Raccolta di testi
per la
storia della gastronomia

digitalizzati
e
restaurati
da
Edoardo Mori
2018

**

Bartolomeo Scappi

Opera di
Bartolomeo Scappi

OPERA DI M.
BARTOLOMEO SCAPPI, CVOCO SECRETO DI PAPA PIO QVINTO,

DIVISA IN SEI LIBRI.

Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'Autore con Gio. suo discepolo.

Nel secondo si tratta di diuerse viuande di carne, sì di quadrupedi, come di volatili.

Nel terzo si parla della statura, e stagione de pesci.

Nel quarto si mostrano le liste del presentar le viuande in tauola, così di grasso come di magro.

Nel quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.

Nel sesto, & vltimo libro si ragiona de' conualescenti, & molte altre sorti di viuande per gli infermi.

Con il discorso funerale che fu fatto nelle essequie di Papa Paulo III.

Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli Reuerendissimi nel Conclaue.

E IL MIO FOGLIO

Col priuilegio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'Illustriss. Senato Veneto per anni XX.

PIVS PAPA V.

OTV proprio etc. Cũ ſicut accepimus dilecti filij Franciſcus et Michael Tramezinus bibliopolæ Veneti nobis nuper exponi fecerint ſe communẽ oĩum utilitatem ſua propria impenſa librũ de Culina, ac de architiclini officio, necnon de cibis, ac medicamentis dandisq; cõualeſcentibus, quæ omnia ſuis figuris, atque etiam his quibus quę Reuerendiſſimis in Conclauis manentibus opus ſint deſcribuntur, peritiſſimi Magiſtri Bartolomei Scapij, qui nunc profectus eſt noſtris intimis Coquis hactenus non impreſſum in Ciuitate Venetiarum imprimis facere intendant, dubitetq; ne huiuſmodi opera poſtmodum ab alijs ſine eorum licentia imprimant, quod in maximum eorum preiudicium rẽderet. Nos propterea illorum indemnitati conſulere uolentes. Motu ſimili, et certa ſcientia ijſdem Franciſco, et Michaeli ne prædictum opus hactenus non impreſſum, et per ipſos imprimendi, ſi, aut poſtquam per inquiſitionem officij hæreticæ prauitatis dictæ Ciuitatis approbatum fuerit, per decem annos eiuſdem operis impreſſionem a quacunque, uel quibuſcunque ſine ipſorum licentia imprimi, aut ab ipſis, uel ab alijs uendi, ſeu in eorum apotecis, uel alias uenale præterquã ad ius Franciſco, et Michaeli impreſſum, uel imprimẽdum teneri poſſint, concedimus, et indulgemus. Inhibentes omnibus, et ſingulis Chriſti fidelibus tam in Italia, quàm extra Italiam exiſtentibus præſertim bibliopolis, et librorum impreſſoribus ſub excommunicationis ſententia in terris uero S.R.E. mediate uel immediate ſubiectis, etiam 200. ducat. auri camerę applican. et inſuper amiſſionis librorum pœnis toties ipſo facto, et abſque alia declinatione incurrendis quoties contrauentum fuerint ne intra decennium ab impreſſione dicti operis hactenus non impreſſi, et per ipſos Franciſcus, & Michaelem imprimen. ſine eorundem Franciſci, et Michaelis licentia dicto decennio durante imprimere, ſeu ab ipſis, uel alijs præterquam ab ipſis Franciſco, et Michaele impreſſis, uel imprimen. uendere, ſeu uenale habere, uel proponere ſeu ut ſupra habere audeant. Mandantes uniuerſis uenerabilibus fratribus noſtris Archiepiſcopis eorumq; Vicarijs in ſpiritualibus, ge-

neralibus, et in ſtatu temporali S. R. E. etiam Legatis, et Vicelegatis ſedis Apoſtolicæ, ac ipſius ſtatus gubernatoribus ne quoties pro ipſorum Franciſci, et Michaelis parte fuerint requiſiti, uel eorum alter fuerit requiſitus eiſdem Franciſco, et Michaeli efficacis defenſionis præſidio aſſiſtentes præmiſſa ad omnem dictorum Franciſci et Michaelis requiſitionem contra inobedientes rebelles per cenſuras Eccleſiaſticas etiam ſæpius aggrauando, et per alia iuris remedia auctoritate Apoſtolica exequantur. Inuocato etiam ad hoc ſi opus fuerit auxilio brachij ſecularis, et inſuper quia difficile admodum eſt præſentem Motum proprium ad quælibet loca deferri; uolumus, et Apoſtolica autoritate decernimus ipſis tranſumptis uel exemplis manu alicuius Notarij publici ſubſcriptis, et ſigillo alicuius Curiæ, uel perſonæ in dignitate Eccleſiaſtica conſtitutæ munitis plenariam et eandem prorſus fidem ubique ita in iudicio, quàm extra haberi quæ præſenti originali haberetur, et cum abſolutione a cenſuris ad effectum præſentium, et quod ſola ſignatura ſufficiat. Decernentes irritum, et inane quicquid ſecus contigerit attentare præmiſſis omnibus conſtitutionibus, et ordinationibus apoſtolicis cæteriſq; in contrarium facientibus, non obſtantibus quibuſcunque etc.

Placet Motu proprio M.

Datum Romæ apud Sanctum Petrum, tertio kalend. Aprilis anno Quinto.

ALL'ILLVSTRE, ET MOLTO REVER. SIG. IL SIG. DON FRANCESCO DI REINOSO,

SCALCO, ET CAMERIERO SECRETO DELLA SANTITA DI N. S. PIO QVINTO.

E Natural obligo tra gli huomini, Illustre Signor mio, di giouarsi l'un l'altro, & a beneficio di questo commun uiuere mettere ogn'un le sue fatiche, mostrando a gli altri quel tanto, ch'egli ò con la consideratione delle cose, ò con l'isperienza hà ritrouato; acciò non potendo ogn' uno da se stesso attendere a tutte le cose & necessarie, & utili al uiuer humano, possa delle altrui fatiche ualersi. Onde ragioneuolmente, come maligni, & nemici del ben cõmune, sono biasmati coloro, che tenendo celati i lor secreti non solo col mezzo della penna ricusano publicarli, ma anco con la parola uerso a particolari, auari se ne mostrano; perciò uolendo io tal biasmo fuggire, non hò uoluto per conto alcuno negare, che non si desse publica luce alla mia presente fatica, essendone cosi richiesto da persone amoreuoli, & giudiciose, le quali giudicandola douer'esser utile a molti, l'han uoluto all'uso commune presentare. Ma ritrouandomi io hora nel seruigio di sua Santità, sotto l'o-

bedienza di V. S. allaquale è ſtata meritamente commeſſa la cura della vita d'un tanto Principe, mi è parſo coſa molto conueneuole, che anco queſta mia opera ſi mandaße in luce ſotto la ſua protettione, & haueſſe il ſuo nome per ſcudo. Si degnerà dunque V. S. riceuerla con quella corteſia, con la quale hà ſempre trattato l'Autore, ilquale baciale humiliſſimamente la mano, & ſi raccommanda nella ſua buona gratia.

D. V. S. Illuſt. & molto Reuer.

Humiliß. & affettionatiß. ſeruitore

Bartolomeo Scappi.

1570. 22. Martij in Rog.

CHe ſia conceſſo al fedel noſtro Michiel Tramezino, che altri che lui, ò chi hauerà cauſa da lui, non poſſino ſtampar nel dominio noſtro, ouero altroue ſtampato in eſſo uender per ſpatio di anni XX. proſsimi futuri il libro intitolato Epulario, ouero de re coquinaria di Bartolomeo Scappi, ſotto pena di perder l'opere, & pagar ducati trecento, da eſſer diuiſi un terzo all'accuſator, uno alla caſa noſtra dell'Arſenal, e l'altro al Magiſtrato, che farà l'eſſecutione. Eſſendo obligato di oſſeruar quanto è diſpoſto per le leggi noſtre in materia di ſtãpe.

Iulius Zambertus
Duc. not.

Cosmus Medices *Dei gratia Magnus Dux Hetruriæ, Florentiæ, et Senarum Dux II. Portus ferrarij in Ilua insula. Castellionis Piscariæ et Igilij insulæ dominus etc. Cùm neminem suæ industriæ fructu, suarumque uigiliarum commodis fraudandum censeamus, ipsa equitate ducti huiusce priuilegij tenore omnibus impressoribus negociatoribus bibliopolis, cęterisque nostras dictiones frequentantibus indicimus, atque omnino prohibemus, ne quis ipsorum proximo ab hinc decemnio Magistri Bartholomei Scapij autoris. Qui nunc præfectus est Coquorum Sanctissimi Domini nostri Pij Quinti Pontificis maximi librum de culina, ac de Architriclini officio, nec non de cibis ac medicamentis conficiendis, et conualescentibus certo modo, ac tẽpore tribuendis, quæ omnia suis figuris sigillatim describuntur imprimere aut imprimi facere, seu uenum exponere citra. Michaelis et Francisci Tramezzini Venetijs impressorum consensum, et uoluntatem modo aliquo audeat decem in quodlibet uolumen scutorum aureorum, et uoluminis impressi amissionis pœna si quis aduersus ea fecerit ipso facto infligenda, cuius altera pars præfatis Tramezzinis impressoribus, altera uerò Ducalis Fisci nostri iuribus acquiratur. Contrarijs cuiusuis etiam his inserendi tenoris non obstantibus quibuscunq;. Quorum in fidem diploma hoc confici, et manu nostra subscriptum plumbei sigilli appensione muniri iussimus.*

Dat. Florentiæ die II. Anno Dominicæ et salutiferæ Incarnationis. M. D. L X X. Nostri Magni Ducatus Hetruriæ primo. Florentiæ X X X I I I. Senensis uerò X I I.

Magnus Dux Hetruriæ.

Lælius T.

Franciscus Vintha.

A I LETTORI.

L'Intention principale de'buoni auttori ſuol eſſere propriamente nel comporre, & nel mandar in luce le opere loro, ò di giouare in quel che poſſono al publico cõ la buona dottrina, et cõ loro precetti ſalubri, ouero di dilettare in qual che maniera il Lettore col ſuggetto, che prẽdono, ò con lo ſtile quãdo altramẽte non poſſono. Onde a me pare cõuenirſi meritamente a quelli l'intera gloria, et il uero honore, i quali cõ ſodisfattione uniuerſale, et cõ meraviglia de gli huomini hãno ſaputo felicemente conſeguire e l'uno e l'altro de ſopradetti fini, ſi come à mio giudicio ſi può con uerità affermare eſſer auuenuto à M. Bartolomeo Scappi, autore della preſente opera, hauendo preſo per ſuo ſoggetto coſi neceſſaria materia alla ſalute de'corpi, & trattãdola poi col maggior artificio, che alcuno da gli antichi in quà habbia ſaputo fare, ſi come ogni perſona di ſano intelletto potrà chiaramente comprendere dal metodo dell'opera iſteſſa, non meno utile, che dilettenole a tutti gli huomini, che la uorranno leggere, e ſeruirſene ne i biſogni della uita loro, & ſe l'intelletto noſtro apprende facilmente le coſe, & per conſequenza fa profitto in quelle ſcienze, che dalla induſtria di prudente, et eſſercitato Maeſtro gli uengono moſtrate, & inſegnate, ſi debbe ſimilmente credere, che le regole, & gli ammaeſtramenti di queſto eccellente auttore in queſt'arte, habbiano a dilettare tutti i ſenſi humani, & a conſeruare, et accreſcere ancora la ſanità perfetta ne i corpi noſtri, ſempre, che ſe ne uogliamo ualere col debito temperamento, & col ſaggio diſcorſo della ragione. Non biſogna dunque ſignori perſuaderui con altro alla lettione di opera coſi degna, poi che da ſe ſteſſa ui moſtra l'utilità grande, che dalla ſua lettione conſeguirete.

M·BARTOLOMEO SCAPPI

RAGIONAMENTO,
CHE FA L'AVTORE
M. BARTOLOMEO SCAPPI,
CON GIOVANNI SVO DISCEPOLO.

ESSENDOMI voi stato più volte raccomandato dalla fe. me. del Reuerendiss. Card. de Carpi Patrone nostro, ch'io uolessi pigliare cura d'ammaestrarui, & tenerui sotto la mia disciplina, & fare tutto il mio sforzo, acciò uoi uenisto alla perfettione di quanto è mia professione; Io desideroso di fare quanto mi comandaua sua Sig. Illustriss. con buono animo ui accettai, & ancora che foste fanciullo, non guardai all'età, & come figliuolo ui ho sempre tenuto, & non come seruitore, che mi eri stato dato, hauendo sempre messo ogni mio ingegno per farui buono esperto, & intelligente in tal'arte, acciò dopo la morte mia in uoi rimanessero tutte le mie fatiche, & pratiche, che ho fatto con più Illustriss. Sig. Hora conoscendo, che uoi sete giunto all'età di discernere il bene & il male (appresso alle fatiche che ho durate in alleuarui, & ammaestrarui) mi sono disposto per amore della prefata buona memoria, & per amore del molto Reuer. Sig. Don Francesc. Reynoso Scalco secreto di nostro Sig. Patrone nostro, & mediatore d'ogni bene che hauemo, darui interamente l'ordine, & il modo, come ui hauerete a gouernare nell'esercitare tale officio, acciò prudentemente possiate seruire ogni Illustriss. Prencipe, & fare honore a chi con tanta sua fatica si è pigliato cura che ne siate uenuto in pratica, con hauer risguardo all'obligo, che noi insieme con esso me, teniamo al molto Reuerendo Sig. Alessandro Casale, delli fauori, che si è degnato di farci, in ogni nostro affare, & della protettione che sempre hà pigliato per noi con ogni persona; & in particolare appresso il detto Sig. don Francesco, il quale per amor mio ui ama, & porta affettione; Però per tutti li detti rispetti con brevità ui mostrerò in questi cinque libri, in che consista l'arte, et prudenza d'un maestro Cuoco; Dallaquale ui prego non ui discostiate, perche per l'esperientia fatta, conosco essere cosa molto necessaria ad uno che voglia riuscire alla perfettione, & acquistarne honore.

M. Bart. Scappi.

Adunque nel primo libro vederete in che consiste la prudenza d'un maestro Cuoco, con alcune altre particolarità, & circanstanze molto opportune à tale officio; Nel secondo libro, trouerete l'ordine, che hauerete ad osseruare, per far uarie, & diuerse sorti di viuande, tanto d'animali uolatili, quanto quadrupedi, con la loro stagione, & per fare diuersi geli, & sapori; Nel terzo che sarà per i giorni di magro, & quadragesimali, trouerete l'ordine da fare diuerse viuande di pesci, & conoscere la loro statura & stagione; Nel quarto trouerete il modo da fare diuersi lauorieri di pasta; Il quinto & ultimo, ui sarà di grande utilità, insegnandoui lo stile, che hauerete da osseruare, in presentare, & seruire le viuande, (dopo che saranno fatte) in mano delli Sig. Scalchi; & piu occorrendo sapere seruire da un Conclaue gl'Illustriss. & Reuerendiss. Card. cosi di dentro, come di fuora, & sapere ancora ordinare diuerse massaritie, aspettanti à tal'officio, come si uedera per i ritratti, & disegni, doue saran tre cucine differenti l'una dall'altra, con gli ornamenti, & masseritie delle camere del Conclaue.

Delle circonstanze necessarie al mastro Cuoco. Cap. I.

BISOGNA *adunque, che un prudente, & sufficiente m. Cuoco, per quanto io dalla lunga esperienza in molto tempo ho compreso, uolendo hauere buon principio, meglior mezo, & ottimo fine, et sempre honore della sua opera, faccia come un' giudicioso Architetto, Il quale dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento, et sopra quello dona al mondo utili, et marauigliosi edificij; Il disegno del m. Cuoco ha da essere il bello et sicuro ordine, causato dall'isperienza, della quale ha d'hauere tal parte, che piu tosto possa egli seruire nel'ufficio di Scalco, che lo Scalco per Cuoco, et ha da ingegnarsi di sodisfare con delicate viuande a gli appetiti generali, et diuersi, Et che le viuande non meno siano saporose, et grata al gusto, che piacenoli, et dilettenoli all'occhio, con lor bel colore, et uaga prospettiua. Il primo fondamento, sul quale ha da fidarsi principalmente, ha da essere la cognitione, et prattica di diuersi modi di cose, acciochè quel che per mancamento delle cose (che non si trouano in alcun luoco, ò in alcuna stagione) non si puo fare d'una materia, possa farlo d'un'altra, che quel luogo, ò quella stagione possano dargli, et con quella faccia i banchetti compiti, et soutuosi delle piu principal cose, che si ricercano; et per meritar nome di giuditioso, et pratticato, ha da conoscere ogni sorte di carne, et di pesce, et di qualunque altra cosa, che gli sarà consignata alla giornata, et compartire ogni sorte d'animali quadrupedi, et uolatili, et discernere tutti i pesci maritimi, et di acqua dolce, et li lochi, et membri piu appropriati per fargli arrosti ouero alessati, ouer farne altre viuande, et de i modi, e tempi di farli frolli, et conseruarli, conoscendo le parte piu corruttibili, et le piu durabili, le piu saporose, et le piu delicate. Ha da essere anche, se non in tutto, almeno in buona parte prattico in conoscere ogni sorte di specierie occorrenti per tal officio; et deue sapere la qualità, et bontà d'ogni sorte di liquore tanto di*

to di grasso, quanto di magro, e tutte le sorti de frutti, & d'herbe, & le loro stagioni, come molte volte è bisogno. Ha da esser presto, patiente, & modesto in tutte le sue attioni, & sobrio quanto è possibile, perche chi non ha questa parte della sobrietà, perde la patienza, et il natural gusto delle cose. Debbe anteporre l'honor del padrone, & il suo proprio insieme, & l'utilità del padrone, a tutte l'altre cose. Ha da esser ricco de partiti, acciochè in un caso di bisogno d'una sola cosa sappia farne diverse vivande. Sopra ogni altra parte, appresso all'humiltà, & a quelle altre dette di sopra debbe esser pulito, & netto della sua persona, ingegnandosi di compiacere ognuno con le sue vivande a gli appetiti communi, che con la politezza, & piacevolezza unisce talmente a tutti. Deve sforzarsi di conoscere quanto prima è possibile la natura, et qualità del Prencipe, ò d'altro Signore a cui servirà, per conformarsi quanto più potrà a quella. Non deve in tutto riposarsi ne fidarsi de suoi aiutanti, et altri a lui soggetti, tenendo a memoria l'antico detto, Che chi molto si fida, rimane ingannato.

Del sito, & forma, & disegno d'una cocina, & dell'ordine delle massaritie di questo officio. Cap. II.

Necessario, che si sappia il disegno, et il modo di fabricare una cocina tanto secreta, quanto commune, et ordinare ogni sorte di massaritie spettanti a tale officio, delche io tratterò nel presente capitolo. Trovo primieramente, che la cocina ha da essere piuttosto in loco remoto, che publico. Il che si fa per diversi rispetti, et particolarmente per evitare i disturbi, che il concorso delle genti apporta, & i pericoli insieme; et per non dar noia alle comitini habitationi del palazzo, con lo strepito, che necessariamente si fa in essa. Vol esser fabricata più tosto in loco piano, che in alto, et sopra tutto allegra, arioſa, et ben proportionata, con li camini alti, et larghi di canna, le cappe vogliono esser larghe, con le staffe di ferro, et chiavi da una parte all'altra, che le sostengano, et con alcuni ferri congegnati nel muro per attaccar catene, et più basso conficcati nello sperone del muro alcuni ferri snodati, dove si possano attaccar caldari in modo che si possano spingere innanzi, et indietro, et fuori; appresso al camino vogliono essere due ordini di murelli, un uacuo con le poste, in modo che vi si possa porre il caldaro over le padelle per friggere, nel uacuo del quale si porranno bracie per conservar calde le vivande, et farle finir di cuocere, et l'altro murello sarà fatto a volta, et di altezza di tre palmi, et di lunghezza di quattro. Nella medesima cocina si potrebbe fare un forno per cuocer pasticci, et altri lavorieri di pasta, et da un canto due conserve d'acqua, ciascuna delle quali sia capace di cento some, con le lor cannelle com'è solito, le quali debbano rispondere in essa cocina, però quando l'una si adopera, l'altra si riposi. Intorno la detta cocina hanno da essere due ordini di tavole conficcate, larghe tre palmi l'una, per poter vi riponer sopra diverse massaritie, et parimente sopra le tavole in loco arioso ha da esservi un'ordine di rastelli per

appiccarui polli, & altre carni. Sotto alle dette tauole hanno da essere due credenzoni grandi, compartiti in piu ripolli, & con le loy chiani, nelliquali si possano conseruare diuerse viuande, che auanzano alla giornata; & dall'altro canto ha da esserui un cassone grande, one si possano conseruar mantili, touaglie, salviette, grembiali, flamigne, setacci, & altre materie. Dopo questo ha d'hauere la cucina un murello d'altezza di meza canna appresso al camino, per poter riparare dal souerchio calore, colui che volterà l'arrosto, ouero in loco del murello un tauolone. Ha d'hauere di piu nel basso nella schiena del camino doue si fa foco una quatriola di cinquanta ferri grossi, & larghi ciascun d'essi mezo palmo, & alti quattro palmi, liquali hanno da essere bene incastrati nel muro; il che si fa per conseruare il muro, acciò non si guasti cosi presto, e trouo che l'esperienza m'ha mostrato questo essere molto piu utile di quella pietra, che chiamano sperone. Da un canto della cucina ha da essere una meza colonna di pietra fissa in piedi, per poterui in un bisogno ponere il mortaro grande, & un bancon grosso di legname d'altezza di palmi quattro, & di lunghezza di diece, sopra delqual si possano tagliare diuerse carni. Hanno ancho da esserui sei tauole snodate con li lor trepiedi, di lunghezza di palmi otto, lequali si possano facilmente portare d'uno in un'altro loco, con un'altra di lunghezza di palmi sedeci, & di larghezza sei, laquale hauerà da seruire per imbandir le viuande, & un'altra simile di noce, ò d'altro legno liscia, per poterui lauorar sopra ogni sorte di paste; et di piu diece altre tauolette mezane di quattro palmi l'una, che haueranno da seruire per raschiar pesci, & parimente diece altre alquanto piu grosse d'olmo, che seruiranno per batter di sopra lardo, & altre materie. Nella medesima cucina hanno da essere alcune fenestrelle senza lume, cioè armari, doue si possano riponere candelieri, & lucerne; ma se tal cucina hauerà da seruire al tinello, sarà bisogno che habbia un finestrone rispondente ad esso tinello, con un murello alto due palmi & mezo, doue si possa posar sopra il caldaro, acciochè con piu prestezza & facilità sia seruito il detto tinello delle viuande; quella fenestra però ha da esser sempre serrata, saluo all'hora del seruire, & ha da essere di larghezza di quattro palmi. Nella detta cucina ha da essere un camerino posto in alto, fatto di tauole per gli guardoni della cucina, quando saranno di guardia, one si potrebbeno ponere lettiere, & far letti, & altri fornimenti appertinenti a tal camerino; & oltre a ciò uuol la medesima cucina hauere un'altra camera a terreno, che le sia congionta, one si possa lauorar di pasta, di sapori, di bianco magnare, di gelo, & di molte altre viuande, lequali richiedono esser lauorate in loco ampio. Questa camera richiede essere spatiosa, chiara, & uriosa, con le sue fenestre a telaro, compartite in piu fenestrini, di modo che si possano serrare, & aprire alli bisogni. Intorno le mura hanno da essere tre ordini di tauole conficcate nel modo, che si è detto di quelle della cima, doue quando sarà necessario si possano riporre sopra paste, & altre robbe; et oltre a questo richiede, che habbia da un canto dirimpetto alla fenestra un forno

alquanto

alquanto piu grande di quello della cucina con le sue pale di legno, & di ferro, e spazzatori dell'esca con una sbarra di ferro per poter chiudere quando bisognerà la bocca del forno. il simile uuole hauer quello della cucina; & a piedi del detto forno da un canto uuole hauere un ridutto fatto di mattoni a modo di fornello, oue si possano scaldare acque, facendo però che il fumo, ilquale uscirà da esso fornello, uada nella medesima cappa del camino del forno. Ne sarebbe fuor di proposito, se quelle due conserue di acqua, lequali serueno alla cucina, seruissero anco alla detta camera con due altre cannelle corispondenti a quella, & con uno sciacquatoro appresso. Si ha da auertire come sotto l'ultimo ordine delle tauole ha da essere una marua, ouero Spartura tramezzata con la sua raschiatora di ferro con setacci, buratti, & lasagnatori per tirar le paste; & di piu ha da essere nel mezo di essa camera un tauolone liscio, e spianato di lunghezza di quindeci palmi, & d'altezza di palmi tre & mezo, oue si possa lauorare d'ogni sorte di paste, & diuerse tauole lunghe, & corte con li trepiedi da portar di loco in loco, & da un canto di questa camera un credenzone alto dieci & largo sei palmi, con piu tramezzatore, che tutte si possano serrar con le chiaui per conseruar zuccari, spetierie, & altre cose per la bocca del Principe, che alla giornata potessero occorrere; quantunque non sarebbe male, che ue ne fose un'altro della medesima grandezza per conseruar mantili, touaglie, buratti, setacci, fili, agucchie, & altre cose necessarie. Nella medesima camera hanno da essere accomodati candelieri di ferro proportionati in loco eminente, che non incommodi la camera, & alcuni uncini doue la notte si possano ponere lucerne, & candele; & per trauerso della camera uicino alla uolta alcune pertiche per dispenderui sopra le touaglie, le quali si haueranno da adoperare a coprir paste, & altri uarij lauori. Bisogna non men d'ogni altra cosa una gramola per gramolar piu sorti di paste; & accioche tal cucina habbia ogni commodità, m'è parso aggiungerui un cortiletto, nelqual si possa d'ogni tempo stare a pelar uolaterie, e scorticare animali quadrupedi, & farui diuersi altri lauorieri di piu sorte, maggiormente nel tempo dell'estate, quando non si può resistere al gran caldo delle cucine. Ha da hauere il detto cortiletto due ordini di rastelli conficcati nel muro in loco oue possa signoreggiare il uento di tramontana, & seruiranno per attaccar uolaterie, & altre carni. Et piu sotto un'altro ordine piu basso di rastelli per sostenere animali quadrupedi quando si scorticheranno, come Vitelli, Capri, Agnelli, Rusalotti, Cignali, Capretti, & altri simili animali. Ma s'è da auuertire, che da un canto appresso i rastelli ha da essere un'ordine di tauole conficcate nel muro del modo di quelle della cuciua per riponcrui sopra diuerse massaritie, appresso del quale si douerà ponere un bancone di legno grosso, lungo, e alto come quello della cucina, sopra il qual si potranno compartire diuerse carni, & da un'altra parte una tauola grande di lunghezza di palmi sedeci, & di larghezza di palmi sei con li suoi trepiedi per acconciarui sopra uarij herbami, della quale anco l'estate si potrà seruire per imbandir le uiuande; & oltre alle

dette tauole hanno da eſſerui tauolette groſſe, & ſottili, come quelle della cucina, ſopra lequali ſi poſſano battere i lardi, acconciar peſci, & impilottare arroſti groſſi, & minuti; ma è biſogno, che tutte le dette tauole ſiano d'ogni tempo nette, & polite. Nel detto cortiletto ha da eßere un pozzo con uno ſciacquatoro grande, oue ſi poßano lauare tutte le maſſaritie, ſopra ilquale ſciacquatoro ha da eßere un poco di tetto per difenderlo dalle pioggie, ne ſarebbe male, che il detto pozzo riſpondeſſe in cucina. Sopra ogni altra coſa tal cortile ricerca d'eßere in loco ampio, allegro, et arioſo, et mattonato, con un condutto largo in modo che poßa uſcirne ogni ſporcitia. Ha da eſſere il detto cortile netto d'ogni tempo, & maggiormente l'eſtate; percioche altrimente darebbe peſſimo odore alla cucina, & ſarebbe cagione di far pigliare alcun fetore, et putrefar le robbe, che alla giornata ui ſi conſerueranno. Sarebbe anco neceßario, che queßo cortile foße fornito di maſſarie; come ſono maßelli di legno, & conche, per lauar peſci, & carni, et molte altre coſe, con le caldare grandi, et ſuoi trepiedi da ſcaldare acque, et piu ſorte di coltelli per ſcorticare, & ſmembrare animali, et raſchiar peſci, e tagliare herbami. Sarebbe anco gran commodità, che nel detto cortile foſſe una ruota di pietra per aguzzar coltelli, et una macinetta aſſai piu grande di quella della cucina, per poter macinar ſapori, et far latte di mandole, et altre uarie materie. Ho anco conſiderato, che appreſſo al detto cortile ßarebbe bene un camerino, oue ſi poteßero conſeruare ogli, ſtrutto, butiro, lardo, et ogni ſorte de ſapori, et far neue di latte, et conſeruarui l'eßate il gelo, et il bianco magnare. Biſogna ſopra tutto, che il detto camerino ſia in loco freſco, con due feneßre, l'una da un canto, et l'altra dall'altro, accioche l'aere poßa meglio conſeruar le robbe. Appreßo la ſudetta cucina trouo eßere di gran commodità un'altra camera alquanto piu grande, et aſſai piu rimota, per riponerui maſſaritie, carboni, ceßle, caſſe, et altre bagaglie, che ſi adoperano per uiaggio, et da un canto piu lontano di queßa camera ha da eßere un'ordine di banchi, con piu poßle, & con li ſuoi condutti, oue al tempo neceßario poßano ſeruire quelli della cucina nelli ſuoi biſogni naturali. Ilche ſi fa, accioche gli huomini non habbiano biſogno di allontanarſi, et coſi in queßa parte, come in ogni altra, habbiano le lor compite commodità. Parmi hauer detto a baßanza, quanto alle circonßanze, che deue hauere una cucina.

Hora uerrò ad inſegnare in che modo ſi ha da conoſcere, et conſeruar la bontà d'ogni liquore, con altre materie, lequali quì ſeguiranno dando principio de gli ogli.

Per conoſcer la bontà dell'Oglio d'oliue, & conſeruarlo. Cap. III.

TROVO per quanto ho potuto conoſcere; che ſono molte ſorti d'ogli: cioè forti & dolci, grieui, et leggieri torbidi & chiari, uerdi & coloriti; li dolci polputi ſono aſſai migliori per mineßre, et per potaggi, che per friggere, ma quelli

che

che ſono men graſſi, et chiari ſon piu appropriati per friggere, che gli altri, & quelli che tirano al uerde, eſſendo fatti d'oliue cernute, et non ſmaccate, ſon perfettiſſimi, et ancho quelli che tirano al color rancio, molte uolte ſono grieui; ma per piu proua ſi auuertirà, che quando l'oglio farà ſchiuma nel friggere, non farà troppo buono, coſi anco quando creperà; ma quando ſi ſcalderà ſenza far moto, et non renderà triſto odore, albora ſarà perfetto, coſi tutti gli altri ogli. Et uolendo purgare eſſi ogli faccianoſi ſcaldare nella padella, et quando ſaranno ben caldi, pongauiſi dentro un poco di pane, ò di paſta cruda, et laſciſi ſtare per un quinto d'hora, perche eſſo pane ò paſta ritirerà a ſe il tuffo, et ogni triſto odore, et l'oglio reſterà purgato.

L'oglio di mandole per eſſer buono, uuol eßer fatto di mandole ambroſine cernute, et non uuole ſtar fatto, percioche preſto ſi ranciſce, et queſto oglio ritira al bianco, et è piu appropriato per far mineſtre et inſalate, che per friggere.

Volendo conſeruare i predetti ogli d'oliue lungo tempo, tengaſi in uaſi di pietra liſcia, ò di terra ben turati. Similmente ſi potranno conſeruare quelli di linoſa, et di noci, liquali quando ſon fatti di ſeme di lino, che non ſia uecchio, et di noce cernuta, et ſiano freſchi, in molti lochi d'Italia ſi adoprano per magnare; ma io trouo, che ſono piu appropriati per bruſciare, che per magnare. In diuerſi lochi maritimi s'uſa fare oglio di uarij peſci maritimi, però in Italia non ſono in uſo per condimento ne per friggere.

Per conoſcere la bontà dello Strutto, & conſeruarlo. Cap. IIII.

