gia ēt si em-  
 pie quādo la luna cresce. Con aq̄ marina ne cō altra aq̄ salsa non  
 si cuoce. & e la prima de legumi che n̄ati in uerno si semini. quā-  
 tūq; Varrone dica che a la prima uera la sia da seminare quādo le  
 inferiore ama molto laq̄: quādo li fiori sono caduti la uole puoca  
 aq̄: la faua in egypto nasce cō spinoso trōco & foglie cōtra la eda-  
 citate di li cocodrili. la natura de la faua e frigida: quādo le uerde  
 la tende a la humiditate: laq̄le noce al stōacho. secca tamē e pegio-  
 re. Et m̄agissi cōe si uoglia in cibo fa mali in sonii: cōsparsa cō spe-  
 cie si tiēne che m̄aco offendi.

De la cexere.

**L**A cexere e falsilaginosa. & per questa cagione il campo li  
 brusa. & po non si die seminarla se il giorno nanti la nō  
 sibagnata. Ha piuxore differentia: de grandezza: de colo-  
 re: de figura. de sapore. & e simile al capo dil montone. rossa e de  
 piu calda uirtu che la nera. & la bianca piu temperata e la nera.  
 Il suo bruodo & de quella che e remolita gioua al pecto. e la smil-  
 za & al figato. tuoleno le opilatione: rompeno la pietra nela uessi-  
 ca: purgano le rene & la uessica: rende chiara la uoce: cōmoueno  
 il: corpo cacciano li lumbrici: cioe li uermi dil corpo: la cexere fre-  
 scha nuoce ali budeli & al stomacho & fa puzate il fiato & la bo-  
 ca.

De la cexerela.

**C**Vi ēt la cexerela che e cexere minima. & ha li cantoni  
 diseguali. come li bisī de grandezza. Dulcissima simile al  
 leruo. & e piu firma la nera. la rossa: che la bianca de  
 uirtute e simile con certe sorte cesere.

De li bisī.

**B**mpacientissimi dil freddo. si tiēne che siano li bisī. & per  
 tale cagione si ralegrano de essere seminati in aprici logi  
 : infacie daustroal tēpo di uerno in facile & soluta terra  
 edolce & come dice cels o meno enfla & meno noce che la faua

## Dil fascolo:

**F**L fascolo on uero fascello: ilquale Maro lo appella uille & ha tolta q̄sta denominatione da una isola che si chiama fasuolo non molto lontana dal monte olimpo poco sc̄riue Apulegio: ha uirtu calida & humida il fascolo acui asa. & larga il corpo & lingrassa moue la urina: gioua al pecto al pulmōe. Il capo tamen riempie de grossi & de perniciosi humori. Et induce graui & ispiaceuoli insonnii. La sua frigiditate & alitia possi imparte humiliare: cum origano cioe pulizolo: piprauro isparso: uino puro. altuto e da beuere driato li fascoli.

## De la lente.

**L**A lente si semina come li bisi cū il giumere. ama la lente terra piu tosto magra che grassa. uole etiā secura dal cielo. Sō noui de duo generatione. Luno e rotundo & piu uero. Laltro trage ala sua figura de lēticula. e de frigida & secca natura p quanto si tiēne la scorcia larga il corpo la sua medola strinse difficilmēte si padisse. colera melāconica. genera & pduce la letizia. infla. & indurisse & fa spessa la carne. noce al cerebro & al pecto impedisse gli ochi .reprime uenus. Puossi correggere la sua malitia in q̄sto modo. Gieta uia la pria aqua de la sua coctura. Inela seconda agiungiui aceto & specie. non farae ēt catiua la farina dorpo agiungerla inela lēta inel lauezo acio che la sia de molto & bō utramento.

## De la uecia &amp; de leruo.

**L**A uecia: la ceserela. & leruo il farago: sonno atrouate piu tosto p cagione dil bestiame che de li homini. Tamen il suo uso: si atroua hauere hauuto forcia in medicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto per sue littere. La sua uirtu molifica la tosse. & gioua al pecto. Questo il uulgo il chiama rouilio.

## De il louino.

**L**A somenza de li louini fanno le terre lete & in grassa. & quando il troncho & le foglie sonno nasute & che labi fatto il fiore al sole continuo si uolge come lo helitropio

cioe el girasole. Questo usano li uilani in luoco clepsydre quãdo laiere e nebuloso. None de ueruna spesa il lupino come si consta. & nonae bisogno de fir zapato ne tagliato. Primo de tuti li legumi si semina. & lultimo si recolie. Luno & laltro q̃si de septembre. Tre uolte a lãno fiorisse: arcolto si cõserua uolũtieri al fumo. La sua uirtute & forcia e calida & secca. & quando le macerato e de natura on uero forza frigida salato ielaq̃ e p cibo alhõ. E amaro come le rose de medicina. Impero sopra il uentre ali puti e contra li lúbri. & a q̃lli e appropriata medicina. Molto e et contra tu te opilatione. Duri tamen sono al padire: nutrica et humori crudi & maligni.

Dil caneuo.

**S** Eminassi il caneuo inel tẽpo cõe il lino: & si apparecchia cioe si scorcia dopo la uindima fane la comoditate per nostri bisogni p corde & per filare. Dicesi che il caneuo cresce in albãdica in mõ de ferule che se usano in scambio de dardi cussi uie grande in q̃lla regione. De le somẽce dil caneuo pistato fatti certe uiuãde: leq̃le al stomacho: al capo. & ultimate a tutte le mẽbri molto noce.

Dil sambuco.

**S** Il sambuco e de duo generatiõe & piu il siluestre il quale alcuni il chiama thamiatem: altri il chaimano obulo. Il fiore suo in uiuãde mangiato gioua aquelli che hano male de sigato: ali hidropici. & al male de cuore lo acino ciue pomelle nere cõ laquale si tingeno li capigli cani: beuuto cum aqua moue la urina. le foglie inel uino ressiſteno ale picature dili serpi laque inelaquale la foglia sia stata amouo sparsa p casa occide li pulici laqua dila decoctione dile foglie sparsa doue sian le mosche si moreno.

De la zucha.

**Z** A zucha piuxore siate accresse inel suo corpo. & spesso in lungeza in forma de serpe & nasce in luochi humidi & godessi dila libertate pẽdente. In lungeza dinoue piedi si lege che crescete una zucha. li medici atiqui hãno diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele de uirtu humida & frigida. Na

stata & sumpta in'cibo. & il stomacho rilassa cioè a larga & extingue il desiderio di beuere. & molifica il corpo: offende le budele. Quanto le sonno piu longe tanto fino tenute piu saluteuole. Quelle che sonno cresute nel corpo deslicate al fumo & euacuate le somēce. Fino seruate dali uilani per seruare le semence p fabricare li orti loro. le zuche etiam quando sono tenerine tagliali uelmente la scorcia di sopra & tagliata in forma anguinea cioè di bissa. & deslicate li uilani le usano linuerno.

Dele atriplice: cioè spinace.

**A**triplice io pēso che siano quelli che li uilani chiamano spinaci: da li spini quali hāno nele somēce surē. E le herba familiare a māgiare. & e di frigida & humidita substantia: & piu tosto possiede dali humori. Sōno alcūi che nō uorebbono che li atriplice fusserō q̄lli liquali si chiamano spinaci: quā cūq; li habino la sua similitudine. & q̄si quella medesima forcia. Impo molifica il corpo. & giouā ali histerici: cioè auriginosi: da la similitudine di loro: p il sparso felle cōe dice Varro. Il figato cāido rinfresca. reprime la colera accesa. Del rauo.

**R**auo sie sta lecto: che ele di uaria generatione: da Democrito si dānato come cosa contraria al corpo humano. Impero che dalui el pēsa che nasci le inflatione de il stomacho. Contra questo dice. Diocles. & ēt Dionysio per le sue uirtute extimā che el rauo sia necessario: conciosia che el sia calido & humido. & molto nutrifessiēsi che el larga. Accresse la genitura & maxime se sotto la cinere & carboni el cocerai. Non fae ancho senza utilitate: se gitata uia la prima aqua. de la sua decoctione. Io alezarai cū la secunda aqua. Aggiuntoli specie lequale togliano la sua inflatione. Bene cocti cōmoueno la urina: tolgono lardore: extingueno la sete: ma alcōtrario: male cocti: generā incatione & opilatione: le coste deli rauo pistati cum il grasso gioua & e medicina al dolore deli nodi. & scaccia il fredo dali piedi. In aqua nelaquale se sarāo discocti presta salubre rimedio ale gotte

frigide. Le da guardarsi quādo chauiamo li napi che dentro h  
ui siano alcune bestiole chiamate uruce. impero che sono uer  
noli lequale li greci chiamano. Columella dice c  
la dōna che ha el menstruo amaza queste se la andara tre uolte  
torno descauiada e descalza a ogni orto che le habia dentro.

Dili napi cioe chio tengono per nauoni.

**L**i napi ui sono piuore generatiōe. & una medesima i  
tu nō e in tutti. Li napi che tēden in altitudine. & leg  
le fino diēti da corintho pareno di sopra terra dala m  
giore parte. questi si seminan in lochi deuexi & amano lochi si  
chi. Li lothasii ueramente sōno pacientissimi dil freddo. Apruoi  
li italiani gia ali meturnini si dauano le palme. cioe insigno di  
ctoria: De li ali marsi la terza come dice Plinio ale nre gente. ci  
de qui dale alpe. Tutti li napi tamē benche siano luno magio  
on uero minore di laltro sono tenuti calidi. Tolti i cibi humil  
la gola el pecto. Enflano il corpo. & il uētre. Et tienessi che il s  
frequente uso genera colera. Dil herbeto. & di serbeta.

**E**rbeto intra le herbe familiare digli orti e generatio  
leuissimo al padire ilquale io tengo che si parti in du  
mainere: cioe il nero ilquale e calido. Quasi leua il c  
po cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come la ctuca. l  
q̄si non e ueruna herba hortēsia piu larga di questa. Certi herb  
ti ui sonno pigri di natura: & penso che siano senza forcia: & el  
conturbano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cibo sedat  
il tropo & supchio menstruo di le femine. Ma la herbeta laqua  
e bianca e quella che in se tienne il megiano temperamento  
utilissima al figato & ala smilza cum le specie dolce lequale hut  
lia la sua salsedine: & utilmente le mangiano quelli che hanno  
li diffecti. Item la estate rileua li ardori & riduce lappetito dil  
bo ali languidi cioe debili & distalentati. Empie di la & se feir  
che nutriseno puti: mangiate cum il suo proprio bruodo nou  
no il corpo. & gitano uia quello: & sumpte in cibo strinciano c

## De le brasche cioè uerze

**E** brasche: laquale quelle medesime e licitò che si appelli, caulicule & li caule cioè uerzole & uerze quelle: che si chiamano caule: il uulgo le dice Tyrio: & crescono piu ue le altre. Vano auanti a tutte le altre herbe familiare che de hor si mangiano: come piace a catone. & maxime la lauanda laqua in piuxore cose salubre come el dimostra. Che quasi sei cento mi luso dile brasche: cioè uerze fu la medicina al populo Roma: cato dice. Non era anchora conuenuti li medici in la citade: quali dapoi certo reduseron la peregrina facultate de latte dil latte. Furon etiam trouati li pigmenti: cioè medicine & li astanti icariii: & spiciarie. & a queste cose aggiunti li preci che de esse uoteron. Oltre dicio li uilani & li soldati le gloriose piaghe gratamente curauano cum queste uerze. & de queste honoraueno: si p salute come per il magiare. La generatione de le uerze si fanno ue siano tri secundo cato: una cum foglie: distese: el piede grande laquale fino di & Pitaguriche. L'altra cresta de foglie: & chiamata Appiana: Ad questa io lappello Zeuiana: laquale in uero se paese de zeueo uoluntieri nasce. & in capranicense loporta. La tertia minore de foglie & de trócho humile & tenera laqua etiam e minuta de foglie lequale non fino aprouate. Seminauto lanno le uerze: nel equinocio & autunno si strapiantano. i cima nela primavera uale: laquale la uienne in fastidio a Drusida Tiberio suo padre fu increpato: Sónoui de estate: & nel autunno: & poi li uerno. Et de nouo fanno le cime: Niuna generatione de herbazi tanto fetile come queste. Si consumano cum la sua propria sterilitate. Eui etiam uerze siluestre de tre foglie: nel uerde diuo luso neli zuochi militari precipuamente celebrates: le tale ne la obsidione dyrachina: come nele militate exprobatio appare: come io credo che intenderai. & questa gieneratione uerze loro appellauano ap sana Consta che la uerza edi calice & secca natura. & per questa cagione acresce. & multiplica la

colera melancolica. Fa fare mali infonii: puoco nutrisce al stoma  
cho puoco giouano al capo: ali ochi p la exaltatione. molto noce  
Linuerno se la se cuoceno cum carne grassa sño piu tollerabile  
che lastate. Dicesi ampo che la purgano il flegma. humilia la go  
la: fa la uoce. piu chiara: se le si mágiano cum il primo bruodo. Et  
gitando uia il primo & cocte il secondo stringeno come lherbe  
ta. Questo affirma Aristoteles inele problemate: niuna cosa me  
glio medicare nuriagezo che la uerza cioe dato il succo in beuan  
da. o uero la semēza: laquale la sua forza troppo diuertisse: cercā  
do le cose alte: al meato de la urina le produce. Vale ēt il succo cū  
uino beuuto contra il morso dil cane rabioso.

Dil farro in bruodo.

**D**ile cose simplice assai de alcūe de quelle habiamo dicto.  
hora mi riuocano li cuochi ali apparecchii. il farro mun  
do. & lauato: inel bruodo dil pollo longamente cuocerai: cocto ui  
meterai parte inel catino. Qui tre rossi doui: & quā  
do sarze alquanto refredato cum il giaffrano li dissoluerai. & di  
nouo lo apparecchierai inel lauezo riponendolo. & cum specie lo  
inspargierai.

Rexi in che bruodo tu udi.

**R**exi apparecchierai al modo dil farro. Alcuni nō li mete  
no li oui: questo lasso in tuo arbitrato: impo che senza  
etiam si puode fare. in piadena.

**M**eglio cum aq calda ben lauato: cū brodo de carne cum  
lento fuoco longamente cuocerai. & spesso messederai  
cū la cussieri. o uero cū la captia lontano dal fumo il go  
uernerai: dapoī cū giaffrano acio sia piu colorito meterai i tauola.

Viuanda de pane gratato.

**P**l pane trito lasserai alquanto bulire inel bruodo de car  
ne. & quando lhauera un puoco bulito: meterai in quel  
medesimo lauezo un puoco de caseo trito & come el sia  
alquanto amoiato: il messederai cum colore giallo: questa uiuan  
da parera piu grata.

## Brodeto che si chiama uerzuso.

**Q** Vatro rossi doui freschi: megia uncia di cinamomo: zu charo uncie quattro succo di narrancie altrettanto: aq̄ rosa sada uncie due: cum il baculo rotundo siano menate insieme. & riducte in uno corpo. & cocerali al mō come habiamo detto che debi cocere il brodeto giallo. Non saræ et̄ fuora di profito agiungerui il giaffarano: acio el sia piu grato. Questa sorte uiuanda precipuamēte lestate si riputata salubre impo che to molto & bene nutrisse: rinfresca il figato. & reprimē la colera. Piusore sorte uiuanda di faua franca.

**A** faua disfracta bene munda & lauata ponerai al foco. Et quando la incōmincia a bulire tu exprimerai la prima aqua. & la apparecchiarai cum tanto aqua fresca che sopra auāza di duo dedi: agiungendoui tanto di sale quāto sia leuole: lontano dela fīama per il fumo. & e neccesso che la borta coperta tanto longamente che la sia cocta & riducta cōe putta. Dapoi si debi menare tanto inel mortaro fino che la si facia in uno corpo. Et di nouo riposta nel lauezo scaldisi. & quā la uorai ponere nele piadene: tu lapparechiarai in questo modo. Taglierai una cipola minuta in una pignata cum olio buliē a cuocerai. & cum uno poco de saluia la concerai: o uero cum li tagliateui dentro o uero cum pomi cocti ifete tagliati: o uero cum una sicca. Questa bugliando diessi ponete nele scudelle uoi etiā alcuni che cum specie la inspargieno.

## Faua in frissora.

Aua cocta & colata da laq̄. & cum cipole fighi: saluia & cū piuxore altre herbe odoriffere inela frixora cum grasso: o uero cum olio bene uncto. frigerai in pignata o uero in piano distesa in forma di pinza. & le funderai cum specie.

## Viuanda di bixi.

**L**i bixi fa che bogliano una uolta cum carne salata porcina. Et traeti de laqua posta nela frissora cum fete de



carne salata: & maxime di quella laquale la macra si distingue da la grassa apparecchiari. Bene anpo uorebe che q̄lle fete prima ha uesti un poco fricte. Dipoi agiūtoui un pocho di acresta: un poco di uino coctò: o uero un poco di zucharo cum cinamomo. & poi in tutto cocti caldi si māgiano. A questo modo etiam cuocerai li fasuoli.

Viuanda di carne.

**C**Arne macra alexa minuta taglierai: & tagliata in brodo grasso de nouo per megia hora cuocerai agiungendoui pria la pulpa del pane trito puoco peuere giaffrano poco: & quādo sarāe alquāto refredato: oui dissoluti & dibatuti & caseo trito: petrescemolo amaraco: cioe menta minutamēte talierai cū puoca acresta. Messedate tutte queste cose insieme: & menate in quello medesimo lauezo cōcierai. & cū le culliere: o uero captia lentamente menādo a cagione che la materia non si rephendi in balote. Questo medesimo potrai fare deli interiori: & dili pulmoni.

Viuanda di budelli.

A che li budelli siano bene mundi & cocti: & poi posti  
f inel lauezo al suocho cum qualche osso de carne salata acio che siano piu saporiti & habi rispetto di nō li aconciare cum sale: & quādo sarāno cocti & tracti fuori: li taglierai in peci non grandi. Da possa uiagiūgi menta salua: sale quāto sia bi fogno. Et fa che di nouo cum queste cose agiungete boglino un pocheto. Et dopo cocti saranno & posti nele piadene o uero scudelle: li inspargierai cum specie. Sōno alcuni che ue infundeno il caseo trito.

Viuanda di budelli de truta.

**I**l budelli di truta bene lauati & megia cocti: cum pocheto de peuere trito: petrescemolo: mēta & salua minutamente tagliati aconcierai: & quādo li hauerai aconciati nele piadene: tu li inspargierai cum bone specie dolce.

**O**ui di truta acōci che si crederae che siano bixi. E oue dela truta apparecchiate acōce & cocte: & tracte dil lauezo: & partile in pezolini: & acio che il bruodo pari

essere piu turbido: torai de la pulpa o uero molena del pane: & ramiato cū questo bruodo il messederai o uero cum il bruodo di pesce il triderai. & p il sedaceo il colerai. Se p il tēpo potrai ha- uer de il dicto bruodo q̄to che basti ne torai. & cū questo uia giū- gerai le specie giaffrano petrescemolo. & menta tagliata: & posto tutto nel dicto lauezo di nouo esse oue cuocerai & tu dirai al mā- giare & al uederle che siano bixi.

Viuanda de lactuche.

**D**icono le lactuche: & maxime del megio cioe li corecini cum uno ouo & cum le zuche cū acresta cuocerai.

Viuanda di pomo roseo.

**P**omi rosei p il colore io penso che siano cussi appellati: li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando saranno apresso la coctura: in quel medesimo lauezo acuncierai uno puoco di petrescemolo & mēta tagliata. Et se uorai fare piu spessa tu il farai cum la pulpa del pane come habiamo dicto de le oue di la truta. & facilmente la inspisserai. Et quando in ele pia- dene tu lhauerai acunciata: tu alhora la potrai inspergere cū opti- me specie, & a presenterai nela mensa.

Similia in tale muodo si apparecchia.

