

seto al torchietto. et alla sustancia metilo cō la infusione. Poi farai riscaldare  
la dita infusione. et mettili dentro q̄lle t̄. 9. de roze como e ditto di sopra  
et coprirai il bigo. ouer mastello doue li meti drento. et metilo j. loco chel  
sia sempre ben caldo. et a q̄sto modo farai p. 9. giorni continui. et se piu  
uolri lo farai sera piu migliore.

Nota ch̄ q̄sta si chiama j. fuzione subutiva. Et di q̄sta j. fuzione sene fa  
il sy. roxato. Et tu la potrai cō ser uare. p. tutto lano q̄ uato uiriato.  
con. y. poco di olio de oliua sopra. ala bocca. e chel sia coperto. accio ch̄ laria  
nō lo cōtaminui. e farlo putre fare.

Poi colerai la dita j. fuzione. cō li sacchetti doue tu colasti il mel rosato. et  
colala suti mēte ch̄ la uenghi chiara elustra.

Poi limetterai drento del zucchero di s̄. thome. ouero di medera. ma il rosso  
et cō piu eghe rosso. tato piu eghe subutiuo. e fa opatione bona. Ma prima  
lo p̄ga a questo modo. ogni t̄. 2. di zucchero rosso uole vn chiaro doue ben sbatu  
to. cioe fatto andare tutto in schiuma. Et mettili drento aqua di poze.  
oueramente dela dita infusione che e meglio. t̄. 2. et mettilo al foco lento  
e quando uedi che agonfiato in cima esta. p. uolere apriri il bolore. nō lo las  
sare bolire. ma sia presto a colarlo. p. la stamigna. pian piano enō meter  
drento la schiuma ma lassela tutta j. fondo del tozo. Et a q̄sto modo  
tu farai il zucchero purgato.

Nota ch̄ q̄sta e la sua giusta misura. Torai t̄. 30. de la detta j. fuzione. Et t̄. 20.  
del p̄dito zucchero rosso chiarificato cō lo chiaro de lano. sopra ditto. Et mettili  
ogni cosa j. sieme inel caldaio. e chel sia ben netto. Poi lo meti al foco et fal  
lo ben scaldare como sel uolere bolire. ma nō lo lassare bolire.

Poi lo meterai a colare. in li sacchetti sopra detti. et fallo colare pian piano. e  
tate uolte lo colerai. p. q̄. sino ch̄li uiene fora chiaro lustrante e bello. erubi  
cundo. Et sel nō uollesse uenire p. essere freddo. tu lo potrai riscaldare. et es  
sendo caldo facil mēte cola. p. chi. nō na t̄ta inschiosita. Et nō toccare li sacche  
ti. ch̄li uerbe farā torbido. Et a q̄sto modo tu lo farai colare chiaro e bello.

Poi lo meterai al foco a colere inel caldaio netto. et fallo bolire lentamente. con  
legna secha emestandouli drento spesse uolte. p. tutti i bō rispeti. Et lasselo bolire ta  
nto chel cali il. 3. opiu. et farai il saggi meterdore. 2. o. 3. gioze sunta carta. q̄st  
q̄lla sta ferma. ch̄ nō si slarga sopra ala carta. sera fatto. o. uero meterai al par  
rangere vn poco del uerchio col nouo. et sel nō fusse p. diora colli lustrante eru  
bicondo. nō importa pur ch̄ sia cotto. p. chi. como e freddo ripiglia colore.

Nota ch̄ auolerlo fare ben subutiuo. si ete li drento. 3. ij. de dia gridi. et leghalo j.  
s. pezeta e fame vn botocino. et legalo cō v. filo di setto. et fallo bolire drento. et  
quando eghe cotto canelo fora eggetal uia chel nō uale piu nulla.

Oueramente li farai bolir drento. manipulo. s. di erba. graciola laquale nasce i  
meli prati padulosi. et falla foglia como lysope. et alcuni la chiamano sēna. nestrana.  
et falla bolire drento in u. sccherino. et como elie coto canela. e gettela uia ch̄ nō e  
piu bona. Et a q̄sto modo hauerai fatto vn mūcharo subutiuo. opimo. e.  
per fatto. Et canelo subito ch̄ eghe cotto. et metilo in u. uaso diterra. bene j. uetriato.