Lo Strutto uuole eßere di ſongia di porco freſco, et ben cotto, ma non bruſciato, uuol eßer bianco, & non ha da hauer triſto odore, è migliore di quattro meſi, che quando paſſa un'anno, ha da eßere piu toſto ſaporito, che inſipido per poterſi meglio conſeruare. Coſi uuol eſſere quello dell'oca. Tal liquore ſi ha da tenere in uaſo di legno ò di terra, et in loco freſcho per conſeruarlo meglio.

Per conoſcere la bontà della Ragnonatica ſalata di botte ò di uaccina, & farla, & conſeruarla. Cap. V.

La Ragnonatica ſi fa del graſſo delli ſopradetti animali, & ſubito morto l'animale uuol eßer cauato, e ſcarnato da quelle pellicine, & dapoi ſi batterà nel modo che ſi batte la ſalciccia, meſcolandoui per ogni libra due oncie di ſale, un'oncia di finocchio, un quarto di pepe ammaccato. Si conſerua per tutto l'anno in un drappo di lino bianco, & in loco arioſo piu toſto aſciutto che humido. Et uuole eſſere bene ſtretta, cioè ammaſſata inſieme, accioche non ſi rancidiſca, et non pigli triſto odore. Quando ſi uorrà adoperare, ſi peſterà in un mortaro, con uno ſpigolo d'aglio, et ſi ſtemprerà con un poco di brodo. Et in queſto modo ſi può condire ogni ſorte di herbami.

Per conoſcere, & conſeruare la bontà del Lardo colato, & farlo. Cap. VI.

IL *lardo uuol'eſſere ſtato ſalato due meſi, & poiſi uuol battere nel modo che ſi batte la ſalciccia, & battuto che ſarà, ſi porrà in uaſo di rame con un poco d'acqua a foco lento, facendolo disfare, e disfatto che ſarà, ſi colerà per un foratoro minuto, ouero con una pezza di lino, ponendolo in uaſo di legno, ouero di terra, & ſi conſeruerà in loco freddo. Tal liquore ſi potrà adoperare per friggere paſte, & farne torte, & mineſtre, auuertendo che non paſſi l'anno perche non ſarebbe coſi perfetto.*

Per conoſcere la bontà del butiro, & conſeruarlo. Cap. VII.

IL *butiro uuol'eßer fatto del graßo di latte freſco, ancorche alle uolte ſe ne troui di due colori, cioè del bianco, & del giallo, pur l'uno, & l'altro quando ſono freſchi, ſaranno perfetti. Vero è che quelli che ſi fanno dal principio di Marzo per tutto Maggio tengo che ſiano i migliori. Come anco ogni ſorte di caſcio. Ma l'eſſer bianco o giallo, procede dalli paſcholi. Et quando tal butiro ſi voleſſe conſeruar lungo tempo, ſi potrebbe disfare, & farlo bollire pian piano al foco chiaro con un poco di ſale, & poi paſſarlo per lo ſetaccio, pigliando la parte migliore, & conſeruandolo in loco freſco, & in uaſo di terra, ouer di legno; & ſopra tutto il cotto, per eſſer perfetto, ha da eßere granito, & ritirare alquanto al gialletto, ma il crudo deue conſeruarſi in loco freſco: e ſtato che ſarà il cotto nel uaſo per quattro giorni, facciaſi un buco nel fondo del uaſo, & con uno ſtecco per lo detto buco feriſcaſi il butiro di modo, ch'eſca fuori il ſiero, et da poi riturißi il buco.*

Per conoſcere la bontà di tutti i caſci tanto freſchi, quanto ſalati, & conſeruargli. Cap. VIII.

CIRCA *li caſci freſchi, che uogliono eſſer fatti di latte graßo, et non ſi ha da aſpettare piu d'un giorno a ſalargli, percioche ſi farebbono forti, io l'affermo per iſperienza: è ben uero, che quelli che ſi fanno in Toſcana, che ſi dimandano rauiggioli, uogliono eſſer fatti di latte piu graßo, & ſono ſempre piu teneri, et mediocremente ſalati. Ma quel caſcio, che in Milano è detto caſcio graſſo, è portato di terra Tedeſca nelle ſcorze d'arbori, et la ſua bontà è quando è mediocremente ſalato, et alcune uolte ha un'odore eſtrauagante. Quanto a gli altri caſci ſalati, com'è il Parmiggiano, et di riuiera, et marzolini, trouo che ſono aſſai migliori quando ſono fatti nel principio di Marzo per tutto Giugno, et quando ſi tagliano rendeno perfetto odore con alcune lagrime; ma alcuni caſci che ſono portati*

tati a Roma dal Regno di Napoli fatti a diuerſe foggie ſi dimandano caſci caualli, et ſono men buoni del Parmiggiano. Vero è che quando li freſchi ſon graſſi, ſon di quella bontà, che le prouature freſche, benche le prouature Marzoline ſono migliori tanto freſche quanto ſalate. Ma quel caſcio da noi chiamato Sardeſco, uuol eſſer ſodo, et bianco di dentro, ancorche di natura ſia negro, et uolendo conſeruare i detti caſci, biſogna ungerli, et riuederli ſpeſſo, eccettuando il Sardeſco.

Per conoſcere ogni ſorte di Salami, & conſeruarli, cominciando dal Lardo. Cap. IX.

Il Lardo per eſſer buono, uuol'eſſer ſodo, et mediocremente ſalato, et piu toſto di porco maſchio giouane, che di femina, et piu toſto nudrito alla foreſta che in caſa, et ſarà ſempre migliore di porco giouane, che uecchio, come ho detto; et per conſeruarlo uuole ſtare in luogo non troppo caldo ne troppo humido, percioche il troppo caldo il fa rancidire, et l'humidità il fa colare, et pigliar triſto odore. La Ventreſca, et la gola del porco per eſſer buone, uogliono eſſer mediocremente ſalate, et uergellate per dentro. La Sommata ſi fa della pancia della ſcroſa, et maſsime quando ha il latte, et ſi ſala, et conſerua come il lardo. Vuol'eſſere alta, et non baſſa, et nel tagliarla rendere perfetto odore. Il preſciutto per eſſer buono uuol'eſſer fatto di porco giouane, et non troppo ſalato, et quando ſi taglia ha da rendere perfetto odore, et quando non paſserà un'anno et mezo, eſſendo ſtato ben conſeruato, non perderà la ſua perfettione, et ſe ſarà fatto di porco giouane di montagna ſarà ſempre miglior de gli altri. Alle uolte i preſciutti quando ſono ſtati affumati ſi nettano, et ſi conſeruano nell'oglio per molti giorni. Tutte le carni bouine ſalate dapoi che ſon cauate dalla Salimora hanno da eſſere aſciutte al ſole, et all'aere, et conſeruare in loco freddo, et arioſo, et quando ſi taglieranno, ſe renderanno buono odore, et ſaranno roſſe, ſaranno perfette. In queſto modo ſi ſalano, et conſeruano le lingue de boui, et di buffale. Le carni miſaltate uogliono eſſere mediocremente ſalate, et ſenza eſſer ſeccate, ma ſolamente lauate ſi potranno cucinare, auertendo che quando ſi ſalano, non ſi riſcaldino, e non piglino triſto odore. Li ſalciccioni per eſſer buoni, hanno da eſſer fatti di carne di porco giouane, et di lombi di manzetti, et hanno da eſſere mediocremente ſalati, et ſodi, et ben conſeruati nel modo che ſi conſerua il preſciutto. Vero è che dapoi che ſaranno fatti, per tre meſi ſi potranno conſeruare in oglio d'oliue, ouero ſi ungeranno piu uolte, et ſi conſerueranno in loco non troppo caldo, ne arioſo. Il ſimile ha da eſſere d'ogni ſorte di mortadelle. Et quãdo ſi taglieranno i ſalami, ſe renderãno buono odore, et ſarãno roſſi, ſarãno perfetti.

Di diuerſi uccellami ſalati, & conſeruati in oglio e ſtrutto. Cap. X.

Tutti gli uccellami ſalati come ſono oche, grue, anatre ſaluatiche, piccioni di ghianda, et altri, cauati che ſaranno dalla ſalimora et ben lauati

con

con essa salimora si faranno seccare al fumo temperato ò all'aria, et uolendo conseruarli lungo tempo, dapoi che saranno stati nel fumo, conseruinosi nell'oglio. Tali ucellami salati si usano piu in lochi freddi, che in caldi, et ne i lochi oue hanno penuria de carni di quadrupedi. Gli hortolani, beccafichi, et altri ucelletti, dapoi che saranno stati conseruati in salimora per sei giorni, si caueranno, & si poneranno nello strutto liquefatto in un uaso di terra, lasciando congelar lo strutto con gli ucelli, ilquale strutto sia mescolato con grani di finocchio. In un'altro modo si possono conseruare i detti ucelletti, cioè nell'aceto ben salato, doue siano alcuni spigoli d'aglio, & pepe ammaccato. In questi due modi io gli ho ueduti in Venetia, portati di Cipro. Et hanno da star sempre in loco freddo per conseruarsi meglio.

Per conoscer la bontà della Tonnina, & del Tarantello. Cap. XI.

La Tonnina è il corpo del Tonno, et il Tarantello è la pancia d'esso Tonno, et uolendo conoscer la bontà della Tonnina, si ha da sapere, che uuole esser soda, et piu presto rossigna, che gialla, et ha da rendere perfetto odore. Cosi ha da essere il Tarantello, ma assai piu uergellato, che la Tonnina. In questi modi tutti i pesci hanno da esser posti in salimora freschi, com'è il pesce salmone, il cefalo, l'orata, l'alici, le sarde, l'arenge, le serache, & gli agoni.

Per conoscer la bontà dell'Anguille salate. Cap. XII.

L'Anguille salate uogliono esser sode, & non passar l'anno, & quando si tagliano, uogliono esser rossigne, et render buon'odore.

Per conoscer la bontà del Cauiale. Cap. XIII.

Il Cauiale sono l'uoua dello Storione salate. Il buono è negro, et oglioso, percioche ue n'è di piu sorti. Di quello che tira al color berettino, il quale è fatto della pellicola dell'uoua, il cotto non dura tanto quanto il crudo; per magnarlo subito che sia fatto, è migliore il cotto, che il crudo, et per esser buono uuol'hauere tutti i detti segnali; l'uno et l'altro si conserua in uasi di legno o di terra in loco humido.

Per conoscer la bontà della Moronella. Cap. XIIII.

La Moronella (per quanto ho potuto conoscere) è la pancia dello Storione grosso, che si piglia nel mar maggiore, et si sala nel medesimo modo che il Tarantello; quando è buona, et perfetta, non è rancida, anzi è uergellata, et rende perfetto odore. Nessun delli sudetti salami di pesci, se si uoranno conseruar lungo tempo, si haueràda rimouer mai dal primo uaso, oue si pongono la prima uolta,

ta, ma ui hanno da ſtar di continuo coperti di ſale, et di quella ſalimora, che lor anno, et in loghi humidi, et freſchi, ben turati.

Per conoſcer la bontà delle Bottarghe. Cap. XV.

LE Bottarghe ſono uoua di cefali, et uoua di ſpigole, benche ſe ne poſſano fare di diuerſe altre uoua de peſci, ma queſte ſono le migliori. Per ilche uolendo conoſcer la lor bontà, ſi ha da ſapere che hanno da eſſer ſode, et non troppo uecchie, et nel tagliarle hanno da trouarſi roſſigne. Trouo che ſono migliori le mezane, che le groſſe, lequali uengono dal mar maggiore, et ſi conſeruano lungamente nella ſemmola, però in loco aſciutto, et freſco.

Per conoſcer la bontà dello Schienale. Cap. XVI.

ESSENDO lo Schienale, i lomboli, cioè la ſchiena dello Storione ſalata, bi ſogna ſapere, che ha da eſſer ſodo, et quando ſi taglia ha da roſſeggiare, come la carne ſeccaticcia ſalata.

Per conoſcer la bontà dell'Arenghe ſecche al fumo. Cap. XVII.

L'Arenghe per eſſer buone hanno da eſſer graſſe, & oglioſe, piene di uoua, ò di latte, et ſopra tutto tonde di ſchiena, et ſode, et mediocremente ſalate, et quelle che ſaranno di color leonato, ſaranno le migliori. Conſeruandoſi in barrile, et in loco non troppo humido, ne troppo ſecco. Et ſe nell'aprirle ſi troueranno bianche, et frangibili, non ſaranno buone; ma hanno da tirare al roſſo.

Per conoſcer la bontà de i peſci accarpionati, & conſeruati in foglie. Cap. XVIII.

VOLENDO conoſcer la bontà del peſce accarpionato, et conſeruato in foglie; prima hai da ſapere, che ha da rendere buono odore, et dapoi, che ha da ritirare al colore argentino piu che ad altro colore, però ſecondo i peſci, ma ſopra tutto per eſſer buono, ha da eſſer ſodo.

Per conoſcer la bontà del peſce marinato, & poſto in gelo. Cap. XIX.

IL peſce marinato per eſſer buono ha da eſſer ſodo, et di buon guſto, coſi ancho il gelo del peſce maritimo, et d'acqua dolce, et per conſeruarli lungo tempo hanno da ſtare in loco freſco, et arioſo, et ben coperti nel uaſo.

Per conoſcer la bontà del mele. Cap. XX.

IL mele per eſſer buono, uuol eſſer granito, ſodo, grieue, di buono odore, et di color d'oro, et ſopra tutto ha da eſſer netto, et ſi conſerua in naſi di legno, ò di terra.

Per

Per conoſcer la bontà del zuccaro. Cap. XXI.

ANCOR *che ui ſiano piu ſorte di zuccaro, pure al noſtro officio per la maggior parte ſi adopera del groſſo, & del fino, l'uno & l'altro hanno da eſſer leggieri, & netti, & maggiormente nella cima, che molte uolte ſon pieni di uarie, e triſte materie, & per conſeruarli lungo tempo richiedeno ſtare in loco aſciutto.*

Per conoſcer la bontà del Dattero. Cap. XXII.

IL *dattero per eſſer buono uuol' eſſer freſco, & di ſuaue guſto, percioche come paſſa ſei meſi, s'infracidiſce.*

Per conoſcer la bontà delli pignoli, nocelle, mandole, & peſtacchi mondi. Cap. XXIII.

LI *pignoli, le nocelle, & le mandole non uogliono paſſar l'anno, percioche da poi ſpeſſe uolte s'infracidano, & uogliono eſſere riuiſti ſpeſſo per riſpetto della ruggine, che fanno tra loro; coſi li piſtacchi; ma quelli, che ſono con la ſcorza, ſi conſeruano molto piu.*

Per conoſcer la bontà dell'uua paſſa, & altre uue ſecche. Cap. XXIIII.

TROVO *eſſer molte ſorti d'uue paſſe, ma quella di Corinto è aſſai migliore che la noſtrale. parimente il zibibbo è migliore delle noſtre uue groſſe; & per iſperienza trouo, che tutte l'uue chiare, & che hanno l'anima picciola, ouero ne ſon ſenza, ſono migliori delle oſcure.*

Per conoſcer la bontà de i fichi ſecchi, prugne, & uiſciole ſecche. Cap. XXV.

LI *fichi ſecchi tanto di barrile come di filza quando ſaranno paſtoſi, & ben conditionati, & non paſſeranno un'anno, ſaranno perfetti, & ottimi per tale officio; & ancho le prugne tanto damaſcene quanto l'altre, quando ſaranno ben concie ſi nel ſeccarle, come nell'acconciarle nel zuccaro, ſi potranno adoperare in diuerſe uiuande, come in piu lochi delli ſeguenti libri ſi narra.*

conoſcere ogni ſorte di ſpetierie pertinenti a tale officio. Cap. XXVI.

TROVO *per iſperienza che tutte le ſorti di ſpetierie eſſendo freſche che non paſſino l'anno, & rendano buono odore, ſono aſſai migliori & meglio condiſcono ogni ſorte di uiuanda, che le uecchie; & uolendo d'una parte farne una compoſitione per adoperarla in diuerſe uiuande a beneplacito, dirò la quantità che di ciaſcuna ne ua a fare una libra da poſſere adoperare come di ſopra ho detto, & prima.*

Cannella

Digitized by Google

Cannella	oncie	4	e meza.
Garofani	oncie	2	
Gengeuero	oncie	1	
Noce moscata	oncie	1	
Grana paradisi	oncia		meza.
Zaffarano	oncia		meza.
Zuccaro	oncie	1	

Per conoscer la bontà d'ogni sorte di farina. Cap. XXVII.

LA *farina di frumento per esser perfetta uuol essere cernuta; cioè scelto il frumento da ogni altro grano, & quando sarà macinata un mese prima, sarà migliore, & maggiormente in molino d'acqua grossa, & quando le mole non siano battute di fresco, & quella di riso uuol essere adoperata subito, che sarà fatta; quella di amido, quando sarà candida, & fresca, che non passi sei mesi sarà migliore della uecchia: & per conseruare tali farine, quelle di frumento hanno da stare in loco humido, & fresco; & quelle di riso, & di amido in loco asciutto.*

Per conoscer alcune sorti di vini, sì rossi come bianchi, liquali si adoperano in diuerse viuande. Cap. XXVIII.

IL *greco di Somma, & il greco d'Ischia, similmente il Chiarello, & il Romanesco chiaro, sono i migliori uini de gli altri, per far gelo, così anco per impastar paste per friggere in giorno di magro. Il Magnaguerra, la Lagrima, et il uin Francese sono assai buoni per far salsa reale, et altri sapori, come si dice nel libro delli sapori ne' suoi capitoli, et così altri uini negri. Del mosto cotto; cioè sapa, & dell'agresto, et dell'aceto si sa publicamente, che si adoperano in molte, et varie viuande, et maggiormente quando sono ben conditionati. Il rasino, cioè tosma di botte, si adopera alcuna uolta in diuerse viuande in loco di agresto, et li sopradetti uini per far gelo sempre saranno meglio quelli di tre in quattro mesi, che li uecchi.*

D'ogni sorte di animali quadrupedi, domestici, & seluaggi, liquali richiedono essere scorticati, ò pelati con acqua, ouero con foco. Cap. XXIX.

TROVO *per isperienza, che la maggior parte de gli animali quadrupedi usati, subito morti così caldi si possano pelare con acqua calda. Vero è che il porco domestico et seluaggio si potrebbeno pelare alla fiamma del foco; ma il bue, il uitello, il castrato, la capra, il cerno, la lepre, il daino, il porco spinoso grosso, et l'orso, richiedono d'esser scorticati; ma quando i detti animali saranno piccolini di latte, si potranno pelare con l'acqua calda, come si pela la testa del uitello, quella del capretto, et li piedi del castrato.*

D'al-

D'alcune carni d'animali quadrupedi domestici, & seluaggi, lequali subito morto l'animale si possano facilmente cucinare. Cap. XXX.

TVTTI *gli animali sopradetti, quando son giouani, & di latte, subito morti si possono facilmente cucinare in diuerse viuande, come ne' suoi capitoli si fa mentione nel libro delle viuande.*

Per conseruar le dette carni. Cap. XXXI.

LE *domestiche, come del bue, la vaccina, e il Vitello subito morti vogliono essere ben purgate del sangue, & bene aperte fin'alla scannatura, facendogli stare in lochi arioſi senza essere scorticati. In quel modo si conseruano assai bene le carni, & rimangono piu bianche. Il castrato si conserua meglio quando è scorticato, e tanto piu quando sarà compartito in piu pezzi, anchor che venga piu rosso, & sarà piu saporito. Il porco domestico dapoi ch'è morto si conserua con il sale. Il seluaggio quando sarà tenuto in loco arioso, aperto, & ben purgato del sangue, & maggiormente in lochi oue è ferito, si potrà asciugare con un drappolino, e dapoi spargerui del sale, facendolo stare in loco arioso senza essere scorticato, & in questo modo si conseruerà assai bene. Cosi si farà del ceruo, & del capriolo, & d'ogn'altro animale seluaggio; ma se si vorranno mandare da loco a loco, si empiranno di rami di rosmarino, & salvia, & dapoi si accomoderanno di modo che non si riscaldino, ne meno si bagnino nel portarli. Et se sarà d'estate, s'haverà auertenza d'auiarli nell'hore piu fresche; se il viaggio sarà lontano, come saran condotti all'alloggiamento, si asciugheranno dentro, & ui si rimetterà il rosmarino, & non essendoui rosmarino, mortella, ginepro, ouer ortica a beneplacito. Il simile si può far della lepre.*

Per far frollare i detti animali con breuità di tempo. Cap. XXXII.

SE *sarà il bue, & la vaccina, stando, dapoi che son morti, con gl'interiori nel corpo, finche siano rifreddati, & dapoi scorticati, & posti in loco caldetto, si vengono a frollare. Il medesimo si fa di tutte l'altre carni grosse, & anco se si facesse bene affaticare l'animale, & dapoi subito si ammazzasse, tenendo però l'ordine sopraſcritto, si troverà la carne piu saporita, & piu frolla, ma sarà piu rossa. Il porco domestico quanto piu sarà affaticato, & poi morto, & subito pelato con acqua calda, ouero scorticato nel modo che si suole, tanto la carne riuscirà piu frolla, & piu saporita. Se sarà il uitello, ò il capretto non occorrerà farli frollare, ne meno certi animaletti giouani. Il castrato ancho subito che sarà morto si potrà cuocere, & maggiormente arrosto, percioche sempre sarà piu saporito, & haverà piu sugo in se, che quando sarà stato morto piu d'un giorno. Vero è,*

che

Digitized by Google

che per aleßare, cioè bollire, & far paſticci, uuol eſſere alquanto frollo; ma ſe ſarà giouane, non importerà.

Per far che le ſopradette carni ſi cuocino con breuità di tempo. Cap. XXXIII.

LE carni de gli animali uecchi ſi diuideranno in piu pezzi, & ſe li pezzi ſaranno picciolini, tanto piu preſto ſi cuoceranno; ponganoſi a cuocere in un uaſo di terra, ò di rame ſtagnato, & ben turato, facendoli bollire in modo, che non poßano riſiatare per due hore, & piu ò meno ſecondo la groſſezza della carne; & le carni, che ſi cuoceranno con uino, & con ſpetie ſi cuoceranno piu preſto aßai, che con l'acqua; coſi quelle che ſi cuoceranno al forno; ma quelle che ſi cuoceranno nello ſpeto, & ſu la graticola ſi cuoceranno molto piu preſto nelli ſopradetti modi.

Per fare, che ogni agio d'animali quadrupedi nel cuocere nello ſpeto rimanga ſaporito, & ſugoſo. Cap. XXXIIII.

GLI arroſti de gli animali giouani hanno da eſſere rifatti piu toſto alle braci, che all'acqua, acciò rimangano ſaporiti, et nel principio ſi ha da dar loro il foco adagio fin a tanto, che il caldo habbia penetrato dentro, & come ſi uedrà che cominci a gocciare, allhora ſi darà il foco piu gagliardo, di modo, che quel graßo, & ſugo ſi riſcaldi, & bolla dentro delle uiſcere nella carne, & uuol piu preſto eſſer cauato dallo ſpedo alquanto uerdetto, che in tutto cotto, & a queſto modo rimarrà ſaporito, & pieno di ſugo; ma le carni d'animali uecchi richiedeno d'eſſer cotte adagio.

Per far che tutte le ſopradette carni rimangano bianche nel cuocerle aleſſe. Cap. XXXV.

FACCIASI come ho detto, che ſiano purgate del ſangue, & maggiormente le groſſe, & in quelle parti, che ſi dimandano ſcannature, & non ſi cauino mai di ſotto la pelle fin a tanto, che ſi uoranno aleſſare; percioche di natura tutte le carni, quando ſtanno ſcorticate, diuengono roſſigne, & pigliano diuerſe ſporcitie, & maggiormente quando ſtanno ſu le tauole del macello. Sappiaſi che le große, come il bue, & la uaccina uogliono ſtare per tre hore a molle nell'acqua tepida, et dapoi riſchiarate con acque chiare, ponendole al foco, con acqua fredda, & facendo bollire il uaſo pian piano, di modo, che non ſi rompa la ſchiuma; Ilche ſi fa acciochè ſi habbiano a purgar meglio del ſangue. Coſi ſi puo fare delle giouani; ma trouo, che il uitello, il capretto, et il caſtrato, ponendoli al foco in acque che bolla, rieſcono aſſai piu bianchi di quel che farebbono in acqua fredda, eßendo però be ne ſchiumati; & uolendo che tutte le carni rimangano bianche com'ho detto, hanno da eßer cauate dal brodo non troppo cotte, et ſubito coperte con drappi candidi,

Digitized by Google

ouero con piatti; percioche altrimente uerrebbeno rosse. Non parlo delle seluaggie uolendole alessare; percioche richiedeno la maggior parte esser cotte con la lor lauatura, per rimanere saporite. Ogni sorte di carne domestica grossa, che si porrà ad alessare subito cauata dalla pelle, rimarrà piu saporita, che quella che sarà stata in molle, ma non cosi bianca.

De gl'interiori, che subito morto l'animale richiedono d'esser cucinati. Cap. XXXVI.

TVTTI *li fegati, animelle, polmoni, testicoli, et ceruelle, et anchor le trippe si potrebbeno cucinare; ma per esser loro di natura piu dure delli sopradetti interiori, si possono trasportare piu auante dell'altre, le zinne, cioè poppe di uaccine, maggiormente quando saranno piene di latte, si possono cucinare subito depo morta la bestia; l'uoua della capriola parimente si possono cucinar subito dopo morta la bestia. Son l'uoua di capriola certe ghiandole, che stanno attaccate alla matrice della capriola, & non passano il numero di otto, & son di natura anellate nel modo che sono i rognoni di capreto, & queste tal uoua si cauano nel tempo, che la capriola è pregna ouer comincia ad impregnarsi. Il fegato di tal animale non ha fiele. Il capriolo non nato subito cauato dal corpo mual esser cucinato, hauendolo però prima pelato con acqua calda.*

D'ogni sorte d'animali volatili vsati, si domestici, come saluatici, liquali richiedeno d'essere spiumati asciutti, ouer con acqua. Cap. XXXVII.

PER *isperienza trouo, che tutti gli animali uolatili subito che son morti, si possano pelare con l'acqua calda, ma li seluatici per usanza si pelano asciutti. Ilche si fa accioche rimangano piu saporiti, ma cosi potrebbe farsi anco delli domestici.*

De gli animali volatili, liquali subito morti senza lasciarli frollare, si possano arrostire nello speto, & farne altre viuande. Cap. XXXVIII.

TVTTI *i uolatili di meza piuma, cioè li giouani, che non passano un mese in due, si potranno arrostire nello speto, & farne altre uiuande, senza lasciarli frollare; ma il beccafico, l'hortolano, la tortora, la lodola, la quaglia, il piccione fauoro, le beccaccie, le pauoncelle, & garganelli, quando son grassi, & freschi, uolendoli arrostire nello speto, non occorre cauar loro gl'interiori; ma uolendone fare altre uiuande, si hanno da cauare, però con destrezza. Ma il piccione di torre, & il domestico, il pollastro d'India, et il nostrale, la starnetto, et il fagianotto, prima che siano posti nello speto ricchieggono d'esser priui d'interiori.*

Per

Digitized by Google

Per conseruare ogni sorte d'animali uolatili, domestici, & seluatici Cap. XXXIX.

LE *galline, et capponi, acciò rimangano piu bianchi si segatteranno, cioè scameranno, lasciandoli riposare in loco arioso per due giorni ligati per li piedi, separati l'un dall'altro, ma se saranno grassi appastati, subito morti si peleranno asciutti, lasciandoli stare come ho detto; et essendo l'estate, si priueranno de gl'interiori con destrezza spargendoui un poco di sale trito, finocchio, et pepe per dentro, et riempiendoli d'ortiche di modo, che le mosche non possino farui nido dentro. et se per sorte il gozzo fosse pieno di semmola, o d'altro pasto, si userà diligenza con l'imbottatoro, et acqua tepida per cauarne tal materia, facendoli stare in loco arioso, al fresco, di modo che non si tocchino l'uno con l'altro. Il simile si farà delle pollanche d'India, et d'ogni sorte di pauoni, et faggiani grossi, et d'ogn'altro animal uolatile domestico, et seluatico che si uorrà conseruare. Sappiasi che la gallina, et il cappone l'estate si conserueranno in questo modo per tre giorni, e la pollancha per due, Le pollanche d'India, lequali hanno la carne piu bianeha, e si frollano piu presto dell'altre, si conseruano quanto il cappone. Il pauone nostrale, et il faggiano di montagna, liquali hanno da esser conseruati senza essere spiumati, et senza cauarne gl'interiori, si conseruano l'Autunno per quattro giorni, et il Verno per otto; et quando saranno priui de gl'interiori, et netti con un drappo di quel sanguaccio, che tengono dentro, e spolueriz zati di sale, pepe, et fiori di finocchio per dentro, si potranno riempire di ortiche o di rami di rosmarino, o di saluia, et si conserueranno piu tempo che nel sudetto modo. Cosi potrà farsi delle grue, et dell'oche seluaggie, lequali nella sua stagione, ch'è di Verno, si conseruano quindici giorni. Il medesimo si farà del faggiano nostrale, et ogn'altro uolatile grosso, ma se saranno starnotti, et faggianotti giouani, dapoi che li saranno cauate con un sodo d'una piuma, ouer con un coltellino le budelle per lo buco naturale senza tagliarle, si empiranno ancor loro d'ortiche, facendoli stare com'ho detto in loco arioso, et fresco, separati l'un dall'altro. Ilche si fa, accioche non si riscaldino; et se alcun uolesse mandare i detti uolatili di loco a loco, auertasi che sopra tutto non siano ammaccati. Et li grossi subito morti, et cauati gl'interiori si netteranno con un drappo di tela di lino di quel sanguaccio di dentro, et spolueriz zati, come s'è detto, si potranno mandare la notte, ouer nell'hore piu fresche, maggiormente l'estate, accomodandoli in modo che non si bagnino. Gli altri uolatili piccolini come hortolani, beccafichi, et quaglie, si conserueranno assai meglio senza piume, pur quando le quaglie non saranno stracoate, ne sanguinose, cosi fresche si potranno inuiar con le piume insieme con gli altri uccelletti in ciselle accomodate con foglie di selci, ouero altre foglie, di modo che non si ammacchino, et non si possano bagnare; et tali uccelletti, e l'estate al piu non uogliono passar due giorni, et uolendo tra-*

Digitized by Google

ſportarli piu auante ſi ſpiumeranno ſubito morti con auertenza di non romper loro la pelle, & rifreddati che ſaranno ſi poneranno nella farina di miglio ſeparati l'un dall'altro; ma non uolendoli mandar fuori, & ſeruirſene in piu uolte, in loco della farina ſi potranno tenere in foglie de uiti, o di ſelci in loco arioſo, guardandoli dalla nebbia, et curina, et coſi ſi potrà far de i tordi, merli, e tortore, liquali non hanno da eſſer priui d'interiori. Del piccion domeſtico, dell'anatrino, del papero, & del pollaſtro picciolino io non parlo, percioche ſubito morti hanno da eſſer cucinati.

Per far frollare ogni ſorte d'animali uolatili, sì domeſtici come ſeluaggi. Cap. XL.

TROVO per iſperienza, che li faggiani, le ſtarne, & ogn'altro animal uolatile, che ſia ſtato preſo con uccelli di rapina, ſi frollano aſſai piu preſto di quelli che ſon preſi a rete, & di quelli che ſon nudriti in caſa, e tanto piu ſe ſi laſcieranno loro per un giorno gl'interiori in corpo; ma ſe ſaranno capponi, galline, & piccioni noſtrali, & galli d'India; morti che ſaranno, coſi caldi ſi bagneranno con l'acqua calda temperata nel medeſimo modo che ſe ſi uoleßero ſpiumare, riuolgendoli poi coſi caldi con la piuma, ſenza cauarne gl'interiori, in un drappo di lino bagnato nella medeſima acqua, ſeparati l'un da l'altro, & facendoli ſtar ſotto una mucchia di fieno, ouero di ſtabbio, o ſotto alcun letto l'Eſtade per quattro hore, & il Verno per diece, & piu o meno ſecondo la ſua großezza, & uecchiezza. Vero è che anco dapoi che ſon bagnati ſi poſſano tenere in luogo caldo coperti con alcune ſchiauine bagnate di acqua tepida, l'Eſtate per tre hore, & il Verno per otto. Si potrebbono anco far frollare il Verno in un'altro modo, ma con un poco piu di tempo, & queſto è, che dapoi che ſaranno bagnati ſi attaccheranno per li piedi in loco arioſo, dove ſignoreggi il Vento, & l'Eſtate ſi attaccheranno in loco caldo. Il ſimile ſi potrà fare d'ogni ſorte de uolatili giouani, & uecchi, liquali ſi uoranno frollare.