**L**A similia cioe frumento franto: come fatto in bruodo grasso & bugliente meterai messedandola al continuo con la cussiere on uero baculo rotondo. Per megia hora boglia cum fuoco di carboni & lōzi dala fiamma acio non rice- uesse el fumo cocta & posta in scudelle cum caso gratato & cum specie aspergi: & in tempo di dezuno con zucharo & cō sugo de mandole & aqua rosa potrai apparecchiare & cuocere senza bro- do grasso questo zouera a Marso che ha una frequente tosse.

De lapparechio de rauì in patina.

**R**Auì bene lauadi & mundadi si tagliano in fette: & opti- mamēte in bon bruodo grasso cuosi. Cocti & pistadi- ritornali al fuoco se tu puoli con meglior brodo che il

primo con uno pezo di carne porcina salada. & metiui del peue-  
re trito. & un puocho di giaffrano. & con essi leui un boglio: le-  
uali dal fuocho & manda in tauola de questa uiuanda non man-  
zi il nostro galba elquale se sforza retenir la urina.

De lapparechio de finochi.



Li finochi si coceno quasi come la brasca. cioe la uerza:  
ma meglio si dieno tagliare e cocere amano el peuere la  
carne porcina sa'ata on uero olio al suo apparecchio.

Exitio romanico cussi si apparecchiato.

Arina optimamete buratada & impastada con aqua &  
fassi sfoi logi & morbidi & riuolti su la mescola no sia-  
no molto subtili poi siano tagliati p largeza de un dedo  
picolo che parino binde ma logi quato e sfoio: & inel brodo bu-  
gliente si dieno cuocere. & se li tempi richiadeseno che si cuocel  
feno in aqua dali del butiro con poco de sale. Cocto meti in pia-  
dena co butiro. zucharo. specie dolce. & ala mesa rapresenta.

Exitio frumentino si preparato in tal modo.



O frumento exitio: si fa quasi come el romanico predi-  
cto: ma el si fa alquato piu grosso: & poi si taia piu minu-  
to el suo apparecchio fassi come lexicio romanico predi-  
cto.

Viuanda de radice di petrescemoli.



Adici de petrescemoli ben lauade: & se le fussen dure ca-  
uali il legno in brodo di carne cuocile. Cocte & taglia-  
te minute cu peuere: giaffran & in altro brodo no men  
bono hec il primo ritorna al fuoco. doue fali un poco buglire &  
poi nele piadene appechiarai. Zuche fricte cusi appechiao.



Vra il scorzo ala zucha: & p' transuerso in sonde subtile  
taglia ponine i lauezo & facino un boglio poi trale del  
lauezo & distedile sopra una tauola a sugarfi. Et inuol-  
tate in farina & i sale minuta frizile nel olio. Fricca metila in pia-  
dena. Habi il sapore facto di alio & fior di finochi. & co un mol-  
lo de pane amoiado & dissoluto co acresta in modochel sia piu

aiaro che spesso. & colalo per il tamiso chiaro: & ifundilo sopra  
piadena del fricto. Sónouiciã alcuni che la acresta solamente  
um il fior de finochi infundeo: & se tu uorai il sapore giallo azo  
li un puoco de giaffrano.

Viuanda de codogni.

**O**dogni in bruodo macro cocerai: & pestali pestadi cū  
fucco de mandole cū bruodo de uedello o uero de pol-  
li distridalo & colalo p il tamixo chiaro & butalo in la-  
zezo: azonzili poi giēgero trito cinamomo: cioe specie dolce: zu-  
rato & uno puoco de giaffrano. & metilo al fuoco sopra li car-  
ioni lontan dala fiama. & boglia lentamente sempre messedādo  
ono alcuni che butiro o uero grasso fresco colato ui pongono  
ozi & in piadena posti cum specie & zucharo asperzi: & porta a  
uola.

Viuanda de faua farcta piena

**L**A faua grossa quanta a te piace: metela a mole: & lassala  
tanto in aqua che la deuenga molificata & tenera dapoī  
cum uno coltello che tagli bene fali uno buso dala par-  
te dela semenza nera de sopra a forma duna chierga: & glia uia  
quella parte de scorzo in modo che questo che dentro non si arte-  
ni p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo. & fa si che nō rō  
li la scorza & serua tal scorze quella piu quantita che potrai. da-  
ioi mandole bianche ben pistade cum aqua roxata & cum bon  
zucharo. & de tale pasta empile le scorzi: & poi metele al fuoco in  
una pignatela o uero in padela senza aqua. & cum lēto fuoco de  
carboni le cuosi uolgendoli destramente cū rispetto sempre che  
non si brusino. Cocte ponile nele scutelle cum bon bruodo &  
trefemoli incisi minuti. & altre herbecine cum specie inspargi  
& manzisi calde & il simile potrai fare dila faua minuta.

Viuanda canabina ad altro modo

**V**iuanda canabina per dopexe persone conuidate fa in  
questo modo. Tuoli libra una de canabi cioc somēce de  
caneuo bene mundo. & tanto cuocilo che el si sfendi.  
docta insieme una libra de mādole. & azonziui molena de pane

pistada in mortaro. & cun brudo magro tridale insieme & dissoluete colale p il tamixo & metili nel lauezo al foco. & spesso melle da cō la captia agitādo. & q̄do sara q̄si cocto: azōzige meza libra de zucharo. meza onza de giēgero trito un poco de giassarano cō aq̄ roxada & cocto in tuto partilo nele scudele inspargila con specie dolce & manda nela mensa. Io p̄so che questo sia simile ali baricoli de senesi: perche de molte cose laudabile se fa uno tristo mangiare: perche difficilmente se padisse. & genera dolore & fastidio.

Viuanda de carne cussi sapparechia.

**P** Er dicee persone libra una de pancia porcina: o uero uitulina bene aleserai. Cocta & poi tagliata minuta cum megia libra de caxo uechio con uno poco etiam de fresco & grasso. & cum herbe odoriffere bene tagliate: peure giēgero & garofili triti azonzi. & melle da bene in incorporando insieme. Sono ēt alcuni che nō hano p incōueniēte agiūgerui il p̄cto dil capōe pesto. Tutte q̄ste cose cō farina bē bianca & neta reducta in sfoi subtilissimi & tagliati in peci grādi come possi ipir grādi come una castagna. & empi del pastume preparato. & ben inuoltata poni nel lauezo cō brodo grasso cororado de giassrāo & lassa cuocere. & con pocha coctura si cuoceno. Redule in piadene cum caso trito o uero gratato & specie dolce aspergi e poussi fare tale uiuanda de p̄cto de faxiani pdice & de altri animaliti simili uolatili. Et diremo a questa uiuanda mortadele castegnoles: quātuncūq; lauctore li dica el nome sopradicto.

Eficio sciliano preparamo in questo modo.

**F** Arina bene buratada & bianca cō chiare de oui aq̄ rosata & cōmuna bene impastada. & riduta in pastili o uero sfogli subtili cōe una paglia: longhi uno someso distēdili. Et qui habi uno stillo de ferro alquāto subtile & cauato nel megio. & con il capo incauado taglierai super il foglio: tuoli q̄ che tagli & lassa il resto. Dessicata al sole tale uiuanda durerā per duo & etiam tre anni. Maxime se dil mese dagosto sara im pastata &

ta: se cum la luna crescente saranno ipastati. Inel bruodo grasso  
 & in piadene ridu&e cū caseo fresco & cū specie dolce de  
 aspergierle & uoleno duo hore di co&tura.

Viuanda di&ta uermicelli.

**F**arina preparata come habiamo dicto di sopra & impa  
 stata ridu&ta in sfogli tagliati in pezi a longeza & large  
 za duno dedo: & chiamerali uermicelli. Al sole bene def  
 cate per duo anni: & piu si conseruerano. Cocessi per spacio du  
 a hora in bruodo grasso: & in la piadena apparecchierali cu m ca  
 o fresco & specie dolce. Et a tempo di degiuno cū succo m&do  
 no & cū lacte caprino cocili: ma pche il lacte non richiedi tanta  
 co&tura: fali prima buglire alqu&ato in aq. & poi cū la pte di laq:  
 t agiugiui il lacte & cōpi di cuocerli. Co&ti cū zucharo ricordati  
 i inspargierli. Et tutte uiuande di farina uoleno tale co&tura:  
 & nō li cuocendo in lacte fali coloridi nel brodo cū il zaffrano.

Viuāda di&ta minutal herbacelo cioe uiuanda di herbe.

Oglie di uida & di buglosa: q̄do il lauezo boglie broales  
 & subito trale fuori: & poste sopra una tauola cum pe  
 trescemolo & mēta cruda tagliale minute: & tagliate pe  
 tale nel mortaro: & i lauezo cū brodo grasso apparecchiale. Poco  
 ogliano & co&te cū il peuere trito aspgirle. & i scutelle m&da in  
 tauola calda. Risi in m&dole cussi fino apparecchiati.

**P**Er diece psone megia libra di risi cū aqua tepida lauadi  
 duo o uero tre uolte lauadi & co&ti distendi sopra una  
 tauola in pēdente: domētre che laua esco fuori. Appare  
 chiadi dapoī nel mortario cū una libra di m&dole pelade pestas  
 ū aqua fresca inel lauezo per el tamiso colade meza libra di zuch  
 haro azonci: & lontano dala fiamma sopra li carboni mesedadi  
 cum la captiola per il fumo. & necessitali bulire meza hora. Et in  
 questo modo puoterai cuocere li rixi cum lacte caprino. Et per  
 che presto riceuono il fumo. per se questo occorresse tu li libere  
 ni al feno in questo m. La d. h. vi. u. n. m. i. d. d. l. g. g.

zo & metili in uno piatello o uero catino & nõ tuore quelli che sono sul fondo dil lauezo o uero di quelli che si tengono ale bã de del lauezo. & quelli a spigi cum puocha aqua fresca & metili in uno panno di lino bianco & mundo & exprimi bene laqua fuori. Et questo replica tre o uero quatro fiate. & li trara il fumo puoi tornali a cuocere i altro lauezo se nõ fusseno cotti: & essendo cotti & rimeti a scaldare cum uno puoco di brodo grasso & in tale muodo leuerai etiã il fumo al farro. & altre uiuande simili. & niuno e piu efficace modo di questo a trarli il fumo.

Viuanda mandolina.



Libra una di mādole biãche cū la polpa dil pane remoto pesterai. Pestade & dissolute cum aqua fresca in el lauezo p il tamiso funderai: cioe colerai. & al muodo dicto di sopra cocerai. agiũgēdoui meza libra di zucaro. Questo ama puoca costura: & piu tosto liquido che spesso mi piace. Sõnou i et alcũ che li agiũgeno un pōco daqua roxata.

Esicio di la pelle de capi de polli.

Et este o uero li capi di poli quãdo le haũerai lessate leũerali la pelle dintorno. & maxime quella dil collo. Tagliala in peci pida & di nuouo in bruodo grasso p meza hora cuocerai: aggiunto giassarano per farla colorita. Et posta in piadena cum caso trito: & cum specie cōspargile. & calda nela mensa riponi.

Bruodo in cexere rosa.



Na libra di cexere rosa. & quanta piu ti piace lauerai cū uno puoco di aqua calda. Et lauada & apparecchiada in el lauezo senza laqua che la die bulire cum meza oncia di farina: un puoco de olio & sale per uinti grani: peuere franco poco cinamomo pesto & cum le mane mesederai p buon spacio. Poi lameterai al fuoco cū tre ingistare daqua agiũgēdoui foglie di saluia & di rosmarino: & radice di petrescemolo taliate minutamente. & tanto boliano che si reducão p octo scutelle & quando che apresso che cocta li infilerai un poco di olio: & se p am

adi la festi: non ui metere oli o ne specie.

Bruodo inel pane si prepara cusi.

**R**e pani rota la costa cum la schena del coltello & ben le uata la crosta & pestali: & pestadi destendi sopra una tauola. Poi libra una di farina & posta sopra una tauola & forma d'ũ circulo & infarinata la tauola sun fundo cioe inel mezo dil cerchio dila farina: poi quattro on uero cinque chiari doui ben roti & dissolute & incorporate con il pane & con la farina & bene messedate & riduete ala forma de anesi cioe aq̃lla grandeza con il criuelo criuelarai la farina de q̃lla forma de anesi: & quello che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: & che el si secca & siccata la meteria: quãdo la uorai adoperar ponila inel bruolo grasso con foco l'eto p meza hora il coserai & con zaffra el colerai. & basterati per diece scudele: diessi in spargite con caso trito & con specie.

1. Bruodo in zuche si prepara in tale modo.

**L**A zucha in bruodo o uero in aqua con pocha cipola cocta & minuta tagliala inel lauezo colerai per la captia forata: doue sia bruodo grasso cum un poco de acresta & safrano & quando hauea un poco buglito leuala dal foco & un poco fredata: duo rossi doui con poco de caso uechio trito & disoli insieme. & tornela al foco acocere messedanno al continuo a ragione non si apicino in balore & impedisca la cottura: on uero non si brusino trassatale inele scutelle & cõ le spacie aspergeraile.

Lacte in le zuche questo e l'apparechio.

**L**A zucha lassa & collata fuori laqua per el criuelo o uero p la captia forata fundila. & in lauezo cõ succo de mandole & in ultimo con lacte caprino boglia. dapo sia agreato on uero facto dolce cõ il zucharo secundo la petetia dili condidati azonzerai.

Carabazo ala catelana.

A zucha chiamata carabaza ala catelana ben mundata

**I**n lauezo posta cum lardo tato al fuocho la boglia quatro hore spesso messedandola sopra al focho de carboni.



Poi brodo grasso & giallo & zucchero & specie apparecchiando  
in el pprio lauero azonzi. Sono alcuni che duo ouì cū acresta &  
caso trito & disoluto. & messedato: come in ele zuche a bião dicto  
non e senò a pposito a farlo. Bruodo i faua fresca si ppara.

E faue pellerai al mō che fai le mandule cū la q̄ calda. In

**I** lauezo con bruodo grasso cū carne porcina salada meti  
al foco doue qñ sia quasi cocta al tuo iudicio petresemo  
lo & menta minute tagliate azōzerai. Cuosere ēt q̄sto modo gli al  
ti legumi si debeno cō la pelle. ampo. & nō peladi cōe la faua.

Vero uso a tempo de dezuno.



**M** Andole mōdate dale scorce. & peste & trite cū polpa de  
pane in beuerato in acresta messederai & dapoì giunge  
rai succo de la rāce: poco zucchero & aqua rosata: zafran  
poco. & in corporate p il tamiso cioe sedacio colerai in el lauezo,  
& farai luntano dala fīama bulire un poco messedādo sempre &  
uolgiendo.

Leucofago a tempo de dezono.



**M** Andole bianche libra una e meza: pestale bene & pulpa  
de pane bene moiado i bruodo de peste o uero nel cuo-  
cere azonziui la polpa dil pane p̄dicto. Dapoì pesta me-  
za libra de pesto marino on uero feminale polpa de lucio lessò cō  
mādule on uero cū succo de laranee on uero cō acresta: aq̄ ro. zen-  
zero uncie una: zucchero uncie osto ad messederai & reducto q̄si  
tuto i uno corpo: colerai in el lauezo p el sedazo. & fa che cō foco  
de carbōi largo dala fīama boglia un poco. & ricordati demesse-  
dare al cōtinuo. Bisi a tempo de dezuno si preparan.



**A** Parechia li bisi a tempo de degiuno con lacte de mando  
le. per ragione come habiamo p̄dicto nel apparecchio  
del uerzufo & nel leucofago.

Minutal cioe uiuanda li herbe.



**I** Erbe familiare i aq̄ bugliete possi. & subito tolte fuori ēt  
tagliate mīute. Dapoì nel mortaro bñ pestade fa che bo-  
glio sino sīāo cocte & cōe li cōuiene azōziui dil zucaro

Dile

Minuta ad altra maniera cioe ut supra.

**E**rbe domestiche. como de sopra habiamo dicto. cocte & tagliate in bruodo de carne grassa o uero i olio on uero i butiro cuoci. Questo cibo e de puoco nutrimento tosto si padisse: moue il corpo, & acesce la genitura. & seda il lardo re de lurina. Viuanda canabina: cioe de caneuo: i altra forma.

**S**emenci de cauabi cioe de caneuo. & ponila in aq amouio p un di & una nocte & ql che stara di sopra laqua butalo uia. Lo resto tuoli con mandole bianche pesta bene. Pesta de dissoluile cioe distradale cō brodo de pesse: zōzendoui un poco de zucaro & aqua rosa & cuocile insieme bene messedādo p uno octauo duna hora: tal uiuāda none bona p amaladi. De qsto cibo dice cassio eminia che niente po essere pegio de questo.

Torta brasica: ala romana cosi si apparecchia.

**O**n le man torzerai le uerze. & in aqua bugliente ziterai & meze cocte el bruodo pprio gitato uia: metile in unaltro lauezo. & inuolgierai lardo ben pistato: azōzerai pofsa tātō bruodo grasso che basti: poco uole bulire pche non rechie di grā coctura. Questa cōe si dice nela brasica noce al stomacho ala testa: p qsto corpelio ben chel sia romano qste uerze le refuto come cosa catiua. Brasica cioe uerze. Viuanda giala.

**E**r dicee persone: libra una de mandule con le membra nule cioe cum le scorce pesterai apresso: A queste del capone lessio on uero de altro bon uolatile torai il pecto quatro rossi doui: meza libra de zucharo: cinamomo cioe specie dolce zenzero trito poco giaffrano poco piustridale insieme. & um bruodo grasso & acrestā dissolui & per el sedacio chiaro cograi nel lauezo. & largo dala fiāma cum fuoco de carboni fa bure sempre messedādo. & ha bisogno de una hora de coctura che oglia suauemente. Sono alcuni che bugliēdo agiungeno do un de grasso porcino on uero butiro fresco: cocto posto nelle sculle on uero piadene: aspersi cō le specie. Questa nutrisse alquā-

o graue al padire. larga il corpo: ingrassa gioua al figato: & ad q.  
li che hanno doglia on uero affanno al core.

Viuanda in fior de sambuco in dezuno.

Er dodeſe pſone intempo de digiuno. Tre unce dil fior  
p ſecco dil sambuco: poni per una hora imbeuerare. & poi  
ſtruca lieuemēte laqua fuori. & lamitade de queſte fiori  
cum una libra & meza de mādole mundate peſterai: azōzeli. pul  
pa de pane imbeuerato e moie. Meza libra de zucaro puoco gien  
gero. & ſe tu uorai giale zunzeli un puoco de giaffranno. Que  
ſte tute coſe peſtade p el ſedaco chia nel lauezo funderai & come  
comincia abulire: butaui l'altra mitade de fiori dentro integri: co  
cto cum le ſpecie nele ſcutelle aſpergi & calida poni ala mēſa. Gio  
ua al pecto ala malāconia. & amarouele: come nel ſambuco habiā  
diāo.

Zanzarele bianche.

**P** Er diece pſone: libra una de mandule purgate cioe biā  
che cum un puoco de fior de ſambuco bene peſterai &  
peſtate cum aqua freſcha diſſolue p il tamifo iel lauezo  
funderai & de q̄ſto debine reſeruare un gotto. Poi duo pani gra  
tati. & diece chiare doui ben rote e batude. meza libra de zucaro  
& cum gotto de roba reſeruati debi tutte duo queſte coſe icorpo  
rare & diſſolui & quando comēcerano abulire tu le buti inel pre  
diſto lauezo. Queſte nō ſono da meſſedare cō la captiola. Quā  
do comenceranno de uenire ſpeſſe & tu gliie poni nele ſcutelle ne  
la mēſa: ricordati ſempre cum ſpecie dolce iſpargierle. queſte mo  
lifican il ſtomacho: commoue il corpo: & la diſuria guariffe.

Leucofago ala catelana.

