

et mettilo al sole .p. 10. o. is giorni et quando egli e ben caldo mettam dentro
che bene si unga a. j. corporarsi in sieme. Et auerai un zucchero rosato
bano optimo. e. p. fitto. odorifero et. e. molto cordiale.
Et se tu lo uolesti farlo rosso bello. torai un poco di sandali rossi. et di tempo
erati co aqua. tanto ch' la sia ben rossa. Et quando auerai colato il zucchero
tingelo co l'aditta aqua. del colore ch' tu lo uoi. poi li metterai letui rose. al
mpo tuo. et quando sera cotto el sera rosso bello. e odorifero. al parmigiano di
zucchero rosato napolitano. ch' tutto si fa rosso a qsto modo. L

Nota se tu uorai fare zucchero rosato. de altre rose in carnate. il quale no
e bello da uedere. ma egli e bono. Et a quelle stu me deme che a. quel diso
pra. et qsto tiene del sulitino. se tu lo farai a qsto modo. V
Torai deli rose. j. carnate colte co la guaza. ouero ralsata. sfoghiele eno li
tagliari uia niente e fa ch' le sia nette. Poi li taglia minute. e pestale. mi
nuta mente. Et piglierai del zucchero rosso un poco piu che l'ordinario. et
purgalo col chiaro de l'ouo como ai fatto di sopra. et metini dretto una libra
de rose. el zucchero sia lb. 3. onza. fina in quattro. et quando il zucchero
e cotto. bene metini dretto le rose peste. et fali bolire p. una meza ora e piu.
et leua il tozo dal foco. et cossi caldo lo metti inel suo uaso. et lo metterai
al sole. p. 8. o. 10. giorni. et mettalo ogni di inel alberello. et dopo no se bolir
ra. piu. et sempre se co seruera bono e grasso. et qsto a le proprieta e virtu
me deme che debe auere il zucchero rosato. Tra di piu aque sto. che egli e
sulitino. se tu ne piglierai una meza onza. la sera quando tu uai adormir
et beneli sopra. a aqua di india. 8. ij. et la mattina ti fara andare al
manco. 2. o. 3. uolte dal corpo. senza molestia alcuna. et puato.

It se tu uorai fare il zucchero rosato crudo. eno cotto farai a questo modo.
Torai la rosa. se la e. de rose talia uia il bianco impo che egli e fitto e e
amaro. Et se tu pighe li in carnate. pighiale affatto. ma nette de ogni
al tra cosa. e tagliale bene e pestale minute mente. dico ben peste. p.
che se no sono ben peste rimane tra denti ouer seto al dente. alla rosa mal
pesta. e fa brutto sentir. ouero pestale bene. che quella e la sua finezza.
Poi mettam dretto il zucchero a quel. peso sopra detto. emisura. Et peste
rai ogni cosa bene in sieme et che bene se in corpori. Poi che lauerai
bene in corporato e ben pesto. canelo et metilo inel tuo alberello. opignate.
noua. et copri lo co carta peccora. et fali parecchi buchi drento con la
punta al coltello. et mettilo al sole. caldo al marzo. p. 20. o. 30. giorni. et
uoltalo sotto sopra co la mastolina. o stredia. accio ch'el no uenga asse
bolire e gonfiare e andare fora dal uaso. et qsto sera fatto a questo
modo crude. il quale e bono e fitto simili a quel di sopra. et in me che
piu tiene de odore dela rosa. e piu coforte il cuore. p. il suo cofor
tatio uo odore. il quale e molto piu laudato che no me il cotto. p. le
esperienze fatte. piu e piu uolte.