Per far che tutti i ſuddetti animali uolatili, quando ſi roſtiranno nello ſpedo, rimangano ſugoſi, & habbiano bello colore. Cap. XLI.

TROVO che tutti gli animali uolatili hanno la medeſima qualità delli quadrupedi, cioè d'eſſer ſempre ſugoſi quando ſono poſti nello ſpedo ſubito che ſon morti, percioche quanto piu ſi frollano tanto piu perdeno il ſugo. Vero è che ſaranno piu duretti, ma ſaranno anco piu ſaporiti di quelli, che ſon frolli. Li detti uolatili quando ſono giouani, uogliono hauere il foco alquanto piu gagliardo delli uecchi, & richiedeno d'eſſer cotti in fretta, & cauati dallo ſpedo alquanto uerdetti. Le bracie fatte di carboni cuoceno aſſai piu preſto gli arroſti, & danno loro piu bel colore che l'altre.

Per

Digitized by Google

Per far che li uolatili domestici in alessarli, cioè bollirli con acqua, rimangano bianchi. Cap. XLII.

TVTTI *gli animali uolatili domestici, che saranno scannati, & non tirati i lor colli, nel cuocerli rimarranno piu bianchi, mettendoli però in acqua che bolla; & uolendoli cuocere con piu breuità di tempo, schiumati che saranno, turisi il naso, che non possa sfiatare; Tutti i sopradetti uolatili saranno sempre piu saporiti, & piu sugosi quando saranno cotti subito che saranno morti, intendendo delli giouani, percioche li uecchi quando saranno frolli, saranno piu saporiti che subito morti, & cotti. Tutti gl'interiori, & le creste delli soprascritti uolatili, uolendo che siano buoni, hanno da cucinarsi subito morti i polli.*

Hora uerrò con ordine a narrare ogni sorte d'instrumenti, ordigni, & masseritie pertinenti a tal'officio, & primieramente parlerò delle masseritie di ferro, cominciando dalli capifochi che sostentano i legni in che modo debbano esser fatti, parimente delli basloni di ferro in che modo debbano esser fatti, & molte sorti di spediere, lequali per ordine diremo ad una ad una.

LI *capifochi, ouer cauedoni uogliono esser grossi, & quadri con l'hasta di ferro lunga cinque palmi, e alti poco piu d'un palmo, & uogliono esser fatti a stelle, o a tuna, ouer ad arco, come noi uogliamo dire, di modo che la pala possa passar per l'arco, & uscir carica di fuoco; & sopra tutto uogliono hauere un piede in mezo dell'hasta per sostener meglio le legna, & non uogliono essere di minor peso, che 200. libre il paro, le spediere grandi uogliono essere con un palmo di canne di cima per poterle pontare al muro quando si adoperano, le doppie uogliono hauere una forcina in cima, le piu basse uogliono esser fatte a foggia di capifochi, della medesima lunghezza, ma uogliono esser piutte, & di minor peso dell'altre, & uogliono hauer l'arco da tutte le bande, & li denti a foggia di forcine; li basloni de ferro, che haueranno a seruire per sostenere i caldari a trauerso le spediere, uogliono esser tondi, & grossi, di lunghezza di noue palmi, & uogliono esser compartiti in tre lochi lontano l'un dall'altro due palmi di catene, con gli uncini per poßere attaccar caldare quando si adoperano. Ma si ha da sapere che questi basloni non si adoperano mai, saluo doue non è camino fornito, in quel modo che si uede nel disegno della cucina di campagna.*

Masseritie di ferro pertinenti alla cucina. Cap. XLIII.

CAPIFOCHI *di piu sorti.*
Spediere fatte a canna picciole, & grandi.
Spediere snodate, cioè doppie, picciole, & grandi.
Spediere basse a foggie di capifochi per arrosto sottili.
Basloni tondi per trauersar le spediere.

Catene lunghe,et picciole.
Foconi a uento,et d'altre ſorti,cioè grandi, e piccioli,come adoperano li ſpetiali.
Trepiedi grandi fatti a triangoli, et quadrangoli.
Trepiedi piu baſſi alti un palmo,et mezo.
Trepiedi tondi per caldari.
Quattropiedi con il circolo di ſopra tondo come ſi uede nel diſegno della cucina di campagna.
Trepiedi tondi per ſoſtentar padelle da friggere.
Trepiedi da torte di piu ſorti.
Trepiedi di piu ſorti grandi,et piccioli.
Spedi groſſiſſimi quadri, baſciati nel mezo per inſpedar capretti,agnelli, et altri animali intieri.
Spedi groſſi quadri di lunghezza di dodeci palmi.
Spedi fatti a molinello con le lor catene.
Spedi doppij fatti a uite.
Spedi mezani.
Spedi piccioli per ucelli.
Spedetti piccolini di due palmi l'uno.
Pregotto di ferro a foggia d'imbrattatoro con l'haſta lunga.
Vncini di piu ſorti per cauar carne dal caldaro.
Candelieri da torcie.
Pale da foco con il manico di legno.
Raſchiatori di ferro con il manico di legno per raſchiar la cucina.
Stadera da taglieri,et uncini per peſar carne,et altre materie.
Bilancie con li peſi come quelle di ſpetiari per peſar le ſpetierie.
Grattecaſcio ſnodate picciole,et grandi,
Grattecaſcio ſtagnate per grattare zuccaro.
Graticole da ruota ſnodate, et d'altra ſorte.
Falcioni per tagliar carne grandi,et piccioli.
Coltelli groſſi da battere.
Coltelli da paſta.
Coltelli da ſcorticare.
Coltelli di uarie ſorti con la lor coltelliera di corame cotto.
Raſchiatori per raſchiar le tauole.
Forcine per attaccare, et diſtaccar le carni.
Ferri tondi per acconciar trippe con il boccolo in cima.
Pillotti di ferro, cioè lardorij di piu ſorti.
Lucerne di piu ſorti.
Candelieri grandi et piccioli di ferro con il manico.
Speroni di ferro,d'ottone,et d'altre materie per lauorar paſte

Padelloni

Digitized by Google

Padelloni grandi per friggere con il lor manico
Padelle mezane
Padelle per far frittate
Cocchiare tonde forate, mezane, larghe un palmo, & piu, con il manico lungo
Cocchiare tonde forate, mezane
Cocchiare forate aguzze in punta per far noua frittellate, & cauar torte
Cocchiare senza fori, che tengano un mezo d'acqua con il manico lungo
Cocchiare da mineſtrar, mezane
Cocchiare ſparſe per cauare oua ſperdute
Cocchiare da mineſtrar piu picciole

Maſſeritie di rame ſtagnate dentro. Cap. XLIIII.

CALDARI grandi di 200 libre l'uno con li lor coperchi, & di 400
Caldari di libre 100 con li lor coperchi
Caldari di libre 50 con li lor coperchi, & di 25 libre
Caldari mezani di piu ſorti
Baracchine, che uadano l'una nell'altra con li lor coperchi
Pignatte di rame con due manichi
Due balle di caldarette, che uadano l'una nell'altra, le quali ſiano di otto caldarette l'una, & la piu grande non paſſi ſei libre
Catini, ouer concoline, cioè baſtardelle grandi, & picciole per far magnar bianco
Baſtardelle di piu ſorti
Foratori grandi, et piccioli di piu ſorti
Foratori minuti, cioè ſtamigne di rame per paſſar brodi
Conſerue tonde & larghe con li lor coperchi
Nauicelle di piu ſorti con li lor coperchi, & anime, cioè piaſtrelle forate, & non forate
Forni grandi & piccioli con le lor anime non forate, & coperchi
Criuelli di rame grandi, & mezani per peſci
Cucumi grandi, & piccioli
Conche grande & mezane per lauar carne, & herbami
Cocchiare di rame grandi con il manico lungo
Cazzuole con il manico di ferro grandi, & picciole di piu ſorti
Padelle ad occhi di boue, per fare noue fritellate picciole, & grandi
Padelle da torta con li coperchi grandi, & piccioli di piu ſorti
Padellone grandi, & mezane per riſare, & cuocere peſce
Padellone piu ſottili per cuocere noue ſparſe
Suoli di rame per far gattafure alla Genoueſe
Schiumaroli per pigliare acqua dalle uettine
Ghiottole, cioè leccarde grandi, & picciole

Digitized by Google

Bottiglie di piu ſorti per portar brodi per uiaggio
Fiaſchi di ſtagno per portare aceto, moſto cotto, et agreſto
Boccule per fare ſtruffoli con li coperchi
Siringhe di ſtagno per paſſar butiro et altro
Mortari di bronzo grandi, et piccioli con li lor peſtoni per peſtare ſpetierie
Setacci con tamburri per paſſare ſpetierie
Mortari di marmo, & d'altre pietre con li lor peſtoni di legno ſode.
Setacci di uelo per paßar farine di riſo.
Setacci di ſetole per paßar farine communi.
Criuelli di corame di piu ſorti
Borſe per portare, & conſeruare ſpetierie.
Sacchi di corame fatti a borſe per portar farine
Caßiette di legno con piu poſte per poter conſeruare ſpetierie.
Calzetta da paßar gelo.
Stamigne groſſe, & ſottili.
Touaglie per imbandire.
Mantili per tener coperte le uiuande.
Cannouacci di due braccia l'uno.
Tele lunghe due canne per coprir carni.
Forzieri di uiaggio con le lor ſerrature, & chiaui.
Sportoni tramezati con ſerrature & chiaui.
Ceſte di uimini per portar maſſeritie di cucina con ſerrature, & chiaui.
Schifi di legname di piu ſorti.
Soffietti per accender foco.
Torchio per ſuſſidio.
Kaſi di legno con altre ordegni per far neue di latte.
Buſſoli di legno per far tortelletti.
Pale di piu ſorti di legname dolce, & bianche con il manico lungo per far bianco magnare.
Baſtoni da tirar paſte.
Buttiglie di rame grandi, e piccole per olio.
Tauole per imbandire.
Tauole da paſta.
Banconi groſſi per tagliar carne.
Tauolette da battere.
Tauole ſnodate per uiaggio.
Lardori, & ſproccoli di legno.
Aghucchie di piu ſorti.
Sacchetti di tela fatti a borſe per tenere uua paſſa, & mandole.
Pale da forno di piu ſorti.

Raſchia-

Digitized by Google

Raſchiatori da forno.
Spazzatori da forno.

Non mi ſtenderò a far mentione di diuerſe ſtampe, & forme, lequali ſogliano hauere, & adoperare i maeſtri cuochi, & paſticcieri tanto di ottone quanto di piombo, & di ferro bianco, cioè cannoncine per gettar gelo, & arme per intagliare paſte, con diuerſe altre forme di cera, & di legno, percioche queſto ſarà ſecondo la prudenza & uirtù del cuoco. Mi parebbe però coſa imperfetta, et indegna, ſe non mi ricordaſſi della prouiſione, et commodità che conuiene hauere un maſtro Cuoco prudente & atto a tale officio con li ſuoi aiutanti et garzoni, et parimente ſe non ragionaſſi quel che conuiene uſare, ſe per ſorte in una cucina foſſe piu d'un maſtro, come nelle gran corti, nellequali s'uſa cambiare ogni ſettimana. Dico dunque che quando ſono piu maſtri, ambidue hanno da eſſere uguali, & con la medeſima autorità dell'officio, & quello a chi toccherà ſeruire la ſua ſettimana, ſe non hauerà biſogno dell'aiuto del compagno, hauerà tutte le regaglie, ma ſe il compagno l'aiuterà, le partiranno da buoni fratelli, riconoſcendo però li ſuoi aiutanti & garzoni ſecondo la ſufficienza loro; et ſe foſſe fatta conuentione con il Sig. Maſtro di caſa, et Sig. Scalco, allhora per oſſeruarla, haueranno da mettere in opera le regaglie per uſo della caſa. Quanto al ſalario io non ne parlo, rimettendoſi alle conuentioni dell'una, et l'altra parte: ma quanto alle commodità et parti quotidiane dico, che hauerà il cuoco la ſua camera, et il letto fornito, candele, e ſcope, et legne il uerno nel modo che l'hanno i gentilhuomini, et per ſuo uitto tre libre di pane il giorno, et ſei fogliete di uino almeno del medeſimo che ſi dà puro alla tauola de i gentilhuomini; del companaggio non parlo, percioche ſarà ſecondo la conuentione. Ma nelle corti grandi (eccettuando quelle de i Papi, Imperatori, et Re, le quali ſon libere) ſi ſogliono dare ad ogni maſtro due libre et meza di carne di uitella, o di caſtrato, et un cappone, ouero una gallina il giorno, appreſſo alla credenza del piatto che ſi fa in cucina: et ne i giorni di magro otto uoua, e nelli dì quareſimali due libre et meza di peſce fuor dell'ordine della credenza delle uiuande, et oltre a queſto la metà della ſopradetta robba per un ſuo ſeruitore; et di piu ſe gli dà ſpeſa per una caualcatura, la qual però ha da ſeruire per uiaggio quando il detto maſtro Cuoco ua al ſeruitio del Principe. Gli aiutanti, garzoni, & paſticcieri oltre le camere, et letti forniti deueno hauere per loro ſpeſa il giorno tre libre di pane et due boccali di uino ordinarij per bocca, et una libra et meza di carne, et nelli giorni di magro ſei uoua con gli antepaſti, et nelli giorni quareſimali una libra et meza di peſce. Queſta commodità ſi dà, acciò ſeruano con piu fedeltà al Principe, et per la gran fatica, et ſoggettione che tolerano. Ha d'hauere di piu il maſtro Cuoco piena autorità, ſenza pregiuditio però delli Sig. Maſtro di caſa, e Scalco, di riceuere et mandar uia aiutanti, paſticcieri, et garzoni, et qualunque altra perſona, che ha da ſtar ſotto la ſua obedienza.

Digitized by Google

Ilche si gli concede per utile, & seruitio del Principe, & occorrendogli far uiaggio, ha d'hauere facoltà & commodità di fare elettione d'huomini prattichi, & fidati, & delle maßeritie pertinenti a tale officio piu leggiere, & piu accomodate, non lasciando mancare caualcature a gli aiutanti, garzoni, & pasticieri, liquali hanno da andare innanzi con la prima cocina, & similmente a quelli, che hanno da restare adietro con la seconda, & ha da procurare, che non manchino scarpe & altre cose solite darsi alli garzoni, che hanno da seguire a piedi, & alli facchini, che uanno con esse cucine per carricare, e scarricar le some, non mancando d'hauer torcie da uento, & la lor guida, quando la cucina marcia per uiaggio. Resta dire delle regaglie, che peruengono alli mastri cuochi, lequali sempre è stato in uso darsi a essi mastri. Si ha da saper adunque, che a lor peruengono tutte le ceneri, che si fanno in cucina, con peso però di far tenere netti i mantili, touaglie, & altri panni che per la cocina bisognano; & ancho tutte le pelli di qualunque animali quadrupedi, che saranno consignati in cocina, scorticati ouer fatti scorticare da essi mastri; & parimente tutte le piume d'animali uolatili che essi spiumeranno, ouero faranno spiumare; & di piu tutti i piedi, colli, e teste d'animali quadrupedi, che saranno consignati in cocina, scorticati, con tutte le giunte di carne, & di pesce; parimente tutti gl' interiori, et colli d'ogni animale uolatile, e tutti li grassi, che caderanno da gli arrosti, con quelli che saranno di souerchio appresso alle carni grosse; di piu a lor peruengono tutti gli ogli, & grassi fritti con le cotiche, & rancidumi di lardo. Et almeno una uolta l'anno li Mastri con li loro aiutanti, & garzoni, essere uestiti.

TAVO-

Digitized by Google

TAVOLA DEL PRIMO LIBRO.

DELLE circonstantie necessarie al mastro Cuoco. Cap. 1 a car. 1
Del sito, & forma, & disegno d'una cucina, & dell'ordine delle masseritie di questo officio. Cap. 2 a car. 2
Per conoscere la bontà dell'oglio d'olive, & conseruarlo. Cap. 3 3
Per conoscere la bontà dello strutto, & conseruarlo. Cap. 4 4
Per conoscere la bontà della ragnonatica di bone, o di uaccina, per farla, & conseruarla. Cap. 5 4
Per conoscere & conseruare la bontà del lardo colato, & farlo. Cap. 6 4
Per conoscere la bontà del Butiro, & conseruarlo. Cap. 7 4
Per conoscere la bontà di tutti i cascj, tanto secchi, quanto freschi, & conseruarli. Cap. 8 4
Per conoscere ogni sorte di salame, & conseruarlo cominciando dal lardo. Cap. 9 5
Di diuersi ucellami salati, & conseruati in olio, & strutto. Cap. 10 5
Per conoscere la bontà della Tonina, & del Tarantello. Cap. 11 5
Per conoscere la bontà dell'Anguille salate. Cap. 12 5
Per conoscere la bontà del Cauiale. Cap. 13 5
Per conoscere la bontà della Moronella. Cap. 14 5
Per conoscere la bontà delle Bottarghe. Cap. 15 6
Per conoscere la bontà dello schinale. Cap. 16 6
Per conoscere la bontà dell'Aringhe secche al fumo. Cap. 17 6
Per conoscere la bontà de i Pesci accarpionati, & conseruati in foglie. Cap. 18 6
Per conoscere la bontà del Pesce marinato, & posto in gelo. Cap. 19 6
Per conoscere la bontà del Mele. Cap. 20 6
Per conoscere la bontà del Zucchero. Cap. 21 6
Per conoscere la bontà del Dattero. Cap. 22 6
Per conoscere la bontà de Pignoli, Nocelle, Amandole, & Pistacchi mondi. Cap. 23 6
Per conoscere la bontà dell'uua passa, & altre uue secche. Cap. 24 6
Per conoscere la bontà de Fichi secchi, Prugne, & uisciole secche. Cap. 25 6
Per conoscere ogni sorte di spetierie pertinenti a tale officio. Cap. 26 6
Per conoscere la bontà d'ogni sorte di farina. Cap. 27 7
Per conoscere alcune sorti di uini, sì rossi come bianchi, liquali si adoperano in diuerse uiuande. Cap. 28 7
D'ogni sorte d'animali quadrupedi, domestici, & seluaggi, liquali richiedono essere scorticati,

Digitized by Google

ſcorticati,o pelati con acqua,ouero con fuoco. Cap.29 7
D'alcune carni d'animali quadrupedi, domeſtici, et ſeluaggi, liquali ſubito morto l'animale ſi poſſano facilmente cucinare. Cap.30 7
Per conſeruare le ſopradette carni. Cap.31 7
Per far frollare detti animali con breuità di tempo. Cap.32 7
Per fare che le ſopradette carni ſi cuochino con breuità di tempo. Cap.33 8
Per far che ogn'agio d'animali quadrupedi nel cuocere nello ſpedo rimanga ſaporito,et ſugoſo. Cap.34 8
Per far che tutte le ſopradette carni rimanghino bianche nel cuocerle aleſſe. Cap.35 8
De gl'interiori che ſubito morto l'aiale richieggono d'eſſere cucinati. Cap.36 8
D'ogni ſorte d'animali uolatili uſati, ſi domeſtici come ſaluatici, liquali richiedono d'eſſere ſpiumati aſciutti,ouero con acqua. Cap.37 8
De gli animali uolatili,liquali ſubito morti, ſenza laſciarli frollare ſi poßano arroſtire nello ſpedo,et farne altre uiuande. Cap.38 8
Per conſeruare ogni ſorte d'animali uolatili,domeſtici,et ſaluatici. Cap.39 9
Per far frollare ogni ſorte d'aiali uolatili,si domeſtici,come ſeluaggi. Cap.40 9
Per far che tutti i ſudetti animali uolatili quando ſi arroſtiranno nello ſpedo rimanghino ſugoſi,et habbiano bel colore. Cap.41 9
Per fare che li uolatili domeſtici, in aleßarli, cioè bollirli con acqua rimanghino bianchi. Cap.42 10
Maſſeritie di ferro pertinenti alla Cutina. Cap.43 10
Maſſeritie di rame ſtagnate dentro. Cap.44 11

FINE DELLA TAVOLA
del primo Libro.

SE-

Digitized by Google

SECONDO LIBRO,

NEL QVAL SI TRATTA DI DIVERSE VIVANDE DI CARNE,

Sì di quadrupedi, come di uolatili, cominciando dal Bue.

Per accommodar la testa del boue in diuersi modi. Cap. I.

ANCHORCHE *la testa del boue para che non sia in uso, ne meno nel numero delle uiuande elette, pur si può accommodare in diuersi modi, et ritrouo che tal testa è assai saporita nella stagione del boue, laqual comincia l'Autunno, et dura per tutto Febraro. E uero che li uecchi si ringrassano nella Primauera con l'herbetta tenera, et il Verno si ringrassano con il panello di noce, et di linosa et d'altre cose. La stagione della uaccina comincia dal fin di Maggio per tutto Settembre, cosi anco le secchaticcie; però in queste stagioni si può pigliare una delle sopradette teste subito doppò morto l'animale; e scorticata e spaccata che sarà, et netta in piu acque, si potrà alessare in acqua con presciutto, o salciccione che non sia rancido, et cotta che sarà, si seruirà cosi calda con agliata ouer mostarda sopra. Ma se se ne uorranno fare diuerse fracassee delle parti migliori cioè della punta del muso, et delle ceruelle, et de gli occhi, et delli polsi, sarà in arbitrio; et quando le dette teste saranno d'animali di mezza età, saranno molto migliori. Et le dette parti migliori dapoi che saranno bene alessate, et poi fritte, si potranno coprire di peuerata, o di ciuiero.*

Per cuocere la lingua del boue, & della uaccina in diuersi modi. Cap. II.

LE *lingue delli sopradetti animali saranno sempre migliori subito morto l'animale facendole stare in sale per otto hore, et lauandole dapoi con acqua chiara, et facendole alessare, et alessate che saranno coprendole di tutti quei sapori, de quali si copreno le parti migliori della testa al capitolo sopradetto, et si potranno ancho accommodare in tutti i modi di quella della uitella al capitolo 90. E ben uero, che alessandole senza essere state in sale, saranno il brodo piu utile per far suppe,*

Digitized by Google

uppe, & minestre di quel che saranno se saranno state in sale. Ma sopra tutto vogliono esser nette della pelle, cioè scorza, che è di sopra alla parte piu magra.

Per alessare ogni agio, cioè parte delli sopradetti animali, cominciando dal petto. Cap. III.

PER *essere il petto la piu dura parte di tutte l'altre, vuole ancho piu cocitura dell'altre, & vuole star in molle men dell'altre, percioche di natura è leggiero, e spongioso, e sta sempre a galla, però subito lauato vuol'esser posto al fuoco ad acqua calda, & per tenerlo basso ui si attaccherà un filo, il qual filo habbia attaccata una pietra uiua netta, ouero una palla di uetro grosso, perche quella il tenerà sotto acqua: Gli altri agi vogliono stare piu in molle, & maggiormente quelli, che son piu sanguinosi, & vogliono esser lauati a piu acque tepide, & fredde, & posti al fuoco in acqua fredda, & vogliono bollire adagio, percioche nel riscaldar l'acqua, la carne si purifica dal sangue. Et sopra tutto habbiasi auertenza di non romper la schiuma, percioche tale schiuma è piu graue di tutte l'altre schiume di carne, & subito ch'è rotta, ua sotto acqua, & si attacca alle carni. Et per questo bisogna usar diligenza in schiumarle.*

Per misaltare, & alessare ogni lato de i sudetti animali. Cap. IIII.

TROVO *che le coste, & il petto de i detti animali son piu appropriati che gli altri. Et morto il boue o la uaccina, e scorticata senza esser lauata, si taglieranno i detti lati in piu pezzi, et si poneranno in sale in un uaso di terra, o di legno, il qual sia ben netto, perche se il sale non fosse netto, la carne si empirebbe di terra, et pigliarebbe tristo odore; et accommodati che saranno i pezzi l'un sopra l'altro, si coprirà il uaso con un coperto di legno, ponendoui sopra un carrico che la tenga ben sopressata fin'a tanto, che haverà fatta la salimora, et l'estate come sarà stata per quattro giorni, et il Verno per otto, si cauerà dal uaso quel tanto, che si vorrà cuocere, sciacquandola in acqua fresca, et facendola cuocere con acqua senza sale, et facciasi che sopra tutto sia bene schiumata. Cotta che sarà si potrà seruire calda, et fredda d'ogni tempo con agliata, ouer mostarda in piatti, et se per sorte se ne volesse quel medesimo giorno, che l'animal sarà morto, pigliasi un pezzo della schiena, ò d'altra parte, et facciasi bollire a forza di sale fin'a tanto che sia ben cotto. Seruesi poi in quel modo, che s'è detto di sopra.*

Per cucinar la punta del petto, cioè il callo del boue, ouer uaccina in diuersi modi. Cap. V.

TROVO *che la punta del petto d'ognun delli detti animali quando son grassi, et grossi, hanno il callo, cioè grasso sodo nella detta punta nel modo che l'ha il porco cignale, e tira alquanto al giallo, et alessata che sarà la punta con acqua, et sale*

Digitized by Google

& ſale in modo che ſia ben cotta, ſi cauerà dal brodo, laſciandola raffreddare, & poi con un coltello ſottile ſi taglierà quel callo, che ſta in cima della punta, in fettoline di groſſezza d'una coſta di coltello, infarinandole con fior di farino, ouero indorandole con roſſi d'uoue sbattute, & friggendole con lo ſtrutto, & fritte che ſaranno coſi calde, uogliono eſſere ſeruite con ſugo di melangole, zuccaro, & cannella ſopra. Si può anchо accommodare in tutti i modi, che ſi accommoda la zina di uaccina al cap. 6. nel libro delle paſte.

Per arroſtire nello ſpedo la ſchiena di boue o di uaccina. Cap. VI.

ANCORCHE non ſia in uſo ponere nello ſpedo tal carne, pur io ritrouo, che ſi poſſano arroſtire, & maggiormente quando ſaranno di meza età. Piglieraſi adunque la ſchiena, & ſi compartirà in pezzi, che non paſſino libre quattro, & ciaſcheduno di loro ſi farà ſtare per quattro hore in ſoppreſſa con ſal trito, finocchio ouer pitartamo, pepe ammaccato, & un poco d'aglio battuto, ponendoli poi nello ſpedo ſenza eſſere rifatti, ne impillottati di lardo, & ſe ui ſi uorranno ponere alcuni rami di roſmarino per dentro, ſarà in arbitrio, & ſimilmente alcune cipolle ſpaccate ſotto nella ghiottela, lequali ſi cuoceranno con il graſſo che da lor caſcherà ſopra, & cotte che ſaranno, ſi ſeruiranno coſi calde con le cipolle ſopra, miſticate con un ſapore fatto d'aceto, moſto cotto, & ſpetierie communi.

Per far briſauoli di ſchiena di boue, o di uaccina alla Venetiana cotti ſu la graticola. Cap. VII.

PIGLISI la ſchiena d'un delli ſopradetti animali quando ſon graſſi, & di meza età, compartendola a coſta per coſta, & con il coltellaccio dalla parte piatta ſi ammacchino, slargandole alquanto, & battanoſi con la coſta d'eſſo coltello da l'una parte, & l'altra. Il che ſi fa accioche la carne ſia piu frolla, & piu tenera, & dapoi ſi sbruffino d'aceto roſato, ſpolueriz andole con pepe, cannella, ſal trito, fior di finocchio, ouer pitartamo, & facendo ſtare l'una ſopra l'altra ben soppreſſate per ſei hore, & piu o meno, ſecondo ſi hauerà tempo, & facendole cuocere ſu la graticola pian piano, con una fetta di lardo ſopra per ciaſcuna, in modo che ſi conſeruino morbide, riuolgendole alcune uolte; & cotte che ſaranno, uogliono eſſer ſeruite con un ſaporetto ſopra fatto di aceto, zuccaro, & cannella, & garofali, & noce moſcate. Il ſimile ſi potrà far della ſchiena del caſtrato, della ſeccaticcia, & della uitella mongana, & ſamporeccia.

Per arroſtire nello ſpedo, e ſtufare il lombo del boue, o di uaccina. Cap. VIII.

FACCIASI che ſopra tutto li detti animali ſiano graſſi, & quando ſaranno di meza età, ſaranno aſſai migliori de i uecchi, & dapoi che ſarà ſtato morto l'anima-

Digitized by Google

l'animale due giorni, & piu o meno, secondo i tempi, & la carne sia alquanto frolla, si piglierà quel lombo di dentro, che sta sotto al rognone attaccato alle coste, il qual tiene dalla punta della spalla fin'all'osso mastro, & è assai piu tenero di quello che sta di sopra, che si dimanda lombo schienale; e staccato che sarà dalle coste, cauandogli quelle pellicine, che tiene intorno, lequali tirano al paonazzo, & per far che sia piu frollo, & rimanga piu tenero, si batterà con un bastone per lungo, sbruffandolo per tutto di maluagia, ouer di uin greco, & aceto rosato, e spoluerizandolo di sal trito, pepe, camella, zenzeuero, noci moscate, & garofani pesti con pitartamo, ouer fior di finocchio, facendolo stare per tre hore in soppressa con la detta compositione, & piu o meno secondo la sua grossezza; habbianosi poi fette di lardo larghe, & alquanto lunghette, et ponganosi con destrezza intorno al lombolo con rametti di rosmarino, ligandolo con lo spago, et facendolo cuocere con fuoco ben temperato, et cogliendo quel liquore, che colerà da esso; et come sarà cotto, cauisi dallo spedo, et seruasi caldo cõ un saporetto sopra fatto di quel liquore cascato nella ghiotta, cõ aceto, uino, et zuccaro; ma uolendosi stufare nella pignata, cauisi dallo spedo alquanto uerdoletto, et lieuisigli il rosmarino, et il lardo, che ha d'intorno, et pongasi nella pignatta, o stufatoro di terra cõ quel liquore, ch'è cascato nella ghiotta, giungẽdoui maluagia, ouero uin greco, et mosto cotto, ouer zuccaro con un poco d'aceto rosato, et delle medesime spetierie dette di sopra, e turisi il uaso, et facciasi finir di cuocere, riuoltandolo alle uolte; et cotto che sarà, seruasi caldo con il suo sapore sopra, et nel lo stufatoro si può ancora mettere dell'uua passa.

Per arrostire il sopradetto lombo ad un'altro modo. Cap. IX.

SCARNATO che sarà, et priuo di quelle pellicine, che ha intorno, pigliſi la parte piu magra senz'osso, e facciasi stare per tre hore in soppressa con la medesima cõpositione di spetierie, che s'è adoperato all'altro, et fior di finocchio, et impillottisi per lo lungo di pilotti di lardo alquanto grossi, che siano stati inuolti nella sopradetta spetieria, liquali occupino dall'un, et l'altro canto del lombo, et di fuora impillotisi di pillotti di lardo piccolini, in modo che sia ben coperto dalli detti pillotti, facendolo cuocere pian piano, et ricogliendo quel sugo, che da esso cascherà, et come sarà cotto, seruasi caldo cõ quel liquore sopradetto, che si mescolerà cõ un poco di mosto cotto, et aceto, et uno spigoletto d'aglio ammaccato, e sugo di melãgole.

Per arrostire, e stufare il lombo della uaccina, o del boue in altro modo. Cap. X.

PIGLISI il lombo con alquanto del suo grasso, e sbruffisi di uin greco, et aceto rosato, e spoluerizisi delle sopradette spetierie, et sale; facciasi poi cuocere con alcuni rami di saluia intorno, et uolgasi quel liquore, che da se cascherà, et come sarà presso a cotto, cauisi dallo spedo, leuando quella saluia, et ponendolo in un uaso di ter

ra

ra con una cocchiara di brodo,et mezo bicchiero d'aceto,et un di sapa, et prugne,et zibibbo secco,con il grasso,che da se è cascato,et con cipolle, che prima siano state cotte sotto le braccia;et facciasi finir di cuocere con le dette compositioni, et cotto che sarà ogni cosa,seruiasi caldo con il suo brodo sopra: si può mettere in esso sapore mezo bicchiere di maluagia,e de l'acqua rosa.

Per stufare in forno ouer sotteſtare il lombo del boue, o della uaccina. Cap. XI.