**P** Er diece cōuidati libra una de mandole piſtate con bro  
do graſſo de uidello o uero de pollo diſſoluto & cō doe  
once de farina de reſi per il ſedazo infundi iel lauezo &  
con lento foco p una hora de coctura meſſederai acio che la ma  
teria nō ſe aduniſſe inſieme dapoī meza libra de zucharo & il pe  
cto dun capon aleſſo peſto meterai dentro Coſte ui azonzerai aq̄

rosata & subito preparala nele scutelle con specie dulce inspargē  
dole. & mandale ala mensa lietamēte. Impo che questo bene nu-  
trisse. & il corpo larga; tardeto al padire gioua al figato: il corpo  
stringe: & de qui e che el nuoce ali colici.

Finisse lo libro septimo comincia lo octauo.

Qui diremo deli condimenti liquali il uulgo li dice sapore.



Erto pare che nō era assai ad hauere scripto tante ua-  
rie generatione de cibi & diuerse uiuāde. se etiā ala gia  
morta appetētia con li speroni: de diuersi optimi sapo-  
ri nō hauessamo con diligētia exercitato lappetito piu  
tosto questo penso sia stato atrouato a fine di bene che in mala  
parte: & ipero se questo e sta facto per quelli che per cagione de  
egritudine: on uero per superchi caldison uero anchora per ho-  
neste fatiche riceuute gli fusse stato dala offesa natura' disciso il de-  
siderio del mangiare. & alentato lapetito. & per ridurre la natura  
intermine de recuperare lappetentia hāno a trouato il modo de  
tanti & si diuersi saporis: in tale caso uoglioli piu tosto comēdare  
che biasmarli. Ma se questo hauesseron trouato: a fine di luxuria  
libidine & itemperantia: come al di dogi si facto. Certo io tengo  
che tali saporeti. nō solamente fusseron da fir exprobat. ma etiā  
al tuto degni da reuicerli & propulsarli dal humano consortio co-  
me perfidi inimici. conciossia che essi sonno accerrimi instrumen-  
ti a prouocare: commouere & excitare la libidine. Et io ho uedu-  
to piu uolte non solamente a Roma doue alcuni homini come  
nostri si nutrissero con maxima spesa. ma etiam impiuxore cita-  
te de Italia che se fa facende assai & richeze hanno: inequale  
molti si sono atrouati. liquali per essere stati dediti ala gola & al  
uentre. & eum grassenza & grande frequentia de usare uarii cibi.  
hanno perduto il desiderio. & lappetito del mangiare a uno tra-  
cto. Et dapoi hanno promisso grandi premii. ad coloro gliqua-  
li abino a trouati medici. on nero qualche altra sorte persone le-  
quale li hauesseno reducto & limato il stomacho ad la fratescen

te gula & etiam distalétata & hauessen fa & cū quale meglio uia & muodo si hauesseron uoluto. pura che li hauessen dessedati. & puocati & excitati ala appetētia dila igluuiosa gola da fir biasmata. O grāde & sūmo idio quāto horo il di dozi si dispensa & geta uia p tale spese meritamente da fir biasmate & dānate. Ma ritorneremo ala causa nostra. & serae piu utile cosa che andare piu oltre multiplicando reprehēsiōne a tui forse sono incorrigibili. Li quali quantūq; uiuano in temperata & dissolutamēte. tamē desideran essere riputati uiuere temperatamente. Per beneficio dela natura & p ricreatiōe & sustentamēte dil corpo. io adūq; pponero lapparechio di molti saporu a cagiōe che li corpi opressi da honeste fatiche possino ristaurare li debilitati appetiti. & non ad altro fine.

Cōdimento cioe sapore bianco.

**P** Er il numero di cōuidati a discretione ma mādole bianche pisterai agiungendoui pulpa di pane pria ben moiato & ibeuerato nela acresta. giēgero biācho trito q̄to che basti. Questo sapore cū acresta o uero cū succo di larāce dissoluto. & p il sedacio inel cadio ifuso. Et se dolce il uorai cū il zucharo lappechiarai al tuo gusto. Et posto neli scudelini nela mēsa dūmētre si māgiano le carne alexe: o uero il pesce alessa: & cū specie o uero senza il potrai usare al tuo piacere. Questo magia re puoco' nutrisse: graueto di padire: tamen zoua al figato. & ql'lo refresco.

Cōdimento o uero sapore camelino.

**V** M uua passula a discretione secundo le psonē che harai in cōuiuio con fete di pane brustolate: & in uino negro imbeuerate: bene pisterai insieme. & pistade cū uino negro: uino cocto: acresta o uero aceto come piu ti piacerà dissoluerai in cinamomo trito gariofali che basti incorporerai & p il sedacio o uero tamixō colerai nel cadino: & al tuo piacere in scudelini p'nerai al cōuiuio. Bene si cōcuoce inel stomacho nutrisce & si padisse: stringe alquanto il corpo: uenere moue: cōforta il stomacho el figato.

Morto

## Moreto chiamato falsa pauon.

**R**ossi doui duri a tua discretione secundo li cōuitati linteriori de poli bene lessadi: mandole biustolate per numero di conuidati: pestate bene insieme. Triti cum acresta axedo disolui, p il sedazo inel lauezo infundi. giengero tanto cinamomo giengero & zucharo che basti: poca coctura uole tale moreto. & cum giaffrano cum la captiola bene incorpora: & colorarlo debi. Nutrisse q̄sto. & e a pposito al figato: tamen graucto al padre. Tuceto de lucini sechi.

**S**ucini sechi in uino nigro bene imbeuerati. & exofati cū poche mandole nō pilate cū alcune fete de pane brustolate & in quel medesimo uino inelquale humetasti li lucini insieme pista & pistade cum acresta uino negro uino cocto on uero zucharo dissoluerai & colerai: giungendoli alquāto di specie & maxime cinamomo. Questo puoco nutrisse tuol lappetito non gioua al stomacho: tamen la colera disfacia & reprime il figato calido refrigera. Moreto uerde.

**P**etresemolo : cerpilio : herbe : non tropo alte herbe odoriffere poco giengero: cinamomo: poca sale insieme pista: trite disoluele con aceto forte & p el sedazo infundi i catino. Se laglio ti piace piu omeno secundo lappetitia. Questo poco nurrisse: scalda il stomacho el figato. graucto al padre: le opilatioe tamē apre. & suscita lappetito dil mangiare. & al tēpo de formenti in herba: e bone le foglie. Moreto persicino.

**M**andole munde a discretione e p le persone che hauerai cō pulpa de pane moiado in achresta incorpora insieme pestando: pestate azonziui giēgero cinamomo. & acresta & dapoī uino negro succo de pomi granati disolui li & p il sedazo chiaro in la piadena ifunderai o uero in cadino. Sono alcuni che ui agiungeno sandali rossi triti. Questo mangiare poco nutrisse stn assai in stomacho. la colera tomen reprime. & al figato caldo gioua. & ralegra il cuore.

bene che ui siano di tre sorte. li greci tamẽ hãno cõuertito la lettera. u. in. a. & q̃sto nui usemo nele uiuãde & saporì. La prima sorte e gracile. l'altra e simile ale foglie di rauì. & il tertio ala semenza dela rucha. loptimo e q̃llo di leuante & nasce dase medesimo senza ueruna cultura: tamẽ se el si strapiado el cresce melio. Al senauro Pythagora li diede il p̃cipato: p̃ la sua uehemẽtia impo niuna altra cosa piu forte nele narre & inel cerebro penetra. Et li ueneni de li serpi & di fungi discaccia secõdo lopinione di saui p̃ la sua calda forcia & secca: a se el sia utilissimo al stomaco. opa cõtra li uicii di pumõle. la tosse uechia lieua: fa facile il ragrassare aspuadare. A q̃lli che tropo suspirano si dato in cibo. Al sentimento & al capo cõstranutamenti purga. Il corpo molifica. el menstruo & la urina cõmoue. la pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua siãdo cum esso uncto uno che habia grande caldo inel corpo.

Del apparecchio del senauro.

**S**enauro fino & giallo. posto amoio in aqua p̃ zorni doi spesso mutandola accio si faci piu biãcha & piu temperato imbeuerato. azonziui mandole pistate & se prima auesti pestato il senauro. pistalo dinouo cū pulpa di pane in acresta moiato. agiungẽdoui. tre o quatro peri rostiti & doi codogni arosti soto la cenere. & mūdati dale scorce pestali nel mortaro tridati cū un goto di odoriffera maluasia. gariofoli triti noce musta poca. macis pochi. cinamomo copioso. uin cocto o uero melazo di tutte q̃ste cose la quantitate el peso p̃ ragiõne si debi meterui Se il senauro fara stato libre il cocto libre melazo libre mādule libre cinamomo uncie trito nuoce gariofoli uncie macis uncia tu te bene trite colade mādule peri e codogni p̃ il sedaceo. Ma pria in loco de meterlo amoio & dil cãbiãli di laq̃. Alcuni il poneno il senauro in uno pãno di lino grosso abi laq̃ in una caldaria abuglire & il senauro aligato nela peza tu ibeueri nela caldera. & fra duo taglieri struca fuori laqua. & q̃sto reitererai tãte uolte che laqua ui esca fuori del panno chiara & serua da parte. poni li pieri

cum li codogni a bulire cū el melazo o uero col cocto: p uno bo-  
glio tãto che si incorpori insieme: possa trida il senauro cū il me-  
lazo o uero cocto: tãto dabatẽdolo insieme che si incorpori insie-  
me: & come leua le uesiche dẽtro: alhora ui zeta dẽtro le specie p̄-  
dicte e messeda bene insieme: sono alcuni che ui meteno duo on  
uero tre noce muscate integre & duo caueci di canela a bulire in  
sieme p darli mior odore. & poi si trace fuori. & simetẽ solo le spe-  
cie p̄dicte trite: ma poi ponerui sandali rosi triti uncia una. & cha-  
rato uno di muschio p darli odore & dopo che bene incorpora-  
ta sia & riduto tutto in uno corpo la puotrai gouernare in orde-  
gno di pietra on uero di legno & conseruari per uno anno mes-  
sedandola spesso: & quanto piu spesso la mesedi e migliore.

Senauro cioe mostarda rossa.

**S**enauro uua passula p ragione del peso dela mostarda  
predicta. Sãdali rossi triti: fete di pane brustolate dopo  
che hauerai p̄parato el senauro cõ le cerimonie ptinen-  
te. poi pisterai q̄ste cose insieme & cū acresta on uero asedo & cū  
uino cocto dissoluerai. & inela piadena p el sedaceo trãsmeterai.  
Questo menochel p̄dicto scaldera: moue meno la sede: como  
do al nutrimēto.

Senauro in peci assucto.

Enauro cū le cerimonie ptinẽte al peso quãto ti piace:  
f cū uua passula nigra ben pistata pochi gariofili triti ci-  
namomo grassamente messeda insieme & redulo a bo-  
na spissitudine. & al sole secherai fane balote a fãctione di pirole  
o uero morselleti: & ponerai ad siccare sopra una tauola pulita.  
serua in uaso di legno. & potrai portarne doue ti piacerã a cami-  
no. Et quãdo la uorai usare. cū acresta o uero aceto o uero cū ui-  
no cocto il dissoluerai: & tracta dele recepte superiore cum poca  
differentia.

Moreto celestino in estade.

**M**ore rosse pestade cū mãdole pestade messederai: poco  
giẽgero trito dissoluto cū acresta o cū asedo: fa passare  
p il sedazo. Poco nutrille tardo al padire fastidio alquã



to: tamē gioua al figato.

Peuerada giala in pesce.

**F**ete de pane brustolate uno poco di uino negro & uino cocto pestado & incorporado fa bulire: cocta colala p il sedazo. Et poi la pparerai cū peuere trito & cinamomo al iudicio del tuo gusto forte & dolce. In questo io ho cōcessa la auctoritate mia al cuocho o uero massara cuocha. Se giallo il uorai cū il giaffrano harai tua intētionē. Cōmodamente questa nutrisse apratamente si padisse. il stomacho el figato scalda: la flegma discacia.

Agliata de mandule.

**M**andule bianche. & poi fare etiā cum noce & cū nocelle poco pistate: aglio bene mūdato quāto a te piace & insieme bene pista & incorpora ottimamente inspargendo cum uno puoco di aqua acio le mādule nō facino olio poi pulpa di pane ibeuerato in brodo di carne o uero di pesce & di nouo pesta insieme. Dissoluila cū quel medesimo brodo se la ti paresse spessa o dura la acōmoderai al bisogno. Seuerassi a tempo come del senauro habian dicto. Questa puoco nutrisse: graueta al padire. Nō e molto al pposito de la uista. & scalda il figato.

Agliata piu colorita.

**Q**uesta farai come in quella di sopra habiamo dicto: ma cum aqua o uero brudo la dissoluerai ma cū mosto o uero succo di uua negra strucata cum le mane. Et p me gia hora la cocerai & questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisse piu che quella che di sopra habiamo dicto.

Acresta uerde.

**A**sturcio cioe serpillio pesterai bene cū un poco di sale. Pestade cū acresta uechia dissoluerai & in la piadena p el sedacio trāsmeterai. Moreto pāpinacco cioe salsa.

**L**ipāpani dele uite teneri bē pisterai. & se li uorai agiūgere aglio tenero cioe le foglie cum un puoco di polpa di pane: alcuni grani di sale: dapoī aceto o uero acresta tutte queste cose dissoluerai. & p el sedazo iela piadēa trāfferirai. Poco

nutrisse il stomacho el figato refrigera: scacia la colera.

Acresta cum fenochi.

**A**lio cum fenochi dolci pesterai. pistadi cū acresta frescha dissoluerai. & per il sedaceo colerai. Aquì hauesse non il corpo gonfiato fa discredere puoco nutrisse. il figato refrigera. Sapore rosselino.

**N**osele cioe pupuli di rose che nō siano ancora bene mature apparecchia insieme cum uno spico de aglio. se tu uorai pestadi insieme. & dissolui cū acresta. poi p il sedaceo nela piadena infunderai. Moreto di cornole dā seruare.

**C**ornole ben mature strucato & rote con le mane inel la uezo metera a q̄ste dali molta acresta frescha. puoco pe uere agiungerali uno poco di sale. Et quando q̄ste cose harāno p due hore bulito. alhora p el sedaceo chiaro faralo ridure in materia spessa. & nō molto dura. ma tāto che si possi colare p il tamiso. & serualo al bisogno. & cū q̄sto potrai colorate altre uiuāde. & di q̄sto poco ne bisogna meter ipso che lesaspera il pecto. & poco nutrisse. tamē rinfrescha il figato. & tiēsi che la colera

extingue. Pulmento in torta.

**P**ulmento il q̄l il uulgo chiamā torta. Questo nome si dice esser stato tratto dale herbe torte. cū le q̄le si fāno q̄si tutte le torte p le herbe che si tagliano nele torte. Et q̄sto hāno facto q̄lli di q̄sto benedetto seculo: inel q̄le aprouo ali nri antiq̄ tutte cose sono state trouate a fine di bene & di uirtute: & li moderni q̄lle ala riuersa le hāno riduete a pposito di le loro gole. & dili suoi corpi: i mō ch̄ q̄llo che alhora era chiaro: hora e facto obscuro. Et nō piu uoleno torre di torte: herbecine i esse tagliate: ma le uoleo fatte di bōi & optimi capōi: fassāi: p dice pizoni. & de altri optimi uolatili. Et tale p̄sone hora sono facti cortesi. & usano per suoi corpi tale torte. Le uerze lherbete: le zuche rai: la buglosai le loro uernacule uiuāde le hāno i fastidio. & p tāto le lassan amē & Cornelio mio & meritamēte quādo li hāno cōq̄state le loro

cheze cū ruffianezi adulatiōe lusenghe: se le ufano in mala pte & pero diremoli torta & sia pitagorea o uero de frāza: così lappelleremo. & prima.

## Torta bianca.

**Q**Primo caso una libra e megia che sia fresco: & questo minutamente tagliato & bene apparecchio chiari doui dodeci on uero quindeci: bene roti e dibatute. Megia libra de zucharo megia uncia de giengero trito biancho megia libra de assungia porcina. altre tanto butiro fresco: lacte tanto che sia assai apossere messedare tutto insieme. Et pparato il tuo foglio subtile & lauera posto in la papella. & tutte queste cose pparate al fuoco ponila. & cum lento fuoco la cuoci. Sopra al testo metigedil fuocho acio la sia un puocho colorita. Cocta & tracta dila padela cum zucharo trito inspargila & cū aqua rosata. Questa molto nutrisse grauetà al padire. il sigaro scaldà, iduce opilatiōe. genera il male dila pietra. ali ochi & ali nerui nuoce. Et q̄sta & altre uande & saporì & torte nele cose che si narra che giouano & che nuoceno non intēdere che tale operatiōe fortisca p una uolta che ui mangiasti. ma si intende se quelle frequentemente usasti.

## Torta bolognese.

**T**anto de grasso caso quanto nela biācha habiamo dicto tagliarai & pisterai. Tridato che tu lauera. herbe: pestresmoli: maiorana & mēta: tutti lauadi & minuti tagliati: oui q̄tro bene dibatuti: puer e trito poco giaffrano: molta assungia on uero butiro fresco agiungera. & cū le mane messederai insieme modo che q̄si si faci uno corpo. Questa etiā in la padella cū il foglio al fuoco meterai. & quando la sia megia cocta: acio la sia piu colorita: butali de sopra uno ouo ben arotto cū un pocho de giaffrāo. Cocta potrai pensare che la sia quādo lauera leuata la crosta de la pte de sopra. Questa e bona come la prima predicta.

## Herbaceo maiale. cioe torta de herbe.

**A**ltretanto caso fresco come nela prima & nela secunda habiamo proposto tagliati & pisterai. Pistato succo de

herbete: sinochi pochi: saluia alquanto piu menta: cioe zulfuer de puocheto petresemolo un puoco piu tutto sia pistato in mortaro: quindeci o uero sedeci chiari doui bene roti & dibatuti megia libra de grasso colado o uero butiro fresco ui agiungerai. & meseda bene insieme. Sono alcuni che ui agiungeno alcune foglie de petresemoli tagliatiui dëtto & non pestati. quatro uno de uncia de giëgero trito octo uncie de zucharo: tutte queste cose mixte insieme poste nela padela bene uncta. larga dala fiama acio nō prendesse il fumo: messedando continuo fino che si faci spesso. & fallo bulir. & quando la sia apresso che cocta metila in unaltra padella cum foglio. & cum il tasto la copri fino che in tutto la sia cocta che lento fuogo. Cocta posta in piadena cum buon zucharo & aqua rosata lasperi. q̄sto quando el sia piu uerde tanto e meglio & piu grato da questo si guardi q̄ ha cruditate de stomacho impo che la duro da padi. nuoce a la uista. oppilatione induce. & gi enara il calculo. cioe la pietra nela uessica.

#### Torta de zuche.

**E** zuche bene mondate da scorce: lauate & cocte: pistate come si suole fare dil casco. & boglino dapoi alquanto inel bruodo grasso o uero in lacte. Et quando seranno megie cocte. & p̄ il sedacio lhauerai colate in cadino: tanto caso quanto prima habiamo dicto megia libra de liquameo. o uero di fumacha grassa porcina aleffa pistata o uero in loco di queste cose piacendoti altratanti de butyro fresco: megia libra de zucharo puoco giengero cinamomo alquanto oui sei. duo goti lacte puoco gi afran agiungendoui messederai questo aparechio in la padella come il siglio al fuoco cocerai a lento fuogo de soto & di sopra. Sono alcuni che ui agiungeno foglio tagliato in peci. liquali costoro chiamano lasagne. & questo in luoco di foglio de sopra. Cocta & in piadena riposta. cum zucharo & aqua rosata inspargiarai. Non apoposito questa a coloro che sonno defectuosi de colico & de pietra e dura al padire. non bene nutrisse.

## Rauo pero cotogni in torta.



Aui peri o uero cotogni foto la cinere & carboni bene cocti & mūdati da scorze bē pistati cū q̄si tutte q̄lle cose che dicte habiamo nela torta de zuche messederai insieme & cocerai. Questa nō e al pposito a q̄ sōno defectosi di furia & icita libidine. Polēta o uero cōe dice il uulgo migliacia.



