



*<<Per fare bono zabaiono; per farne una taza, piglia quattro ova, zoè lo rossumo, e del zucchero e canella a sufficienzia, e de bono vino amabile, e sel fusse troppo fumoso, metteli uno pocho de aqua o de brodo magro, poy falo cocere como se coce lo brodeto et sempre menalo con lo cugiario. Et quando se imbratta [quando lo zabaiono resta aderente al cucchiaino], leva lo zabaiono dal focho, poi metteli in una taza; e questo se dà ala sera quando l'homo va a dormire; et notta chel conforta lo cervello>>*