PIGLISI il lombo di boue,o della uaccina di quella bontà, ch'è detto di sopra,con una parte del suo grasso,et un poco del filo della schiena, et dapoi che sarà netto di quelle pellicine,sbruffisi di uino,et aceto bianco,e spolueriz zisi di pepe, garofani,sal trito,cannella,zenzeuoro,et pitartamo, ouer fiore di finocchio, et lasciſi stare in un uaso di terra in soppressa per quattro hore con un poto di uin greco, o di maluagia,sapa,et aceto rosato,pongasi poi al forno con quella medesima compositione in quel medesimo uaso;giungendoui un poco di lardo battuto, et fettoline di presciutto,et come sarà piu di mezo cotto, hauendolo riuoltato alcune uolte, ui si porranno prugne,et uisciole secche,essendo il uerno, ma l'estate ui si potranno porre le nuoue,et cotto che sarà seruasi cosi caldo con le medesime materie, et brodo sopra. In questo medesimo modo si può cuocere ancho sotteſtato.

Per stufare il lombo di boue alla Tedesca. Cap. XII.

FACCIASI che il lombo sia d'animal grasso, et habbia una parte del filo della sciena,et del grasso con esso,et netto che sarà di quella pellicina,et nerui,si lauerà con uino,aceto,et acqua,et si porra in una pignata di terra con pepe,cannella, garosani,noce moscata,et zenzeuero,et pezzi di presciutto, ouer gola di porco,che non sia rancida, passando la lauatura per lo setaccio, et giungendoui un poco di mosto cotto,et ogni cosa con essa lauatura pongasi nella pignata,doue è il lombo; et come sarà stato per quattro hore in questa compositione, turisi la pignata con il coperchio,sigillandola con la pasta, et facendola bollire pian piano per due hore,et come sarà presso a cotto,pongauisi una passa,et zibibbo,et facciasi finir di cuocere; cotto che sarà,uuol'esser seruito cosi caldo con le medesme compositioni sopra. Si può ancho far cuocere con esso delle cipolle intiere, che prima siano state abbrustolite nelle bragie,ouero perlessate in acqua. In questo medesimo modo si potrebbe acconciar la punta del petto, et la schiena, et la coscia del detto animale,dapoi che saranno compartite in piu pezzi, et con esso lombo l'Innernata si potrà cuocere,starne,e fagiani,et altri uccelli saluatici.

Per far polpettoni alla Romanesca di lombolo di boue, o di uaccina. Cap. XII.

PIGLISI la parte pia magra del lombolo,priua d'ossa,et di pelle,et di nerui

Digitized by Google

& tagliſi per trauerſo in pezzi groſſi di ſei oncie l'uno, ſpoluerizzandoli di ſal trito, & fior di finocchio, ouer pitartamo peſto con ſpetierie communi, & ponendoui quattro lardelli di preſciutto uergellato per ciaſcun pezzo, & faccianoſi ſtare in ſoppreſa con la detta compoſitione, & un poco di aceto roſato, & ſapa, per tre hore, & dapoi ſpedinoſi con una fetta di lardo tra l'uno, & l'altro pezzo con foglie di ſaluia, ouer di lauro, facendoli cuocere con foco temperato. Cotti che ſaranno, uogliono eſſer ſeruiti coſi caldi con un ſapore ſopra, fatto con quel liquore, che caſca da eſſi, & meſcolato con quella compoſitione, che fecero quando furono in ſoppreſſa, il qual ſapore uuol hauere un poco di corpo, & darſegli il colore di zafferano. In queſto modo ſi poſſono accommodare i lombi delle uitelle camporeccie, & mongane, & d'ogni altro animal quadrupede.

Per far briſauoli, & polpette di lombo di boue, o di uaccina ripieni. Cap. XIIII.

PIGLISI la parte piu magra del lombo, e tagliſi in fettoline di lunghezza di un palmo, et di larghezza di quattro dita, et d'altezza d'una coſta di coltello, et battanoſi da tutte due le bande con la coſta del coltello, e sbruffinoſi con un poco di aceto, e ſpoluerizzinoſi con fior di finocchio, ſal trito, pepe, et cannella, facendole ſtare l'una ſopra l'altra per due hore, acciochè piglino meglio la compoſitione, et cuocanoſi ſu la graticola con una fetta di lardo ſopra per ciaſcuna, Ilchè ſi fa per conſeruarle morbide, et come ſaranno uoltate due o tre uolte, et ſi uedrà che ha ueranno un poco di colore, ſi ſeruiranno coſi morbide con ſugo di melangole ſopra, ouero con un ſapore fatto di aceto, zuccaro, cannella, et garofani; et ſe non ſi uoleſſero cuocere i detti briſauoli ſu la graticola, frigganoſi nello ſtrutto, ouer lardo colato, et uolendoſi far polpette ripiene, come s'è detto, peſtiſi una parte del lombo cõ altre tanto lardo, et preſciutto con li coltelli, giungendoui dui ſpigoli d'aglio, roſſi d'uoua, un poco di caſcio, pepe, cannella, petroſemolo, menta, et ſerpillo battute, et di queſta compoſitione ſi empiranno li detti briſauoli, riuoltandoli a modo di cialdoni, et inſpedandoli con una fettolina di lardo tra l'una, et l'altra, et foglie di Saluia, et come ſaranno preſſo a cotte, in modo, che habbiano un poco di colore, ſi porranno in una pignata con un poco di brodo, moſto cotto, agreſto, uua paſſa, facendo le finir di cuocere col uaſo turato, et cotte che ſaranno, uogliono eſſer ſeruite con il ſuo ſapor ſopra. Si poſſono anchor ſeruire ſenza ſtufarle, laſciandole finir di cuocere nello ſpedo, ma ſi potrebbeno anchor ſtufare nella pignata, et ſotteſtar nel forno, et cuocere in tutti quei modi, che ſi cuoce il lombolo ſopradetto.

Per cucinar la carne magra di uacca, o di boue in diuerſi modi. Cap. XV.

LA carne magra della coſcia di uaccina, o di boue, ſi potrà cucinare, cioè ſotteſtare, et anchor arroſtire, et farne polpette, et polpettoni in tutti quelli modi, che ſi fa il

Digitized by Google

fà il lombo, et uolendosi alessare, tengasi tutto l'ordine, che si tiene nel petto d'esso boue. E ben uero, che di ogni tempo uuole essere frolletta, eccettuando quella, che si mette nella salmora.

Per cucinar li piedi di boue, o di uaccina in diuersi modi. Cap. XVI.

Li piedi uogliono esser cucinati subito morto l'animale al contrario della carne, la qual uuol esser frolla, & uogliono molto maggior cocitura, che ogni altro membro dell'animale; & però da poi che saranno scorticati, & netti dell'unghie, si compartiranno in piu pezzi, per poterli meglio accommodare nella pignata, & con essi si porrà a cuocere del presciutto, & come saranno ben schiumati, si porrà con essi un poco di aceto, & un poco di uin bianco con spetierie communi, & un poco di zafferano, & la quantità d'ogni cosa sarà secondo il giuditio, turando quella pignata con il coperchio, & sigillandola con la pasta, & facendola bollire pian piano su le bracie lontano dalla fiamma per cinque hore, & piu et meno, secondo la uecchiezza dell'animale; et cotti che saranno si potranno seruir cosi caldi con il presciutto, et del brodo si potranno far suppe alla lombarda, et per suo sapore ui si darà l'agliata, o mostarda, ouer salza uerde. Ilche sarà secondo i tempi, et quando i piedi saranno alessati, si potranno accommodare in diuersi modi, come si accommoderanno quelli del uitello.

Per cucinar la Zinna della uaccina in piu modi. Cap. XVII.

La Zinna, o poppa, bisogna che sia piena di latte, et se sarà della prima sfigliatura sarà assai migliore, et subito morta la uaccina cosi fresca uuol'essere cucinata, percioche altrimente il latte si putrefarebbe, et del mese di Maggio sarà assai migliore, che d'altro tempo, quantunque il Verno si conserua sì cruda, come cotta, piu che l'Estate; e se si uorrà porre la detta zinna ad arrostire nello spedo, si farà prima piu di meza alessare con acqua, et presciutto che non sia rancido, et si cauerà poi dal brodo, et come sarà rafreddata con pillotti di lardo, lunghi, et grossetti inuolti in una compositione di pepe, garofani, cannella, sal trito, noci moscate, et fior di finocchio si rimpillotterà, di modo che i pillotti passino da un canto all'altro, et si porrà nello spedo, et si farà finir di cuocere con fuoco temperato, bagnandola alcune uolte di strutto, ouer lardo colato, et come sarà presso a cotta, si spoluerizzerà di pan grattato, zuccaro, et fior di finocchio con della medesima spetieria, che s'è adoperata alli pillotti, et cotta che sarà si seruirà cosi calda con sugo di melangole, et fette di limoncelli sopra. Et se si uolesse la detta zinna inuoltar in rete, alessata che sarà nel modo già detto, et rifreddata, si hauerà da spoluerizzare delle sopradette materie, et poi con rete di porco, o di uitella mollificata con acqua tepida inuolgersi destramente dentro, facendola cuocere nello

Digitized by Google

spedo, & cotta che sarà, hauerà da esser seruita così calda con alcuni saporetti sopra. Et uolendola stufare in pignate, dapoi che sarà bollita per meza hora in acqua con sale, con li capitelli ligati, di modo che non possa uscire il latte, si caueràpoi di quel brodo, & si ponerà in una pignata di terra, ouero in uno stufatoro di rame con tanto brodo, che stia coperta, & con un poco d'aceto, & uin bianco mescolato, giungendoui presciutto, & lardo tagliato a dadi, & zuccaro, & alcune cipolle intiere, che prima siano state per lessate con pepe, cannella, & zenzeuero, garofoni, & noci moscate, & facciasi finir di cuocere con il uaso turato, nel modo che si cuoceno i piedi, recitato nel prossimo soprascritto capitolo, & cotta che sarà, si seruirà così calda, & del brodo si potranno far suppe. Si potrebbe ancho sotteslare nel forno dapoi che sarà bene alessata, in quel modo che si sottesta il lombo di boue, o di uaccina al capitolo X I.

Per soffriggere, & far diuerse fricassee di Zinna di Vaccina. Cap. XVIII.

DAPOI che la Zinna sarà bene alessata con acqua & sale, ouero con il presciutto, lasciasi riffreddare fuori del brodo, & se si uorrà friggere nello strutto, ouer nel lardo colato, si taglierà in fette sottili di grossezza d'una costa di coltello, leuandole quella pellicina che ha intorno, & infarinandola in fior di farina, ouero indorandola con rossi d'uoua sbattuti, zuccaro, acqua di rosa, cannella, zafferano, & pan grattato; & fritta che sarà in qual si uoglia modo, ha da esser seruita così calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra, ouer con altri sapori, & ancho senza esser infarinata, ne indorata, si può friggere con alcune settoline di presciutto, & cipollette battute. Seruendola poi così calda con pepe, & cannella sopra; ma se si uorrà in fricassea con uoue sbattute, si friggerà così semplice, colando poi fuora una parte di quel grasso, & giungendoui una cocchiara di brodo, tinta con zaffarano, pepe, cannella, zuccaro, agresto chiaro, & rossi d'uoue sbattute. La quantità delle robbe sarà secondo il giudicio, & come hauerà leuato il bollo, di modo che habbia alquanto di corpo, si seruirà con zuccaro, & cannella sopra.

Per cucinare il fegato di boue o di uaccina in diuersi modi. Cap. XIX.

ANCHORCHE tal fegato non sia in uso, ne nel numero delle uiuande elette, pur io trouo, che si può accommodare in tutti quei modi, che si accommoda quello del castrato, pigliandolo però subito morto l'animale, & leuato che ne sarà il fiele, & di quella pellicina che ha intorno, si piglierà la parte migliore, et si taglierà in fette sottili, et grosse a beneplacito; uogliono essere fritte con oglio, o strutto, o con lardo colato, & fritte che saranno, si hanno da seruir così calde, et si potrebbeno ancho friggere con esse delle cipollette battute; ma se si uolesse arrostire tal fegato nello spedo, si potrebbe pigliar, come ho detto, a parte migliore, facendone pezzi

d'una

Digitized by Google

d'una libra l'uno, e ſpolueriz andoli di pitartamo & pepe, ouero di fior di finocchio, & riuolgendoli nella rete del detto animale, laqual rete ſia mollificata in acqua tepida, & accommodati che ſaranno, ſi inſpederanno facendoli cuocere con fuoco temperato, & cotti che ſaranno, uogliono eſſer ſeruiti coſi caldi con alcuni ſaporetti ſopra.

Per far fricaſſea del polmone, del ſangue, del rognone, & del fegato della uaccina. Cap. XX.

ALESSATO che ſarà il polmone, & ben cotto, con acqua et ſale, ſi batterà ben minuto con il coltello, ouero ſi taglierà in bocconcini di groſſezza d'un dado, et ſimilmente ſi farà del fegato, et del rognon crudi, friggendo ogni coſa inſieme con lo ſtrutto, ouer lardo colato, con cipollette battute; et fritti che ſaranno ſi ſeruiranno coſi caldi nel modo che ſi ſerue il fegato ſopradetto; et ſe ui ſi uoleſſe friggere inſieme del preſciutto, o ceruellati, ſarebbeno migliori, et dapoi che foſſero fritti ſi potrebbeno accommodare in modo di mineſtra, giungendoui brodo con herbettine battute, et incorporandole con uoua, et agreſto. In queſto medeſimo modo ſi può ancho accommodare il ſangue dapoi che ſarà aleſſato, eccettuando il ſangue del Toro.

Per cucinar la milza di boue, o di uaccina in piu modi. Cap. XXI.

SOPRA tutto la milza ha da eſſer freſca, che non paſſi un giorno, nellaqual con deſtrezza ſi farà un buco nel mezo, ouer da un canto, in modo che ſi poſſa impire d'una compoſitione di lardo battuto, aglio, petroſemolo, menta, maiorana, caſcio grattato, roſſi d'uoua, ſpetierie communi, et piena che ſarà, ſi cuſcirà in modo, che non poſſa uſcir fuora la compoſitione, et ſi potrà porre nello ſpedo, ouero in forno, nel modo che s'è poſto il lombo al capitolo 8. Si potrebbe ancho aleſſare, et poi laſciarla rifreddare, e tagliarla in fette, et friggerla nella padella con lo ſtrutto, nel modo che s'è fritta la fricaßea del fegato, et cotta che ſarà in qualunque modo, ſi ſeruirà coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra. Si può ancho quando è ben cotta, et aleßata, in fette ricuocere ſu la graticola.

Per cucinar le trippe di boue o di uaccina in diuerſi modi. Cap. XXII.

LE trippe de gl'animali graſſi, anchorche ſiano uecchi, ſaranno perfette, ma ſopra tutto uogliono eßere ben nette con acqua calda, et ben purgate d'ogni immonditia, facendole ſtare in acqua corrente per diece hore, ouero in naſi, mutãdoui l'acqua tanto che perdano il fetore che hanno, facendole aleßare in acqua ſenza ſale, fin'a tanto, che ſaranno bene ſchiumate, et dapoi ſi caueranno, et ſi ſciacqueranno in acqua fredda. Ilche ſi fa acciochè non ſcoli il graſſo, et partaſino in piu pezzi

Digitized by Google

grossi,& piccioli secondo il giuditio,& si poneranno in un'altro uaso con un pezzo di presciutto,ouer ceruellati, & acqua a bastanza, facendole finir di cuocere,di modo che rimanghino bianche,& non troppo salate;& il brodo sia grasso;et se saranno pezzi grossi, come in alcuni lochi si usa, & particolarmente in Bologna, & in Ferrara, li quali si dimandano caldumi, si accommoderanno in piatti nel modo che si accommoda la suppa lombarda,cioè l'un pezzo sopra l'altro,tra mezati di cascio Parmiggiano grattato, & fette di prouatura mescolate con spetiarie communi, & con esse trippe si seruirà il presciutto, ouer ceruellato, spargendoui sopra un poco di brodo grasso, tinto di zafferano, & facendole stare in luoco caldo, sfusate tra l'un piatto & l'altro,tanto che il cascio, & le prouature siano incorporate con le trippe, seruendole calde a beneplacito. Ma se si uorranno in minestre,dapoi che saranno ben cotte,e tagliate minute,si potranno incorporare con uoue sbattute,& cascio,mescolate cõ lesudette spetierie, & menta,maiorana,& petrosemolo battute, seruendole cosi calde, con cascio grattato,e cannella sopra. Ma per sapere la parte migliore,che si ha da pigliare, dico, che de ue pigliarsi la parte piu grossa del bottaccio,et il restante del budello maestro per far l'altre uiuande,gli altri budelli son piu magri,et piu duri, et sono piu appropriati per far salciccioni,che altro. Ma quando saranno di giouenchi,cioè, manzuoli,si potranno adoperar tutti.

Per alessar la testa di uitella con acqua, & sale. Cap. XXIII.

VOLENDO che la testa rimanga bianca, subito morta la uitella stacchisi la testa dal busto, et pelisi con acqua calda, auertendo che quando sarà di uitella rossa,et non sarà stata ammazzata la uitella con il maglio, resterà sempre piu bianca. Netta che sarà d'ogni immonditia, cauisile la lingua, e trapassilesi un legno tra le narici,accioche si purghi bene d'ogni materia,et inuoltisi in un drappo di lino bianco, di modo che non si possa sciorre,et pongasi al fuoco in un uaso di rame stagnato,o di terra ad acqua fredda senza sale; il che si fa, accioche uenga bene a purgarsi: et come comincierà a bollire,schiumisi con destrezza, auertendo, che non si rompa la schiuma,e schiumata che sarà,pongauisi sal bianco a bastanza,ouero un pezzo di presciutto,che non sia rancido,et sia tanto che basti a salare il brodo;et per conoscere quando essa testa è cotta,pongasi un piede della detta uitella nel uaso a cuocere con essa; percioche quando il piede sarà presso a cotto,la testa sarà cotta,cauisi poi dal brodo,e sciolgasi dal drappo,et seruasi subito con fiori di borragine,et petrosemolo sopra,percioche se sarà sciolta fuori del drappo,et non si terrà coperta,uerrà rossa,et non serà cosi saporita,ne cosi bella di uista, et pigliãdo la detta testa nella stagion della uitella sarà assai migliore: La quale stagione comincia del mese d'Aprile per tutto Luglio,ma in Roma le mongane sono sempre buone,perche sono nudrite di latte nelle cascine,et le cãpareccie si nudriscono

con

Digitized by Google

con le madri alla foresta. Et la testa quando sarà cotta, si potrà seruire cõ uarij sapori sopra: si può ancho cuocere senza drappo, ma non uerrà cosi bianca, & la pelle creperà.

Per cucinar la testa della uitella di latte senza osso in piu modi. Cap. XXIIII.

PELATA, et netta che sarà la testa nel modo sopradetto cõ destrezza cauilesi la lingua, et inuoltisi in un drappo di lino a piu doppij, & ammacchisi destramente con il pistion di legno, hauendo auertenza di nõ romper la pelle; et ammaccata che sarà, di modo, che gli ossi siano tutti rotti, si cauerãno tutti per la parte della nuca, riuolgendola in modo, che quel di dentro uenga fuora, et cauati che gli saranno i denti, i ceruelli, et l'ossa, lauisi a piu acque, et riducasi nel primiero stato, cioè la pelle torni di fuora con l'orecchie, che non siano maccati, ma ben netti, cusciasi la parte dinanzi con il filo, et habbiasi poi una compositiõ fatta di ceruelle d'altra uitella con grasso di rognone, et presciutto, battuto il tutto con li coltelli, et mescolato cõ cascio parmeggiano grattato, noua, pepe, cannella, et zafferano, et la quantità d'ogni cosa sia ad arbitrio, et giuditio, empiasi la detta testa, et piena che sarà, cusciasi il buco, acciò che non esca la compositione, et pongasi in un uaso grande cõ aqua fredda senza sale, et lasciasi bollire pian piano, fin tanto che la testa haurà presa la sua forma, et la compositione sarà appresa; schiumata che sarà, cauisi d'esso uaso, et pongasi in acqua fredda, et per conseruarla biãca, inuolgasi in un drappo, et facciasi cuocere con un pezzo di presciutto nel modo della soprascritta, et seruasi al modo sopra scritto; Ma uolendola senza osso in un'altro modo, come sarà polita, & netta, cõminci a scorticar per le parti da basso, e scortichisi con destrezza, et auertenza di non tagliar la pelle, lasciandoni gl'orecchi attaccati alla pelle. Lauisi la detta pelle, et cusciasi la parte di basso et la bocca, et empiasi della soprascritta cõpositione, et cuocasi nel modo soprascritto, ma uolendola stufata, tengasi l'ordine, che si dirà nel suo capitolo.

Per arrostir nello spedo la testa di uitella di latte con pelle, & senza pelle. Cap. XXV.

PELATA, & netta che sarà la testa, cauisele la lingua, & in loco d'essa lingua mettauisi un pezzo di presciutto, o ceruellato, & legbisi il muso, facciasi bollire alquanto in acqua, cauisi poi, & lasciasi rifreddar nell'acqua; (Ilche si fa, acciò che la carne rimanga tenera nell'arrostire, & nõ uenga cosi soda) inuolgasi poi nel la rete della detta uitella, o di porco, ma sia prima spoluerizzata di spetierie communi, fiori di finocchio, & sale, inspediſi, et facciasi arrostire cõ lento foco, et cotta che sarà, seruasi con olive senz'ossa sopra, et sugo di melangole; ma uolendosi arrostir senza pelle, netta che sarà d'ogni immõditia sarà in arbitrio di cauarle la lingua, et ponerui il presciutto senza essere rifatta. Inspediſi, et facciasi cuocere a lẽto foco,

Digitized by Google

bagnandola con lo ſtrutto, o lardo colato, doue ſia ammaccato uno ſpigolo d'aglio, et cotta che ſarà, ſeruaſi calda con moſtarda ſopra, in piatti, ouero altro ſapore, ma ſe tal teſta ſarà ſenza oſſo, facciaſi che prima ſia meza cotta nel brodo cõ il pſciutto laſciãdola riffredare fuori del brodo, et ſe ſi uorrà inuolgere nelle rete, o circõdare con fette di lardo, ſarà in arbitrio, cuocẽdola et ſeruẽdola nel modo ſopraſcritto.

Per aleſſare, o ſtufare la teſta della vitella mongana ripiena. Cap. XXVI.

PELATA, & netta che ſarà la teſta nel modo ſopraſcritto, ſi ſpaccherà, aprendola dalle parti di baſſo, & laſciando le parti di ſopra intiere, & con deſtrezza le ſi cauerà la lingua, & le ceruelle, nettandola beniſſimo con piu acque, & maggiormente nelle canalette delle narici, & dapoi s'empirà il loco doue ſtanno le ceruelle d'una compoſitione fatta di lardo battuto, & le ſue ceruelle perleſſate, tagliate in bocconcini, & caſci grattati, noua, zuccaro, pepe, cannella, & zafferano con petroſemolo, maiorana, & uua paſſa di Corinto, & cuſcendo con deſtrezza, ſi unirà inſieme la parte da baſſo, & il muſo, & il buco della coppa, aleſſandola con acqua & ſale; ma per conſeruarla bianca, et fare che il pieno non eſca fuori, ſi accommoderà nel drappo nel modo, che ſi accommoda l'altra ſopradetta al c. 24. Ma uolẽdola ſtufare, dapoi che ſarà piena, ſi ponerà ſenza il drappo in un uaſo di terra, ouer di rame ſtagnato bene, con fette di preſciutto, che non ſiano rancide, ouer ceruellati gialli, e tanta acqua che baſti, ouer brodo d'altra carne, che non ſia troppo ſalato, giungẽdo con eſſa, cannella intera, zenzeuero, pepe, garofani, et agreſto chiaro, e turando il uaſo, che non poſſa fiatare, et ſi farà cuocere ſu le bracie lontano dalla fiamma, et cotta che ſarà, ſi ſeruirà coſi calda con fette di preſciutto, o di ceruellato intorno, et con alcuni ſaporetti in piatti, & del brodo ſe ne potranno far ſuppe alla lombarda, & altre mineſtre, et ſe ſi uorrà ſtufare in altro modo, tengaſi l'ordine, che ſi tiene a ſtufare il lombo, ouer zinna di uaccina anteſcritta.

Per ſotteſtare in forno la teſta di uitella mongana. Cap. XXVII.

PELATA, et netta che ſarà la teſta, ſpacchiſi per mezo, et pongaſi in uaſo di terra con tanto brodo d'altra carne, ouero con acqua meſcolata con moſto cotto, et aceto chiaro, che piu della mittà della teſta ſtia coperta, et pongaſi con eſſa lardo battuto, et preſciutto tagliato a dadi con cipolle, ouer agli perleſſato, et prugne, et uiſciole ſecche, pepe, cannella, garofani, noci moſcate, et zafferano, et la quantità delle coſe ſi rimette al giuditio. Pongaſi in forno, che non ſia troppo caldo, et laſciſi cuocere, rinoltandola alle uolte, ſe la teſta ſarà con la pelle, ſarà neceſſario tener coperto il uaſo, percioche il calor del forno ſeccherebbe la pelle, ma ſe ſarà ſcorticata, non occorrerà. Cotta che ſarà, ſeruaſi calda con il ſuo brodo ſopra. In queſto modo ſi può accommodare la teſta ripiena intiera, et l'Autunno in loco di prugne, et

uiſciole

Digitized by Google

uisciole con pezzi di cotogni, et pere carouelle, et l'estade prugne, et pere mal mature, et una spina, o agresto.

Per cuocere la testa della uitella mongana indorata, & su la graticola. Cap. XXVIII.

NETTA, et alessata che sarà la testa cosi intiera in acqua con un pezzo di presciutto, ouer con un salciccione, che non sia rancido, cauisi dal uaso, et lasciasi rifreddare, et partisi per mezo, separando una parte dall'altra, et lascinouisi le ceruelle, & mondisi la lingua di quella pellicina, la qual lingua ancor essa sarà partita per mezo, et dapoi inuestiscasi in una compositione d'noue sbattute, pan grattato, cascio uecchio, pepe, cannella, zafferano, petrosemolo, menta, et maiorana battuta, ponendola in un padellone, oue sia strutto caldetto, con la parte delle ceruelle in giu, et sotto le ceruelle ui sia posto prima un poco di quella compositione, che s'è detto, accioche le ceruelle non escano dalla testa, et si spargerà della detta compositione sopra con un cocchiaro, friggendola in modo, che pigli colore da una banda, et l'altra, et fritta che sarà si seruirà cosi calda con sugo di melangole, fette di limoncelli, zuccaro, et cannella sopra; et se si uorrà indorare in un'altro modo, dapoi che sarà cotta, e spaccata, si caueranno le ceruelle mescolandole con compositione di ceruellate gialle, zuccaro, et una passa, et riponendole nel suo loco, et di poi si haueranno noue sbattute con zuccaro, cannella, et zafferano, et un poco di uin bianco, et d'una parte di questa compositione se ne farà una frittata grande, et fatta che sarà ui si porrà sopra meza testa, cioè con le ceruelle in giù, spoluerizzandole di zuccaro, et cannella, et riuolgendo poi con destrezza la frittata, in modo che copra tutta la detta testa, et con alquanto piu di strutto le se darà una calda nella padella da ambedue le bande fin'a tanto che sia cotta l'impitura, et cosi calda, et colorita si cauerà seruendola nel modo che s'è detto di sopra, con un poco d'acqua di rose; et quando non s'haueßero padelle da friggere cosi grandi, si potranno adoperare le tortiere. Ma uolendola su la graticola non occorrerà indorarla, ne friggerla, et basterà spoluerizzarla di pan grattato, fior di farina, sal trito, fior di finocchio, zuccaro, et cannella, ponendola su la graticola; et come sarà riuoltata ui si porrà sopra una fetta di lardo larga per ciascuna parte della testa, onero si bagnerà con un poco di strutto. Et facciasi, che la graticola sia spessa, acciò le ceruelle non cascbino nella cenere. Cotta che sarà, seruasi cosi calda con alcuni saporetti sopra, et essendo le sopradette teste piccoline, saranno assai migliori con la pelle, che scorticate per far le dette uiuande.

Per arrostire nello spedo la lingua della uitella mongana. Cap. XXIX.

PIGLISI la lingua con quelle animelle, che ha d'intorno, et priuisi del caualuccio, lauisi in piu acque, et facciasi perlessare, et perlessata che sarà, cauisi

Digitized by Google

le ſpogliſi di quella pelle, che ha d'intorno, et impillottiſi minutamente di lardo con alcuni chiodi di garofani per dentro, inſpediſi, et facciaſi arroſtire con lento foco. Et cotta che ſarà, ſeruaſi calda con fette di limoncelli ſopra, ouero copraſi di ciuiero, o d'altro ſapore.

Per arroſtire nello ſpedo, & accommodare in piu modi la lingua della uitella mongana ripiena. Cap. XXX.

NETTA *che ſarà la lingua di quella uiſcoſità che ha d'intorno, le ſi farà un buco per la parte di ſopra appreſſo al canaluccio, il qual buco uenga per dentro della lingua fin'alla punta, empiendola poi d'una compoſitione di carne magra battuta, et lardo, et caſci grattati, uoua, agli, petroſemolo, e ſpetierie communi; & piena che ſarà, ſi chiuderà il buco con lo ſpago, facendola piu di meza cuocere con il brodo, et cauiſi poi, et priuiſi della pelle, che tiene d'intorno. Habbiaſi poi una rete di porco mollificata con acqua tepida. Et inuolgaſi dentro la lingua con una parte di quella empitura, et fior di finocchio intorno alla lingua, et come ſarà accommodata in un bel rotolo, ligata con lo ſpago s'inſpederà, facendola cuocere con foco temperato; et cotta che ſarà, ſi ſeruira coſi calda con fette di limoncelli ſopra. Ma ſe ſi uorrà ſotteſtare, ouero al forno, dapoi che ſarà piena, et aleſſata, et netta in quel modo, che ho detto di ſopra, ſi ponerà in un tegame di terra, oue ſia ſtrutto, ouer lardo colato, facendola ſoffriggere con alcune cipollette, et ui ſi aggiungerà del brodo con prugne, et uiſciole ſecche, facendola finir di cuocere, et cotta che ſarà, ſi ſeruirà coſi calda con il ſuo brodo ſopra, et l'Eſtate ui ſi potrà porre dell'agreſto intiero, et de gli altri frutti con minor quantità di ſpetierie che nel Verno. Similmente ſi potrà fare della lingua di uitella camparecia, et della ſeccaticcia, et ſi potrebbeno ancho arroſtire nello ſpedo le ſopradette lingue piene, et uote, coſi crude ſenza perleſſarle, e ſboglientar ſolo la parte piu magra per poter leuarle la pelle.*

Per arroſtir ſu la graticola, indorare, & far fricaſſea della lingua della uitella mongana. Cap. XXXI.

ALESSATA *che ſarà la lingua, et netta di quella pelle, ſe ſarà picciola, ſi laſcierà intiera, ma ſe ſarà groſſa, ſi partirà in due pezzi, per lungo, ſpoluerizzandola di fior di finocchio, pan grattato, et ſal trito, et pongaſi ſu la graticola con una fetta di lardo ſopra, per ciaſcuna parte riuolgendola, & come hauerà preſo un pochetto di colore, ſeruaſi coſi calda con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra; Ma uolendoſi ſoffriggere, tagliſi in fette per lo trauerſo dapoi che ſarà rifreddata, et ſoffriggaſi con ſtrutto, ouer lardo colato, et con cipollette, et ſeruaſi coſi calda con eſſe cipollette, pepe, et ſugo di melangole ſopra; et uolendola indorare con noue sbattute, partita che ſarà per lungo in due parti (come s'è detto) inuolgaſi in noue battute, et herbuccie battute, et pan grattato, et facciaſi friggere nello*

ſtrutto,

Digitized by Google

strutto in modo che sia coperta da ambedue le bande di essa compositione, et seruasi calda con sugo di melangole, zuccaro, et cannella sopra.

Per cuocere la detta lingua in diuerse fricassee. Cap. XXXII.

ALESSATA, *et netta che sarà la lingua nel detto modo, piglisi la parte migliore, ch'è dal mezo in dietro, con l'animelle, che ha intorno, tagliasi in fette per trauerso. Soffriggansi le dette fette nello strutto, et soffritte che saranno, colisi la maggior parte dello strutto, habbianosi poi rossi d'uoue sbattute con agresto chiaro, & brodo di carne freddo, zuccaro, cannella, et zafferano, pongasi ogni cosa nella padella con essa lingua, et facciasi cocere pian piano lontano dal fumo, mescolando sempre la padella fin'a tanto che tal uiuanda sarà uenuta come un brodetto serrato, et seruasi cosi calda con zuccaro, et cannella sopra; Ma uolendosi essa lingua in un'altro modo, soffritta che sarà, si porrà in un uaso di terra, o di rame con tanto brodo, che stia coperta, et pepe, cannella, zafferano, una spina, ouero agresto intero, herbicine tagliate minute, et facciasi, che ogni cosa leui il bollo, et s'incorpori il brodo con pane grattato, o con mandole peste, ouero con uoue sbattute, et seruasi cosi calda con cannella sopra.*

Per alessare il petto della uitella. Cap. XXXIIII.