Vella che il uulgo chiama migliacia nui piu dritamēte, dicēo polenta. Per quattro p̄sone apparecchiarai o uero p̄ cinq̄. Vna libra di caso q̄si frescho. & tanto il pisterai chel si conuertu quasi in lacte. Otto o uero diece oui ben diffatti & sbatuti megia libra di zucharo tre o quattro uncie di farina biācha o uero in loco di quella polpa di pane ibeuerato amoio agiūgierai. & tutto messederai insieme nela padella bene uncta la metterai senza foglio. & a foco di carboni di sotto & di sopra cum diligētia cuocerai: cocta & in piadena riposta cū zucharo & aqua rosata sopra fundera. Questa nō sarebe a pposito a qui sente il dolore del fiancho. Torta de sambuco.

lori de sambuco agiūgerai & messederai cū lapparechio, f che ne la torta biancha habiamo dicto in questo tamen piu spessa uole essere p̄parata come la biancha & tuto p̄stato & incorporato insieme coci cum quel ordine medesimo. Tal māgiare poco nutrisse. tarda al padre fa ralegrare la mente a qui spesso le usano. Torta de capreoli de le uite.



Aprioli de le uite ueramēte sonno quelli che se aligano & itorzeno ali rami de li arbori de le uite o uero ali suoi pali: altri li chiamano bampani deliquali toglieue una quantitate secondo la torta a discretiōe. & lauali & poni al fuoco cum poca aqua. & megia cocti colali laqua fuori & tagliali minuti caso fresco trito pistato & nel brodo elixato prima. On uero in loco di questo se piu ti piaceffe tāto liquame on uero butiro fresco. poco giengero piu cinamomo: zucharo quāto che basti li giungerai: & tutto messeda incorporando insieme. & ponila in la

di li nerui taglieraí mñta & nel mortaro pisteraí a q̄sta un poco de caso frescho & altretáto de uechio bene trito un poco di petresemoli & finochi tagliati minuti oui qundeci bene disfacti liq̄me porcino on uero grasso uitellino tagliato poco peuere poco piu cináomo poco giégeto trito giafrá che basti a colorirla uia giúgerai. Dara opa bona cocha cocerla cū il mó q̄le de la biácha habiamo dicto. De q̄sta ne mági Scauro & Celio liq̄li cambiariano uolúteri la magrezza in grassenza. Questa nutrisce bene il corpo larga gioua al figato. Tamen fa opilatione & iduce la pietra nela uesica.

## Torta de castagna.

**L**ixate le castagne & nel mortaro pistate: mixte cum pocho lacte: & p il sedaceo trámisse inel catino: si agiungerai tutte le cose che dicte habiáo ne la torta de farro excepto il farro: & in q̄l mó la cocerai. q̄sta bene nutrisce: excita lappetito il corpo larga: tarda al padire: il stōacho & le budelle enfla induce il colico & noce ala uista: ma nō p una uolta. Torta communa.

**C**axo trito auátagiato. Ocho oui: grasso porcino o uero uitellino. o uero un poco de butyro secundo il tēpo: pane trito con: bruodo giallo: & grasso bene minuto tagliato. Tutto bene incorpora tanto che si faci quasi uno corpo messedādo sollicitamente. Fr cuocerarla cum quel muodo che habiamo dicto de la torta biancha. questa in se contiene tanti contrari quāti secūdi. Torta de meglio.

**M**eglio bene pistato & lauato cuocerai strecto cum lacte caprino o uero uaccino: & cocto puoi duo chiare doui & se piu ti piaceffe dissoluerla: puoi cum lacte messedandola bene cum la captiola: tuto inuolgiendo insieme: inspargiendola cum zucharo la trarai dil lauezo: & distēdila suopra una tauola tanto che si rífredischa: & la pasta predicta taglieraí in sonde longhe & le frigierai in padella cum grasso porcino. Faete che saranno & faete piu colorite: ponile in le piadene: & cum aqua rosata & zucharo le suffundi. E questo medesimo poi fare

uncta cum foglio di sotto. & li morselli darguile distenderai cōe  
sopre uno tabulo in dicta padella. & quando sia megia cocta in  
el foglio. di sopre forato in piuxori luoghi. cum acresta aqua rosa  
tea & zucharo suffunderai. Cocta puossi mangiare. ma nō ha nul  
la utilitate i essa: q̄do al nutrimento & sanitate. Torta de dactili



Andule ben pistate cum bruodo de pesce & aqua rosata  
dissoluerai dissolute inel catino p il sedaceo tramiterai.  
Dactili exossati megia libra. Puoca uua passula. quatro  
o uero cinq fichi: rexi bene cocti uncie tre: tutte inel mortaro pi-  
sterai poco petresemolo zufuerde. & herbe brouate: cum le ma-  
ne straciate & in olio diffriete cum il coltello dapossa taglierai mi-  
nute. Non serae fuori di pposito meterui li figati cum li interiori  
dil pesce: tagliati minuti: uncia de uua passa una da corintho: me-  
gia libra. zucharo: poco cinamomo pocheto de giengero pulue-  
rizati puoco giaffrano trito insieme pesterai ma a cagione che di  
uenti piu spessa: agiungili libra megia de farina damito o uero tā  
ti oui di luci. & bene mixte insieme distēdila nela patella bene un-  
cta. & cum il foglio. & de sopre puntigiata di pignoli bianchi fiti  
dentro in piedi. Et sel te piacesse sopra ponerui in luogo di foglio  
pēci de lassagne a quadro: sia al tuo piacere. Cuoceriala cum len-  
to fuoco. & suauē pero che cosi se li richiede. Cocta cum aqua ro-  
sata & zucharo la suffunderai. Questa molto nutrisse: graue al  
padire: gioua al figato: corrumpe li denti la flegma acresce.

Torta bianca in alto modo.



libre una de mādule biāche bene pistate cum aqua rosa-  
ta & cum bruodo de rexi quasi cocti diissoluta. & p il se-  
daceo inel mortaro la colerai Dapoi habi rexi bene co-  
cti uncie octo: & pistali cum le mandule giungendoui farina da-  
mito puocha. & oui de luci come habiamo dicto de sopre. libra  
megia zucharo: uncie una pignoli bianchi puoco pistati. Tutte  
cose mixte in patella uncta cum il foglio distendila. & al foco po-  
nerai: & megia coctas: le lassagne quadre in luoco de foglio liso-

praponi. Cocta. cū aq̄ rosata & zucharo la inspargi. Bene nutrit  
se gioua al figato: come libidine. Torta de cexere-rossa.

**C**Esere rossa bene cocta cū il suo bruodo. & cum un puo  
co de aqua roxata pisterai: libra una de mādule trite che  
nō habino bisogno de colatura ma la cesere pistate p il  
sedaceo trasferirai inel catino uncie duo de uua passula: tre o ue  
ro quattro sfighi pistati isieme: una uncia de pignoli mezi pistati tā  
to zucharo & aqua roxata che al tuo gusto satisfaci. Il simile cina  
momo & giengero al tuo piacere: possa messeda tutto insieme. &  
in patella bene uncta cum il foglio distendi. Sonno alcuni che ui  
pongono farina damito o uero oui de lucio accio la torta meglio  
si tegni. Quasi che cocta dagli buō fuoco de sopra p farla piu co  
lorita: nō uole essere grossa: ma subtile come la torta de peri Co  
cta inspageraila cum zucharo & aqua rosata. Questa al figato.  
& al corpo conferisse. Torta pandodapa.

**O**rai libra una de pesci alessi cum li soi interiori et elixar  
& neti. Itē oui de truta o uero de la tēca: poco de petrese  
muli. poca menta tagliati minuti & insieme inel morta  
ro tutto pisterai. Aggiungēdoui zucharo cinamomo & giengera  
quato basti. Et questa bene pistata dissoluerai cum aqua roxata  
in patella bene uncta cocerai come q̄lla de sopra. Et nota che tutte  
le tartare potrai colorire giungendoui un poco de giassfrano cū la  
aspisione che li fai de sopra cum il zucharo & aq̄ rosata & se dētro  
la uolesti colorata cū poco giassfrano harai tua intētionē. Et luna  
& l'altra tiēsi che sia de poco nutrimento. Torta in brodo.

**A** tua crosta pparerai come ali pastilli suoli fare cum la  
farina in modo che dintorno la possi stare nela patella  
al fogo a dessicarsi. & poi hauerai il tuo polo o uero pol  
li alessi dimēbrati o pdice o uero capone. ma e troppo grosso. uuo  
le essere giouine de meno de uno anno. Et q̄sti cū succo de mād  
le. du roossi doui distraci poco giassfrano giengero e cinamomo  
cum agresta & brodo grasso apparecchierai. cocta la trarai dal suo



co: on uero dil forno. & cum zucharo & aq̄ rosata la funderai. Fi  
 laudata q̄sta che molto nutrissi: il stomacho : il figato & le rene  
 cōforta larga il corpo. & cōsima. Cresce la genitura. & se uenus  
 fusse morta la suscita.

## Torta dicta marzapane.

**T**orta laqual si appellata marza panesintale modo farai  
 mandule che siano state in aq̄ frescha p uno giorno cū  
 la nocte: bene mundate. & tãto le pisterai: spesso aspgi-  
 dole cum aq̄ optima rosata accio nō facino olio: che non si senti  
 no sotto al dente nulla de integro. ma piu si cōuiene pistare que  
 ste che in altra cosa ueruna. Et se la uorai optima ui meterai tãto  
 zucharo quãte mādule & quãdo tutte saranno ben pistate & cū il  
 zucharo incorporate cum aqua rosata reducendola in bona te-  
 niereza: & in patella unta cū olio di mādola dolce. preparerai il  
 fundo cū le scalete. & simile il cerchio itorno la destederai i mor-  
 feli a ordie uno aprouo laltro spinādole cum la spatula de ligno  
 inel forno la gubernerai a cuocere inspargiendola spesso cum zu-  
 charo & aq̄ rosata. ma pocha accio nō si dissechi troppo. Puossi et  
 cocere al foco cū rispetto sempre che la nō sia piu brustolate che  
 cocta: piu tosto bassa che grossa. Et optimo zucharo & farae de  
 optimo alimēto. facile al padire. Il pcto le rene & al figato gio-  
 ua. La genitura augmēta cōmoue uenus. & a leuia lardore dil uri-  
 nare achui lauesse.

## Pasteli dicti calisoni.

Arina: zucharo & aqua rosata impastata & distesa come  
 si fano li crostuli. & in quella medesima cōpositione ap-  
 parecchierai come habiamo dicto dil marzapane & iuol-  
 gia modo di pesteli. & in forno cum lento foco cocerai. Sonoui  
 che li pastelli cōponeno nele forne. De la loro pprietate nulla di-  
 screpano dali marzapani. Et serano calisoni da moniche.

## Offelle cioe friatelle.

Ormazo optimo Parmesano: Mantuano: Brixiano: on  
 uero Bergomascho alquanto ben duro. cum altertãto  
 tenero: cioe fresco: triderai. Duo chiati doui dibattuti

uua passula integra cinamomo giengero: giaffrano poco messederai. & inuolgerai in farina sotto posta. & bene extenuata a qlla grandeza quale uorai in forno bene li cocerai. & serano piu grati. Potrai cocerli etiã in padella cum il testo come li calisoni. Poco nutrifeno: tardi al padire: inducen opilatione. & generan male dila pietra.

Anguilla in torta.



Nguille alessẽ & in pezi tagliate cū lacte di altro pesse o uero grasso minuto tagliato. Poca menta & petrescema li tagliati. Pignoli mundi uncia una altertanta uua passula: poco cinamomo. giẽgero & piper cū gariofili ui agiungerai & messederai. & il foglio dapoì distẽderai giungendoui poco di optimo olio. Quando sta aprouo ala cottura: duo uncie di mandule pistate in acresta cū giaffrano dissoluerai & p il sedaceo trãssmitterai. & distẽderai sopra al foglio p̃dicte cose p̃parate p questa torta: & come laltre cocerai. & cotta infunderai. laquale in se non ha se non il gusto di mangiarla & poco nutrifẽ & induce il flegma.

Pesse in pastillo.



Esse mundo & lauato fenderai circa ala spina. & da una bãda & da laltra & aprilo p meglio & cū sale & specie lo aspergerai. & inuolgilo in pasta assai grossa: & cuocilo inel forno on uero sotto il testo. Nõ ha in se altro che la delicateza: senza p̃sito ueruno.

Codogni in pastillo.



Otogni mondi & extrañi li ossi: medule di uitello: on uero bouine apparecchiari cū cinamomo & zucharo cū pochi grani de sale: inuolgerai nela pasta come disopre habiã dicto. & cū lento fuoco in forno il cocerai: on uero sotto al testo. Mãgiati nanti pasto stringeno il corpo. & riceuendoli dopo il cibo alargano. & mouẽ il corpo. & rimoue li uapori da il cerebro.

Cõcreto de mãdule in degiuno.



Andule bene pistate: zucharo uncie due. & artanta aq̃ rosata agiungerai. & infunderai in poco de bruodo de lucio on uero tencha. & habi rispetto cõ nõ faci tropo salato

salato: p il sedaceo tutte cose colerai inela piadena on uero in piu piadene & le laserai p una nocte riposare la matina lo trouerai rapreso come il latte. & se uorai lo inuolgerai in carte on uero in foglie. & dapoi trãsserilo in piadene cum zucharo & anesi di una copta lo infundi p confectarlo. Poco nutrifse: humilia il pecto & il stomacho gioua al figato: la genitura acresce: rimedia alardore lurina.

## Recocta ficta.

**V** Na libra de mādule bene pistate: zucharo uncie quatro aqua rosata uncia una: meglio goto dela pulpa del antedicti pessi mellederai insieme. & poi colerai per il sedaceo inela forma dela recocta. & in loco frigido lasserai p una nocte. & laltro giorno la atrouerai rapresa in forma di ricota & potrai la apresentare ala mensa alle done in loco di ricota a tempo di degiuno.

## Butiro ficto.


**V** Na libra di mādule pistate cū meglio goto de aqua rosata dissoluerai & per il sedaceo spesso colerai. & accio che meglio si cōgielli agiungeui meglio goto di brodo di luccio & uero un puoco di farina di amito zucharo uncie quatro poco giaffrano p darli colore di butiro. Queste cose apparecchiarai in uaso apto aqsto. & se p una nocte lo lasserai riposare i loco humido: la matina lo atrouerai congelato. & da qllo di sopra non e differente ma butiero il baptigero p il colore. & a tēpo di degiuno p butiro et il māgiaremo. Oue canabine, cioe di caneuo.

**S** Omēce di caneuo tãto cocte: che la scorza si sfendi inel mortaro cū mādule bene pisterai che siano bianche. & dissoluerai cū aq frescha: possa p il sedaceo inel catino trãsserirai. Poi poco li farai bolire cū poco sale & zucharo. & piacentoti ui poli giugere il pip. Buglia anchora un poco: pparerai fete di pane brustolate. & qsto apparecchiarai i piadene o uero scutelle. & le fete dil pãe cōe certo fudo distēderai & farai qsto tre o uero qtro ordini. specie dolce sop aspgierai. Queste nō sono cōmendate p nō essere apte al stomacho ne ali iteriori ne la uista.

Diriola: cioè pastillo.

Arai il crustulo cōginel pastillo habiamo dicto in carte.  
f in questo. Quì duo rossi doui bene diffraði . Lactē ci-  
namomo zucharo apparecchiari. & al fuoco tãto mes-  
federai dūmente el sia represso si laudato questo impo'che molto  
& bene nutrisse: ali Tisici & Ethici cōferisse il stomacho el figato  
& ale rene gioua: la genitura acresce: il corpo astagna.


Diriolà in digiunio: cioè pastello.

 Andule bene pistate cinamomo zucharo & aqua rosata  
dissoluerai & cocerai al modo dicto di sopra . Le ampo-  
da agiungerui un poco di amito accio meglio si rapren-  
di. Questa etiam come di sopra: si laudata. & piu che etiam la se-  
dal ardore dela urina.


Caseo frido: in duo modi.

Ete di caseo grasso non molto uechio: ne etiam nouo:  
f in patella a tale pposito apta cum butiro & grasso porci-  
no diffrigi. & come comincian essere tenere uoglie: & su-  
bito fragile. & cum zucharo & cinamomo: sono da ispargiere &  
mangiare calde.

Quello ad altro modo.

 Velle ad altro mō. Fete di pane bene brustolate da irrà-  
be le pte. & ad ordine nela patella collocate. & poi le fet-  
te di caseo di sopra al pane distēdi p ordine & liqfacto il  
caseo ispargi cū zucharo cinamomo & giēgero & mangia calda.  
& e contra ale opilatione. & etiã contraria al male dela pietra &  
e duro al padire. & poco nutrisse.

Rauo armato.

 Oloro che hāno hauute le gule grāde han uoluto che il  
rauo armato sia dicto a q̄llo che in caseo inuoltato i for-  
ma e loco di pāciera on uero choraza. & celata come se  
douessen andare ale scaramuza: a cagione che li inimici suoi nō  
lo atrouasse disarmata. Tamen q̄sta inuentiua tutā e stata a destru-  
ctiōne deli rai. cōciosia che li gulosi uolēo piu tosto cōbatere cū  
li rai armati. che disarmati p s̄it reputati piu ualenti p cucine &  
luochi simili. Rai adunq; alexi o uero sotto la cinere cōdi tagliē

rai in fetoline. & simile farai dil caso fresco & grasso ma piu subtile questo che li rai & inela padella unta cū butiro o uero grasso: tara cōe uno tauolato prima di caseo & poi sopra q̄llo ui farai uno de raue. & cosi ui fara quāte mane uorai. & p ogni mano le i spargierai cū butiro & specie dolce al tuo piacere. Ilquale appare chio tosto si cuoce & e da mangiarlo et tosto. & caldo. & ha molti piace secundo rai.

Offe dorate cioe fritelle.

**F**ete de pulpa de pane alquāto brustulate. & cum aq̄ rosata le moleficherai: inlaq̄le s̄iāo et le oue distraete cum il zucharo trito. Poi le torai cū il butiro on uero cū grasso & iarge le frigerai nela patella che nō si tochino luna cō l'altra. & fūete in piadena poste: cū zucharo & aq̄ rosata le inspargerai. & se le uorai colorite. cū il giassrāo arai tua intentione. queste largano il corpo adiuta le rene: dilectan il figato. & excitan uenus.

Libro nono de le offelle lequale e licito appellarle fritelle.

**N**una ragione obsta che la fritella sia dicta dā frigeri si frigeno adunq; questi māgiari dunde dal frigeri si hanno assumpto il nome. Mal factō sarebe che nui se q̄llo che p consuetudine e ridotto infrequēte uso: ala latinitate tradute nō si potesse: quando q̄sto sia apto. & ala analogia sapia. Certo iniq; siano i noi medesimi se questo p mala consuetudine & pertinatia piu tosto obuieremo che nō si se faci quello alquale dala natura & dala lege siamo cacciati a farlo. Cui fara quello che non uora propagar il suo parentado: Cui et̄ fara quello che quella cosa laquale el desidera haure habundantissimamente si uogli restringere. & ad extrema magreza si ralegri di dedursi. questa e la consuetudine de li pedagogi. & inuidiosi. di uituperar le cose laudabile d'altri che loro non hanno possuto conseguir. Et̄ha auuto ciascaduna etate qualche cosa agiungere ala latinitate. Le stato licito: come dice. Oratio. sempreque licebit signatum presente nota deducere nomē. Io so piuxori obtratori in me quello che io cum noui nomi in questa

mia scriptura ho introducto. Ele il uero che a questi tali io faro come fece gia Hercules a cerbaro cane quando li bagliaua a contra se cundo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse & offe inela gola: per liquali come rabati & affamati cani me lassaranno. & con uertiranno li loro canini morfi amanzare de dicte: tanto che ne haueranno.

Fritelle de sambuco.

**C**aseo gratato cosi uechio come frescho cum puoca farina chiare doui. puoco lacte zucharo bonamente ui agiungerai: & insieme nel mortaro pisterai. Tritte & poste nel catino cū fiori integri dil sambuco aspergierai: & poi mescederai. Questo apparecchio cū la cussliera: ouero altro modo in patella giterai: inequale ui sia optima assungia: o uero bon butiro: o uero olio che bogli, & cuocile. Necessarie e che se māgiano calde isparse cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di le chiari doui farina & caseo frescho.

**B**seruarai tutte quelle cose che disopre habiamo dicto excepto il lacte & le fiore di sambuco. & questo apparecchio e mancho salufifero che quello de sopre.

Fritelle de lacte preso.

**F**arai passare il lacte preso p il sedaceo spesso: & il chiaro che colato auerai cū farina & chiare doui cum zucharo & aqua rosata mescederai. Poi cū le cussliera apoco apoco in patella cū grasso o cū butiro buliente cocerai: nō sono a proposito a nerui ne ali ochi.

Fritelle de rexi.

**R**exi cocti cum lacte ridurai in fritelle come le superiore excepto il caso & il lacte. & cocte a ql mō ispargile cum aq̄ rosata & zucharo. Fritelle de rexi in altro modo.

**R**exi bene cocti & distesi sopra una tauola accio ui possi uscire ogni humiditate: facendola stare pendente: & se uorai li pisterai nel mortaro. Item ui agiungerai mādule pistate quāte che basti. & dissoluerai cum aqua rosata. & cum il bruodo de rexi cocti. A queste cose ui agiungerai farina col zu

charo & messederai insieme. & possa come uorai cum olio le frigerai & inspargierai.

Fritelle de saluia.

**F**A farina cum li oui. zucharo & cinamomo & giaffrano dissoluerai. & in esse giterai le foglie dela saluia integre: & quâte uorai ne meterai & impastate in pastella cum il grasso o uero olio un poco frigerai. Queste nutrisseo. & ali nerui giouano. grauete al padre: & induceno oppilatione.

Fritelle de pomi.

Ete de pomi mundati. & extrate le somence: fa che inel grasso on uero inel olio le frigi alquato. & possa le diste de sopra una tauola che si disechino. Poi le inuolgi in ta le apparecchio come predicto habiamo: & de nouo le frigi. & cū ab ua rosata & zucharo nele tace inspargierai.

Fritelle de sambuco in altro modo in degiuno.

**M**Andule pistate on uero pignoli bianchi dissolui cum la qua rosata on uero cum bruodo de pelli per il sedaceo inel catino tramitterai. Qui umpoco de leuameto: fiori de sambuco. oui quattro che bastino apparecchierai & messederai. Questo apparecchio: se la matina tu el uorai mangiare bisogna apparecchiarlo la sera auanti. accio le fritelle siano piu spongiegne. Sono alcuni che la matina ui pongono umpoco de zucharo: & le frigeno come uoleno. Tienti che queste leuino lardore de lurinare.

Fritelle de pomi in altro modo.

**P**Omi alexi on uero coxi sotto la cener: mudati dale scorce & dale somence dil meglio. Vmpoco de leuamento de farina cum zucharo messederai. & se fritelle i olio frigerai. & in tace cum il zucharo & aqua rosata le inspargerai.

Fritello de lauro

Ri&telle de lauro inel grasso on uero inel olio frige i lō  
f bra le distenderai a disseccare. Siccate al modo che q̄le de saluia habião dicto. de nouo cocerai & insparse magiale calde & se il uentre hauesti enfiato seriano al pposito. impero che

olueno il fiato & le uentositate. **Fritelle mandoline.**

**M** Andole bene mundate & trite p il sedaceo cum lacte & aqua rosata colerai. Et cū queste il peſto dil pollo alexo da parte piſtato agionto farina cū duo on uero tre chiara doui cū zuſcharo bene meſſederai lapparechio come uorai cum graſſo on uero cum olio frigerai. Molto nutriſſeno. grauete al padre giouão al figato excitā uenus. il corpo riduce. pieno de ſucco  
**Fritelle amare.**

**Q** Vi & in lauamēte cū herbe amare minutamēte tagliate ala ſera ipaſterai. La matina li fichi ſechi in pecioli taglia ti uua paſſa apparecchiata. & meſſederai. & non ſia molto tene ra queſta paſta. Coceraiſe come laltre & cum zuſcharo & melle ſuffunderai. Nō ſe tiene che molto nutrichino. tamē giouano al figato. Scacciano la enſtatione dil corpo. & conſumano la colera.  
**Fritelle di fiche.**

**M** Andole on uero pignoli mundi bene piſtati. Vua paſſu la cum duo fichi tagliata. Vmpoco de petreſemoli. un poco di uua paſſa integra cum le ſpecie le agiungerai & meſſederai. queſta ſpeſa ſe piu dura ti pareſſe che quella de ſopre. cum aqua rosata diſſoluerai. & queſta apparecchiari ineli fichi ap ti diſoto aſpiſi prima in farina. & dapoī debi cuocer i olio. **Q** ueſte bene nutriſſe il figato & le rene aiuta acreſce la genitura. uiuo ſangue gienerā: tamen ſono tarde al padre. & generan pedochi.

**Fritelle de peſſi.**

**P** Vpa de peſſi bene alexi. & piſtati cū ſucco di mandole cum aqua rosata diſſolui: & agiungini zuſcharo & ouis. Poi riduce li fritelle in quale forma uorai. Lequale ſo lamēte ſonno al ppoſito aſſai ala difficultate dil urinare. & ad al tro non giouano.  
**Fritelle in forma de peſſe.**

**M** Andole bene mundate: uua paſſa. zuſcharo inſieme trito & piſtato. Poſſa luua paſſa cum li petreſemoli & zuſ uerde minutamente tagliati cum un poco de giarfrano



Possa hauerai preparata farina tamifata subtile sopra una tauola & diuisi i caueci: & la pasta pparata di sopra ridurai sopra a qsti caueci di farina in forma di quale pesse uorai. Sonno di qlli che cauano la forma del pesce. & dentro informano la pasta. Potessi cocere questo apparecchio in olio: & senza in patella.

Quelle fritelle in altro modo.

**M** Andule pistate cū zucharo: in aq̄ rosata dissolui. Poi farina tamifata cū aq̄ pura messederai cū zucharo farai folio. & fritelle i forme di pesse ridurai: & qste senza grasso: & senza olio: si de cuocere al tuto. Quelle ad altro mō.

**A** ltramēte: mādule on uero noce pistate: on uero pignoli mūdati cū uua passa & figi secchi pistadi. Lacte di pesse on uero le interiori suoi: cū poco petresemolo & zuffe verde minuramēte tagliati. Specie un poco giassano puoco uī agiūgerai. & mixta qsta cōpositiōe: la ridurai in forma di qle pesse uorai come habiamo dicto: & cocerai. Ad altro modo.

**R** Exi bene costi cum mādule pisterai: & in catino p il sedaceo colerai. Disoluerai lo cū aqua rosata & cū zucharo. & cum amilo aspgierai. A questi darai piacēdoti forma di pastello: on uero pesse. Fritelle uētose.

**Q** Vi cum aqua di sale & zucharo submetti: & ipasta non troppo dura & subtile extēderai. La forma dapoī facta di ferro a tale pposito: on uero cō la bocha di uno gotto piccolo taglierai. Dūmente che li frigerai si gōstiarāno: & dētro nō ui sarāe cosa ueruna. Queste ad altro modo.

**L** Apparechio che dicto habiamo dele fritelle del lacte pso & ramisceli de finochi fioriti prepterai: & messederai. & subito a ql modo frigerai inel grasso on uero butiro: on uero in olio. Pastinage fridte.

**B** Enemundate & eneruate le pastinagie alesterrai. & dapoī in farina iuolute frigiera in olio: on uero butiro. Poco nutrifeno: dure al padice: puocā la utina & il men-

struo: giouan ali idropici: seda li brumbulamenti dil corpo.

Oui cocti in che mō tu uoli. & ēt dibattuti & aroti & prima.



Vi cū poca aq̄ & lacti bene sbatuti & roti: o uero cum la culliere: o cū la Tudacula: caseo trito ui mēssederai. & nō uole tropo coctura: ma poca. & cū butiro on uero loio le cocerai. Serano piu suāui se serano puoco cocti. & concedosi nō uolēo essere uoltati. Se tu li uorai di colore herbaceo: torai herbe petresc muleti pochi: succo di buglosamēta. & zusuere de cū poca saluia māgerai. **Q**uelle medesime in altro mō.



Ltramēte q̄lle medesime herbe minute taliare & un poco fricti i butiro o uero olio: ala suprascripta spesa mēssederai. & cuocera. **Q**uesti nutrissono durenti al padire: giouan al figato: generan opilatione & la pietra nela uesica.

Oui frictellati.



N patella olio: on uero butiro bugliente: giterai li oui freschi gittata uia la scorcia: li rossi itegri cū il chiaro apparechierai. & cum lēto foco cuocerai: semp̄ cum la culliere on uero spatula affundēdole nel olio. & quādo cominciarano essere biāche sarāno cocti si reputan durenti al padire secundo li medici p la frictura.

Oui alexi.



N aqua bugliente li oui freschi giterai senza arōpere gli rossi & come serāno presi: trali fuori: impho che uoleno essere teneri. & cum aq̄ rosacea & zucharo cū specie dolce acresta: on uero sucho de larancia suffunderai. Sonoui alcuni che il caseo trito li aspergieno. tamen migliori pareno essere senza caseo.

**Q**uelli adaltro modo.



Ltramente li oni in lacte: on uero in uino dolce cocerai & dil caseo non si faci mentione ueruna. & q̄ste piu nutrissono & producen buon sangue: ma sono alquanto nēgmatici.

Oui farai cioe pieni.



Vi freschi concendoli longamente: li farai duri. leuatili uia le scorce taglierai li oui p il meglio che nō arumpi il.

chiaro. Tuorali fuori liquali parte cum bō caseo si uechio come fresco. uua passa pisterai inel mortaro. & pte riseruerai p acolorare questo apparecchio. Puoco di petrescemuli menta & zusueta de poco tagliate ui azūzerai. Sō noui alcuni che uiagengeno duo chiari doui o uero piu. cum specie li apparecchiano. Questa spe-  
 fa li chiari doui ispirai & assererai luno sopra laltro. & cū lento fuoco in olio frigerai. Friski il moreto o uero sapore de li altri ros si riseruati cum uua passa insieme pistati. & cum acresta & uino cocto dissoluerai: agiuntoui giengero gariofili cum cinamomo infunderai & che boglino un poco cum quelli oui li farai.

Oui nela gradella.



Vi sbatuti & roti inela padella calda distēderai & cocerai tāto ch raprexi si possino piegare a q̄ttro dopie: cioe in quadro. & riducta in quadro la ponerai q̄dra suopra le gradelle distesa da possa oui freschi leuatoli le scorze appechierai cū zucharo & cinamomo & cū q̄sto le ispargierai mētre si cocerāno. & caldi māgierai.

Oui in spedo arosti.



Calderai il spedo forte & inele teste del ouo forerai acūciamēte. & al foco cō sel fusse carne li cuocerai caldi sono da māgiare. Pacia inuētiua e stata q̄sta. & grosseza de cuochi cōe p una cosa iocosa. Ad altro mō arosti.



Altramēte oui freschi arostiremo inel ciner caldo diligētemente al calore del fuoco cuocerai uolgendoli spesso acio che egualmente si sasonino. Et come comincian a sudare. dali anchora duo uolte: & reputa che siano cocti. & poni li nel conuiuio & caldi sono sorbii. Questi sono optimi. & doue tu uorai li poterai apresentare acōmodamente.

Altramēte oui freschi.



Vi freschi cuoceremo posti iela pignata cum aqua fresca: & quādo harā bulito un poco al fuoco leuali uia & māzali. Optimi sono ueramente: & bene nutrisce & a nulla nuoceno.

### Oui fricti ala firentina.

**N** padella cum olio buhete li oui freschi lauateli le scorce diligentemente: & sigillatamente apparecchiarai & cū una bacheta o uero cusiliere dintorno le restringerai: & ridurrai in rotūda forma. Et quādo comicerāno essere colorite sapiche sono cocte & necesse e che dentro sieno tenere morbide. Sōno alquāto piu graue al padire che quella che habiamo dicto di sopra.

Adaltra maniera.

**L**i oui integri neli carboni ardenti li zeterai: & caldi sino che si arumpio le scorce li pcuti cum uno bacheto lieuelemente. Cocti & tolti uia con petresemolo & aceto li suffunderai: & caldi li māgerai & questi non sono arosti fricti ne ancho alessi: ma sono cocti ala saluatica.

Oui fricti.

**A**seo grasso gratado poca menta petresemoleti tagliate uua passa poca: pip poco pisto. duo rosi doui crudi in sime messedarai. Mixte neli oui fricti ala firentina & da posa p un picol buso che hauerai tracto il rosso di gli oui p̄dicti apparecchiarai & di nouo frigi dūmētre che lapparechio si coce. Sono da uolgierli spesso & cocti cū acresta o uero succo di larante cū zēzero sono da suffundere.

Oui al modo di pastelli.

**O**pra ad una tauola farai tamisare la farina nō troppo grossa. & q̄sta partirai in diuerse parte. & li oui freschi i essa farina cū quelle specie ui agiungerai: inspargiendo sempre a ciascuo uno poco di zucharo cū poche specie & poco sale. Et poi iuolute in q̄lla farina in modo de pastelli alesserai: o uero frigierai. fricti tamē sono piu laudabili. Guarda che nō diuengono duri: impo che li oui duri sono di male nutrimēto. & si tiene che sieno graui al padire.

De boleti & fungi.

**O**no facti manifesti li boleti per molti exempli periculosi. & il simile li fungi: come p molte experiētie & exempli sono sta uisti: come a tempo di Romani occo se he Agrippa diede a Claudio imperatore li boleti cum ueneno mix-

ti: & morite. Li boleti sono de frigida & humida natura: & per questo hanno forza de ueneno. Et quelli che nascono aprouo ferro o uero pãno de lino marcito: o uero aprouo le cauerne doue fusse qualche rospo: o uero: biffa uenenosa: & quelli che hanno il colore simile al figato: & che sono liuidi: quelle sorte sono mortiferi. & etiam quelli che sono tenaci. & hanno la humiditate su la cima pestiferi si dimostrano. Io uerei che li boleti & funghi quali si uogliano mangiare: fusseron ricolti neli psati & luochi aperti: quantuncũq; etiam da quelli siano inganati spesse fiate. Come Aperugia in nostra etate ad una famiglia si ricordiamo & cognoscemo: quali per funghi perite. Non si forciano gli funghi de purgar si per le radice come fãno le herbe & li arbori: anzi de putrescibile & marcido uapore de la terra o pericolo de la uita de gli homini. Crescono aprouo le nogare & altri arbori. imp̃ero che rospi & altri uermi uenenosi a piedi de questi fãno le loro tanne: & fariano pestilenti & mortali. Plinio dice in leuante & in ponente se el pioue septi giorni: li funghi che nascono infra quel tempo sono de piu facile & humile natura. Tengono li sapienti che li funghi nascono dila colera dila arbori. Piu securissimi sono li rossi & etiam quelli che sono biãchi cum il piede bianco: non sono biasimati. Suilli: cioe porcini sono ueneno accomodatissimo. Et per questi morite. Sereno perfetto di Nerone imperatore. & certi cauallieri suoi come si cõsta. Ma parmi di addure alcune ragione al cuocerli: poi che ali gulosi cõsi piace. Tagliati adunque ali funghi la mitade dil piede quale e stato aprouo ala terra: pria in aqua cum la pulpa dil pane. & cum peri o uero cum li piccoli de peri cocerli: Alcuni li apparecchiãno cum aglio imp̃ero che si tiene che q̃l lo habi ad obstarẽ ali ueneni suoi. Alessati che sonno: & salati: da poi in grasso on uero in olio fricti. & i tauola in piadena cum la salsa o uero cum agliata suffundeno. Sõno etiam alcuni che li le anno la pelle de sopra. & cũ sale & olio difoto & di sopr sulla gradella li arostino neli carboni. & cõti cũ piper cinamomo li aspa

gieno & māgiano. Pessimi tamen sono costì come si uoglia: quā  
tuncūq; ala gula satisfacino. Difficile sono al padire generā pessi  
mi hūori & stupori de mēbri: li q̄li li greci appellano apolefia. Tor  
nimi cioe brūbulare de uentre. difficultate a lurina. & minaciano  
la suffocatione. Dile tubēres cioe tartifule ala ueronesc.




Vbere sono quelle a lequale dicitamēta li diremo cha  
lo de la terra: da ciascua parte circundata dala terra & nō  
sono sforciate da ueruni capilamēti ne fibre. & de tube  
rente loco doue le nasceno p ueruna fessura puodāo uscire. Qua  
si in sechi & sabulosi lochi & fructiferi nasceno. exciedeno spesse  
uolte il pello duna libra ala grādeza de uno codogno. Duo sōno  
le sue generatione. la arenosa inimici ali denti. & l'altra sincera. si  
pistengueno de colore rosso & negro. & dētro biācho. ste lauda  
tissime crescono in aphrica: laquale quando licinio pētore mādaf  
le danari. arōpete cum li denti p la q̄le cosa e manifestō esse tubere  
farle tōde. Tiēse essere piu carnose q̄lle che nasceno in cyrenaica:  
ma piu suauē q̄lle che nasceno in tracia. & piu nobilissimi q̄lli che  
circa: Damasco i siria & i olimpo in grecia si pensa cū li tēpi che  
proue de lautūno. & cū li tuoni nasceno piu spesse: ne durano ol  
tre uno anno. Mirabile nutrimento sono ale scrophe. Nutrifē &  
facilmēte le conossēo doue nasceno. Et trouata & cauata dal ui  
lano itegra la depōe. lauata cū uino sotto il cinere caldo la cuoce.  
costa & mundata aspersa cum sale & pip calda inela mensa dop  
po māgiata la carne si diēno apponere. Questo cibo nutrisse co  
me piace a Galieno: & cēto molto cōmoue uenus & dequi e che  
spesso si usano ne le mense deli delicati pastigiatori: acio che in ue  
nere siano piu prōpti. Se questo farano ueramente a fine de libi  
dine. come molte uolte soglino fare gli intēperanti occisi al tutto  
sono da detestare. Deli cuoclei cioe bouoli.



Oclei così li terrestri come li aquatili: esceno fuori di la  
sua casa. & come due corne distendeno. & ritrageno. &  
non hāno ochi. & al tutto si tiene che loro uāno cercau  
do il

do il camino cum le cornete doue uoleno andare. Il uulgo a que  
 ste li dice limache: lequale Foliuio lupino. nel campo tarquense:  
 poco inanti la civile guerra de Pompeio: dili uiuarii ad la sagi-  
 na cioe la balena: laquale cum buon uino cocto & farro & lacte  
 si dato: incluse. Sono uarie le sue generatione. Li bianchi nasceno  
 in capo reatino. Li illirici sonno de precipua grandezza li aphrica  
 ni ui hano ubertate. Puossi cuocere in molti modi li bouoli cioe  
 limache ponensi ferrate i uno uase acio nō escino fori ielquale ui  
 sia lacte cū un poco di aq: & stanni p una nocte: o uero uno gior-  
 no. Si purgarano grandemente. Sonoui che le pascino de lacte p  
 una nocte & le purgāo. Tolte dapoi & in lauezo cū aqua fresca  
 al fuoco tātō le tēgono che sono megie cocte. & bñ spumate che  
 serāno. & traete dile loro case prima cū aqua calda sian bene laua-  
 te: dapoi cum aceto & sale bene fricate & dinouo lauate & inuo-  
 lute i farina in olio buliente o uero grasso sono da frigere. Fricte  
 che siano: o uero cum mēta siluatica cum aglio & pip pisto & gia  
 franosin acresta suffunderai: o uero in salsa uerde. Alessi ueramen-  
 te al parer mio: o uero cum agliata o uero cum sapore si richiede-  
 no māgiarsi. li chocei o uero bouoli o uero limache se senza mol-  
 to aglio o uero altro sapore li mangierai: sōno di buono nutrimē-  
 to. Al pecto & al pultnone conferiscono: adiutano il figato. lassā-  
 do le sue fibre. & giouano ali ethici.