PIGLISI *il petto subito scorticata la uitella, acciochè rimanga piu bianco, lauisi in una sola acqua, et pongasi a cuocere in uaso di terra, o di rame in acqua che bolla con sale a bastanza, et facciasi cuocere; Et per tenerlo basso, perciochè di sua natura il petto sta à galla, si osseruerà l'ordine detto nel Cap. III. del petto della uaccina: et cotto che sarà, però non disfatto, si cauerà subito dal brodo, perciochè come essa carne sta cotta con esso brodo, s'impregna di quello, et uiene insipida, et berettina, ma seruandola, come ho detto, sempre sarà piu saporita, et piu bianca. Con la detta carne si possono seruire alcuni saporetti in piatti, et petrosemolo. In tutti questi modi si potranno alessare tutte le parti della uitella, hauendo auertenza di schiumarla bene, et maggiormente la scannatura; et la pancietta si cuocerà in questo modo, hauendola però prima piena de cascio, uoue battute, pepe, cannella, zafferano, et herbicine; Bisogna ancho auertire, che la pancietta stia sotto acqua, perciochè uolentieri sta a galla, et uolendo fare d'essa pancietta diuerse uiuande, cotta che sarà, cauisi dal brodo, et lasciasi rifreddare, e tagliasi in fette con un coltello sottile, lequali fette si potranno friggere nello strutto con cipollette battute, et senza; et seruirsi cosi calde con sugo di melangole, & pepe sopra, ouero coprir le d'alcuni sapori cotti, et crudi. Si possono ancho porre le dette fette su la graticola facendole pigliar colore de ambedue le bande, et seruendole cosi calde con zuccaro, et sugo di melangole sopra.*

Per

Digitized by Google

Per ſtufare, & ſotteſtare il petto della uitella mongana. Cap. XXXIIII.

PIGLISI *la punta del petto che è la parte migliore, & riempiaſi di quella compoſitione, della qual s'empie la pancietta nel proſſimo ſopradetto capitolo; pongaſi in uno ſtufatoro di terra, o di rame, nel qual ſia lardo battuto, & fette di preſciutto, & con eſſe ponganoſi pepe, garofani, cannella, noci moſcate, zafferano, & agreſto chiaro, e tanto brodo d'altra carne, che non ſia troppo ſalato, e che ſtia coperto, ouero acqua. Turiſi il uaſo, & ſigelliſi con paſta intorno, in modo che non poſſa fiatare, et facciaſi cuocere, & come ſarà ſtato per lo ſpatio d'un'hora & meza, ſcopraſi il uaſo, et ſeruaſi caldo con il ſuo brodo ſopra. Si potrebbono porre a cuocere con eſſo prugne, et uiſciole ſecche, et cipolle perleſſate, et diuerſe altre materie. Nel medeſimo modo ſi può acconciare la ſcannatura, e tutti gl'altri agi, cioè parti della uitella.*

Per ſoffriggere, & far fricaſſee del petto della Vitella mongana. Cap. XXXV.

ALESSATO *che ſarà il petto, pieno o uoto che ſia, ſi cauerà dal brodo, et ſi farà ſtare per due hore in una compoſitione d'aceto, moſto cotto, ouer zuccaro, ſpigoli d'agli ammaccati con finocchio dolce, ſale, pepe, garofani, & cannella. Cauiſi poi d'eſſa compoſitione, & laſciſi ſcolare, & infariniſi coſi intiero in fior di farina, ouero compartito in pezzi, facciaſi friggere con lo ſtrutto, ouer lardo colato pian piano ſu le bracie, riuolgendolo nella padella di modo che ſia ben fritto, et colorito da ambedue le bande, et ſeruaſi coſi caldo con un ſapor ſopra fatto del medeſimo adobbo. Si potrebbe ancho ſoffriggere ſubito cauato dal brodo, & infarinato ſenza eſſer poſto in adobbo, ſeruendolo coſi caldo con qualunque ſapor cotto, o ſugo di melangole, o ſette di limoncelli, quel che ſarà piu grato. Ma uolendolo in diuerſe fricaſſee, dapoi che ſarà aleſſato, ſe ne faranno tutte quelle fricaſſee, che ſi fanno della lingua della detta uitella, al capitolo 32. Volendo la punta del petto, cioè il callo, in fricaſſea, aleſſato che ſarà, tagliſi in fette ſottili, et infariniſi in fior di farina, ouero indoriſi con roſſi d'uoue sbattute, pan grattato, et caſcio graſſo, ſpetierie communi, et herbicine battute, et friggaſi nello ſtrutto nel modo, che ſi friggono le tagliature della lingua nel capitolo 31. Del detto callo ſe ne potranno fare tutte quelle uiuande, che ſi fanno del callo del petto della uaccina.*

Per arroſtir nello ſpedo, & ſu la graticola il petto della detta uitella ripieno. Cap. XXXVI.

EMPIASI *il detto petto di lardo battuto, & herbicine, agli, uoua, e ſpetierie, et facciaſi rifare all'acqua che bolla, & rifatto che ſarà, cauiſi, & laſciſi rifreddare,*

Digitized by Google

freddare, & impillottisi di lardo minuto con alcuni rametti di rosmarino per dentro, inspedisi, & facciasi cuocere a lento foco. Cotto che sarà uuol'esser seruito cosi caldo con sugo di melangole, ouer di limoncelli sopra; ma uolendosi su la graticola, pieno o uoto che sarà, facciasi piu di mezo aleßare, & poi cauisi, & lasciasi rifreddare, e spoluerizzisi di sale, et fior di finocchio, et pongasi su la graticola con una fetta di lardo sopra per conseruarlo morbido, facciasi finir di cuocere, et seruasi cosi caldo con cipollette soffritte sopra, o con sugo di melangole, & pepe sopra, ouero con altri sapori a beneplacito.

Per accommodar la spalla della uitella mongana in piu modi. Cap. XXXVII.

NON uolendo mancare della promeßa fatta nel primo libro di moßtrare in quanti modi si possano cucinare a un per uno i membri de gli animali quadrupedi, affermo per cosa trouata con l'isperienza, che la spalla della uitella mongana, cioè di latte, si può cucinare in tutti quei modi, che s'è detto, che si accommoda il petto della detta uitella.

Per arroßtir nello spedo la schiena, cioè lonza della Vitella mongana. Cap. XXXVIII.

LA schiena della uitella s'intende dalla punta della spalla fin'all'eßtremo della coda, ma la parte migliore è la lonza per arroßtire, la qual lonza s'intende quanto dura il lombo, cioè la parte piu grassa, oue sta il rognone. Staccata dunque che sarà da gl'altri membri, & compartita in piu pezzi, le si darà una sciacquata nell'acqua tepida, facendola rifare nella acqua che bolla, come sarà bollita per un quinto d'hora si cauerà, et si lascierà rifreddare, dapoi s'impillotterà di pillotti di lardo, che non sia rancido, et si farà cuocere nello spedo con fuoco lento nel principio, ilche si fa accioche si cuoca dentro et fuora in un medesimo tempo; et quando sarà preßo a cotta, le si darà una mano di sal trito con un poco piu di fuoco. et cotta che sarà si seruirà cosi calda con sugo di melangole sopra; et se si uoleße rifare su la graticola, subito che sarà scorticata si farà rifare sopra essa graticola senza esser lauata, et subito si spoluerizzerà di fior di finocchio, pepe ammaccato, e sale, et se si uorrà impillottare di lardo, sarà in arbitrio, facendola cuocere nello spedo con alcun chiodo di garofani, et cime di rosmarino per dentro; et cotta che sarà, seruasi cosi calda con alcuni saporetti sopra. Se si uoleße che quella di sopra, laqual è rifatta nell'acqua, rimaneße piu colorita del solito, si haueria da far cuocere al fuoco di carbone, et che prima che fosse stata posta nello spedo, haueria da esser tenuta a molle cosi impillottata nell'acqua fredda per mez'hora. In tutti questi modi si potrà fare di quella uitella camparecia, et della seccaticcia; et se le lonze si uoleßero in adobbo, si haueria da tener l'ordine, che si terrà della lonza di porco seluaggio; et uolendone brisauoli alla Venetiana,

Digitized by Google

tiana, partita che sarà costa per costa, et battuta con la costa del coltello, si osserverà tutto l'ordine che si tiene in quella della uaccina al capitolo VII.

Per arrostir nello spedo la scannatura della Vitella mogana. Cap. XXXIX.

PARRA *ad alcuni cosa estrauagante, et inusitata, che la scannatura si cuoca nello spedo: ma io per isperienza trouo, che tale scannatura posta nello spedo senza essere rifatta, et essendo netta, senza esser lauata, ma solamente spoluerizzata di sale, et fior di finocchio, è cosi saporosa, et delicata come la lonza, però si ha da cuocere a lento fuoco; et cotta che sarà, ha da essere seruita con sugo di melangole sopra, et mostarda, o con altro sapore in piatti. In questo modo si potrebbe arrostire la pancietta, dapoi che fosse piena. Vero è che la pancietta deue essere rifatta per rispetto del pieno, et dapoi impillotata di lardo.*

Per cuocere nello spedo, & in altri modi il lombo della Vitella mongana. Cap. XL.

S'HA *da sapere che la uitella ha quattro lombi, cioè due per banda, come ha il boue, et molti altri animali quadrupedi, et due rognoni, et il lombo schienale è quello, che sta sopra le coste sotto la pelle, et è tondo ne piu ne meno, che il pesce della coscia della uaccina, il quale anchor'esso è buono da arrostire nello spedo, et si può accommodare in tutti quei modi, che si può fare del lombo sopradetto, e tiene dalla menatura della spalla fin'alla giuntura del groppone, et è alquanto piu duretto di quello che sta sotto il rognone, il qual è piu corto. Dapoi dunque che saranno leuati dalla schiena i sudetti lombi, e scarnati di quelle pellicine, si potranno accommodare in tutti quei modi, che si accommodano quelli del boue, et della uaccina; Ma per arrostire nello spedo, lo schienale ha da essere alquanto piu frollo d'ell'altro, et ha da stare piu in soppressa, che quello da basso, impillottandolo per lungo di presciutto, et di fuori di lardo minutamente, et riuscirà molto perfetto. Il simile si potrà fare del pesce della coscia della uaccina.*

Per arrostire nello spedo il rognone della uitella mongana. Cap. XLI.

PIGLISI *il rognon della uitella con il suo grasso, che tiene intorno, et sia fresco, et non frollo, e spoluerizzisi di sale, et fior di finocchio, inspediſi, et facciasi cuocere. ricogliendo quel grasso, che da esso cola, et cotto che sarà seruasi caldo con quel grasso, ch'è colato, mescolato con sugo di melangole, et zuccaro, ouero con cipolette soffritte. Si potrà ancho dapoi che sarà spoluerizzato, ponere nella rete, con una compositione intorno d'uoue sbattute, et cascio grattato, tenendo l'ordine di cuocerlo, che si tiene nella lingua inuolta nella rete al Cap. XXX.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere nello spedo, & in diuersi altri modi la coscia della uitella mongana. Cap. XLII.

SE *la coscia, cioè il zigotto della uitella sarà picciolo, come son quelle delle uitelle Trentine, le quali alcuna uolta non passano ottanta libre l'una; Si potrà arrostire così intiero, rifatto che sarà, & impillottato di lardo nel modo che si fa la lonza. Ma se sarà delle uitelle Romanesche, le quali sono assai piu grosse, si potrà partire il zigotto per mezo, lasciandolo riposare per due hore con pepe, sal trito, & fior di finocchio sopra, & facendolo rifare su la graticola a foggia di schiuaticine; et rifatto che sarà, lasciſi rifreddare in pillottandolo di lardo, ma prima i detti pillotti siano stati rinuolti nella sopradetta compositione, passinosi dall'un canto all'altro, facendola cuocere nello spedo in quel modo che s'è cotta la lonza. Et cotto che sarà, si seruirà così caldo con alcuni sapori sopra, & se si uorrà nel forno, e stufato, tengasi l'ordine che si tiene del lombolo della uaccina al capitolo V III.*

Per far polpette, & polpettoni della carne magra della sopradetta cò scia di Vitella mongana. Cap. XLIII.

PIGLISI *la parte migliore, cioè quella che sarà priua di pelle & nerui, & uolendone fare polpettoni, osseruisi tutto l'ordine, che si tiene a fare i polpettoni del lombo di uaccina, nel capitolo 13. Ma uolendosi far polpette, tagliſi la carne alquanto piu sottile, & piu corta, & piu stretta del polpettone, battendole con la costa del coltello da ambedue le parti. Ilche si fa acciochè rimangano piu tenere, & piu frolle, sbruffandole con un poco d'aceto, pepe, sale, & finocchio; habbiasi poi una compositione di lardo battuto con la medesima carne magra, rossi d'uoua, pepe, cannella, petrosemolo, et altre herbette odorifere con uno spigoletto d'aglio, et con essa s'empirà ciascuna di loro, uolgendole in sù a foggia di cialdoni, ponendole nello spedo con una fettolina di lardo tra l'una, & l'altra, & facendole cuocere con fuoco gagliardetto nel principio fin'a tanto che saranno ferme, & cotte che saranno in modo che habbiano alquanto di colore, si caueranno; Così calde si seruiranno con alcuni saporetti sopra, et se ui si uorrà porre cascio grattato nell'empitura, sarà in arbitrio. Le dette polpette ancho piene che saranno si potranno inuolgere in rete nel modo che si fa de i fegatelli, et inspedare con una foglia di lauro tra l'una et l'altra, facendole cuocere con piu lento foco delle sopradette, et seruandole calde con alcuni saporetti sopra, Ma uolendole stufate, non occorre ponerle nella rete, et basterà come saranno mezo cotte, cauarle dallo spedo, et ponerle in una pignata, o stufatora doue sia il grasso che è colato, et agresto chiaro, mosto cotto, zibibbo, pepe, canella, zafferano, et sugo di melangole, et faccianosi finire di cuocere con esso sapore pian piano. Volendole stufare in un'altro modo, piene che saranno così crude si metteranno in una stufatora, nella qual sia lardo colato, ouero strutto, facendole soffriggere pian piano, et riuolgẽdole fin'a*

Digitized by Google

fin'a tanto che la compositione sia appresa, & giungasi con esse tanto brodo, che stiano coperte, & prugne, & uisciole secche, o una spina, ouero agresto intiero; Il che sarà secondo i tempi, con la medesima spetieria, che s'è adoperata di sopra, & faccianosi finir di cuocere tenendo il uaso turato, & cotte che saranno seruanosi con il medesimo brodo sopra, hauendoui posto prima che si uogliano seruire una brancata d'herbicine battute. In questo modo ancho si possono sottestare nel forno. Ma uolendosi in un'altro modo, battute che saranno le polpette con la costa del coltello, bagninosi con agresto chiaro, e spoluerizzinosi di zuccaro, pepe, & cannella, lasciandole stare l'una sopra l'altra per un'hora, & habbiasi una tortiera unta di strutto ouer di lardo, facendo un suolo delle polpette senz'essere inuolte, & sopra le polpette spargasi cascio nuouo, & uecchio, grattato, mescolato con zuccaro, pepe, cannella, zafferano, & una passa; dapoi piglinosi altre tante polpette bagnate nell'uoue battute, e stendanosi sopra le prime, & pongauisi un'altra uolta della medesima compositione con alcune fettoline di prouatura', & cosi se ne ueranno a fare tre o quattro suoli facendoli cuouere al forno, ouero sotto il testo con una fetta di lardo sopra; Et come saranno state per mez'hora in forno, ui si porrà un poco di brodo tinto di zafferano, & un poco d'agresto chiaro, o intero, & cotte che saranno, uogliono esser seruite cosi calde con il suo brodo, et se ui si uolesse porre tra l'una et l'altra fette di sommata di salato, sarebbe in arbitrio.

Per far polpettoni alla Romanesca della detta carne magra. Cap. XLIIII.

TAGLISI *la detta carne in pezzi di sei oncie l'uno, & ciascun pezzo impillottisi di presciutto uergellato, ouero di lardo, che prima sia stato inuolto in fiore di finocchio, o in pitartamo, sale, pepe, garofani, cannella, & noci moscate, facendo che i detti pillotti stiano tutti dentro nel corpo della carne, cioè che non appariscano fuori; & come li detti polpettoni saranno stati in soppressa per due hore con la detta compositione, & due spigoletti d'aglio ammaccato, si faranno cuocere nello spedo al modo che si cuoceno gli altri della uaccina, et come saranno presso a cotti, si potranno stufare nella pignata nel modo che si stufano le polpette sopradette. Seruendoli cosi caldi con il sapor suo sopra; similmente si può fare del pesce della coscia di seccaticcia, o di uaccina, dapoi che sarà ben frolla.*

Per far brisauoli di carne magra di Vitella, fritti, & cotti su la graticola. Cap. XLV.

TAGLIATI *che saranno i brisauoli nel modo che si tagliano le polpette, & battuti con la costa del coltello da una banda & l'altra, sbruffandoli con un poco d'aceto, et uin greco, done sia stato aglio ammaccato, et con fior di finocchio, o pitartamo pesto, pepe, et sale, spoluerizzandoli, et facendoli stare in soppresso l'un sopra l'altro per un'hora, et uolendoli friggere in strutto ouer lardo colato, prima s'infari-*

Digitized by Google

s'infarineranno in fior di farina, et fritte che saranno in modo che habbiano un poco di colore, et rimangano piu tosto morbide, che altrimente, si seruiranno cosi calde con zuccaro, cannella, et sugo di melangole sopra, ouero con un sapor fatto di aceto, zuccaro, cannella, garofani, et noci moscate. Ma uolendoli su la graticola, dapoi che saranno stati spolverizzati, et in soppresso, si metteranno su la graticola con una fettolina di lardo per ciascuno, accioche li brisauoli rimangano piu morbidi facendoli cuocere a lento foco et riuolgendoli spesso; Il fumo che esce di sotto la graticola per causa del grasso che cola darà loro perfettissimo odore, et ottimo sapore. Cotti che saranno, uogliono esser seruiti con un delli sopradetti sapori, con liquali si seruono i fritti. Li detti brisauoli in loco di ponerli su la graticola, si potrebbono cuocere in una tortiera unta di strutto con le medesime fettoline di lardo sopra, et si seruiranno con il suo sapore, et sugo di melangole sopra.

Per far ceruellati di carne magra di Vitella, & del suo fegato con la sua rete. Cap. XLVI.

PIGLINOSI *libre sei di detta carne senz'ossa, pelle, et nerui, et fresca, cioè subito morto l'animale, acciochè habbia sugo in piu abondanza, et libre due del grasso del rognone priuo di pelle, et battasi ogni cosa bene con li coltelli giungendoui quattro libre di fegato d'essa uitella, che prima sia stato perlessato, et grattato con la grattacascio, et dapoi giungauisi quattro oncie di sal trito, mez'oncia di pepe ammaccato, un'oncia di cannella pesta, meza oncia di zengeuero, un'ottaua di zafferano, sei oncie di cascio grattato, sei oncie d'uua passa di Corinto netta, un'oncia di finocchio sgranato, et otto rossi d'uoue crude; et ridutto che sarà ogni cosa insieme, giungauisi una brancata tra menta et maiorana battuta, et oncie quattro di brodo di carne freddo, habbiasi poi la rete nella parte piu sottile, mollificata in acqua tepida, e tinta di zafferano, et inuolgasi la rete in rossi d'uoue battute, et facciansi i ceruellati di tal compositione grossi et piccioli secondo il giuditio, facciano si cuocere su la graticola, ouer fritti nella padella. Si potranno ancho cuocere nello spedo dapoi che saranno fermi su la graticola; Cotti che saranno uogliono esser seruiti caldi, et in loco del grasso di uitella, si puo adoperare songia di porco.*

Per far ballotte di carne magra, & fegato di Vitella mongana in forma di Pere. Cap. XLVII.

PIGLISI *della medesima compositione sopradetta, però che non ui sia brodo, et facciansene ballotte di grossezza d'un rosso d'uouo duro, et ponganosi in una tortiera, nella quale sia strutto freddo, et diasegli una calda con un testo sopra, et giungasi con esse tanto brodo, che stiano coperte, et pepe, et cannella, et zafferano a bastanza, et uua spina, ouero agresto intiero l'Estate, et il Verno agresto chiaro, con una brancata d'herbicine battute, faccianosi finir di cuocere, et seruanosi cosi calde; ma se si uoranno ridurre a foggia di pere, diasi la forma del pero con la ma-*

no,

Digitized by Google

no, ponendoui in cima uno stecco di ramo di finocchio secco. Di questa cõpositione si possono fare tommacelle con la rete di porco, o di castrato, & cuocersi nel modo che si cuoceno le ceruellate nel prossimo soprascritto capitolo, ouero nel modo, che si cuoceno le ballotte sotteſtate con il suo brodo.

Per accommodare i piedi di uitella in diuersi modi. Cap. XLVIII.

PIGLINOSI *i piedi subito morta la bestia, & pelinosi con acqua calda, auuertendo, che quelli dinanzi saranno piu polputi, et migliori di quelli di dietro, et netti che saranno dell'unghie, & d'ogni immonditia, faccianosi alessare con acqua & sale, et alessati che saranno, partiscanosi per mezo per il lungo, & friggianosi con strutto, et cipollette, ouero s'inuestiscano in noue sbattute, & pan grattato, et herbicine nel modo, che s'inueste la meza testa della detta uitella al Cap. XXVIII. & frigganosi essi ancora in strutto, & seruanosi caldi con zuccaro, et sugo di melangole sopra; ma uolendosi coprire di salza uerde, o di ciuiero, ouer d'agliata o d'altro sapore, alessati che saranno, et fritti, cosi semplici si seruiranno con uno d'essi sapori sopra; si potranno ancho porre su la graticola dapoi che saranno alessati, et rifreddati alquanto fuori del brodo, hauendoli spoluerizzati di fior di finocchio, sale, & pan grattato conseruandoli morbidi con una fettolina di lardo sopra per ciascuna parte, & seruanosi caldi con sugo di melangole sopra, ouero con un sapore fatto d'aceto rosato, zuccaro, & cannella; ma uolendo i detti piedi in fricassea con noue sbattute, alessate che saranno, taglinosi in pezzuoli, & faccianosi soffriggere con lo strutto, ouer lardo colato, & habbianosi apparecchiati rossi d'noue sbattute, mescolate con pepe, cannella, & zafferano, zuccaro, & agresto chiaro, & un poco di brodo di carne freddo, & pongasi ogni cosa nella padella, & diuisi una calda lontano dalla fiamma, & come sara presa a foggia di brodetto, seruasi con zuccaro & cannella sopra; ma uolendo arrostire i detti piedi nello spedo, come saranno piu di mezi alessati, si caueranno cosi intieri dal brodo, & si lasieranno rifreddare, & s'impillotteranno minutissimamente di lardo, & s'infpederanno, & faranno cuocere a fatto con foco gagliardetto, & cotti che saranno, si seruiranno caldi con capretti sopra; si possono ancho stufare i detti piedi nel modo che si stufano la testa, & il petto d'essa uitella.*

Per arrostire l'animelle di uitella nello spedo, & su la graticola. Cap. XLIX.

PIGLINOSI *l'animelle, e stacchinosi dal canaluccio, & diasi loro una sciacquata con acqua tepida per leuar quel sanguaccio, & uolendole con la rete, cosi crude compartiscanosi in pezzi, e spoluerizzinosi di pepe, cannella, garofani, noci moscate, & fior di finocchio, et habbiasi la rete d'essa uitella, cioè la parte piu sottile, benche miglior sarebbe quella di porco; inuolganosi i detti pezzi, & infpedinosi,*

Digitized by Google

dinosi, e tra l'un' & l'altro sia una tagliatura di porco salata, faccianosi cuocere con foco temperato, et cotte che saranno, seruanosi calde. Si potrebbeno ancho cuocere le dette animelle nello spedo senza rete, tramezate con pezzi di salciccia, & come fossero presso a meze cotte, spoluerizzarle della medesima compositione, che s'è adoperata di sopra. Si lascia in arbitrio se si uorrà fare alzare un bollo alle dette animelle prima che si pongano nella rete, ouer nello spedo, et ancho dapoi che saranno cotte senza rete, si potranno seruire con diuersi sapori sopra; et uolendole su la graticola, compartite che saranno in pezzuoli, s'infpederanno in uno stecco di legno, o di ferro, dapoi che haueranno tratto un bollo, e tra l'uno et l'altro pongasi una fettolina di gola di porco salata, ouer di lardo, et facciasi finir di cuocere in questo modo su la graticola, riuolgendole spesso, et come haueranno preso un poco di colore, & saranno cotte, seruanosi calde con zuccaro, cannella, & sugo di melangole sopra.

Per soffriggere, & accommodare in diuersi modi l'animelle di uitel la mongana. Cap. L.

PERLESSATE *che saranno l'animelle, ouer cosi crude taglinosi in pezzuoli, et per ogni libra d'esse animelle si habbiano sei oncie di uentresca di porco salata, e tagliata in fette, et friggasi ogni cosa con strutto, ouer lardo colato, & fritte che saranno, seruanosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra, ouero con altri saporetti, & in loco della uentresca si potrà friggere con esse della salnia tagliata in bocconi, ouer fettoline di presciutto: et se le dette animelle saranno perlessate, si potranno friggere con il fecato tagliato in pezzuoli; & ancho perlesate che saranno, e tagliate in bocconcini, si potranno acconciare in grattinata, cioè in fricassea fatta di rossi d'uoua, & agresto chiaro nel modo che si fa quella delli piedi; & uolendo far d'esse animelle ceruellate, tratto che haueranno un bollo, si batteranno minute con li coltelli, giungendo per ogni libra d'esse animelle quattro oncie di midolla di boue, ouer grasso di rognone d'essa uitella, e quattro oncie di cascio Parmeggiano grattato, e oncie due di cascio tenero, meza oncia di cannella, & meza tra pepe & zenzeuero, et un quarto di noci moscate, ogni cosa posta insieme, quattro oncie di zuccaro, otto rossi d'uoue crude, zafferano a bastanza, quattro oncie d'uua passa, una brancata d'herbuccie battute, et poi con la rete di castrato o di porco tinta di zafferano, si faranno i ceruellati, e tommacelle, et si cuoceranno, et seruiranno come si cuoceno et seruono quelle della carne magra. Si possono ancho metter con esse le ceruelle d'essa uitella perlesate quando se ne fanno ceruellati.*

Per far pottaggio delle sopradette animelle in diuersi modi. Cap. LI.

PIGLISI *la parte migliore, & partasi cosi cruda in piu pezzuoli, & dianisi una frittura nello strutto, ouer lardo colato, & ponganosi in un uaso di terra,*

Digitized by Google

o di rame con un poco di grasso doue son fritte, giungendoui tanto brodo che stiano coperti, e spetierie communi con un poco di zafferano, facendole bollire; & come saranno presso a cotte, ponganouisi prugne, & uisciole secche, & incorporisi il brodo con un poco di mandole peste nel mortaro con due foglie di spinacci, le quali mandole siano stemprate con brodo & agresto chiaro, & l'estade in loco delle prugne, & uisciole secche pongauisi una spina, o agresto intiero, & nell'ultimo herbicine battute. Si possono anche incorporare quando saranno cotte con noue battute, & casci grattati, & herbicine mescolate insieme, non mancando di ponere nell'una & l'altro le spetierie, & cotte che saranno in qual si uoglia modo d'ogni tempo uogliono esser seruite calde.

Per cuocere le ceruella di uitella in diuersi modi. Cap. LII.

CAVATI che saranno i detti ceruelli dalla testa, leuisene quella pellicina, & facciansi perlessare, e taglinosi in fettoline, & inuestanosi in noue sbattute, mescolate con pan grattato, & herbicine, & frigganosi con strutto, ouer lardo colato, & seruanosi calde con sugo di melangole, pepe, zuccaro, & cannella sopra, ma uolendone far ceruelati nella rete, si tenerà l'ordine, che si tiene nell'animelle, & uolendosene empire budelle di porco, ouer della propria uitella, perlessate che saranno, peslinosi nel mortaro, & ponganouisi per ogni libra di ceruelli due oncie di cascio Parmeggiano, & due altre di cascio grasso grattato, tre oncie di ricotta fresca, quattro oncie di zuccaro, un'oncia tra pepe, & cannella, tre oncie d'uua passa, sei uoue fresche battute, una brancata d'herbicine, & di tal compositione si empiranno le budelle di porco o di uitella, che siano ben nette, et facciansi alessare in un buon brodo di carne, oue sia presciutto, & alesate che saranno, si potranno seruire con il detto brodo, & si potranno anche ricuocere su la graticola; & in qualunque modo siano cotte, hanno da esser seruite calde.

Per accommodar gli occhi della uitella in piu modi. Cap. LIII.

FACCIANOSI alessare gli occhi, & priuinosi del negro ch'è in essi, & perlessati che saranno, lascinosi rifreddare, e spoluerizzinosi di sale, pepe, fior di finocchio, & cannella, & inuolganosi nella rete d'essa uitella, o di castrato, ouer di porco, & facciansi cuocere nello spedo tramezati con fettoline di lardo, o di gola di porco, & cotti che saranno, seruanosi cosi caldi con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra. Delli detti occhi si posono fare tutte quelle uiuande che si fanno dell'animelle della detta uitella.

Per

Digitized by Google

Per cuocere teſticoli di Vitello, d'Agnello, di Toro, di Bufaletto, di Cignale, di Ceruo, & d'altri animali quadrupedi uſati in piu modi. Cap. LIII.

PIGLINOSI *i detti teſticoli priui della prima et ſeconda pelle, liquali ſopra tutto ſiano freſchi; et uolendo arroſtire nello ſpedo con la rete, faccianoſi trarre due bolli nell'acqua, acciò uengano a ſodarſi, et poi tengaſi l'ordine che ſi tiene nell'animelle al cap. 49. ma ſe ſi uoranno porre allo ſpedo coſi crudi, biſognera, che lo ſpedo prima ſia ben caldo, & coſi caldo s'inſpedino i teſticoli. Ilche ſi fa, acciò che ſtiano piu fermi nello ſpedo, perciochè altrimente ſi uoltarebbeno; et ſi bagneranno con lo ſtrutto caldo, ouero con il lardo colato, acciochè ſi uengano a fermare, et à ſgonfiare, et come ſaranno preſſo a cotti, ſi ſpoluezzeranno d'una compoſitione fatta di fior di farina, ſal trito, zuccaro, et fior di finocchio. Et cotti che ſaranno, ſi ſeruiranno coſi caldi; ma ſe li detti teſticoli ſaranno di toro, o di ceruo, o di cignale, ſi potranno compartire in pezzi, et d'eſſi teſticoli ſi potranno fare tutte le uiuande, che ſi fanno dell'animelle, et ſi potranno anchora friggere nella padella, tagliati in fette con cipollette, et preſciutto, et altre materie. Queſta uiuanda l'ho poſta ſotto gli occhi della uitella, perciochè eſſa anchora è uiuanda, che non ha oſſa in ſe.*

Per cuocere il fegato della uitella mongana in piu modi, cominciando dall'arroſtirlo nello ſpedo. Cap. LV.