#### Dile galiandre.

 Lmare indico manda tate galiandre che come afferma  
 plinio di la loro singulare superficie cuoprino le case ha-  
 bitabile. Dice si etiam che intra le isole dil mare rosso li  
 homini nauigano cum barche dile sue scorce. Dile scorce dile ga-  
 gliandre siccate inuestino le setiere & le case di habitati. Ciulio po-  
 lio primamēte institute. & come Maro dice le galiandre fano ris-  
 plendere le case. Si pigliāno quādo spesso cum desiderio di rispi-  
 rare stāno inela superficie di laquale. & cussi dal sole si stornisseno  
 che quando uengono gli homini p pigliare non si fanno ne po-  
 no submerger si nelaqua. Sōnoūi et di terreste uele boschi habi-

tante liquale come si crede si pascono di herbe. & di rugiada & di q̄lle uiuono. Queste dali uilani cum li cani trouate: se le portan p suo māgiare. Et nel lauezo cum aqua bugliete se poneno & me gie cocte traete & arote le scorce. & le interiore & la pelle. & dino uo lauate. & riposte nel lauezo acocere. Cocte cū pipre giarano & rossi doui distridati sūfunderai. Sonnoui che cum agliato o uero cū salsa le mangiano. Sono di buon nutrimēto & senza medicina di sapore: hāno grāde uigore a nutrire. Di le rane.

**R**ane nō sono itra li pessi anumerate dri & ramēte in q̄sto loco ala culina ui generāo. Rosete & sotto terra uiuēte: io le disprecio. & cōe catiue sōno da reicere. Le aquatili q̄ste sōno dileq̄le io plo & q̄ste sōno migliore che q̄lle che stāno sempre ifra terra cioe neli prati e terre impo che spesso sōno p se & morse da bisse uenenose. & pur fugiēo mordute sōno piu piculose da māgiare: impo che cussi mordute. Bolo nō si pensa che tochino. Prefe tale rane: debutate dala pelle tolessi le cosse & per una nocte o uero uno giorno la lassera i amoio nelaq̄ frescha. Pos sa iuoluto i farina le frigerai nel olio che siano morbide & calde subito in piadena poste. sōno che cum salsa uerde & fiori di finochi & specie le inspargieno. Ma la massara mia le frigeno & calde le suffunde nela acresta cum le specie. Et nota che. dopo cocte nō li lassasti ripossare al fuoco per tenirle calde: impero che deuenne rebbeno tanto dure che non se potrebeno mangiare ma fa che cocte & mangiate sia tutto in uno tempo.

¶ Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi.



O hauea istituto dire dila natura. & uigore dila pessi. se non fusse stato pturbato dali loro transmutati: & uarii nomi. Di gli animanti nō e certo specie ueruna che piu indiuidui siano di li loro nomi: che dila pessi. & che piu habiano p duta la sua discriptiōe. Et questo ha facto il mundo. & per la negligentia & nō sapere piu oltre: di quelli che hauanti di nui fureno. Diro ampo quanto piu accu



ratamente sia possibile di quelle che ad le mēse uēgono: & maxie di q̄lli nomi di quali anchora itegri restano. Ma adire di tutti cōsiderato che p̄ il uulgo si crede c̄b̄ piu animali & di piu diuerse sorte nascino in aqua che in terra: & p̄ tanto io nō sōno di questo parere. Digli pessi, liquali lhumano cōsortio usa: quasi tutti sonno di frefda & humida natuta: a similitudine di lo elemento doue nascino. Li marini tamē meno humidi p̄ la salsedine di laqua: si p̄ fa che siano. Salati ueramēte siano tolti donde si uogliono sino tenuti insalubri. Ma le nutrisseno & excitano grande sete. Freschi di megia etate pesci: tiēsi che longamēte uiuino. & nō troppo grasssi. & non gli dilesta luochi grasssi. ouero coeno cioe gli fa buono: ne che tosto si putrefacino: ne c̄b̄ habino in se duritie ouero uligine: che loro lintēdeno. Li maximi ali minimi semp̄ ho anteposti. Megliori ēt sono riputati li marini che li fluminali: & p̄ alcuni sino riputati migliori li fluminali. che quelli che nasceno nelli lagi. & che quelli liquali nasceno nelli paludi. Piu approbabili sono quelli che nasceno nelle pietre: che q̄lli che nasceno in luochi arenosi. Et li arenosi che li cenosi: cioe palustri. Non sono etiam improbati quelli che dil mare nodano nelli fiumi: & delli fiumi nodino inel mare. Se questo la lor natura patisce: li pesci tamen tutti sieno quali si uogliano sono di dura cōcoctione: cioe da padre p̄ la loro frigiditate & uiscositate. Oltre dicio generan sangue frigido & flegmatico: dal quale poi nasceno uarie & graue ifirmitate. li nerui amolisseno. & ala paralesia preparano: excitano la sete. Si tiēne tamē che humedino il uentre. & accressino la genitura. Tutti li pesci nō sono adaparechiare ad uno modo: ne da cuocere ad una sola maniera. Quelli che tu uorai alexi & fridai: & q̄si tutti exquamati: extēterati traete le branche & le ale & bene lauati. Cōtra ueramēte quelli che uorai arosti: integri al fuoco meterai excepto ala salpa: & la lacia. di liquali le budelle & interiori per le bauixē trarai. & il cefalo quādo nō e da buon budello nel uentre taglierai: & trarai le intestine: & impira nel corpo specie & herbecine non molto minutamente tagliate: & sopra la gradella

al fuoco di carboni cuocerai. Dil' tōno di cui si fa tonina.

**T** L tonno o uero tonina e pesce grosso come il delphino & uiuono ala piu longa duo anni. & sono buoni precipuamēte quādo la luna e piena: perche singrassano: cō la luna crescēte: & tagliati in peci la testa sua & ala sua assungia si cōmēdata. & quella assungia salata e al pposito da usarla in molte uiuande a tempi di degiunio. Salato il suo grasso e saldo & nō mole. & si chiamato tarantello. Salato si pone amole cum aqua & aceto. giatoui petrefemuli accio meglio lassi la sale. cōe la morona. Poi bene lauato & repurgato i aqua il cuocerai. & nō troppo. poi tralo & riponilo nel aceto. & bene maserato in esso. quādo uorai ne potrai mangiare. Sonno alcuni che lo inspargieno cum specie dolce. & di questo si fa la tonina salata. la quale uole stare amoio per hore sei. & purgata che la sia se tu uorai alessarla un pocho. & posta in aceto la māgierai. questa come li altri salumi e di tristo nutrimento. frescho uolendoui mangiare alessa cū pip cināomo & coriādi triti cō cepola cocta & tagliata nel aceto cum la miele & olio lapparechiarai nela cōctura.

Del mulo.

**M** Vlo e pesce ilquale aproouo ali romani fue in precio. per quanto e in ogni luogo si legie. Inel mare rosso ui furō atrouate dē octāta libre. Impero uno presto asino haue re comprato il mulo septi milia. Presi & feriti cum una bacheta: impero che altramente non si puono cuocere ad alessa & arosto tendeno. Alexi fassi amō cōe il tūo appare. Arosti: il pip la ruta & li nuclei pistati & aceto o uero acresta supra funderai.

Dile anguelle.

**A** Nguelle p la opinione dicta per li auctori puode uiuere octāta anni: & durāno senza aqua sei giorni cum uento da tramontana. & cū ostro assai meno. Tolleran li uerno cum pocha aqua chiara & in aqua turbida non pone uiuere. & li uerno et uolūrieri si ficano nele buse in paludini & morbidi luochi moli bianchi & imbari dē herbicine. Presa languila

excoriata & netata dentro & bene lauata: si taglia in peci nō molto lunghi. & posti nel spedo con foglie de faulia o uero di lauro interposite fra luno & laltro pecio & al fuocho di carboni cocta sempre humectadola cum salamora. Et quando forte collano: in spargile lieuemēte di farina pulita & mūda fino ala cōpita coctura: messedata cū cinamomo & puoco sale bene trito. Alcuni fricano bene cum semule cum la pelle & puoco sale p leuarli la unquositate. & possa bene la rassano. & bene lanata & netata da interiori: la meterai integra nel spedo a fazione di lucanicha a colpata in alcuni luochi: ma nō tagliata se nō fino sula spina e cuocere cōe, e dicto. Altri la pōgono cum la pelle in'una pecia bagnata sotto le cenise. & cū fuoco di carboni disopra la cocēo. & cocta nella piadena posta inspargila: cū cinamomo sale trito & succo di lancia & calda mangia. Se aleffa la uorai excoriata cum petresemuli & alcune foglie di saluia cinamomo sale & acresta & pip trito elixerai. Cocta la inspargi cum quelle medesime cose nella piadena & calda si mangia. El bruodo si puote scusare piu uiuanda non hauendo altra uiuāda preparata. Salada excoriata & lauata in peci posta amoio p quattro hore lassera & piu. & cum aq̄ in lauezo meterai & megra cocta la meterai cum altra aqua fresca al foco: el laferala in tutto cuocere. Cocta cum petresemulo tagliato & aceto le suffundi. Anguille piccole netate & excoriate puoterai frigiere in olio. & cum il succo de larācia o uero acresta le ispargi.

Murena pesce marino.



A murea fa li oui suoi di ogni mese. & gli altri pesci le fanno ad li loro tēpi statuiti inelli liti cum poca aqua qñ uano i amore usāo cū le anguille & et cū le bisse: & questo si dice p il uulgo. Aristotile chiama il maschio' che zenera ziniro. La differentia tra il maschio & la femina di questo pesce e questa. Che la murena e uaria di colore & e lenta & infirma. & il ziniro e di uno colore. & e robusto & gagliardo. & in tranbi hannoj alcuni busi sopra la copa: & abreuando: la murene si aparechia bene

dibattuta & exossata & lauata & netata si coce come laquilla.

Dil equino: cioe ricio come di castagne.

**P**iccolo pesce elo echino assueto in pietre il quale acostádosi si tiēne le naue ch' alquāto si alētino il suo ueloce curso. Et pare che luchano habi sentito cum Plinio come in q̄sti uersi appare. Non p̄prium retines euro tendente rudentes. In mediis eq̄nus aqs. La prima syllaba dil quale da q̄l medesimo Lucano si p̄ducta: cōciosia che contra da l' uenale sia corerpto. & reuera sia piccolo di natura. Item li greci obseruano che echimos appellauano le foglie dile castagne: le q̄le matiale ha immitato questo dicto come in questi uersi.

Cor licet digitos testudine pugnat acuta.

Iste tice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quando lo hauerai cocto cum il piper & giaffarano lo inspargierai.

Di la sepa.

**S**epa pesse marino nō e si lunga come il calamare: ma e piu larga di busto. Il maschio e uario di colore. & e piu nero & di maggiore constancia. La femina come la sente mouere il mare fugie. & se si uedeno ferite diuēgono uilli si uno come altro. Et come si senteno uolere essere presi: getano linchiostro: offuscan laqua. & cercano luochi di abscondersi. le grande le uateli lossò. & bene lauate & fatte bianche & pulite tagliate i morfelli: puoste nel lauezo cum aqua aceto sale herbecine odoriffere tagliate minute: cum pip trito si cuoceno. & le massare nostre lapellano trite quarismale. & mangiansi calde cum poco giaffarano p colorarle. Altri ui poneno il pip cinamomo coriandri: zusuerde: maggiorana & uno o uero duoi rossi doui cum aceto. on uero cum acresta. & poi quādo sono quasi che cocte: un poco di buon olio ui agiungerai. Sono alcuni che le uoleno aroste: alhora lauate lieuemente senza trarli lossò accio non ui esca fuori linchiostro suo & poni su la gradella: ungiendola cum olio di sopra cum poco sale misto fino ad totale coctura: cum foco di carboni. Cocte

in piadena riposte cum herbicine tagliate: & cum specie in spargierai. & q̄ste sopra gli altri pessi māgia calde: & uolen essere dile piccole o uero megiane. Alcuni le uoleno fridde: uode tracto lasso & bene lauate dal sangue: suo cioe dal nero. Tu el impirai di pasta nō dura ne troppo tenera. accio nō esca fori cum oui. poca pulpa di pane cum specie dolce & forte & herbicine minute tagliate cum poco melazo tutto incorporato insieme & di questo impirai el corpo & in olio le frigerai & in piadena spase cum cinamomo calde mangierai: & nota che ogni mangiare di pesci uolsi māgiare caldo excepto ingelatina & in salamora che ēt freddo puotesi mangiare.

Di li loligini.

**S**onoui ēt dili loligini & lonigiuunculi. liquali sōno differenti piu tosto di grādeza che di qualitate. Questi, fori dilaq̄ si suspendeno che pare che uoleno cotti & i piadea posti cū pip. ruta. miele olio: un gocio si acucio. Dil folpo.

**F**olpo e cussi dicto impo che lae di molti piedi. Bianche cōe piedi & mane usa: la usa coda ae due fessure & accucuta: inel cohito si ralegrano p essere molto luxuriosi. & q̄l odore hāno grande piacere: usan māgiare le pulpe dili cōchiliu cioe di molte sorte cape. Tutte cose portan nele sue tane. & dapo che li hāno mangiata la pulpa: portā le scorce de sono. Il folpo cocto cū il pip & lascere apparecchierai & accuncierai. Ma cocilo come ti piace dirai che non siano boni.

Di li conchi.

**D**lla generatione dili conchi cioe cape. Si hanno liquale dil uedere & di ogni senso sono priuate excepto solo dil māgiare dogni altro exercitio sono defectuosi: lequale come stanno aperte subito sino insidiate dali folpi liquali stanno inaguaito come una petricella. & cōe si apreno inela pongono dentro fra le duo scorci che nō si possino seruare: & in tale modo sicuri tragēno fuori la pulpa. Negassi che in aqua sia alcuno animal ilquale al cōferire alhuomo sia piu atroce cioe crudo ala decoctione. Cocte cum piper petresemulo & menta secca cinamo-

fiano li Echini. Li oui di tutti sono amari: & cinq; ſono cōgiunti aduno iſieme. La loro bocha hāno inel megio dil corpo uoltata uerſo la terra. Le fortune ſi preuedeno. & dequi e che accorti uāno ad abſcōderſi copti ſotto le pietricelle: & p il peſo ſtabiliffeno la loro mobilitate: laq̄le coſa quādo li marinari uedeno q̄ſto momento in loro p la pratica lōga itendeno che piccolo dimoſtrā de fortune. & puedeno di amigiarſi cū piu anchora per affirmarſi. Sōno alcuni che le coclei: ſi q̄lli daqua come li terreſtri collocano in queſta gnatione. Hāno ungie lequale inele oſcuritate luce come tuoco. Tutti queſti ſi cuoceno cum aqua & aceto & cum ſale abūdante. Cuſſi e biſogno che boglino: che & tre ſiate ſupchian: do il lauezo ſi expandi. Cocti e ripoſti in piadene cū aceto ſi mangio. li gābari leuateli la teſta & euacuata: & tolta la codā & ſeruate da parte: mādule piſtate cō uua paſſa & uno roſſo di ouo: caſeo trito: ſe li tēpi il patirāno: tutto bene trito inſieme: & per il ſedaceo colato: petreſemulo: zuſuerde miuti tagliari: & le ſupradicte coſe meſſederai con poco olio le code predicte frigerai: & le teſte con tutti li piedi piſtati etiā & colati come dicto. & ſopra li gābari cio code friete inella piadena ifunderai: & nella mēſa rapreſenta & māgiaſſi caldi. Gambaro io tēgo che ſia quello ch̄ piccolo & tenero. cuſſi di lagi come di marini liti che pigliano. Cōceſſi etiam queſti al modo ch̄ li ſupiori. Certo li gābari difficilmēte ſi padiffeno. Cocti ali aſmatici & ali pthiſici ſi tiene ch̄ giouino. le loro teſte reducte in cinere: & cum miele & gentiana beuute tienſi che ſia medicina al morſo di cani rabioſi.

Delli conchi cioe cape diuerſe ſi de forma come di natura.



Nelli cōchi e grāde uarietate: ſi de figura cioe forma: come di colore. Come di pane concaue alunate lunghe in uſto. Curuate inel megio fracate iſel buſto rileuate di ſchie te arugate: denticulate: crinite: creſpe. da q̄ſte ſono ſta tracti li pectini. & di queſte quādo e li grā fredī & li grā caldi ſaltano fori di laqua: & uollano per certo ſpacio: & pare ch̄ ſi carinano. D

la generatione dile cōche uiene grāde luxuria ad li romani. la origine & la genitura dile conche non molto differisseno dale ostriche: da lequale nasceno le perle. Dicesi che questi se rempiēno di certa rossura dal concepto dila loro natura: & quando le lhora dī lanno dilla sua genitura che uano in amore patisseno certa possitacione manda fuori migliori ple dila q̄litate di rore puro: ouero per se si generan. Di aqua si trageno tenere: & poste nel uino subito sindurisseno. la concha propria quādo la uede o sente la mano di lhuomo: si stringe & copre. impero che la intende che per la sua richeza la'si cercata. Et se per auētura la mano intrasse dentro la stringe in modo che la taglia con la forza sua. Prese le conche & riuersate inuolute nel sale: in uasi di legno rosicata la carne & la pu'padil corpo. Rilassano li unione nel fondo: & di biācheza & di grandezza infra esse sonno distāte: & pche in alcun luoco nō sono attrouati duo indescreti. A queste li romane delicie hāno posto nome unione. Le piu chiare si atroua nel mare rosso. Duo grande unione furon al tempo di Cleopatra. lequale Antonio puocandole alla luxuria: affirmo che ad una cena lui mangiarebe uno sextertio di centinaria. uedendo Antonio che costei si marauagliaua dil suo parlare: si rise de la leuitate di tale femina: adimadue una ingistara & posseui dētro un poco di aceto forte. Et qui ui tolse una di queste unione cioe conche: & p la sua orecchia li gītolo lo aceto: in modo che intratoui dentro: & quello maturamēte dissoluto: come e di natura di quella pietra. subito la unione mādo fuori p la orecchia: ouero bocha che si uolgi dire. Marcho antonio la posse abeuere basta tale unione cioe cōcha senza cōtentiōe ualea cēto sextercii. Diche grādeza q̄sta si fusse potessi cōsiderare. Et di questo dadi q̄llo che ui rimase dopo uinca la regina Cleopatra. & perso lo egypto fu portato a roma: & aperte queste unione cioe concha: & di una perla ui fue facte due: & furon imposte p un simulachro di uenere p cosa mirabile & monstrosa p la sua grandezza inel tēpo ilquale si chiama Pantheon. Adonque le con

che se per questa ragione nõ satisfanno assai ad le humane delitie. Acociamole neli carboni ardèti & come le ostriche le cõcemo.

Di la purpura & murice.

**D**A purpura & il murice sino annumerati nel numero di cõchilii. Si nascõdeno circa ad le cane de li orti per trenta giorni. Se congregan al tempo di linuerno. La purpura ha inel meglio dil busto il colore di quello fiore da tigare le uere: lequale gia si cercaua di colore di rosa che trage alquãto al nigraute colore: altro tempo e quasi sterile. Li uignari liquali cercano di prèdere: contendeno insieme: impero che pdenq insieme la uita con quel succo. Tutte le conche tosto acresceno: & precipuamète le purpures fanno la loro grãdeza in uno anno. Io credo ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da questo uenia dicto Ostro quel colore celeberrimo: ilquale si trageua dile ostriche & dila purpura & dil murice si tragieua. Et sarra nõ si consta che trasse il nome dalla citta di Sarra: che e infinita: laquale dapoi fu dicta Tyro: secondo la oponè di Virgilio come p questi uersi. Et gemma bibat: & sarãno dormiat ostro. Cuocessi etiam queste come laltre conche cioe cape.

Dille ostriche.

**D**illi falsi conchilii tamè cum le ostriche concludiamo: lequale certo etiam excitan uenus quando bene la fuisse morta aprouo alli gulosi & lasciuu libidinosi sono in p̄cio. Sergio dice: colui che prese la orata pesse: & che fu il primo da cui si hauesse cognitione di essa: non tanto per la golla: quãto per cagione di auaritia. Attrouo la inuentione di mettere le ostriche nelli uiuarii. a tempo di lucio Crasso oratore: auanti la marfica guerra: inelaquale certo il principio dile uegigalie: & dili priuati puenti dile piscine acreseteno. Intrauignãdo èt in queste cose di grandi humori. come fue lucio Phitido & Hortètio: liquali Cicerone era solito appellarli piscinariii. Come catone Viniense: lo herede di. L. lucullo dice dile piscine hauer uèduto q̄rãta uol-



te curatamilli: come scriuēo li Hystorici. **Q**uel medesimo adū  
que lauorata a colui che prima hebe le balnee dēfile. Primo ēt di  
li uēditori dile ostriche in Baiano colochoe i pche era fangola re  
giōe laquale crea la solea. & le pasere. & cape ēt & murici. & e ido  
nea ale ostriche. Il primo ēt optimo sapore ale lucrine adiudichoe  
**Q**uesta cocta ineli carboni. & tratta dile scorcie & essere fricta in  
el olio & cū specie & acresta possi suffundere. Di la orata.

**N**on e da credere ch la orata ne sia adduſta di lochi extra  
nei cū spesa sēza cagiōe: laſtle p sapore & dilicateza e col  
laudata. Tñ piu nobili di tuti la aurata lucrina passuta  
di cape: si riputata. Testimonio ui e Martiale: come p q̄tti uerſi.

No n omnes laudes pretiumq; aurata meretur.

Sed cui solus erit concha lucrina cibus:

Si pinguis est ora. a elixam: si mercescit assam.

Facito ac moreto uiridi suffundito.

Dil accipensere.

**A**ccipēlere e q̄llo ilquale nela seconda guerra di aſhricas  
si consta che fue apportato aroma: e pesce cum picol ca  
po. & e di grande pretio Et squamato ala riueſa: doue si  
altri lhāno ala secōda. **Q**uesto pesci li ministri coronati cū le tibi  
cine ale palatine mēse portauano quasi cōe le uiuāde Ambrosie.

Dil scauro.

**S**cauro di asia inel nostro mare fu apportato da Oſta  
uiano pſedo di larmata. ilq̄le pesce intra hostia. & cāpa  
gna fue sparſo cum q̄sto ordine in q̄l litto che fino a cin  
q; anni nō fusse p̄lo ne tocato acciaio multiplicasseno. Megliore ta  
mē sonno le sue budelle che la carne p auctoritate di Martiale.

Dil lupo.

**L**upo Ale: cose in altri luochi nascere p sententia di Varrone &  
di Plinio atrouamo liquali p queste parole il lupo intro  
li pesci la uictoria li ascriuono. Al uiuere li campi di can  
pagna dice che pducen optimi frumenti: & quelli di salerno bon

uino. & li cassini bon osio. & li tusculani boni figi li tarentini bona miele: Pesce lupo maxime intra duo porti quado le preso inel teuero. come il rombo inel colpho di rauena. & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adūq; nela gradela. Se le quello il quale il uulgo appella Lacia. cauatili li brāchi & p quella uia medesima extractili li interiori arostto cum salsa uerde suffunderai. Et se tu el uorai alexo lo inuolgerai in leucofaco cōe trouerai i q̄sto i char. Ad uno & saltto mō nō māgia suauissimo. A q̄sto Pōponio di tiberio acolali Martio aprile & magio spesso minuitaua. Assai sicuramente etiam si māgia. & congruamente nutrica. Philippo romano phisico in nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiq̄ diligerissimo rimato e dice. Se noi guardiāo il sapore dil stirioe il q̄le si presso itra di duo pōti dil teuero nui lo trouerēo q̄l essere cōe li antiq̄ grādemēte lo laudauāo. Ne ad la lacia q̄l laude lie da fir ascripta p quāto loro extimauāo. **Q**uale e di noi ch me glio iudichi: li giori & papatori ui sīāo li iudici.

## Dil siluro.

**S**iluro maschio: piu ch tuti li altri pessi, fa bōa guardia ad le sue oue & spele siate p ciquāta giorni le guarda ch nō fufe māgiate da altri pessi. ma il surza mario fale foe ou i terra doue le scrosse hāo cauata la terra q̄ ptiene & le cop̄ cū la terra & ritorna a sūgerersi nela q̄. a capo di trēta zorni el ritorna & le ua la terra di sopra le oue sue & troua li fioli nasuti & portali iel aq̄ q̄sti pessi, io pēso al māgiar di li homini p niente sieno da cō-

mendare.

## Dil frauolino.

**F**rauolino acesce alto nela schina. & inclina il capo in giu cōe uno giboso: di fuori e rosso. & dentro bianchezza. & ad cui il mangia li arēde buono sapore: puotessi cuo cere in che modo si uole. Il maggiore alexo cū il leucofaco p̄dicto i carte & il picolo si richiede arostto cū la salsa uerde. **Dil rombo.**

**R**ombo preso nel mare adriatico: & maxime inel seno di rauēna. si tiēne che suauissimo sia al māgiare: il quale aprouo ali maggiori non uenia posto se non ale mēse de

li principi. Di la grandeza sua Iuuenale uie auēdore in suo uerso.  
 Incipit adriatici spacium admirabile rombum. Et Martiale dice.  
 Quāuis lata gerat patella rombum. Rombus latior est tamen pa-  
 tella. Il rombo inel lauezo tum spinaci ouero cum anesi cuocerai.  
 Facilmente se a questo modo si cuoce si. disrumpe. Item e ne-  
 cesso che el boglia cum lento fuoco. Cōcto cum leucophago; co-  
 me in questo in carte appare. & cum specie isparso si cura; & su-  
 uemente mangierai.

Dil stirione.



Armi hora essere conductione per le tenebre: quando che  
 dilli pessi di liquali i o sono per douer dire. Niuno certo  
 ouero di nome: ouero di natura auēdore e chi ui patli.  
 Laquale cosa ad la negligentia di maggiori: & ad. la loro scitia piu-  
 tosto e da scriuergli che ad me. lo usero li nomi noui: acio le gul-  
 le dilli dilichati non dicano parmi esser stati che gli non habbino  
 usata integramente la sua uoluptate. Il stirione e pelle grande: &  
 non intra se nō in grandi fiumi. Preso che lo hai: non subito ma  
 poco dapoi il poni in aqua temperata cum uino per mitate: & cō  
 uino biancho: ouero aceto il cocerai. Ricorderati cum sale appa-  
 rechiarlo. Tanta cottura uole quanta la carne di uitello: & uolsi  
 mangiare cum sapore che habbi dil giengero dentro: ouero cum  
 agliata o cum mostarda: ouero cum peuerata. Potessi etiam man-  
 giare tagliato in sette come brasuole: & insparso cum sale tamaro  
 & anesi coriandri: & in olio fricto in piadena insparso cum petre  
 semoli: & altre herbe odorifere: cum sale & cinamomo: cō succo  
 di laranze: ouero cum il suo sapore appropriato: secondo la ap-  
 parētia di psona. Dil stirione fassi il salufne dicto schinale: ilquale  
 se il spinale di la schina si fatto: e buono. Et questo se taglia in taf-  
 selli integri per la grosseza dil pesce atrauerso: & e arosso dētro co-  
 me il persutto. Cocessi sopra la gradella inspargendolo spesso cō  
 olio & aceto non si dissecchi troppo: & come ti pare che il calore  
 sia penetrato dentro leualo dal fuoco: & in piadena infundilo cū  
 aceto copioso & poco olio: & sappi che questi faran boni pron a

solicitare li galiardi beuitori.

Apparechio che si dice chauiaro.

**L**E oue dil stirione tradi certi neruiseli & pelicule: liqua  
li hano pentro. Lauate cō aceto o uero cum uino bian  
cho distenderai sopra una tauola pulita accio si assugi  
no & dapoï li salerai cum sale trito & in certo uase o uero mastel  
lo inuoltate cum le mane fra il sale: in modo che le non si arompì  
no & ponile possai uno sachò che sia raro di fili accio lumore pos  
si colare fuora & lassalo per uno giorno & una nocte. Possai li po  
ni in uno uassello forato di piu sorte bufeti nel fundo: a cagione  
che alcuno humore uì fusse rimasto dètro possi uscire fuori. Pos  
sa lo riponi ad uso tuo in uaso de legno cum recipiente peso di so  
pra: & bene coperchiato accio stia sottopressa. Cuocere puossi il  
chauiaro in do modi: cioe in fete di pane alquãto brüstolate diste  
so al fuoco cum la forcina on uero gradella. & tanto il tegnerai  
chel faci crosta piu colorata & alhora caldo e da mangiarlo: on  
uero lauarlo in aqua tepida a cagione che non el pari piu che tro  
po salato: herbecine tagliate minute: pulpa di pane trito messeda  
to insieme agiungerai: cum poca cipola minuta tagliata & dffricta  
est poco di piper trito Dapoï questa spessa e apparecchio cocerai in  
modo dffrictaglia & li greci in questo cibo passerai: di ilquale lo  
ro sono audissimi.

Lumbrina.

**L**Umbrina e pessa da non fir dispiciato: simile al coruo:  
Cuocessi ueramente come il stirione & etiam si appare  
chia a quel modo medesimo ma uole meno coctura: in  
pero che le piu tenero.

Dentale.

**D**entale e dicto a tempi nostri. & p li spessi & grossi denti  
quali lae nela boca: cū liquali alcūa uolta e assueto mor  
dere li pescatori. Et alo serito li antiatile cicatrice neli de  
di receute: dale dètale piage o guardato: sono q̄si simili ala orata  
& come il stirone si cuoceno. Varuolo

**V**aruolo piccolo: cõe e di q̄tro o uero cinq̄ lire: & non sia ex̄mato ne ex̄terato: o uero nela gradella o uero i olio si coce. Se inela gradela: aspgilo alcõtinuo cū olio sale & cū aceto. Ama molta coctura pla sua exuberãte hũiditate. Coruo.

**L** coruo e nero quasi ala similitudine dil coruo che uo- li dõde io p̄so che lhabi traçto il nome la spina di sopra la schina assai lunge & q̄lle mouendo pungierebbe chui il tocasse. Porta et̄ duo pietre biãche inela testa: Affirma Palladio che le dãno rimedio ali dolori di fiãchi: se sotto lanello il porterai che el ti tochi la carne: ineli optimi p̄ssi si annumerato: Cuocessi grãde o piccolo che el si sia come il Varolo: habiam dicto. Fritto cū moreto: inequale ui sia un poco di aglio o uero in el senauro sus- fundi: Solea cioe sfoglia.

**A** solea on uero sfoglia e pesce largo & tragie al lungo. Vero e che le subtile: dicto ala similitudine di la sola dũ de tẽgo el assumesse il nõe. Fritto cū petresemulo alquã to tagliato. & in acresta o uero in succo de larãze il suffõdi. Fi et̄ q̄ sto annumerato inel numero di boni pesci. Palmite

**O** crederei che q̄lle fussen palmite che sono piccole lõbri- ne. & nõ sono et̄ differẽte seno inela quãtitate. Impo ch̄ tragẽo al lungo & al nero. & hãno la coda subtile: accu- ta & cõe partita i forcella. Sono et̄ senza squame Cocẽsi & si ap- pare chiã sõe il stirione: si piccolo fusse frigila Trilia

**R**ilia e pesce cum il capo curto e grosso: laco tragie in ac- uta. Integra senza aprirla ne exenterarla .e da rostirla. & cum salamora e da aspergierla. Dureranno per gior- ni octo & diece. se inela piadena poste luna super laltra le hauera<sup>1</sup> insparse cum la salamora & soprafusa. Salpa.

**S**Alpa e pesce ne grãde. ne de buon sapore. Sa da certo sa- pore de saluatico. Et e piu colorato inel meglio & altrant̄ uerso. Q uesto pesce p̄ respecto che le grosso inel uentre sia bene ex̄terato: ne sia facta tãto piccola tagliatura quãto piu si puote & richiedessi fir arrostito cū ii moreto. Scorpna.

**L**A scorpina è negra con spine grosse & spesse disopre la schina con lequale spesse fiata offende li pescatori. Li grã di elisserai. Li piccoli farai arostiti. Cephalo.

**D**l'optimo sapore il cephalo nel mese di settembre: pesce bianco di sotto/assai grande disteso inela schina: la testa delquale è curta & grossa: il grande in el lauezo cocerai: il piccolo inela gradella/in spargendolo al continuo cõ salamora acio non si dissechi. Il grande con leucophago/ & il piccolo con essa sala mora mangiarai. Pascera.

**P**A pascera si così appellata dal nome di quello ucello ch' si dimanda pascera: & dicemo celega/alaquale quasi e simili di colore: & inel capo etiã sono differente & da questi ha tracto il nome. Elissa con il petresemulo: arostita c on la narancia con il succo lapparechiarai. Gambari marini.

**A**mbari marini piccoli sono la testa di quali è tenera: aleffi con il sinochio & acceto suffundi. Cape.

**A**pe sono di generatione di conchili: cocesi in padela senza aqua: & quando tu uederai le sue conche aprirsi per li calore apparecchiata hauerai la acresta cõ poco piper trito/ & petresemulo tagliato & insieme messedato riposte in piadena la infunderai in aqua bene salata sono da tenirle prima p una nocte ouero uno giorno: acioche la innata amaritudine abandonino.

## Merlucio

**M**erlucio è pesce senza liquame ilquale per auentura trasse il nome dala merla. Tamen si dice chel sia di busto simile al lucio cocto il mangerai con la mostarda bianca.

## Lucio simenale.

**L**ucio simenale exenterato elisserai: cocto la squama cõ la pelle li leuera: & con leucophago/ouero con agliat a/o uero con senauro il mangerai. Il lucio piccolo se tu uorai arostitirai. Questo pesce inira li altri è meno insalubre. Sono alcũ che questo medesimo pesce dimandano licio. Truta.

**R**uta pesce di fiume: bianca la pancia & punteggiata la schina di punti negri & cresce in bona grandezza: come il uaruolo: & in alcui lochi maggiore: come e in el lago di scutari. Hanno piacere notare neli fiumi correnti contra limp eto di laqua & quato piu senteno rapacitare di laqua: tato piu si sforza notare & auanciare londe dela corrètia: & sonnoui di rosse di carnafone: & etiã ui sonno di biãche: & intrãbe sono bone. Apparechiansi aperta & exeterata: & bene lauata & tagliata & in peci & salata in el lauezo: in mō che uoltata p il sale con aqua & aceto sia si asiatamēte posta in el lauezo che il sale non si laui dintorno al pesce: ac mertere piu aqua che solo il pesce sia c opto & supchi per duo didi. Cocere la debi cō moderato foco & quãdo hauerai spumato alhora chel boglia con tanto lento foco quãto ti sia possibile. Cocta in una pignata la distēdirai acioche alquãto si dissechi: & cō specie dolce la ispargerai: & cō leucofago: i carne grasso da giengero la māgierai: la truta picola exenterata & bene exquamata integra dal lato dritto & dal sinistro dal capo fino a la coda sfēderai inele tagliature cō sale acōciarai: & p due hore itra due ta uole la supresserai. Dapossa inoluta in farina i olio lentemēte cocerai. Fricca a qsto mō la cōseruerai p quatro & cinque giotni. Ma in quale mō si sia che la se mangi e graue al pa dire.

Tencha.

**V**ella che hora si dice tencha: anti chamēte si appellaua mena. Se la e grossa & che la uorai elissa: con acresta specie & petresemulo minuto tagliato apparecchiata māgierai. Altramēte se la fara grossa: quella bene exquamata: & noi prima la brustolamo & poi rassiamo. Poi sfēderai per la spina sopra la schina & la uolgerai in modo che quello che de prima era de fori uadi di dentro: arrotili etiam li ossi di le choste: & tagliati etiam li interiori apparecchiati di nouo con ouī scī: petresemuli tagliati/piper pisto/aglio franco/poco di giaffrano. Sonno che ui metteno sugni damaschini/ouero marasche ouero uua passa con

pignoli mundi apparecchiato con uno ouo disfatto da cuocerla con lento foco inela gradella. Cocta cō la salamora di aceto/ uino cocto giufrano la suffunderai. Altramente se la farae picola a quel modo la sfenderai come habiamo dicto: & con sparsa in farina con olio la frigerai. Fritta ouero con acresta ouero con succo di larancie la suffunderai. Questa etiam in che modo si uoglia cocta niuna cosa e peggiore.

Pesce persicino.

**L** pesce persicino precipuamēte il Verbanico laco & il fiume di padoli producē: il quale per questo rispetto si tiene che siano cusi denominati. Imperho che ha sapore di persico piccolo e uario di colore distinto. Suaue si tenuto questo pesce & mieno insalubre il maggiore exenterato ne exquamato di acqua & aceto suffusi cuocerai. Cocto & mondo come inel lucio habiamo dicto ineli conuiuii apponera: il piccolo exenterrato & exquamato in olio ouero inela gradella cō salamora cocerai.

Lampreda.

**L**a murena e molto simile a lāguila/ma e piu curta in busto: & hae alcuni busi intorno a lorechie. inele parte de qui dale alpe si troua picole. & in Hentrucia mediocre A roma in el teuer: fino prese grande: ma la natura ha facto bene quando in quel loco ha producto delicatissimo & grande doue le uallate & grāde gulle: a trouare le cose cōbatenno intra loro ac crescēdo il precio. Fi cōprata spesse uolte la lampreda p cinque ser & sete ducati. & za da certo senescalcho o uero cameriero sauemo che acrescēdosi il precio aregaio cum' unaltro expēditore: la pago uinti ducati. Ne pote patire la gratuita gola che uolse dimostrare al suo spēditore quanto laueua facta cosa grata a comprarla: & per manifestarli quanro laueua apreciata la sua arogancia & presumptione & liberalitate & non uoglio dire che il patrone immitasse la stultitia dil dispēsiero perche extolerlo dila stultitia cōmissa ēt dono cēto ducati loro: & questo fece a cagiōe che per unaltra uol



ta occurrendo ragalio dil precio non fusse rimedio: ma tanto au-  
dace che per danarsi nõ si lassasse ad alcuno superchiare. Queste  
cose non uolse Christo ilquale ne prouose le uirtu & modestia: &  
non li flagicii nella gula & li contrasti per quella ne uide exemplo  
ne imitatione proponēdoci. Ma ritornando ala cucina & piu si  
cura cosa che le piage crudele & dogliose petraettare dila torta gitia  
moli inela testa a cagione che la chanina rabie in noi non exerci-  
ti. Onuero che la lampreda appechiata migliore che la torta non  
ne facesse male. La lampreda tratoli li denti & la lingua. & tracto  
li & roti: p le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene le  
uerai & in alcun loco non li arumperai la pelle: Ele etiam da rico-  
gliarli il saugue: cum ilquale si sole fare laparechio suo: inela bo-  
cha li ponerai una noce muscata integra. Ineli busi dintorno ale  
orechie gariofoli: & dintorno di grani lapparechiarai: inuoluta  
dapoi informa di rota inel lauezo o uero tignano megia uncia di  
olio ottimo poca acresta: uino bianco & ottimo: sale quanto  
che basti con lento fuoco cuocerai. Quando la comencera a bu-  
lire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio on uero tignano.  
Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il  
suo moreto a questo modo farai. Mandule on uero nucelle cum  
la sua pelle aroste & bene forbite dala cinere feta un di pane bru-  
stolate cum uua passula pisterai: pistata la dissolui cum acresta on  
uero parte inela coctura dissolui: & p il sedaceo inel catino trāsm-  
terai apparechiando la sempre cum puoco giengero: gariofoli ci-  
namomo: & quel sangue qual habiamo dicto che e da ricogliere  
cū questa spesa inel tignano on uero lauezo infunderai. dūmentre  
che la lāpreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altramēte se la uo-  
rai arosta: dūmentre che la si coce ricoglierai il sangue & il grasso  
Et questo etiam al mō predicto apparechiarai quel mangiare. Sō-  
no alcuni che murene minime lequale le chiamano lāpredocie:  
inela gradella cū lento fuoco le cuoceno: suffundendole al conti-  
nuo con olio & acresta con sale & specie insieme mixte.