IL *fegato per eſſer buono ha da eſſer tenero, et netto, et ha da tirare al colore berettino piu che al nero, et piu toſto alto, che baſſo, et netto che ſarà di quella pellicina, che ha d'intorno, et priuo di quelli neruetti, che alle uolte ui ſono per dentro, tagliſi in quattro pezzi, et piu et meno ſecondo la groſſezza del fegato, però li pezzi non uogliono eſſer men d'una libra l'uno; sbollentinoſi i detti pezzi nell'acqua che bolla, et cauinoſi, et laſcinoſi rifreddare, et impillottinoſi con pillotti di lardo, che ſiano ſtati inuolti in pepe, cannella, fior di finocchio, garofani, noci moſcate, et facendo di modo, che i pillotti tengano da un canto all'altro, et inſpedinoſi eſſi pezzi nello ſpedo, che ſia caldetto, acciochè poſſano ſtar piu ſodi nello ſpedo, dandoui il foco adagio, et bagnandoli alle uolte di ſtrutto liquefatto, et come ſaranno preſſo a cotti, ſi ſpoluerizzeranno con fior di farina, pan grattato, meſcolato con pepe, cannella, garofani, noci moſcate, et fior di finocchio, et faccianoſi finir di cuocere, et cotti che ſaranno, ſeruanoſi con un ſaporetto ſopra, fatto d'aceto roſato, zuccaro, cannella, et uua paſſa; ma uolendolo nella rete, ſi taglierà in pezzuoli piu piccioli et ſenza eſſere impillottati, ma ſolo ſpoluerizzati della ſopra detta compoſitione, s'inuolgerà nella rete, et s'inſpederà, et ſi farà cuocere al modo ſopradetto; e uolendolo a foggia di piſtaccio, impillotati che ſaranno li pezzi, et inſpedati nel modo ſopra-*

Digitized by Google

detto, faccianosi mezo cuocere nello spedo, & habbiasi una compositione di rossi d'uoue sbattute, acqua rosa, uin bianco, fior di farina, zuccaro, cannella, zafferanno, & sal trito; laqual compositione sia liquida come quella delle frittelle, & con un pennello di setole come quello, che si adopera ad indorare i pasticci, & con un cocchiaretto stendasi d'essa compositione sopra il fegato, voltando pian piano fin'a tanto, che sia fermata, & come sarà fermata, facciasi un'altra uolta il simile, & cosi si fara piu uolte, & all'ultima quando sarà ben soda, inuolganouisi intorno fette di lardo, & carta, accioche la detta pasta non uenga à bruciarsi, ma si conserui colorita, & iacente, & cotto che sarà, suolgasi la carta, & il lardo, et seruasi caldo. Questa uiuanda si puo dimandare pasticci in spedo; ma se li detti pezzi saranno arrostiti senza pasta, si potranno seruire con cipollette soffritte sopra, ouero con altri sapori, o con prugne, et uisciole secche cotte in uino, et zuccaro; et uolendolo friggere nella padella, netto che sarà della pellicina, e tagliato in fette, s'infarinerà in fior di farina, et si friggerà in strutto liquefatto, ouero in oglio d'oliue. Si potrà ancho friggere senza essere infarinato con fette di presciutto, et seruir con pepe, sale, et sugo di melangole sopra, et il detto fegato si potrà friggere con cipollette battute, et con cime di saluia, et gola di porco salata.

Per cuocere la coratella, cioè il polmone della uitella mongana in diuersi modi. Cap. LVI.

SPICCATA che sarà la coratella dal canaluccio, con un coltellino si anderà spaccando per li spiragli, percioche quelli molte uolte sono pieni d'immonditia; et netta, et lauata che sarà, si farà alessar con acqua et sale, et sopra tutto si hauerà da schiumar molto bene, et si tenerà sotto acqua, percioche di sua natura sta a gallo, & cotta che sarà, si tagliera in fette, & si potrà friggere in strutto, nel modo che si frigge il fegato, et si seruirà cosi calda come si serue il fegato con sugo di melangole, pepe, et sale sopra; se ne potranno ancho far tutte quelle uiuande, et fricassee con cipollette et senza, che si fanno dell'animelle; ma uolendosene far pottaggio, alessata che sarà, si batterà minuta con li coltelli, ouer si taglierà in bocconcini di grossezza di dadi, et si soffriggerà in strutto liquefatto con cipollette battute, & si porrà in un uaso di terra, o di rame con il medesimo grasso, et pepe, cannella, & zafferano, et brodo d'altra carne, et farassi leuare il bollo con una spina, o agresto intiero l'Estate, et il Verno con agresto chiaro, et nell'ultimo una brancata d'herbuccie battute, et seruasi calda con spetie dolci sopra; si potrebbe ancho incorporare con tascio grattato, et uoue sbattute.

Per cuocere trippe di uitella mongana in diuersi modi. Cap. LVII.

PIGLISI la parte migliore delle trippe, che son le budelle picciole, et il grosso, & sopra tutto siano ben nette, et riuersate, e sciacquate in piu acque, et faccia-

Digitized by Google

et accianosi bollire per un quarto d'hora nell'acqua senza sale, schiumãdole molto bene, et hauendo auuertenza, che stiano sotto l'acqua, perche uerrebbeno negre; et bollite che saranno, cauinosi, et ponganosi in acqua fredda, et come saranno rifreddate, compartanosi in piu pezzuoli, et rimettanosi in un'altro uaso piu picciolo con brodo di carne, che non sia troppo salato, et gola di porco, che non sia rancida. Ilche si fa accioche piglino sapore, et restino piu bianche, et facciansi finir di cuocere con il detto brodo; et cotte che saranno, seruanosi in piatti con cascio, et cannella sopra, et nell'ultimo ancho si può aggiungere con esse una brancata di herbucce battute, et se non sarà con esse cotto del presciutto, si potranno incorporare con noue battute, et cascio; si potranno ancho le dette trippe dapoi che saranno alessate, e tagliate in bocconcini soffriggere in strutto liquefatto, ouero in lardo colato con cipollette battute, et farne tutte quelle fricassee, che si fanno dell'animelle della detta uitella. Volendo le dette trippe fritte in un'altro modo, piglinosi le budelle, lequali siano state acconcie con il baston di ferro, cioè non siano state staccate dalla rete, ma solo spaccate, et ben nette, et perlessate di modo che siano piu di meze cotte, et compartite in piu pezzuoli, piglinosi poi li detti pezzuoli di trippe, et inuestiscano si in una compositione fatta d'noue sbattute, acqua di rose, uin bianco, zafferano, et sale, et frigganosi in modo, che essi pezzuoli uengano come fritelle crespatte, et cotte che saranno, seruanosi calde con zuccaro, et cannella sopra. Sarà però molto meglio tagliare li pezzuoli quando saranno crude, che dapoi che saranno cotte, et uolendo le trippe su la graticola, tagliate che sarãno crude in pezzi faccianosi perlessare in modo che siano ben cotte, et cauinosi dal brodo, lascinosi rifreddare, et dia si loro una calda su la graticola, bagnandole continuamente di strutto liquefatto, et seruanosi caldi con mostarda forte, o altro sapor sopra.

Per riempir trippe di uitella mongana. Cap. LVIII.

PIGLISI il budello gentile, il qual sopra tutto sia ben netto dentro & fuori, facciasi stare per un quarto d'hora in un poco di sale, piglinosi l'altre trippe di essa uitella, che siano ben nette, et perbollite, e tagliate minute con li coltelli, mescolando con esse pepe, cannella, garofani, noci moscate, fior di finocchio, menta, maiorana, & di tal compositione empiasi il budello, che sarà stato in sale, et pieno che sarà, leghisi da ambedue li capi, & facciasi alessare in brodo di carne; & cotto che sarà seruasi caldo, ouero pongasi su la graticola, & seruasi nel modo che si seruono i ceruellati; ma uolendo empire il detto budello di cascio, et noua, noci peste, herbuccie battute, una passa, e spetierie communi, non occorrerà, che stia in sale, ma che sia ben netto, et pieno che sarà, si metterà al fuoco a perlessare in acqua fredda, et come haurà preso la sua forma, e la compositione sarà soda, facciasi finir di cuocere in buon brodo di carne, et seruasi con agliata sopra. Si può ancho empire il detto budello d'una compositione fatta di ceruelle perlessate, peste nel mortaro, stemperate con latte di capra, noua, et zuccaro, giungendoui pepe, cannella, sale, et zafferano

Digitized by Google

no a baſtanza: ma uolendole bianche, non ui ſi ponga ſpetiaria alcuna, et cuocanoſi nel modo ſopraſcritto.

Per cuocere il ſangue della ſopradetta uitella in piu modi. Cap. LIX.

ANCHOR che queſte uiuande non ſiano in uſo, pur ſi poſſono acconciare in diuerſi modi, come ſi accommoda il polmone; Però ſubito cauato dalla beſtia facciaſi perleſſare ſenza ſale in un uaſo largo, doue ſia molto aequa, et pongaſi tal ſangue in acqua che bolla, perciochè ponendolo in acqua fredda, andarebbe al fondo per la ſua grauezza, et s'attaccherebbe, et perleſſato che ſarà, cauiſi, et laſciſi rifredare, e tagliſi in fette, o bocconcini, et ſoffriggaſi nella padella con cipollette, et ſeruaſi con ſale, et ſugo di melangole ſopra; et uolendolo ne gli altri modi, tengaſi l'ordine, ch'io ho detto, che ſi tiene nel polmone della uitella al Cap. LVI.

Per cuocere la teſta di caſtrato in diuerſi modi. Cap. LX.

BENCHE tal teſta non ſia in uſo piu di quella della Vaccina, nondimeno per non mancare di parlar di tutti i membri del caſtrato, ſi come ho parlato di quelli del boue, ho uoluto dar principio da tal teſta cotta con acqua, & ſale. Pigliſi dunque la teſta del caſtrato nella ſtagion d'eſſo caſtrato, la qual comincia dal fine di Giugno, et dura per tutto Febraro, benche in Roma ſi uſi in ogni tempo, ſcorticchiſi, et partaſi per mezo, et cauiſene un certo bigattello bianco, peloſo, che ha nel cerebro, riſciacquiſi in piu acque nettando quelli canaletti, cauinoſele ancho i denti, et facciaſi aleſſare come s'è detto in acqua et ſale, et aleßata che ſarà, ſeruaſi coperta d'agliata. Et ſe ne potranno far tutte le uiuande, che ſi fanno della teſta di uaccina. Si potrà ancho arroſtire intiera nello ſpedo, ma ſempre ſarà migliore la teſta d'agnello groſſo, che di caſtrato.

Per cuocere il petto di caſtrato in diuerſi modi. Cap. LXI.

SE il caſtrato ſarà groſſo et uecchio, facciaſi ſtare dapoi che ſarà morto il uerno per due giorni, & l'eſtate un giorno, & eſſendo giouane ſi potrà ſubito cucinare, uolendolo aleſſare, pongaſi a cuocere in acqua che bolla, & uolendoſi empire, empiaſi nel modo che s'è detto di quello della uitella nel Cap. 33. & ſopra tutto facciaſi che ſtia ſotto acqua, nel uaſo per conſeruarlo bianco, et cotto che ſarà, ſeruaſi con ſalſa uerde, ouer con altri ſapori in piatti; uolendolo però arroſtir nello ſpedo, non occorrerà rifarlo, ma coſi crudo ſi porrà nello ſpedo con rametti di roſmarino, et ſe pur ſi uorrà rifare, inſpediſi, et impillottiſi di ſpigoli d'agli, et lardo; et uolendolo ſu la graticola, facciaſi piu di mezo cuocere, et dapoi che ſarà cotto, facciaſi ſtare per un'hora nell'adobbo, fatto d'aceto, moſto cotto, aglio, pepe, et pitartamo,

Digitized by Google

mo,& dapoi cauisi,& infarinisi,& pongasi su la graticola,ouero friggasi nella padella con strutto liquefatto.

Per far pottaggio di petto di castrato. Cap. LXII.

PIGLISI *la punta,priua della pancia,& partasi in piu pezzuoli, la quale essendo netta,non occorrerà lauarla,& ponganosi i detti pezzuoli in un uaso, doue sia strutto liquefatto,ouer lardo colato,et facciansi soffriggere pian piano con cipollette battute, et soffritti che saranno per un quarto d'hora, giungauisi pepe, cannella, zafferano, e tanto brodo d'altra carne, che stiano coperti, & facciansi cuocere,& come saranno presso a cotti,s'Estade giungauisi una spina, ouero agresto intiero con una man di herbicine battute, & il Verno in loco di queste materie ponganouisi prugne,& uisciole secche,& agresto chiaro; & cotti che saranno, seruansi in piatti,con il suo brodo sopra. In questo medesimo modo si potranno ancho conciare quelle coste,che stanno sotto la spalla, le quali son molto piu saporose,che ogn'altra parte del castrato. Le medesime coste ancho dapoi che saranno mezze alessate si potranno porre su la graticola spoluerizzate con fior di finocchio, & un poco di sale.*

Per far pottaggio di petto di castrato in un'altro modo. Cap. LXIII.

SE *il castrato sarà uecchio,facciasi prima perlessar la punta del petto. (Ilche non sarà bisogno se sarà giouane,) partasi poi in piu pezzuoli, & facciansi soffriggere con lardo,o strutto liquefatto,& soffritti che saranno, ponganosi nel uaso con tanto brodo che stiano coperti,giungendoui la spetiaria del proßimo sopraßcritto capitolo,e facciansi cuocere con il uaso turato su le bragie lontano dalla fiãma, et come saranno preßo a cotti,per ogni libra di detta carne pestisi nel mortaro una libra di mandole ambrosine monde,& oncie quattro di pane imbeuerato nel brodo,e stemprisi con brodo,& agresto chiaro, e passisi per lo setaccio, & ogni cosa si ponga nel uaso, & facciasi leuare il bollo fin'a tanto, che il brodo hauerà preso un poco di corpo, & seruasi caldo con spetie dolci sopra. Si potrebbeno ancho pestare con le dette mandole oncie sei di cascio Parmeggiano grattato, & oncie due d'aglio cotto sotto le bragie,& un poco di cime di spinaci per mutar loro il colore. Si potrebbe ancho farc in un'altro modo, facendo brustolire le mandole su la pala focata,& dapoi che le mandole saranno nette, pestandole nel mortaro con tre oncie di mustaccioli, & quattro oncie di pane brustolito, & imbeuerato in aceto rosato, & mosto cotto,& come ogni cosa sarà pesta,e stemperata con brodo, aceto rosato, et mosto cotto, pongasi nel uaso con li pezzi del castrato, giungendoui pepe, cannella, garofani, noci moscate, et facciasi leuare il bollo come di sopra, et seruasi caldo; et per farli in un'altro modo, soffritti che saranno i pezzi, et posti nel uaso con tanto brodo,che stiano coperti,pongasi con essi una passa-*

Digitized by Google

e zibibbo, et come saranno cotti battanouisi rossi d'uoua, con agresto chiaro, & un poco di maluagia, giungendoui pepe, cannella, et zafferano, & pongasi ogni cosa nel uaso, & facciasi leuare il bollo, dandoui una mescolata con un cocchiaro, & come hauerà preso corpo, seruasi in piatti con specie dolce sopra. Si potrebbeno anchor cuocere con essi pezzuoli che saranno fritti, piselli, & faue freshe.

Per arrostire nello spedo, & su la graticola la spalla di castrato. Cap. LXIIII.

VOLENDO *arrostire la spalla del castrato, è necessario che sia frolletta, & maggiormente se il castrato sarà uecchio, & uuol'essere posta nello spedo senza essere rifatta, fregandola con spigoli d'aglio battuti, et sale, accioche pigli l'odore. Si potrà anchor prima che si ponga nello spedo, empir di lardo battuto, agli, herbette, casci grattati, noue, spetierie communi, & farla cuocere nello spedo a lento foco, & cotta che sarà, uuol'essere seruita cosi calda. Volendola su la graticola, facciasi prima pur di meza alessare, et poi spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, & facciasi arrostire su la graticola fin'a tanto che pigli colore da amendue le bande, & seruasi cosi calda con un saporetto d'aceto rosato, zuccaro, cannella, garofani, & un spigoletto d'aglio.*

Per sotteſtare, & arrostire su la graticola, & nello spedo spalle di castrato inuolte in rete contrafatta. Cap. LXV.

PIGLINOSI *due spalle, & una si faccia meza cuocere nello spedo, et poi cauisi, et con diligenza leuisele tutta la polpa, facciasi anchor il medesimo della cruda, leuandole però la pelle, et li nerui, et habbiasi auuertenza, che la paletta della spalla cruda non si guasti, et non si stacchi dall'osso, battonosi poi con li coltelli ambedue le spalle, cioè le lor polpe, lequali siano priue di pelle, et di nerui: giungasi con essa una libra di presciutto uergellato, et sei oncie di grasso di rognon di uitella, o di castrato, et battuta che sarà bene ogni cosa, mescolinosi con esse oncie quattro di cascio Parmeggiano grattato, et due oncie di cascio grasso, et quattro noue crude, mez'oncia di cannella pesta, et mez'oncia tra garofani, et noci moscate, et pepe, et mez'oncia di fior di finocchio, et herbicine battute quante ne capeno in una mano, due oncie di sugo di melangole tinte di zafferano, e tre oncie di una passa di Corinto, e fatta questa compositione, habbiasi la rete di castrato, o di porco, (che sarebbe migliore) ben netta, et mollificata nell'acqua tepida, e stendasi la detta rete sopra una tauola, e stesa che sarà, pongasi con rossi d'noue sbattute con acqua di rose. Ilche si fa accioche quando sentirà il caldo posa meglio conseruare la compositione, et pongasi una parte d'essa compositione su la rete, et sopra la detta compositione pongasi la paletta con l'osso appiccato insieme dalla*

Digitized by Google

dalla ſpalla cruda,et ſopra la detta paletta põgaſi l'altra parte della cõpoſitione;et dapoi con deſtrezza inuolgaſi la rete in modo che habbia due giri facendo che il gambuccio della ſpalla rimanga la metà fuora della rete,et inuolta che ſarà in eſſa rete,ſe le darà la forma di ſpalla con la palma della mano, laſciandola ripoſare ſopra una tauoletta per un'hora,et ongaſi di fuori per tutto con li roſſi d'uoue sbattute,et pongaſi la detta ſpalla in una padella larga, doue ſia ſtrutto liquefatto, ouer lardo, dandoui il foco pian piano ſotto et ſopra, nel modo che ſi da alle torte, tanto che ſia cotta,et habbia un poco di colore,et ſeruaſi coſi calda con ſugo di melangole,et zuccaro; Ma uolendola ſu la graticola,accommodata che ſarà,non occorrerà darle il colore di fuore,ma baſterà ponerla ſu la graticola,doue ſiano alcuni rametti di roſmarino, et habbiaſi auuertenza a darle il foco temperato,riuolgendola con deſtrezza, cioè con pigliar la graticola in mano, et hauendo un'altra graticola ſimile,alla qual ſi riuolti ſopra; et come ſarà ben fermata,ui ſi porranno ſopra alcune fette di lardo per conſeruarla morbida. Cotta che ſarà, uuol eſſer ſeruita coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra. Ma uolendola nello ſpedo biſogna far la compoſitiõn piu ſoda,et ligar la rete con lo ſpago,benche all'hora malamente tale ſpalla potrà hauer coſi bene la ſua forma,come hauerà in queſti ſopradetti modi.

Per cuocere la ſchiena del caſtrato in diuerſi modi. Cap. LXVI.

PIGLISI la ſchiena del caſtrato,che ſia frolletta per aleßare;ancor che per arroſtire quando il caſtrato ſia giouine non occorrerà, che ſia frolla; et uolendola aleſſare tengaſi la forma che s'è detta nel capitolo 61.con acqua,et ſale, come iui è notato:Et uolendola arroſtire,non occorrerà rifarla, ma ponerla coſi cruda nello ſpedo impillottata di ſpigoli d'agli, et cime di roſmarino. Però eßendo il caſtrato magro,ſi potrà rifare nell'acqua, et impillottarla di lardo minuto. Et uolendola ſu la graticola,facciaſi prima piu di meza aleßare, et poi cauiſi del brodo,et laſciſi alquanto rifreddare ſpoluerizzandola di fior di finocchio ſecco,ſal trito,et pan grattato,et facendole pigliar colore da ambedue le bande ſu la graticola, et ſeruaſi coſi calda con ſapor di ſopra fatto d'aceto roſato, zuccaro, et ſugo di melangole, et ſe d'eſſa ſchiena ſi uorranno far briſauoli alla Venetiana di coſta per coſta,tenga ſi l'ordine,che ſi tiene nella uaccina al capitolo 71. Il lombo che ſta ſotto al rognone, anchorche ſia picciolo, ſi potrà accommodare in tutti i modi, che ſi accommoda quello della uitella anteſcritto.

Per cuocere il groppone, & coda di caſtrato ſu la graticola in diuerſi modi. Cap. LXVII.

IL groppone per eßer buono ha da eſſer di caſtrato giouane et graßo, et piu toſto di caſtrato nudrito alla mõtagna,che al piano;et uolendoſi ſu la graticola facciaſi prima aleſſare,et dapoi cauiſi dal brodo,e ſpoluerizziſi delle medeſime materie,

Digitized by Google

vie,che s'è spoluerizzata la schiena nel capitolo soprascritto, & facciasi cuocere, & seruasi nel modo soprascritto; ma uolendo il groppone nello spedo,facciasi mezo alessare, & poi spediſi con destrezza, & facciasi cuocere, & come sarà presso a cotto, facciauisi la crostata di pan grattato,zuccaro, & sale,& seruasi caldo con sugo di melangole sopra:la coda uolendola indorare con rossi d'uoue battute,facciasi prima cuocere con acqua & sale, & lasciſi rifreddare fuori del brodo,& con essi rossi d'uoua battuti,& pan grattato indoriſi, & friggasi nello strutto liquefatto,ouer lardo colato, & fritta che sarà seruasi cosi calda con limoncelli tagliati, & zuccaro, & cannella sopra. Si può ancho coprire di diuersi sapori il detto groppone dapoi che sarà cotto tanto alesso come arrosto,et parimẽte la coda

Per alessare il Zigotto del castrato intiero. Cap. LXVIII.

Il zigotto frollo,& picciolo, & di castrato giouane sarà sempre migliore per alessare,che il grosso,& di castrato uecchio, & essendo frollo lauisi con acqua tepida,& mettasi a bollire in acqua calda con sale a bastanza, & dapoi tengasi il medesimo ordine di cuocerlo,& seruirlo, che si tiene nel petto al capitolo 61. Et se si uolesse riempire, tengasi l'ordine sottoscritto del zigotto sottestato.

Per sottestare il zigotto di castrato intiero ripieno. Cap. LXIX.

Piglisi il cigotto di quella bontà,che s'è detto di sopra, & battasi con un bastone,tanto che si spicchi la carne dall'osso che ha in mezo, & dapoi con destrezza cauisi l'osso,che è la canna buscia,lasciandoui il ginocchiello, & appresso all'osso cauisi una parte della polpa,& battasi con altretanto lardo, & presciutto uergellato, & spigoli d'aglio, giungendoui pepe, cannella, herbuccie battute, un poco d'uua passa, & zafferano, & riuersiſi il cigotto dandoui alcuni tagli per dentro la polpa, auuertendo di non tagliar la pelle. Sbruffisi esso cigotto d'aceto rosato,e spoluerizzisi di pepe, zuccaro, & cannella, & dapoi ritorniſi il cigotto nel suo essere,et empiasi della detta compositione, et cusciasi con lo spago,et pongasi in uno stufatoro, nelqual sia lardo battuto,e tanto brodo d'altra carne, che stia coperto.giungendoui agresto chiaro,spetierie communi,& prugne,& uisciole secche, e turisi il uaso in modo che non possa sfiatare,& facciasi cuocere con lento foco per ispatio di due hore;& cotto che sarà seruasi caldo con esso brodo sopra, cauandone lo spago;ma uolendolo arrostire nello spedo, pienò che sarà, facciasi mezo alessare,cauisi,& lasciſi rifreddare, & impillottisi di lardo ben minuto,& inspediſi, & cuocasi nel modo che si cuoceno gli arrosti. Si potrà ancho dapoi che sarà pieno con la medesima compositione.che s'è adoperata a stufarlo,cuocere al forno,mentendoui men brodo. Et si potrebbe parimente inspedare cosi crudo.

Per

Digitized by Google

Per arroſtir nello ſpedo il cigotto di caſtrato intiero. Cap. LXX.

IL *cigotto per eſſer buono, uuol'eſſer di caſtrato giouane, & graſſo, ma eſſendo di caſtrato uecchio, facciaſi frollo, & quando non ſi haueſſe tempo di farlo frollare, battaſi con un baſtone, & ſenza lauarlo pongaſi nello ſpedo impillottandolo di chiodi di garofani, e ſpigoli d'agli, & facciaſi cuocere in queſto modo, ricogliendo quel ſugo, che d'eſſo colerà, & cotto che ſarà, ſeruaſi con un ſaporetto ſopra, fatto d'aceto roſato, zuccaro, o moſto cotto, meſcolato con il ſuo graſſo, ch'è colato nel cuocere. Si potrà fare in un'altro modo, ſcorticato che ſarà il cigotto ſenza eſſere brutto, facendolo ben perleſſare in acqua, & ſale, cauiſi, & impillottiſi di garofani, & di lardo minuto, & facciaſi cuocere nello ſpedo, nel modo che ſi fa la lonza di uitella nel capitolo 38. & cotto che ſarà, ſeruaſi con li limoncelli tagliati ſopra, ouero con cipollette ſopra cotte nella iotta con il ſuo graſſo che cola.*

Per accommodare in diuerſi modi la carne magra del cigotto di caſtrato. Cap. LXXI.

VOLENDO *far polpette piene, & uote, & cuocerle nello ſpedo, e ſtufate, & ſotteſtate, tengaſi tutto l'ordine, che ſi tiene in quelle della uitella al capitolo 43. Della medeſima carne ſi poſſono fare tutte le uiuande, che ſi fanno di quella della uitella*

Per far pottaggio di carne magra del cigotto di caſtrato. Cap. LXXII.

PIGLISI *la carne d'eſſo cigotto, che non ſia troppo frolla, priua di pelle, oſſa, & nerui, & battaſi con li coltelli, & per ogni libra della detta carne, piglinoſi oncie quattro di graſſo di rognon di caſtrato, & oncie tre di lardo, et due oncie di preſciutto uergellato, & come ſarà battuta ogni coſa inſieme, giunganouiſi due oncie d'uua paſſa monda, ouer una ſpina, o agreſto intiero, un'oncia di ſpetierie communi, et zafferanno a baſtanza, et fatta che ſarà la detta compoſitione, ſtemperiſi con brodo di carne freddo, et facciaſi pian piano in un uaſo di terra, o di rame ſtagnato, et come ſarà preſſo a cotta, rompaſi con il cocchiaro, et giungauiſi menta, maiorana, et pimpinella, et petroſemolo battuto, et leuato che hauerà il bollo, ſeruaſi coſi calda con ſpetierie dolci ſopra. Si potrà anchor incorporare, et colorire con roſſi d'uoue sbattute. Della detta compoſitione prima che ſe ſtemperi con il brodo, ſe ne poſſono far ballotte, et pere nel modo che ſi fanno quelle della polpa di uitella nel Cap. 47.*

Per

Digitized by Google

Per far pottaggio di carne magra di cigotto di caſtrato con latte di amandole. Cap. LXXIII.

PIGLISI *il cigotto, & facciaſi mezo cuocere nello ſpedo, (ilche ſi fa accio che non perda il ſugo) & caui ſi dallo ſpedo, & eſſendo coſi caldo, ſtacchiſi tutta la carne dall'oſſo, auuertendo però di non metterui la pelle, & ricolgaſi il ſugo che eſce, quando ſi taglia, & peſtiſi eſſa carne magra nel mortaro, & per ogni ſei libre della detta carne peſtiſi con eſſa una libra di mandole ambroſine monde, e ſtemperiſi ogni coſa con brodo di carne, che non ſia troppo ſalato, & paſſiſi ogni coſa per un foratoro, giungendoui un bicchiero di agreſto chiaro con quel ſugo ch'è uſcito nel tagliare, & una libra di zuccaro, un'oncia di cannella, & meza oncia di pepe, & pongaſi ogni coſa in una cazzuola ſtagnata, & facciaſi cuocere a lento foco, meſcolando di continuo, & cotta che ſarà, di modo, che habbia un poco di corpo, ſeruaſi coſi calda in piatti con zuccaro, et cannella ſopra. Ma uolendo con eſſa compoſitione polpe di capponi, ouero gropponi di piccioni ſenza oſſo arroſtiti nello ſpedo; come ſarà meza cotta ui ſi porranno eſſe polpe, ouer gropponi, facendo bollire ogni coſa fin'a tanto, che pigli il corpo, et ſeruaſi nel modo ſopraſcritto. Si potrebbeno anchо peſtare con la detta carne ſei oncie di caſcio, et due oncie d'aglio perleſſato, e tal compoſitione da molti è dimandata Capirotata. In queſto modo ſi può far della carne magra del cigotto di Ruffolatto.*

Per far pottagio di piede di caſtrato. Cap. LXXIIII.

PELATI *et netti che ſaranno i piedi, taglinoſi in pezzuoli, et ponganoſi al foco in un uaſo con tanta acqua, che ſtiano coperti, et ſette di preſciutto, et agreſto chiaro, uin bianco, et cipolle ſpaccate, e ſpetierie communi, et zafferano a baſtanza, et poi turiſi il uaſo, et facciaſi bollire ſu le bragie lontano dalla fiamma per ſpatio di tre hore, et cotti che ſaranno ſeruanoſi coſi caldi con il ſuo brodo ſopra, et ſarà in arbitrio di metterui una brancata di herbuccie battute nell'ultimo. Si poſſono anco accommodare i detti piedi nel medeſimo modo che ſi accommodano quelli della uitella nel cap.* 48.

Per cuocere ogni ſorte d'interiori di caſtrato in diuerſi modi. Cap. LXXV.

IL *fegato del caſtrato ſubito morto l'animale ha da eſſer cucinato per eſſer buono; et s'ha d'hauere auertenza, che molte uolte è macolato di certe macchiete, che ſon piene di terra; ma non eſſendo macolato, ſi può cucinare in tutti quei modi che ſi cucina quello della uaccina al cap.* 19. *e ſimilmente il polmone d'eſſo caſtrato, le trippe per la maggior parte ſi adoprano a farne corde di leuto, pur quando ſon freſche, et ben nette, ſi poſſono cuocere nel modo che ſi cuoceno quelle della uitella.*

Per

Digitized by Google

Per cocinare ogni agio, cioè ogni parte di Capra, & di Camozza. Cap. LXXVI.

PIGLISI *la detta carne nella sua stagione; la quale comincia dal mese di Nouembre, et dura per tutto Gennaro, perche in quel tempo rendeno men mal'odore, et son molto piu grasse; et uolendosi alessare, tengasi l'ordine soprascritto, che si tiene nel castrato, et seruasi con agliata. Ma se sarà il becco, le parti di dietro si potranno arrostire nello spedo impillottate d'aglio, et essendo stambecco, che altri chiamano arcibecco; il qual è caprone o castrato, è assai migliore delli soprascritti, et maggiormente quando non è uecchio, et della sua carne si possono fare tutte le uiuande che si fanno del castrato soprascritto. Però esso stambecco è molto migliore l'estate, et l'autunno che d'altra stagione. La Camozza è animal, che habita ne i monti sterili, et s'assomiglia alla capra, ma ha le corne piu ondeggiate, et piu acute, et è piu agile che la capra, et il uerno si possono far d'essa tutte quelle uiuande, che si fanno della capra.*

Per arrostire nello spedo, & sotterrare capretti intieri. Cap. LXXVII.

IL *capretto per esser buono, uuol'esser di latte, percioche come ha pascolato, la carne non è cosi saporosa, anzi slegnosa; e tali animaletti piccioli uogliono esser presi nella loro stagione, la qual comincia dal mese di Gennaro, et dura per tutto Giugno, benche in Roma se ne trouino quasi tutto l'anno, et se sarà picciolo, et di latte com'ho detto, scannato che sarà si pelerà con acqua calda, nel modo che si pelano le porchette, et gli si caueranno gl'interiori per la parte del fianco, o per lo filo della schiena, lauandolo a piu acque dentro et fuori, et empiasi d'una compositione fatta di lardo, et presciutto battuto mescolato con la sua coratella, et fegato, che siano ben netti, e spetierie communi, prugne, et uisciole secche, cascio grasso che non sia salato, et uoua, et l'estate in loco delle prugne, et uisciole secche pongansi una spina, o agresto intiero et pere moscalore, et altri frutti non troppo maturi; et pieno che sarà cusciasi il buco, ouero il filo della schiena, percioche sempre si accommoderà meglio per lo filo della schiena, che per altro loco, et pongasi nello spedo senza essere rifatto, accommodandolo in modo che non giri, et facciasi cuocere a lento fuoco, et come comincierà a sentire il caldo ongasi la cotica con lardo. Ilche si fa per conseruarlo morbido, et perche non abrusci; ma se sarà scorticato, pieno che sarà, facciasi rifar nell'acqua, et come sarà rifreddato, impillottisi di lardo minuto, et facciasi cuocere con lento foco, et in qualunque modo sarà cotto seruasi caldo. Quello che sarà scorticato, con sugo di melangole, et olive spaccate sopra, ouer cipollette soffritte, et quello che sarà pelato, seruasi cosi semplice. A questi animaletti non ha da esser leuata la testa, ne i piedi; ma uolendo sotterrare lo scorticato, pieno che sarà, pongasi in un tegame di terra,*

doue

Digitized by Google

doue ſia lardo liqueſatto con brodo tanto che ne ſtia coperta la metà, & in quel brodo ſpetierie communi, & cipolle ſpaccate il uerno, & l'eſtate altri frutti, giungendoui agreſto chiaro, o agreſto intiero, & moſto cotto, & pongaſi a cuocere in queſto modo ſotto il teſto, o nel forno, riuolgendolo alle uolte di modo che pigli un poco di colore da amendue le bande, & cotto che ſarà ſeruaſi caldo con il ſuo brodo, & con la ſua compoſitione ſopra. In queſto modo ſi puo accommodare il cerniero, & il capriolino di latte, & ancho il capriolino non nato nella ſua ſtagione, la qual comincia da Marzo per tutto Maggio, uſato a magnarſi da molti ſignori.