## Barboni.

**B**arboni simenali ui sōno ma intra li boni pesci coſi i che mō si uoglia nō sōno anumerati. le loro oue p̄cipuamēte il mese di magio fino reputate p̄ncioſe.

**T**Emolo e pesce simēale optimo & maxime q̄lli che fino pigliati i adda in ogni mō accōmodamente si cuoceno: t̄n la frictura p̄cipualmēte si richiede. Grongo.

**R**ongo ilquale li anciati appellano Broncho: taglialo i peci & cuocilo a quel mō come di languila habiā dicto ponendoui fra luno & laltro pecio foglie di saluia o uero di lauro. Lione marino.

**L**ione marino p questo si dicto gambaro da li uulgati: se cūdo il mio iudicio impo che di colore & di similitudine el riduce i parte al leōe. la boccha sua & q̄l buſo ilquale ha sotto la coda si cuopre cum lana & assertaſſi & nel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lentamente si cuoce Sōno che lo circondano cum carbōi ardēti. & coſi il cuoceno. & spesso el uolgieno accio nō si brusi. Itē cuocessi ēt cum aq̄ & aceto cōe li gābari fuminali solemo fare: tamen uole piu coſtura: impo che le piu grosso. & e piu duro. Cuocessi ēt a q̄l mō le laguste lequale sonno dela generatione di gābari. ma fino riputate magiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo Astafe. Scardoue.

**S**cardoue cuocessi in che modo si uoglia. Sonno inſpide & inel māgiare iduceno piu fastidio & molestia che dilectatiōe: p le molte & miutissime spine Carpani.

**C**arpani sōno pesci grossi. & q̄do lherbe crescono ineli fiumi: loro escio fuori dli aluci. & riuali. Al māgiare nō sōno isuaui cum il leucophago i char. o uero cum

**S**agliata p quāto si iudica. li piccoli si frigeno. li mātuani chiamano q̄sti bulbari lingua uernacula. Salmoni.

**S**almoni i ogni modo che li cocerai. optimi li trouerai. Lafche.

**D**E le lasche grã uirtu ui produce Trãsimeno Friete & ẽt ineli carboni ouer inela gradella arostite cum la salsa o uero acresta si li richiede. *Lacteolini.*

**Q**Velli liq̃li il uulgo chiamã laterini. io li appello lacteolini da il lacte. & il suo biãcho colore. & ipo che ẽt itegro & uiuo si uede la spina stralucẽte. p̃ q̃sto diaphani sono Si pigliano neli laghi & inel mare. Frieti cũ moreto uerde o uero cum acresta li dieno suffundere. *Rouilioni.*

**R**ouiglioni sono simili a le trilie: inel laco di albana & inel teuero precipuamente nasceno. Sono piccoli & i suau. Si cuoceno & apparecchiano come li lacteolini. *Accicule cioe anguele*

**A**cciculi io tengo che dala diminutione deli aghi siã dicti quelli pesci: liquali il uulgo le chiamano accucelle o uero anguele: dala similitudie deli aghi che hãno. & coete i che modo si uogliano onoriputate optime. & da lacte e maxime sano pesce. *Tordo marino.*

**T**ordo marino e cosi dicto impero che la certa similitudine di tordo. il quale cocto cõe si uoglia tamẽ arosto i richiede il senzauro. *Agoni cioe sarache.*

**N**el lago di albano: cioe discutari ui nascẽo pfecti agoni liquali nõ sono grandi. & q̃si simili ale sardelle. Ale si cum il petresemulo butiro & specie si richiedeno. Frieti il succo dele narance o uero acresta. *Sardelle.*

**S**ardelle del laco benaco molto fino laudate. Friete cum la acresta o uero succo de larancia si suffundino. *Folpi.*

**O**lpo come habiamo dicto in charte. :cosi si apelato p la multitudine deli piedi: cioe branchi. In ogni modo che tu li cocerai dirai chel non siã buono. *Cancti cioe granci.*



Aneri sono quelli che il uulgo hāno mutate & uolati  
le littere. & li chiamano granci: così li firmenali come di  
laguna & di mare: così cum aceto si suffundino.

Carpioni.



Vādo Piror da plinio del benaco celeberrimo dela pa  
tria ueronese laco spesse siate faceffe mentiōe: niuna co  
sa del carpione: p il quale quel lago p̄cipuamente si suo  
le extollerere: da lui e istata lassata scripta. Si cuoceno li carpiōi in  
quale modo tu uoli. Ma se tu uuoli che li durano lōgamente: pi  
gliati subito i salamora p doi giorni li tignarai: cioe in sale: in op  
timo olio li frigerai che si cuocino bene. In q̄sto modo li fuarai  
p uno mese. & sōno meno salubri & insuau. & anchora piu se li  
ricocerai si riseruerāno. Serueransi et li altri pessi: non tamen fri  
zendoli in q̄sto modo. le da guardarsi da essere pūcti da la spina  
che hāno in su la testa: ipo che le p̄nciosa: & tanto q̄to sela fusse  
auenenata: p quanto li tiene.

Callamari: cioe caramali.



Velli liquali costoro chiamano calamarii meglio & piu  
propriamente si poterā chiamare ordegno doue si tie  
ne inchiostro. cōciosia che loro hāno il capo ala factio  
ne di uasseleto de inchiostro. & et per respecto che spesso getāno  
linchiostro. Li grandi in peci tagliati & alessi & cum petrefemulo  
minuto tagliato. & cum specie. Li piccoli fridi cum il succo de la  
rancia suffundensi & caldi si mangiano.

Pesse ingelatina



Ielo di aqua uino & aceto fassi. & accio che piu longa  
mēte si conserui. Bisogna apparecchiarla cum molte spe  
cie. Di bruodo dela menna. cioe tenche o uero di lucio  
grasso che solamēte sia exēterato. ma non squamato fassi optimo  
gielo. Ma questo pesce cum lento foco. & in tāta aqua quanto el  
sia cooperto eda cuocere: Cōcto & leuatali la pelle di nouo el po  
nerai inel lauegio. & boglia per rasenuol spacio. le altre cose le  
quale habiamo dicto che sōno da essere facta inel gelo de le car  
ne abseruerai cōe habiamo dicto in char. Et cū q̄sto apparecchio

potrai constringere & cōgelare altri pesci. & presertim costi maritimi come fiumenali. Oue taruche cioe botarche,

**L**E oue di cefali grādi intēdi torai integre nō arumpēdo la pellicula ne la q̄le le nasceno inel corpo del pesce & cum sale trito le inspargerai & in sale le lasserai: per uno giorno & possa leuale del sale: & metile fra due tauole sotto presfa p uno giorno & una nocte. Dapossa le apicherai al fumo largo dala fiāma: & le guance del cephalo cioe de la testa iuolgerai la punta di sopra dela botarga come alligata in uno pecio cū laltro & nō lassare che sētino la forcia dela fiāma: mā solamēte del fumo. Seccare che serāno seruale i uaso di legno cum semule: Sa sonate che le uederai & mangiādoui a q̄sto modo: nō farāno caticue. Ma se le uolesti coste sotto la cinere: o uero sul fogolaro caldo & nete dale cinere uolgiendole spesso. & scaldata che bene sia potrai māgiarui. Penso che questa maniera de salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono salume si suole apportare.

Quello che sia da mangiare inela tertia mensa cioe dapoi sumpto il cibo.

**N**Oi habiamo gia dicto assai q̄llo ch̄ sia da māgiare iela prima & secūda mēsa de q̄ adietro adūq; sarauē da dire iela tertia: si come icōclusiōe p sigillo del stōacho q̄llo che sie da sumere. Mangiate le carne sel occureraue si aroste come alessa p il tēpo del āno come sōno pomi o uero peri garbi maximamēte māgiarai: liquali ppulserāno le exalatione del cibo presso dināti: lequale andarebbono ala testa. Sōno alcuni liquali mirabilmēte laudano le radice del raffano tra liquali e nicādro il q̄ le dice che doppo il cibo adiuta la cōcoctiōe al fundō del stomacho penetrando. Il flegma cōsuma: li fumi andati al capo li scaccia. Le rene & la uesica purga. Saluteuole etiā contra li ueneni di funghi. & al morso di scorpioni & bisse uenenose p quāto si lege Tanto e la sua forcia & uirtute: p la forteza de acrimonia sua: & maxime il siluestre. ilquale io ho che si chiama armoraco: ilquale abraxo il storcio & posto sopra uno scorpione: subito si mō

re. Sumpto nanti cibo nō si laudato per li medici: che per la sua forteza & calida uirtu: nō lassa acquiescere il cibo inel stomacho & genera ruti: & ala concoctione induce uomito. & impedisse molto. Ma a uolere bene consigillare il stōacho si tien che un po co di caso duro sia apto a phibete che le exalatione meno ascēdi no al capo & al cerebro: & etiam accomodamente tuole il fastidio dele cose unctuose o uero dolce sumpte inela cena: quelli che sonno grandi & dilicati: mangiano anxi & coriandri conſe & i nele loro mēse: per medicina dela bocha & del corpo. Li uulgari li finochii: la castagna come si sia. La uirtu e frigida & uentoſa & secche tutte: de lequale uariamēte e sta sentito. Questa altri li hāno dicto uoce. come Virgilio dice: Castaneasq; nuces. Altri li hanno dicto iuglāde: come li sardi liquali le chiamano Balani & hanno deliberato in essi la sia da fir ānumerata. Fi riuolta neli echini pungēti: cioe ne li rici: si come cosa preciosa. Gia fue in p̄cio nele parte tarētine: lequale loro le chiamano Balaniti: Venia etiā laudata gia nela citade napolitana come adora inel milanese. Le castagne tutte quando fino bene cōmasticate da quelli che hāno buon stomacho: & mangiate nutriscono commoda & utilmente. & larga. & tienſi che faciano appetito. Fino riputate meglio cocte nela cinere calda cum li carboni ardēti: che q̄lle che fino lassate ouero nela padella pforata fino arostite inela fiamma. La sua troppo uētositate & forcia stiptica si cuoce. Itē sumpte cū il zucharo o uero miele si tiene che la consumi il phlegma. O' tra di cio il māgiare di cotonei & di pomi granati: & mixte garbi. & de tutte le cose che strigeno come di le carobe & di pistachii nō fino biasmati māgiarli doppo ali pesci oue le mādule. ouero no celle ouero noce. Sōno opiniōe di alcūi ch̄ tēgono che le p̄dicte cose habiāo uigore de reprimere la frigida forcia di pesci. & ēt la hūiditate cū la sūma siccitate q̄le in esse sono. De il uino.



A cena el disnare senza beuere nō sarebbe solamentē in suauē: ma etiā nō sarebbe saluberrima. conciosia che le piu grato il beuere a chi a fete che il cibo: si p̄ rinfresca.

il pulmone: & acio che meglio il cibo si coaduna: & che meglio si padisca quello che sumpto habiamo. Il uino del q̄le Andrechi des scriuēdo ad Alexandro dice che la sua intemperantia il fa appellare come cosa laquale e per cōstringere sangue ala terra. Tra & in se il uino ha uigore di scaldare & di bagnare lhuomo ifuso di fuori ha uirtu de refrigerare & dissecare. la forcia sua e calida & humida: unde Homero appelloe. come cosa che ha somēza di calore. Dequi e che a li corpi fessi & lassi: niuna cosa piu tosto subuiene: se modestamente el si riceuuto. Item niuna cosa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinatamēte: impero che a gli homini occorreno questi inconuenienti: cioe diuengono. Tremuli graui. pallidi: feculenti: obliuiosi. cioe domentegiuoli. Canuti. Calui & uechii nanti tempo: & questo gli aduiene per lo imbragezo. Per laqual cosa ui uuole essere il muodo secūdo le etade de li homini & li tempi di lanno. Et questo e necessario: come e certo linuerno che piu si mangia: & secundo la sentētia di Celfo & Meno: ma beuere uino piu meracho & chiaro. & cosi lestate tuor beuande quanto si puote chiare & leuano la sete: & che non accēdeno ne affochano il corpo: & accio' che ala prima uera minuando il cibo possiamto agiūgere qualche cosa piu chiara ala beuanda cosi beuerlo piu smerado. Vltra di cio le dare ali uechii beuāda piu chiara: & a li puti piu dolce a li giouāi de megia etade uino mediocre: le etiam da riceuere la beuāda secundo la qualitate de le regione & di corpi. Quelli che habitan in luochi frigidi: piu meraco. & neli caldi piu dolci temperati & che ritieneno uno certo meglio. & de quello beuano. A quelli ch̄ sōno abundanti di sangue: dilutibile cioe uexati da colera acuta uino ligiero: a quelli che lanno melanchonica: daielo chiaro & meracho. Quelli che hanno la flegma beualo garbo. De li uini ui sono di tre generatione: Plinio dice: garbo: dolce: legiero. Il garbo stringe il pēto & lo eraspera. Il dolce molifica & humilia ma piu disutilmente conciosia che inela colera acuta facillima.

mente el si conuerta & passa . Il ligiero e al tutto utile conciossia che el conuegni a tutti gli membri . Li uini bianchi se sonno legieri on uero se non sonno troppo merachi cipe troppo dolci: sonno piu facile che li neri al padire: li neri stringe il pecto: & le fibre cioe le uie. **Q**uelli largano & humilian: li bianchi ueramēte piu sicuramente sumeremo: la ragiōe da fare li uini. liquali de diuerse regione si coglien. sian adimandati ali ruricoli cioe uilani che intendeno bene le regione. A noi basti breuemente conuemerare che uini che sonno in precio . Ma io priegho per prima quelli che legieno che per questo non mi riputi chio sia huomo che muolto mi appetischa el uino impero che uoglio dire: & cū ueritate che el nō e ueruno che sia piu di me: sia ordinato: ne ancho che da natura beui beno: li uini li tempi loro si hanno laudati. Tu te merauoglieraffi come quelli de albana sono tutti: li surēturi legieri: & piu salutifferi. Tiberio Cesare: il mese signino la mirabile austeritate contenere il corpo diceuano, li medici . laude grāde gli attribuiron: gli uini mamertini. Diuo Iulio daua ne li publici conuiuii. **Q**uelli di salerno tutti li hāno laudati. & maximamente Maro cōtinentissimo piu de gli altri laudaremo etiā uui senza controuersia: & riprensione li uini li gusti & maxime quelli liquali in li liti genouosi nasceno. Impo che sōno facili & iucundissimi di sapore. ne alcuna cosa obsta chio nō si aprecci & si appelli nectar ifra gli altri: la corsica ae uini firmissimi et che facilmente prendeno il capo. Nō sōno biasimati li greci: & maxime quelli che nasceno castello Geminiano. **H**etruria ie acresuta maxima lauda ad li seueriani p li crini moti: liquali la estate di precipua refrigeratiōe sono. Et maxime a roma: doue & p caldo & p uarietate di cibi & copia cōe che a fornace calidissima extuano il stomacho. Per sua nobilitade & ellegātia mi ritrahe. Il tribiano il quale fa hetruria excellere: Nō negro che in Piceno nelle pte cispine: & tele altre pte di italia esserui di fama digni: ma de questi so



da la emulacione dala obreçtatione .La misericordia dal langore  
 luçto. merore eruna. dolore. lamentatiõe. solicitudine . modestia  
 dela affliçione & dala desperatione. Per laquala perturbatione  
 etiam lamorte spese uolte aduiene: & suffocato & oppresso ilcore  
 dal sangue & dali spiriti per la paura agitati dala concursione. La  
 paura oltra dicio laquale si ha' cum humile & infrigibile examina  
 rione di futuri mali: con ragione e da scacciare. laquale la pigritia  
 il terrore. il timore: la paura: la examinatione: la cõrurbatione di  
 mente. di li homini di philosophi ispegatiano li comandamenti  
 che serebbero obtemperare. A queste ifirmitade di animo le qua  
 le noi uediamo hauer assumpto none dala similitudine dili corpi  
 infirmi. opportunamente medegaremo se cum la tẽperancia  
 forteza. modestia: & cõ la prudentia da noi sciaciemo li immoderati  
 appetiti nostri: liquali quasi sono come corrupto sangue  
 che si riduce in flegma o uero in colera melanconico: dalaquale  
 pniciose cõditione di cose. neli corpi nostri diuersi morbi sinog  
 nerati. Nõ obsterão alhora ala honesta uoluptade o uero ala opti  
 ma ualitudine. la auaritia: la ambitione. la petito & natura femini  
 nile la basseza danimo: la ingordisia dila gola: la uiolentia la petu  
 lancia, lo ingãno dil defraudare la sceleritade il furore. la turpitu  
 dine. la temeritade. il bisogno. la amentia. la dispatione di le cose  
 da lequale tutte perfidiose parteno: come da deterrime furie sia  
 mo agitati & infestati. se non cum forte animo li faremo resisten  
 tia & repugnantia. Ma se dala equitade dala pudicitia buona ra  
 gione pudore. pietade constantia honestate. sanamẽte & dala bo  
 na sperãza si abãdonaremo. Ala integra uoluptade cioe al dilecto  
 & piacere laquale la buone ualitudine si dice essere congiũcta in/  
 correremo con maxima uergogna.

Di Buzulati peuerati.



Arina bene buratata di grano minuto quartarolo uno  
 & megio metera: i nel albuolo. & ridurai in muchio. &  
 inel megio farai una fossa. hauerai piper trito uncie tre

cinamomo trito uncie duo. gariofoli uncia une : giaffrano fagio uno. scorze di laranze puluerizate sazi duo. miele ala statera grossa libre sei. Tutte le spetie incorporerai insieme. & poi le meterai inela fossa di la farina. & incorpora bene cū le specie & iterum redula in monte & nel meglio ui farai una fossa. Poi hauerai la miele bene liquefacto & spumato: & giterai dentro il giaffrano . & bene messederai cō le mane: & incorporato & dapossa chel sia bene risedato: ponerai dicta miele inela fossa dila farina aduertēdo chel nō fusse caldo: pero chel guasterebe lopera & bene me sederai dicta farina con la miele & bene incorporerai. & impasterai tanto solamente che tutto incorporato insieme: la farina si tegni insieme. & riducta in pasta che si puossi fare gli buzolati. fali ch̄ questi nō uoleno essere molto impastadi. & hauerai una tauola cum farina tamisata subtilē di sopra: come neuegata su dicta tauola: sopra laquale tu meterai li buzolati: liquali farai acio nō si tegnino di sotto: poi informo bene li cocerai: impero che se non gli cocesti ritornarebēno & neri in breui giorni per lo miele. & po uoleno grande coctura. Se li uolesti subito facta mangiare. non li dare tanta coctura. impero che farebōno troppo duri da māgiare. Ma se li uolesti per seruarli cuoceli forte & harai boni buzolati.

Buzolati di farina pura bianchi.

**F**arina di grāo minuto bene tamisata quartiero uno. leuamento dil pane cum aqua calda impasterai. & optimamente domerai: & quāto piu tanto migliori si farano: poi fali buzolati. & getali nela caldara cum aqua bugliēte abrouarli: & subito trali fuori & li ponerai sopra una tauola a sugare & come si ano suti: metili nel forno. & cum diligentia siano sasonatiche non si brusino: & hara buoni buzolati bianchi schietti. & setu uorai agiungerui li anisi & finochi. sia al tuo piacere.

FINIS

Qui finissi Platino di li obsonii stāpata in Venetia. del. M. ccccc.  
 ym. ad. ii. de marzo.