Per aleſſare, & arroſtire, & far molte uiuande d'ogni agio, cioè parte del capretto, eccettuando la teſta. Cap. LXXVIII.

VOLENDO *aleſſare i quarti dinanzi del capretto, ſubito ſcorticato l'animale ponganoſi col foco in acqua che bolla, & ſe ſi uoranno empire di herbuccie battute, ſpetierie, uoua, & caſcio, ſarà in arbitrio, & coui che ſaranno, ſeruanoſi caldi con ſalſa uerde o altro ſapore in piatti. Aleſſati che ſarannoſi potranno ancho ſoffriggere con lardo, & ponere ſu la graticola, & farne tutte quelle uiuande, che ſi fanno del petto di uitella nel Cap. 33. Ma eſſendo i quarti di dietro, liquali richieggono d'eſſere arroſtiti nello ſpedo, ſubito ſcarticati, faccianoſi rifare nell'acqua che bolla, & cauinoſi del brodo, laſcinoſi rifreddare, & impillottinoſi di lardo minuto, & poi s'inſpedino, & faccianoſi cuocere, & ſeruanoſi caldi con ſugo di melangole ſopra, o con altri ſaporetti. Si potranno ancho empire i detti quarti d'una compoſitione, fatta come quella che ſi empie il capretto intiero nel cap. ſopradetto. In queſto modo ſi poſſano ancho arroſtire i quarti dinanzi, & uolendo far pottaggio d'eſſi quarti, taglinoſi in pezzuoli & faccianoſi prima ſoffriggere in lardo liquefatto in un uaſo, uoltandoli ſpeſſo, e tengaſi tutto quell'ordine che ſi tiene nel petto della uitella nel capitolo 34. In tutti i ſopradetti modi ſi puo cucinare l'agnello di latte, pigliandolo però nella ſua ſtagione, la qual'è due uolte l'anno, cioè la primauera, & l'autunno.*

Per cuocere la teſta del capretto in diuerſi modi. Cap. LXXIX.

PIGLINOSI *la teſta ſubito morto l'animale, & peliſi con acqua calda, & fendaſi per mezo, lauandola a piu acque, & maggiormente in quelle canalette, lequali molte uolte ſon piene di uiſcoſità; & uolendoſi empire, cauinoſigli le ceruelle, & faccianoſi perleßare, & come ſaranno fredde, taglinoſi minute, & meſcolino ſi con caſcio grattato, & uoue battute, e ſpetierie communi, et menta, et maiorana, et petroſemolo battuto, et rimettaſi la detta compoſitione nel loco, oue erano le ceruelle, et uniſcaſi la teſta inſieme legandola con lo ſpago, et facciaſi cuocere in queſto*

Digitized by Google

sto modo in una pignata con tanto brodo d'altra carne, che stia coperta di quattro dita di uantaggio, & con essa sia un poco di presciutto, e spetierie communi, & nel uerno pongasi con esse delle prugne, et uisciole secche, & una brancata di herbuccie battute come sarà cotta, et l'estate in loco di prugne & uisciole secche, una spina, ouero agresto intiero, & seruasi cosi calda con il suo brodo sopra. Non uolendola però empire, non occorrerà altro che nettarla di quel sanguaccio, & di quella sporcitia ch'è nelle narici, cuocendola nel modo soprascritto; et uolendola allo spedo, netta che sarà, facciasi cuocere nel modo che si cuoce il capretto pelato al Cap. 77. & uolendola alessare, & arrostire senza osso, pelata che sarà la testa, tengasi l'ordine che si tiene in quella della uitella al Cap. 24. Volendola indorare & soffriggere, & arrostire su la graticola, netta che sarà, facciansene due parti per poterla meglio nettare, & unischinosi le dette due parti insieme, & facciansi perlessare, & perlessate che saranno, cauinosi dal brodo, & lascinosi rifreddare, & habbiasi una compositione d'uoue battute, & cascio, & pan grattato, & herbicine battute, zuccaro, pepe, cannella, & zafferano, & inuestiscansi ambedue le bande della testa, & friggansi in lardo liquefatto, o in strutto, & fritte che saranno in modo che siano cotte da amendue le bande seruansi cosi calde con zuccaro, & cannella, & limoncelli tagliati sopra. Volendola su la graticola, perlessata che sarà, si separerà una parte dall'altra, & si netterà la lingua, & come sarà alquanto rifreddata si spoluerizzerà di fior di finocchio, et sale, et mettasi su la graticola, et per ciascuna parte pongasi sopra una fetta di lardo per conseruarla morbida, & come sarà alquanto colorita da amendue le bande, seruasi cosi calda con un sapor sopra, fatto d'aceto rosato, zuccaro, uua passa, pepe, garofani, e cannella. In tutti questi modi si puo cuocere la testa dell'agnello di latte. De gli occhi, et dell'orecchi si potranno fare tutte quelle fricassee, et uiuande, che si fanno di quelli della uitella nel Cap. 53.

Per cuocere gl'interiori de i sopradetti capretti in diuersi modi. Cap. LXXX.

Il fegato priuo che sarà del fiele si potrà friggere in strutto liquefatto, cosi intiero, e tagliato, et si puo ancho inuolgere nella rete, et arrostisi nello spedo, et accommodarsi in tutti quei modi, che si accommoda quello della uitella nel Cap. 55. l'animelle, et li testicoli si possano accommodare in tutti quei modi, che si accommodano quelle della uitella al cap. 49. Delle coratelle, e trippe si puo far pottaggio nel modo che si fa del polmone della uitella nel cap. 56. Si possano ancho le dette trippe dapoi che sono alessate soffriggere in strutto liquefatto con cipollette battute, giungendoui il fegato tagliato in bocconcini, et seruirli cosi caldi con sugo di melangole sopra, et pepe, et parimente si fara delle coratelle; ma uolendo arrostire nello spedo le dette trippe, et coratelle, sciolganosi le trippe dalla rete, e spacchinosi per mezo, et acciochè si possano spaccare piu facilmente, et il budello

uenga

Digitized by Google

uenga intiero, pigliſi un coltellino che tagli, et in capo d'eſso coltellino ſiaui una ballottina di cera bianca ſoda, acciochè nel tagliare il budello, la punta d'eſſo coltello non impediſca, anzi tenga largo il budello, et netto che ſarà eſſo budello, pigliſi il polmone perleßato, tagliato in fette lunghe, et meſcolinoſi eſſe fette con caſcio grattato, uoue sbattute, fior di finocchio ſecco, ſpetierie, et ſale, et inſpedinoſi eſſe fette tramezate con fette di lardo, & dapoi innaſpiſi, cioè inuolgaſi il budello ſopra le dette fette di polmone ſpedate, principiando però da un capo, et uengaſi inuolgendo fin'a tanto che le fette ſiano coperte, & uengano a modo d'un tocchetto di filo, però nel uolger il budello ſpolueriZZiſi ſempre della compoſitione, che ſono ſtate inuolte le fette di polmone; et faccionoſi cuocere a lento foco, bagnandole molte uolte di ſtrutto liquefatto, et cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con un ſaporetto ſopra fatto di agreſto, zuccaro, e ſpetierie; ma uolendole con la rete, dapoi che ſaranno ſpedate al modo ſopradetto, pigliſi di quella compoſitione d'uoue battute, et circondinoſi eße budelle, & inuolgaſi la rete intorno legandola con il filo, et facendola cuocere pian piano a lento foco fin'a tanto che la compoſitione ſia ferma, & bagniſi di ſtrutto liquefatto dandole il foco piu gagliardetto, et cotta che ſarà ſeruaſi calda con limoncelli tagliati ſopra. Ma quando le budelle ſaranno di capretto di latte, non occorrerà fenderle, ma ſolo ſpremerne quella materia ch'è dentro, laquale è bianca.

Per cuocere le trippe, & polmone di capretto in uno altro modo. Cap. LXXXI.

PIGLINOSI le trippe ſenza eßere ſpiccate dalla ſua reticella, et acconcinoſi con l'acciaiolino da macellari, ouero con uno ſtile di ferro liſcio di quelli che ſi lauorano le calzette ad ago, in modo che rimangano tutte inſieme con la rete, e ſpaccate che ſaranno, lauinoſi in piu acque, ma per purgarle meglio, ponganoſi le trippe come ſaranno lauate la ſeconda uolta in un foratoro di rame, che habbia i buſci larghetti con un poco di ſal bianco, e sbattanoſi con la mano eſſe trippe fin'a tanto che ſi uedrà, che la morchia eſca d'eſſi buſci; rilauinoſi poi in piu acque, & faccianoſi perleßare in acqua ſenza ſale con il polmoncino fin'a tanto che ſiano meze cotte, & cauinoſi dal brodo, e taglinoſi in pezzuoli, et coſi facciaſi del polmone, e pongaſi ogni coſa in una pignata, o in altro uaſo con tanto brodo graſſo d'altra carne, che ſiano coperte, giungendoui un poco di preſciutto, et come ſaranno cotte, pongaui ſi pepe, cannella, zafferano, et herbuccie battute, et ſeruanoſi calde con il ſuo brodo. L'Eſtate ſi può mettere con eße una ſpina, ouero agreſto intiero ſenza anime, & non ui ſi ponendo preſciutto, ſi poßono incorporare con uoue sbattute, caſcio grattato; et con eſſe trippe prima che ſi cauino dal brodo, ui ſi potrebbe mettere il fegato tagliato in pezzuoli, che prima ſia ſtato mezo ſoffritto; Si poſſono anchо le dette trippe friggere inueſtite con uoua, et di piu cuocere ſu la graticola nel modo che ſi cuoceno quelle della uitella nel Cap. 57.

Per

Digitized by Google

Per cucinare in diuersi modi caprioletti, ceruietti, & daini di latte. Cap. LXXXII.

ANCHORCHE *nel capitolo del capretto io n'habbia fatto mentione, dicendo, che i detti animaletti, uolendoli arrostire nello spedo subito morti si possono pelare con acqua calda, et empirli della medesima compositione, che s'è pieno il capretto nel capitolo 77. nondimeno m'ha parso suo loco di trattarne quì, et dire che quelli che saranno scorticati prima che si pongano nello spedo, s'imbrattino del lor sangue. Ilche si fa acciochè siano piu saporiti; Et uolendo rifare essi animaletti, hanno da essere rifatti nella graticola, non già nell'acqua. Si potranno anchò sottestare, et cuocere nel forno nel modo che si cuoce il capretto nel capitolo 77. Ma uolendone far fricassea, partanosi in piu parti, et lauinosi con uino, et facciansi cuocere con la medesima lauatura passata per lo setaccio, et con presciutto, che non sia rancido, acciochè rimangano piu saporiti: et cotti che saranno i detti pezzi, cauinosi, et facciansi soffriggere con cipollette in strutto liquefatto, et uolendone far brodo lardiero si tenerà l'ordine, che si dirà nel suo capitolo. La stagione delli sudetti animali comincia del mese di Maggio per tutto Luglio.*

Per arrostire il porchetto domestico, & seluaggio. Cap. LXXXIII.

SVBITO *che saranno morti i detti animali si peleranno con acqua calda, et si osseruerà tutto quell'ordine di empirli, e cuocerli, che si tiene ne i soprascritti animali, et li suoi interiori, cioè il fegato, le trippe, et il polmone si potranno acconciare in tutti quei modi, che si acconciano quelle del capretto al capitolo 80. La stagione de' quali animali è due uolte l'anno, cioè l'Autunno, et il tempo della spica.*

Per arrostire il cigotto, spalla, & lombo di Ceruietto, di Capriolo, & di Dame. Cap. LXXXIIII.

LI *sopradetti animali quando cominciano a pascolare non sono cosi buoni come quelli di laite fin'a tanto che giungano all'età di sei mesi, et ancho all'anno, la stagione delli quali animali comincia dal fine d'Agosto, per tutto Decembre, et uolendo arrostire i detti cigotti, spalla, et lombi da i detti animali, bisogna che siano frolletti, scorticati che saranno, et netti del pelo senza esser lauati, et hanno da essere ben nettati con un drappo, et si faranno rifare su la graticola, impillottando lidi pillotti di lardo nergellato, che siano stati inuolti in pepe, cannella, garofani, noci moscate, et sale, liquali pillotti tengano da una banda all'altra, et siano grossetti, et s'infredino, lasciando il pie a ciascuno, et facciansi cuocere a lento foco, ricogliendo il grasso che cola da essi; et cotti che saranno seruanosi cosi caldi con saporetto sopra, fatto d'aceto rosato, zuccaro, et delle soprascritte specierie*

Digitized by Google

con il grasso, ch'è colato. Nel medesimo modo si potrà arrostire la spalla, et la schiena, ma il lomboletto si potrà accommodare in tutte le viuande, one si accommoda quello della uitella, & della carne magra d'essi cigotti si potranno fare polpette, polpettoni, brisauoli, e tutte quelle viuande, che si fanno della carne magra di uitella al capitolo 43.

Per far brodo lardiero del petto, & delle coste delli sopradetti animali. Cap. LXXXV.

PIGLIERAI il petto, o le coste, & partansi in piu pezzuoli, & lauinosi con uino & acqua, & dapoi colisi quella lauatura per lo setaccio, & pongasi in un uaso di terra, ouer di rame, con pepe, cannella, noci moscate peste, lardo, & presciutto tagliato a dadi, & con essa lauatura pongansi i pezzi delle dette carni con alcune cime di saluia, & un poco d'uua passa, mosto cotto, ouer zuccaro, & prugne, & uisciole secche, & facciasi bollire su le brocie lontano dalla fiamma con il uaso turato per un'hora & mezza, & poi seruasi cosi caldo; & se nel detto brodo lardiero uisi uorranno porre cipolle intiere, che prima siano state mezze cotte sotto le bragie, sarà in arbitrio; & se si uorrà far piu spesso il detto brodo, non però troppo, si potrà fare con le mandole torrate peste, ouero con pane bruscolito imbeuerato in mosto cotto, e aceto rosato; & mettendo nel detto brodo le cipolle, si potranno lasciar le prugne, & uisciole secche.

Per cuocere il fegato de i detti animali in piu modi, i quali fegati non hanno fiele. Cap. LXXXVI.

IL fegato delli detti animali come sarà netto di quella pellicina, che ha d'intorno, si potrà friggere nello strutto liquefatto intiero, o tagliato in pezzi, et si potrà anchor arrostire nello spedo intiero o in pezzuoli con la rete intorno nel modo che si fa di quello della uitella nel capitolo 55. Altri interiori non trouo, che siano buoni de i detti animali, saluo l'uoua della capriola, delle quali ho parlato nel primo libro al capitolo 35.

Per cuocer la carne di ceruo in diuersi modi. Cap. LXXXVII.

IL ceruo è assai piu grosso del capro, anchorche siano d'una medesima specie, ma è di carne assai piu rossa, & piu dura, e tira al colore della naccina, & maggiormente quando è uecchio; & per cuocerla tanto arrosto quanto alesso, & in ogni altra uiuanda ha da esser frolla; et essendo grassa, & frolla se ne possono fare tutte quelle uiuande, che si fanno del capriolo sopradetto, pigliandola nella sua stagione, laqual comincia dal mese d'Ottobre, & dura per tutto Genaro. Il lombo che sta sotto le coste attaccato al rognone, si potrà cucinare in tutti quei modi che si fa di quello della naccina nel capitolo 8. Li pestiuoli del detto animale non son troppo

Digitized by Google

troppo apprezzati, ma uolendoli accommodare tengasi l'ordine commesso di quelli del uitello al capitolo 54. Il fegato subito morto il ceruo si puo cucinare in tutti quei modi, che si accommoda quello del caprio nel capitolo soprascritto. Si può misaltare ancho, & salare la sua carne nel modo che si sala quella del boue nel capitolo 4. & della sua carne magra della coscia, se ne puo fare tutte quelle uiuande, che si fan del porco cignale al capitolo 91.

Per cucinar la carne d'orso in diuersi modi. Cap. LXXXVIII.

L'Orso ha da essere giouine, e preso nella sua stagione, laquale è il Verno, che benche nel mese di Luglio sia molto piu grasso per rispetto del pastolo, nondimeno il Verno la detta carne rende men il suo mal'odore, e scorticato che sarà piglinosi le parti migliori, lequali son le coscie, & le spalle, et lasciuosi alquanto frollare; & per arrostire nello spedo faccianosi rifare nella graticola senza impillottarle, ma solo si spoluerizzino di sale, & finocchio, pepe, cannella, et garofani, & s'infedino, & si cuocano nel modo che si cuoce il capro; di quella carne si possono far tutte le uiuande, che si fanno del ceruo soprascritto, le teste del capro, del ceruo, & dell'orso, non son buone, ne in uso, et ancho poco la carne dell'orso, ma io ne ho cucinato.

Per cuocere in diuersi modi la carne del porco spinoso. Cap. LXXXIX.

Piglisi il porco spinoso nel mese d'Agosto, perciochè in quel tempo per rispetto del pastolo è molto grasso, benche la detta carne ha men tristo odore dal mese di Ottobre per tutto Gennaro, & lasciasi riposar la carne del detto animale dapoi che sarà morto, il Verno quattro giorni, et l'Estate un giorno & mezo; & poi scortichisi, & partasi per mezo, & le parti di dietro senza essere risatte, spoluerizzinosi della medesima spetieria con sale, della qual si spoluerizza il cigotto del capro nel capitolo 84. & ponganouisi alcuni spigoli d'aglio, & chiodi di garofani, e cime di rosmarino per cauarle quel mal'odore, & dapoi facciansi arrostire nello spedo, ricogliendo il liquore, che cola da esso; et cotto che sarà, seruasi caldo con un saporetto sopra fatto di mosto cotto, aceto rosato, pepe, cannella, garofani, & il suo liquore ch'è colato. Si potrebbe ancho arrostire il sopradetto animale intiero, & sotterrarlo in forno, come fosse ripieno nel modo che si empie il capretto nel capit. 77. Delle parti dinanzi si può far brodo lardiero nel modo che si fa del capro nel capitolo 85. & ancho dapoi che saranno perlessati, & tagliati in pezzi si potranno soffriggere con lo strutto liquefatto, et cipolle battute, & si seruirà con agresto chiaro, pepe, et cannella sopra. De gli suoi interiori eccettuando il fegato, non si può cucinare cosa alcuna, et il fegato quando sarà fresco, si acconcierà come quello del capro nel capitolo 86.

Digitized by Google

Per cuocere il porchetto riccio in diuersi modi. Cap. XC.

IL porco riccio è della medesima spetie che il porco spinoso, e dapoi che sarà scorticato, ouero pelato con acqua calda, & priuo de gli suoi interiori, si potrà empire, & arrostire nello spedo, & sotteſtare al forno nel modo del sudetto porco spinoso, pigliandolo però nella sua stagione, laqual comincia dal mese di Aprile, & dura per tutto l'Autunno, anchorche sia molto piu graßo nel mese di Luglio, & d'Agosto per rispetto del pascolo.

Per cuocere ogni sorte di carne porcina seluaggia. Cap. XCI.

ESSENDO il Rufalotto picciolo si potrà accommodare come la porchetta domestica nel capitolo 83. Ma eßendo großo si scorticherà, & se ne faranno tutte quelle viuande, che si fanno del capro nel capitolo 84. Però il porco cignale vecchio il quale ha il callo, si pela con acqua calda. Gli cigotti per arrostire nello spedo hanno da essere scorticati, & rifatti su la graticola, & impillottati di chiodi di garofani, & si faranno arrostire nello spedo a lento foco con cipolle spaccate sotto, o pezzi di cotogni. In questo modo si possono arrostire i cigotti del rufalotto pigliando l'uno e l'altro nella sua stagione; cioè il rufalotto da mezo Agosto, & il cignale da Ottobre, & l'uno, & l'altro per tutto Febraro; la schiena del cignale quando hauerà il callo sarà assai meglio stufata con uino, & presciutto, & cipolle intiere, pepe, cannella, garofani, noci moscate, uua passa, zibibo, & zuccaro con altretanta acqua quanto è il uino. Ma quando la detta schiena sarà scorticata, si potrà arrostire nello spedo con cipolle spaccate sotto, et sarà sempre piu saporita, ma quando sarà stata per due hore in soppreßo con un poco di sale, e fior di finocchio, ouer pitartamo, ma quando la detta schiena sara di porco giouane, che non habbia il callo, si potrà arrostire nello spedo con la cotica, & si potrà ancho fare stare in adobbo per quattro hore prima che si arrostisca; delle parti dinanzi, & della pancia si potrà fare brodo lardiero, et fricaſsee in tutti quelli modi, che si fa delle parti dinanzi del capro nel capitolo 85. Della carne magra del cigotto si potranno fare tutte quelle uiuande, che si fanno del cigotto della uitella nel capitolo 42. si può ancho cuocere in un'altro modo la schiena con il callo, pigliando una parte della scannatura del porco, laqual è sempre piu sanguinosa dell'altre, et lauandosi con uin bianco, et acqua, il simile facciasi della schiena, laquale sarà partita in pezzi; poi colisi essa lauatura per il setaccio, et pongasi insieme con la carne in uno stufatoro di terra; ouero di rame, o in una pignatta con pepe ammaccato, et chiodi di garofani, cannella intiera, et noci moscate ammaccate; la quantità d'ogni cosa sarà secondo la quantità della carne, giungendoli presciutto uergellato tagliato a dadi, et

un poco

Digitized by Google

un poco d'aceto rosato,& mosto cotto,ouero zucchero, di modo ch'essa compositione habbia del agro, & del dolce; facciasi bollire col uaso turato, et senza essere schiumata,sino a tanto che sia mezo cotta,giungendoli dattoli priui dell'anime,et prugne,et uisciole secche:et uolendoli mettere cipolle intere che prima sieno state perlessate,o cotte sotto le bracie,sarà in arbitrio,et con esse faccinosi finire di cuocere,et cotte che saranno,seruinosi cosi calde,con brodo,& altre materie sopra,hauendo buona auuertenza che la carne non si disfaccia,perche alle uolte la carne è cotta,& il callo è durissimo,& ancora si può far stare essa schiena in sale per due giorni,et poi alessarla con acqua semplice,seruendola cosi calda con agliata, o mostarda sopra,o in piatti;et ancora dopo che sarà alessata semplicemente,si lasserà rifreddare,tagliandola a costa per costa con esso callo,spolueriz̃andola di pepe, fior di finocchio,dandoli una calda su la graticola,sino a tanto che pigli un poco di coloretto d'amendue le bande,seruendola cosi calda con sugo di melangole sopra;si potrebbono ancora soffriggere esse coste con cipolette battute,et seruirle con spetierie dolci sopra,et sugo di melangole.In questo modo si può acconciare la pancia d'esso animale,e uolendo pelare il porco cignale uecchio di modo che rimãga bianco,ogni uolta che esso cignale sarà fresco e non passerà un giorno dopò che è morto,che piu facilmente si pelerà,al contrario farà quando è frollo, però uolendo pelarlo che rimanga bianco,come s'è detto,pongasi il pezzo del cignale col pelo in giù nell'acqua fredda,in un uaso grande che stia ben sotto l'acqua,et facciasi scaldare piã piano,esta acqua,sino a tanto che bolla con il cignale dentro;questo si fa,acciochè l'acqua possa meglio penetrare il piumino,et come essa acqua bolle, caniſi et con destrezza pelinsi con le mani quelli peli grossi,et con un coltello che rada,leuisegli il piumino,lauandolo a piu acque,in questo modo rimarrà candido.Ad un'altro modo si può pelare col foco: abbruciſi il primo pelo,sino a tanto che si uenga al piumino,poi habbiasi la pala di ferro focato,et stendasi sopra la cotica, et col coltello radasi il piumino,et raso che sarà,pongasi in acqua tepida, et lasciſi stare per un'hora,poi rascbisi un'altra uolta col coltello sino a tanto che si uederà candido; ma quello che sarà pelato con l'acqua sarà assai piu netto, perche saranno sbarbate le radiche del pelo.Alcuni sono che lo pelano con acqua incalcinata, cioè fanno bollire della calce nell'acqua;& alcuni altri lo pelano con liscia forte,ma in questi dui ultimi modi non sarà cosi saporito,ne cosi buono, perche hauerà sempre il tufo de gl'interiori del detto porco:quando saranno cauati freschi,il fegato,il polmone, & le budelle si potranno cocinare in tutti quei modi,che si accommodano quelli della uitella nel Cap. 55. & 56.Il sangue quando sarà fresco, si potrà accommodare in tutti quei modi che s'accommoda quello del porco domestico.

Per cuocere la testa del porco cignale con uino,acqua, aceto, e spetierie. Cap. XCII.

PIGLISI la testa subito morto il cignale,et pelisi con acqua calda nel modo

Digitized by Google

ſopraſcritto, et nettiſi con diligenza, et mettaſi a cuocere in un uaſo amplo, piu toſto alto che baſſo, in modo che ſtia tutta coperta con il moſtaccio in sù, con uino, aceto, acqua, ſale, et pepe a baſtanza; il qual pepe ſia ammaccato, et facciaſi cuocere con alcun ramo di finocchio ſecco per darle odore; et cotta che ſarà, ma non disfatta, cauiſi, et poi ſeruaſi calda, o fredda a beneplacito, benche il uerno ſi ha da seruire adornata di diuerſi fiori, et frondi, et melangole in bocca con moſtarda o altro ſapore in piatti; le guancie ſi ſogliono tagliare in fette, et farle pigliare alquanto di colore ſu la graticola con foco lento, et ſi ſeruono con ſugo di melangole, ouer con aceto roſato, et zuccaro; li muſi, et gl'orecchi ancho ſi tagliano in fettoline, et ſi ſeruono con moſtarda, o cuniero ſopra. Li ceruelli cauati che ſaranno ſi taglieranno in fettoline, et ſi darà loro una calda ſu la graticola ſopra una carta onta di ſtrutto. Gli occhi ſi potranno accommodare nel modo che le guancie, et l'orecchie.

Per cuocere ogni ſorte di lepri & conigli in diuerſi modi. Cap. XCIII.

Le lepri preſe col cane ſon ſempre piu ſaporite che quelle che ſon preſe a rete, o in altro modo, & ſon aßai migliori nella loro ſtagione, laqual comincia dal meſe d'Agoſto, & dura per tutto Febraro; Nella primaura per la maggior parte ſon grauide, & io non ho mai potuto diſcernere il maſchio dalla femina, perciochè tutte ſanno figliuoli, & tutte ſon dell'uno & l'altro ſeßo, come piu uolte che l'ho guardate nelle parti da baſſo, ho ritrouato. Volendole arroſtire nello ſpedo quando non ſaranno lacerate dalli cani, ſi netteranno, & ſi leueranno loro gl'interiori, & ſi empiranno con una compoſitione fatta come quella del capretto intero ripieno, & arroſto, & ſotteſtato nel cap. 77. & piena che ſarà, ſi farà rifare all'acqua, & s'impillotterà di lardo minuto, & s'inſpederà, facendola cuocere, & cotta che ſarà, richiede eſſer ſeruita coſi calda con alcuni ſaporetti ſopra, & coſi piena ſi potrà ſotteſtare nel forno. Ma uolendo le parti di dietro arroſte, come ſaranno ſcorticate & nettate dalli peli, ſi fregheranno con il ſuo ſangue ſenza eſſer lauate, & ſi rifaranno alla graticola, & s'impillotteranno con alcuni chiopi di garoſani, & con lardo, & ſi faranno arroſtire nello ſpedo con foco temperato; & cotte che ſaranno, ſi ſeruiranno con un ſapor ſopra, fatto d'aceto roſato, zuccaro, & cannella.

Per ſoffriggere, & far diuerſe fricaſſee di lepri. Cap. XCIIII.

Quando la lepre ſarà ſcorticata, et priua de gl'interiori, pigliſi il lombo, la ſchiena, et le parti dinanzi, e taglinoſi in pezzuoli, facciano ſi bollire con acqua, & ſale, & dapoi cauinoſi dall'acqua, & laſcinoſi ſcolare, & friggano ſi in ſtrutto liquefatto, ouer lardo colato con cipollette battute, & ſenza; et fritte che ſaranno, ſeruano ſi con moſtarda, o brodo negro ſopra, ouer con altri ſapori; & uolendone far brodo lardiero, tagliſi tutta la lepre in pezzi, & lauiſi con uin bianco, et acqua, et

Digitized by Google

et colisi la lauatura per lo setaccio,et pongasi in uno stufatoro di rame o di terra cõ la lepre tagliata,giungendoui presciutto tagliato a dadi,et lardo battuto,et cime di saluia,pepe,cannella,garofani,noci moscate,et un poco di mosto cotto, et aceto, et ogni cosa facciasi bollire,tenendo il uaso turato,et si lascia in arbitrio se con il detto brodo lardiero si uorrà porre delle prugne,uisciole,et zibibbo. Si potrebbe ancho fare spesso il detto brodo con mandole torrate peste nel mortaro, nel modo che s'è detto nel Cap.85. del brodo lardiero di capro. Il coniglio è della spetie della lepre, et si troua d'ogni tempo, percioche tale animale d'ogni tempo partorisce, ma la sua stagione è nel mese di Maggio per tutto Agosto. et uolendolo arrostire nello spedo, subito che sarà morto si pelerà con acqua calda, et si gli leueranno gl'interiori,et si empirà nel modo che si empie la lepre nel sopradetto proffimo Capitolo, et si farà rifare, si farà cuocere come la lepre,lasciandoli la testa, et li piedi di dietro come si fa alle lepri intiere,et arrostito che sarà si seruirà caldo; non uolendolo con la pelle, si scorticherà, et si farà rifare su la graticola,o all'acqua,et s'impillotterà di minuto lardo, et senza empirlo, si arrostirà nello spedo, e per far che rimanga morbido, congiunganosene due a pancia per pancia ligati sopra lo spedo; et cotti che saranno seruanosi caldi con un sapor sopra fatto d'aceto rosato, zuccaro,et garofani. Li detti animaletti si possono friggere,et accommodare in brodo lardiero,come si accommoda la lepre,et quelli,che saranno pieni,si potranno sotteslare parimente nel forno come la lepre.

Per cucinare il coniglio d'India, & il ghiro. Cap. XCV.

ALCVNI *chiamano il coniglio d'India, porchetto, percioche ha il muso aguzzo,et gli orecchi piccioli,e tondi,et il pelo piu chiaro che il nostrale,et quel pelo tira piu alla setola porcina,che al lanoso. Volendo arrostirlo nello spedo, pelisi con acqua calda,et cauinosi gli interiori, et empiasi d'una compositione simile a quella del capretto,come nel capitolo 77. et inspedisi, et facciasi cuocere a lento fuoco. Si può ancho arrostire uoto,et sotteslato al forno. In questo modo si può accommodare il ghiro,il qual è animaletto di coda lunga,et pilosa,et ha il mostaccio aguzzo con una dentatura mordace;e tali animaletti si pascono di castagne, et noci, et nascono nelli detti arbori, et la sua stagione comincia dal mese d'Ottobre, et dura per tutto Febraro,percioche in quel tempo son grassi; La medesima stagione è del coniglio d'India,benche in Roma,et in altri lochi d'Italia se ne trouano quasi tutto l'anno.*

Per cuocere la testa del porco domestico in diuersi modi. Cap. XCVI.

SE *la testa sarà di porco piccolino,come sarà pelata con l'acqua calda, et benetta d'ogni immondicia, si potrà arrostire nello spedo senza cauarle la lingua,*

Digitized by Google

& si potrà alessar con acqua, & sale, & seruir con agliata, o con altro sapore; Ma essendo di porco grosso, si potrà cuocere con uino, aceto, acqua, & spetierie nel modo che si cuoce quella del cignale al capitolo 92. Si può ancho partir per mezo co si cruda, et alessar con acqua ben salata, & cotta che sarà, si cauerà dal brodo, lasciandola rifreddare, & dapoi arrostire su la graticola, seruendola cosi calda con al cuni saporetti sopra. Si può ancho salare insieme con li piedi, & come sarà stata per otto dì in sale, a piu acque, & si farà cuocere, et si potrà seruire con mostarda forte. D'essa testa si può far gelo come si dice nel libro de i sapori, et geli nel capitolo 242. Le ceruelle si potranno cucinare in tutti quei modi, che si cucinano quelle della uitella nel capitolo 52. Et la lingua si potrà cucinare in tutti quei modi che si cucina quella della uitella al capitolo 29. Si potrà ancho salare la detta lingua, come la testa, & molte uolte si mette in mezo de i salami quando si fanno; et di piu s'inuestisce con budelle, et si sala con esse budelle et l'Estate si cuoce con pistelli, et saue fresche. La detta testa uuole esser cucinata nella stagion del porco, la qual comincia da Nouembre, & dura per mezo Febraro; benche in alcuni lochi piu freddi, che Roma comincia da mezo Settembre.

Per cucinare in diuersi modi il collo, & la scannatura del porco domestico. Cap. XCVII.

PER esser queste due parti le piu sanguinose, et le piu saporite, scorticate che saranno, e spiccate dalla testa, taglinosi in pezzi, et facciasene brodo lardiero come si fa del petto del capro nel capitolo 85. Li detti pezzi ancho come son cotti, si possono soffriggere nello strutto liquefatto con cipollette, o senza, et si seruono con ciuiero, o con altro sapor di corpo sopra.

Per cuocere il petto di porco domestico in diuersi modi. Cap. XCVIII.

SCORTICATO che sarà il petto, e spaccato da gli altri membri, si piglierà la parte migliore, ch'è la punta, et si spoluerizzerà di sale, et fior di finocchio secco, lasciandola stare con la detta compositione per tre hore, e si farà arrostire nello spedo; Ma se sarà di porco giouane, si potrà arrostire su la graticola. Facciasi similmente delle coste, che stanno sotto la spalla, et cotto che sarà in qualunque de i sudetti modi, seruasi caldo con cipollette sopra soffritte, ouer con altri sapori a beneplacito. Ma se il porco sarà d'estrema uecchiezza, il petto sarà migliore alessato con acqua, et sale, che arrosto, et alessato si potrà seruire con agliata, o mostarda, ouero con altro sapore a beneplacito. Si potrà ancho dapoi che sarà canato dal brodo spoluerizzar con pepe, sale, fior di finocchio, et pan grattato, et poi arrostire su la graticola, et seruir con un saporetto sopra fatto d'aceto rosato, et zuccaro, e spetierie communi. La sommata della troia si farà stare in

sop-

Digitized by Google

soppresso per sei hore con pepe, cannella, garofani, noci moscate, & fior di finocchio pesti, & sale, & poi si imolegerà nella rete con zucchero inspedandosi, facendola cuocere adagio, sarà in arbitrio di farne piu pezzi, et se uorrà prima farla perlesare auanti che si metti in soppresso, si potrà fare.

Per cucinare la schiena del porco domestico in diuersi modi. Cap. XCIX.

SE *il porco sarà giouane, la schiena si potrà arrostire nello spedo con la cotica, & senza, et con cipolle spaccate nella iotta, lequali si fanno cuocere con il grasso che cola da essa, quando si cuoce. Et nella detta schiena si potranno mettere alcuni rami di rosmarino, & prima che si ponga nello spedo, si spolueriz-zerà di sale, et pitartamo pesto. Si potrebbe anchо far stare la detta schiena in adobbo fatto d'aceto, mosto cotto, spigoli d'aglio, et pitartamo per un giorno, & poi farla cuocere nello spedo nel soprascritto modo, seruendola calda con sapor sopra, fatto del medesimo adobbo, & se della detta schiena se ne uolessero fare brisauoli alla Venitiana, si haueria da tagliare costa per costa, & batterli le dette cotte con la costa del coltello, & spolueriz-zar di sale, pepe ammaccato, & pitartamo pesto, & come fossero state per un'hora l'una sopra l'altra si doueriano cuocere su la graticola a lento foco, riuoltandole spesso, et cotte che fossero, si seruirebbeno con sugo di melangole, o altri sapori sopra.*

Per fare il lomboletto di porco domestico in piu modi. Cap. C.

QVANDO *il lomboletto sarà di porco giouane si potrà spolueriz-zare di sale, pitartamo pesto, et pepe ammaccato, et imolgersi in una rete, et cuocersi nello spedo, et seruirsi caldo con alcun sapor sopra, ma se sarà di porco uecchio, non sarà cosi tenero, pur dell'uno, et dell'altro si potranno far tutte quelle uiuande, che si fanno di quello della uitella scritte nel Cap. 40.*

Per cocinar la pancia del porco in diuersi modi. Cap. CI.

LA *pancia come sarà di porco uecchio, non sarà stare in sale per tre hore, & dapoi si alesserà con acqua semplice, et si seruirà cosi calda con agliata sopra ouer con mostarda. Della parte piu magra se ne puo far brodo lardiero, & di quella, che sarà cotta in acqua semplice senza sale si potranno far torticletti, come si dice ne suoi capitoli, & se la detta pancia sarà di troia giouane, sarà miglior che di maschio.*

Per cocinare il cigotto, cioè coscietto del porco domestico. Cap. CII.

SE *il cigotto sarà di porco giouane, e scorticatosi potrà arrostire nello spedo, e*

farne

Digitized by Google

farne tutte quelle viuande, che son fatte del cigotto di castrato al Cap. 68. et della carne magra si potranno far polpette, polpettoni, ballotte, e tutte le viuande, che si fanno della vitella antescritta.

Per far mortatelle di carne magra di cigotto di porco domestico in uolte nella rete. Cap. CIII.

PIGLINOSI *diece libre della soprascritta carne priua d'ossa, pelle, et nerui, la quale habbia del grasso, et magro, et battasi con li coltelli sopra la tauola, giungendoui otto oncie di sale trito, et sei oncie di finocchio dolce secco, quattro oncie di pepe ammaccato, un'oncia di cannella pesta, meza oncia di garofani pesti, & sia ben mescolata insieme ogni cosa con la mano, & giunganouisi quattro oncie di acqua fredda, et menta, et maiorana battuta con un poco di serpillo, et lasciasi riposare in un uaso di terra o di legno per quattro hore in loco fresco, et pigliasi la rete d'esso porco ben netta di peli, et mollificata con acqua tepida, et faccianosi di tal compositione le mortatelle con la rete a foggia di tommacelle, et fatte che saranno lasciansi riposare il uerno per due giorni in loco asciutto, & poi si cuocano su la graticola, ouero nella padella con lo strutto liquefatto. Si potrebbeno anco cuocere le tommacelle nello spedo tramezate con foglie di lauro, et le mortatelle si potrebbeno inspedare per lungo circondate di rame di rosmarino. Ma in qualunque modo sian cotte, vogliono esser seruite calde. Della detta compositione si potrebbeno empir budelle di porco, che prima fossero state in sale, et piene che fussero il uerno si potrebbeno lasciar stare per due giorni, et dapoi si potrebbeno alessare. Della detta carne magra dapoi che sarà ben battuta si potranno anco far ceruellate con la rete, ouer in budelle, ponendo per ogni quantità di x. libre della detta carne una libra et meza di cascio Parmeggiano grattato, et un'oncia et meza di cannella pesta, un'altra oncia et meza di pepe pesto, un'ottaua di zafferano, mezo bicchiere di acqua fresca, e tre oncie di sale; et come sarà mescolata ogni cosa insieme si faranno le dette ceruellate con la rete, ouero in budelle, et si cuoceranno nel soprascritto modo; se ne potrebbeno ancho far tommacelle in rete, giungendoui otto oncie di uua passa, et otto rossi d'uoua, et le dette tommacelle il uerno saranno molto migliori se saranno fatte di due giorni. Delle mortatelle et altri salami che si fanno della detta carne non ne parlo, percioche non è mai stata mia professione.*

Per cuocere le bocche del porco saporite, dico del porco domestico. Cap. CIIII.

LE *bocche saporite del porco son quelle, che stanno attaccate alla scannatura, nel loco oue gli altri animali quadrupedi hanno l'animelle, et ne resta ancho un'altra parte attaccata alla schiena presso al rognone, et le dette bocche saporite si possono cocinare in tutti i modi, che si cocinano l'animelle della vitella nel Cap. 49.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere in diuersi modi la coratella del porco domestico. Cap. CV.

ANCHORCHE *molte uolte la coratella & la milza si pestano nelle compositioni delli salami, nondimeno si puo ancho cocinare in tutti i modi che si cocina quella della uitella nel Cap. 56. Ma uoleudola inuestire in rete, facciasi alessare, & babbiasi cascio grattato, herbuccie battute, pepe, garofani, et cannella, ogni cosa mescolata con una passa, uoue sbattute, et zafferano, et come la detta coratella sarà ripartita in due parti, et separata dal canaluccio, si porrà nella rete circondata della detta compositione, & si riduerrà a modo di ceruellate, & dapoi si cuocerà nel lo spedo, o su la graticola, o nella padella con lo strutto liquefatto.*

Per arrostire in diuersi modi il fegato di porco domestico. Cap. CVI.

VOLENDO *arrostire il fegato di porco domestico nello spedo in pezzi grossi leuata che gli sarà la pellicina, che ha intorno & il fiele, s'impillotterà di pillotti di lardo, che siano stati inuolti in pepe, garofani, cannella, & finocchio dolce secco & pesto, & s'inspederà facendolo cuocere a lento foco; ma uolendolo inuestir nella rete con cascio grattato & uoua, tengasi l'ordine della coratella nel prossimo soprascritto capitolo, et uolendone far fegatelli piccioli, come si usa, tagliasi il fegato in piu pezzuoli di grossezza d'un'uouo, meschicandoli con le mani sopra una tauola per un quarto d'bora, in modo ch'esca fuori quel sangnaccio. Ilche si fa, acciochè il fegato resti piu tenero. E spoluerizzinosi i detti pezzuoli di pepe, cannella, et fior di finocchio secco, & inuolganosi nella rete del medesimo porco fresca, et faccianosi cuocere nello spedo, auertendo però quando s'inspedano, che il spedo sia caldo, acciochè i fegatelli si possano fermare, & tra un fegatello & l'altro siaui una foglia di lauro, o di saluia, ouero una fettolina di presciutto, et cauinosi i detti fegatelli dal lo spedo che siano piu tosto un poco uerdi, che troppo cotti, et seruanosi con sale, pepe, et sugo di melangole sopra. Volendo conseruarli morbidi, & caldi, come saranno mezzo cotti, cauinosi dallo spedo, & mettanosi in un uaso di terra, o di rame be ne stagnato con un poco di brodo grasso tinto di zafferano, et un poco di pepe, garofani, cannella, et un poco di zuccaro, ò mosto cotto, e turisi il uaso, et pongasi su la cenere calda, et conseruinosi in questo modo per un'hora et meza, et dapoi si seruano con il detto sapor caldo sopra, et quando sono nel uaso, ui si puo giugnere una passa, et zibibbo; et quando il fegato sarà di troia, che babbia partorito di fresco, ò sia pregna, sarà sempre migliore de gli altri fegati di porco. Nel medesimo modo si potrà ancho cocinare quello del cignale quando sarà fresco.*

Per far tommacelle di fegato di porco. Cap. CVII.

IL *fegato come sarà netto di quella pellicina, et delli suoi neruetti facciasi bollire in*

Digitized by Google

in acqua senza sale fin'a tanto che il sangue sia bene stramortito, et dapoi cauisi, & pongasi in acqua fredda, et lasciasi stare fin'a tanto che sia sodo, et dapoi cauisi, et grattisi leggiermente con la grattacascio, et per ogni libra di tal fegato grattato ponganosi due oncie d'una passa di Corinto ben netta, et altretanto zuccaro, et sei oncie di midolla di boue cruda, tagliata in bocconcini, e tre oncie di songia del detto porco, che ne sia leuata la pelle, e tagliata a dadi, quattro oncie di cascio Parmeggiano grattato, tre quarti di cannella pesta, meza oncia tra zengeuero, et noci moscate, un quarto di garofani, un'ottauo di zafferano, quattro rossi d'uoue crude, et un poco di sale, et fatta che sarà la compositione, babbiasi una rete di porco netta di peli, et d'ogni altra immonditia, mollificata con acqua calda, tinta di zafferano, et di tal compositione faccianosi le tommacelle di grossezza d'una palla Fiorentina, et fatte che saranno ongasi la detta rete di rossi d'uoue battute, et lascinosi riposare per un giorno prima che si cocinino, et cuocanosi nello spedo, o su la graticola, o nella padella con lo strutto liquefatto, et seruanosi calde con sugo di melangole, et zuccaro sopra.

Per far tommacelle di fegato di porco in un'altro modo. Cap. CVIII.

GRATTINOSI *due libre di fegato di porco nel modo soprascritto, et piglisi una libra di pancia, & una libra di gola d'esso porco fresca, con acqua, et sale, et come saranno cotte, cauinosi dal brodo, lascinosi rifreddare, et battanosi minute con li coltelli, & mescolinsi insieme con il fegato, giunganouisi sei rossi d'uoue crude, una libra di cascio Parmeggiano grattato, tre oncie di datteri mondi pesti nel mortaro, quattro oncie d'una passa, un'oncia di cannella, un'oncia tra garofani, pepe, et noci moscate, otto oncie di zuccaro, zafferano a bastanza, menta, et maiorana battuta, et faccianosi le tommacelle di tal compositione con la rete nel modo soprascritto, cuocanosi nella padella con lo strutto liquefatto, et seruanosi con sugo di melangole, et zuccaro sopra.*

Per far tommacelle di fegato, & lomboletti di porco domestico. Cap. CIX.

PIGLINOSI *due libre di lomboletti con una libra di rognone di porco domestico con il suo grasso attaccato, et siano priui della lor pelle, et delli nerui, & battanosi minuti con li coltelli, et giunganouisi due libre di fegato grattato, et una libra di songia leuatane la pelle, et una libra di barbaglia di porco tagliata a dadi, et alessata, et una libra di cascio Parmeggiano grattato, un'oncia et meza di cannella, tre quarti di pepe, un'oncia di fior di finocchio, un'oncia tra garofani, noci moscate, et zengeuero, meza libra d'una passa, e zafferano a bastanza, et fatta che sarà la detta compositione, faccianosi le tommacelle nel modo sopradetto, & il Verno lascinosi riposare due giorni prima che si cuocino, et cuocanosi in tutti li sopradetti*

Digitized by Google

detti modi. Della detta compositione si possono empire budelle di porco, che prima siano state salate.

Per far sanguinacci di sangue di porco domestico. Cap. CX.

SVBITO che sarà morto il porco, cauisi il sangue, & nell'uscir che farà il sangue dal porco facciasi passare per un setaccio, o per un foratoro minuto. Ilche si fa accioche li peli, & l'altre immonditie non entrino nel sangue, & passato che sarà cosi caldo rompasi con le mani, perche se si congelasse, non si potrebbeno fare i sanguinacci, & per ogni quantità di sei libre di sangue pongansi una libra di latte di capra, o di uacca fresco; ilqual latte sia alquanto tepido, otto oncie di zuccaro, una oncia & meza di cannella pesta, meza oncia di garofani, meza oncia di pepe, un quarto di noci moscate peste, una libra di songia di porco fresca netta della pellicina, e tagliata in bocconcini, meza libra d'uua passa di Corinto ben netta, un'oncia et meza di anici crudi et ammaccati, tre oncie di sale, quattro oncie di cipolle battute, e soffritte in modo che non siano arse, & habbianosi poi budelle di porco piccole, & grandi, ben nete dentro, & fuori, & pongasi la detta compositione nelle budelle, empiendole in modo che non creppino, & per esser sicuro che non creppino, di ogni due palmi di budello empiasene un palmo, et l'altro si lasci uoto, et ligati che saranno da ambidue li capi, in modo che la compositione non possa uscire, pongansi detti budelli ad uno ad uno nell'acqua tepida con destrezza, in modo che il pieno uada per tutto, et faccianosi bollire per un quarto d'hora, & cauinosi poi di quel brodo, & uolendoli conseruare piu d'un giorno, tenganosi coperti con un drappo di lino bianco in loco asciutto, & rimoto dall'aria, et quando si uorranno seruire, diasi una caldetta nel brodo, & dapoi faccianosi ricuocere su la graticola; si potranno anche bagnare di lardo liquefatto, accioche rimangano piu morbidi, ouer si teneranno sopra una fetta di lardo. Si seruono caldi con mostarda in piatti, o con altro sapore. Ma uolendoli con il brodo come si usa in Milano, come saranno perlessati si caueranno dal primo brodo & si poneranno in un'altro uaso doue sia brodo di carne, et orecchi, et grugni di porco cotti, che prima siano stati misaltati per un giorno, et pongasi a cuocere con essi della saluia, pigliando alcune cime d'essa salnia, et come saranno cotti i detti sanguinacci, seruanosi con il suo brodo, et grugni, et orecchi sopra; si possano anche quando son freddi tagliare in fette per lo trauerso, & soffriggere nella padella con lo strutto liquefatto, et cipollette battute: si seruiranno caldi con pepe, et sugo di melangole sopra, et uolendosi far migliacci, tengasi l'ordine, che si tiene nel libro delle paste al Cap. 67. & 78. Del detto sangue si possono fare tutte quelle uiuande, che si fanno del sangue della uitella nel Cap. 59.

Per fare strutto di songia di porco domestico. Cap. CXI.

NEL 1. lib. ho mostrato come si conosca la bontà dello strutto, e come si cõserui, &

Digitized by Google

et nel presente capit. uolendo dire in che modo si ha da fare esso strutto, comincio, che si pigli la songia del porco fresca, et si netti di quelle pellicine, e tagliasi in bocconcini di grossezza come i dadi (Ilche si fa, accioche uenga a liquefarsi meglio, et non si bruci, come farebbe se fosse battuta con li coltelli) et pongasi in una caldara ampla, & per ogni quantità di cinquanta libre della detta songia ponganoui si cinque libre di acqua chiara nel fondo della caldara prima che si ponga la songia, & facciasi struggere la detta songia con foco lento mescolandola con una libra di sale, & piu o meno secondo il tempo, che si uorrà conseruare; et come la songia sarà liquefatta, & bollita per lo spatio di meza hora, si colerà per un setaccio o foratoro minuto in un uaso di terra, ouer di legno, lasciandola stare fin'a tanto, che l'humidità della songia, & dell'acqua sia andata al fondo, et dapoi pian piano mettasi in uno altro uaso simile, auuertendo che il fondaccio non uada giù, et conseruisi nel medesimo uaso in loco fresco fin'a tanto che si uorrà adoperare.

Per fare strutro di grasso d'oca, d'anatra, & di gallina nostrale. Cap. CXII.

PIGLISI *l'oca fresca, spiumata, et netta delli suoi interiori, & empiasi di ceruellate, cusciasi il buco in modo che non possa uscir la compositione; e non uolendo adoperar le ceruellate, taglinosi le polpe d'un'altra oca in pezzuoli, e pongansi i detti pezzuoli in corpo in loco d'esse ceruellate, e cusci ta che sarà senza esser rifatta, pongasi nello spedo, et facciasi cuocer con lento foco pian piano, ricogliendo quel licore, che casca da basso in un uaso netto; e cotta che sarà l'oca in modo che non gocci piu, colisi quel licore per un setaccio, ponendoui un poco di sal trito, se l'empitura non sarà stata salata, et conseruisi il detto strutto in un uaso di terra inuetriato in loco fresco. E tal strutto è piu appropriato per far minestre che per altre uiuande. In questo medesimo modo si potrà fare dell'anatra, et della gallina nostrale. Si può ancho fare in un'altro modo, cioè morti che saranno i detti animali, pigliſi il loro grasso priuo della pelle et battasi, ouero tagliſi in bocconcini, ouero pestiſi nel mortaro di marmo, tenendo l'ordine di farlo nella caldara con l'acqua come si fa quello del porco nel capitolo prossimo sopraſcritto. Si può ancho fare con un'altro ordine, ponendo il grasso dapoi che sarà tagliato in un uaso di uetro grosso, & ponendosi il detto in una caldara con l'acqua fredda, laqual caldara si farà bollire fin'a tanto, che il grasso sia liquefatto, et dapoi si colerà con un poco di sale, & si conseruerà nel modo sopraſcritto. Potrebbesi ancho fare in un'altro modo, il qual è, che tagliato che sarà il grasso si porrà in una pignata di terra inuetriata, & per diece libre di grasso meza libra d'acqua di rose, et quattro oncie di sal trito, et facciasi disfare nella detta pignata con foco lento tenendo il uaso coperto, & come sarà disfatto lasciſi bollire per un quarto d'hora, & dapoi coliſi per lo setaccio in un'altro uaso di terra, & conseruisi nel modo sopraſcritto. Li detti strutti si potranno adoperare in loco di butiro per farne paste di torte, & altri lauorieri di pasta.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere ogni sorte di carni salate, & salami. Cap. CXIII.

LA *coscia del manzo salata, ouer del boue, e la coppa del boue affaticato dal giogo, & la lingua d'esso boue, o di bufalo son le parti piu saporite, & migliori, e tutte le dette carni prima che si cocinino uogliono stare in acqua tepida fin'a tanto, che siano mollificate, & si hanno da cuocere in un uaso agiato con acqua; le lingue alle uolte si potranno cuocere con acqua & uino; ma l'altre parti uogliono esser cotte all'acqua, e li salami richiedeno d'esser seruiti sempre freddi; ma se saranno misaltati cuocanosi, & seruanosi come si dice nelli lor capitoli. In questo medesimo modo si cuoceno i presciutti del cignale, & del ceruo.*

Per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco. Cap. CXIIII.

LI *salami grossi, et li presciutti si potranno cuocere con acqua & uino: è ben uero che li presciutti molte uolte si cuoceno con fieno nuouo & acqua, & maggiormente nel mese di Maggio. Ilche si fa acciochè pigli l'odor dell'herba noua; ma prima che si cuocano uogliono stare in acqua tepida, et per fare, che rimangano piu teneri, quando saranno cotti, lascinosi rifreddare nel brodo doue sono cotti, et dapoi cauinosi, et si nettino del rancidume, che hanno d'intorno, li salami spoglinosi del budello, et seruanosi cosi caldi o freddi a beneplacito. Alle uolte i presciutti di porco giouane si cuoceno con latte di capra o di uacca, hauendoli però prima fatti stare in molle nel modo sopradetto, et hauendoli fatto bollire in due acque semplici, cioè mutando l'acqua, come hauerà bollito la prima per un'hora, et hauendoli fatto piu di mezo cuocere nella seconda; cauati dallaquale, e nettati della cotica, e d'ogn'altra immonditia, caldetti si poneranno in un uaso, nelqual sia tanto latte, che stiano coperti per tre dita di uantaggio con due libre di zuccaro per ogni quantità d'otto libre di presciutto, et faccianosi finir di cuocere in questo medesimo modo, et come saranno cotti, seruanosi caldi con zuccaro, et cannella sopra. Con questo medesimo ordine si può cuocere la sommata di porco, benche alle uolte si arrosta nello spedo dapoi ch'è disalata. Le mortatelle, le lingue di porco in budelli, la barbaglia, et lauentresca di porco (com'ho detto) si cuoceno con ligumi, et herbami, et si seruono calde. Li salciccioni, che non siano di estrema grossezza alle uolte si tagliano per lo trauerso in fette, et si scaldano su la graticola, et si seruono con sugo di melangole sopra.*

Per far diuerse compositioni, delle quali si potrà empire ogni sorte d'animali usati, si quadrupedi come uolatili che si uoranno arrostire nello spedo. Cap. CXV.

PIGLISI *quattro libre di lardo, che non sia rancido, et battasi con li coltelli minuto*

Digitized by Google

minuto con due libre di fegato di capretto, o d'altri animali quadrupedi, & uolatili uſati, e tagliſi in bocconcini, & giungaſi con eſſi menta, maiorana, pinpinella, & petroſemolo battuto, & quattro roſſi d'uoua crudi, un'oncia tra pepe, & cannella, meza oncia tra garofani, & noci moſcate peſte, meza libra tra prugnè, & uiſciole, o maraſche ſecche, & l'Eſlade in loco d'eſſe una ſpina, o agreſto intiero, & ogni coſa ſia ben meſcolata inſieme, reſtando in arbitrio di ponerui caſcio grattato, ſpigoli d'aglio, & cipollette ſoffritte. Si potranno ancho fare in un'altro modo, cioè battuto che ſarà il lardo con altretanta carne magra di uitella, o di caſtrato, ouer di porco giouane, priua di pelle, & nerui, & con eſſa quattro oncie, & meza di preſciutto uergellato, meſcolando con eſſe le ſpetierie ſudette, & oncie quattro d'una paſſa, et alcuni pedoni di carcioffoli perleſſati, ouer prugnoli mondi, & ben netti, et in loco di prugnoli, tartufoli. Si poſſono ancho fare in un'altro modo, cioè pigliando per ogni quattro libre di lardo battuto libre due d'animelle di uitella, o di capretto perleſſate, & una libra di compoſitione di ceruellate gialle, quattro oncie di zuccaro, quattro roſſi d'uoua, una brancata di herbuccie, prugne noue non troppo mature, ouero pere moſcatelle ſenza il fiore, et ſenza il pecollo, & non mancando di ponerui le ſopradette ſpetierie; in loco di animelle ſi potranno adoperare ceruelle di uitella o di capretto, ouer di porco perleſſate. Può farſi ancho in un'altro modo, cioè, battuto che ſarà il lardo giunganouiſi due libre di fegato d'un delli detti animali quadrupedi aleſſato, et grattato, con un'oncia di finocchio dolce ſecco, ſgranato, ouer peſto, ſei roſſi d'uoua, quattro oncie di zuccaro, una brancata d'herbuccie tagliate minute, una libra di caſcio grattato, un'oncia & meza delle ſpetierie ſopradette, ſpigoletti d'aglio mondi, che prima ſiano ſtati perleſſati. Oltre tutte le ſopraſcritte compoſitioni d'empitura ſi potrà adoperare di tutte le compoſitioni, de quali ſon fatte le tommacelle a rete ſopraſcritte nel capitolo 103.

Per far uarie compoſitioni, delle quali ſi potranno empire diuerſi membri d'animali quadrupedi, & molti animali uolatili, liquali ſi haueranno da aleſſare con acqua, & ſale. Cap. CXVI.

PIGLINOSI per ogni libra di caſcio uecchio grattato, oncie ſei di caſcio graſſo non troppo ſalato, & oncie tre di noci peſte nel mortaro, & monde, oncie due di mollica di pane imbeuerata in brodo di carne, & peſta nel mortaro, oncie tre di midolla di boue tagliata in bocconcini, ouer butiro freſco, oncie tre d'una paſſa monda, mez'oncia tra pepe, et cannella, et zafferano a baſtanza, meſcoliſi ogni coſa inſieme con otto uoua in modo che la cõpoſition nõ ſia troppo liquida ne troppo ſoda. Si può fare in un'altro modo, cioè grattato che ſarà il caſcio, ſi meſcolerà con una libra e meza d'animelle di uitella, o di capretto perleſſate, e battute, ouer ceruelle, giungendoui un'oncia della medeſima ſpetieria, e zafferano, et herbuccie battute con ſei uoua, et con la detta compoſitione pongaſi una ſpina, o agreſto intiero, et un poco di brodo

Digitized by Google

brodo grasso per conseruarla morbida; et in loco dell'animelle si potrebbe adoperare zinna di uitella. Il terzo modo è, che si pesti nel mortaro una libra di mandole ambr. fine monde, con una libra di ricotte, una libra di zuccaro, un'oncia et meza delle sopradette spetierie, oncie sei di cascio uecchio grattato, oncie quattro di latte di capra, sei noue ben battute, oncie tre di butiro tagliato in bocconcini. Et uolendo che la detta compositione rimanga bianca, non ui si ponga se non zenzouero, e le chiare dell'uoua. Si potrà anchor fare con un'altro ordine, cioè si batteranno con li coltelli le polpe di quattro petti di cappone crude, e una libra di lardo, due libre di pancia di porco fresca, che sia stata per lessata, una libra di cascio secco grattato, una brancata d'herbuccie, una libra di cascio fresco, due oncie delle soprascritte spetierie, meza libra d'uua passa, sei oncie di tartufali mondi, sei noue battute, sale a bastanza, zuccaro, & zafferano a beneplacito. Di tutte le sopradette compositioni si potranno empire i budelli maistri di uitella.

Per alessare ogni sorte di capponi & galline nostrali. Cap. CXVII.

Il cappone, che sarà di meza età, cioè d'un'anno in deciotto mesi, sarà molto migliore di quello d'estrema uecchiezza, per alessare, & per arrostire nello spedo; & l'estate s'ha da pigliare il cappone, che sia stato un dì & mezo morto sotto la piuma con li suoi interiori, & il uerno quattro dì al piu: spiumisi asciutto, ouero con acqua calda, priuisi de gl'interiori, e sciacquisi dentro et fuora con piu acque, & se si uorrà empire, empiasi d'una delle soprascritte compositioni; pongasi dapoi al foco in un uaso con acqua che bolla, et cotto che sarà, seruasi caldo con petrosemolo sopra. Nel medesimo modo si possono acconciar le galline, hauendo però accommodato le coscie, et l'ale all'uno, et all'altra.

Per cuocere li sopradetti uolatili, capponi galline, & pollanche in un'altro modo con acqua & sale inuolte in rete, acciò rimangano bianchi. Cap. CXVIII.

Spiumato che sarà un delli detti polli, et priuo de gl'interiori, & lauato a piu acque, se si uorrà empire di diuerse compositioni sarà in arbitrio, ma facciasi rifare con le coscie raccolte, & bene accommodate al solito: habbiasi dapoi una rete di uitella, o di castrato, o di porco, & inuolgasi nella detta rete, et leghisi con lo spago, & facciasi cuocere con acqua & sale, ouer con altro brodo di carne; et cotto che sarà, cauisi dalla rete, et seruasi caldo con petrosemolo sopra. Si potrebbeno cuocere con il detto pollo nella rete fette di falcizzone, o di presciutto, acciò sia piu saporito; ma uolendosi stufare noe la rete spoluerizzisi la rete di pepe, cannella, garofani, & noci moscate, & habbiasi una compositione di lardo, et presciutto battuto, & herbette, & cipollette battute, et soffritte, et in loco di presciutto adoperisi castio, & noue crude, et pongasi la detta compositione su la rete, et nel mezo della com-

Digitized by Google

positione il pollo, facendo di modo che la detta compositione circondi tutto il pollo, & ligato che sarà, facciasi cuocere in un uaso con brodo d'altra carne, che sia coperto di due dita, & non sia troppo salato, & giungauisi delle medesime spetierie, et agresto chiaro il uerno, et l'esta de uua spina, ouero agresto intiero, & cotto che sarà, cauisi dalla rete, et seruasi con il suo brodo sopra. In questo medesimo modo anchosi potrebbe accommodare il cappon senza ossa.

Per stufare ogni sorte di capponi & galline nostrali. Cap. CXIX.

Li capponi & galline nostrali pelati, & netti che saranno de i lor interiori si potranno empire d'una compositione posta nel Capit. 116. & pieni che saranno si poneranno in uno stufatoro con una libra di prestinto tagliato in fette, meza oncia di cannella intera, un quarto di zengeuero, una meza noce moscata, zafferano a bastanza; una foglietta di uin bianco, un bicchiero d'agresto chiaro, quattro oncie tra prugne et uisciole secche, et quattro altre oncie tra zibibbo, et una passa, et pongasi tanta acqua nel detto uaso, che il cappone stia coperto, et facciasi cuocere con il uaso coperto, et sigillato, che non possa fiatare, et cotto che sarà, seruasi con la sua compositione sopra, che se tal cappone non sarà d'estrema uecchiezza, come ha uerà bollito per un'hora et meza sarà cotto.

Per stufare ogni sorte di capponi in un'altro modo. Cap. CXX.

Quando il cappone sarà frolletto, essendo uecchio sarà assai migliore, et pieno, che sarà d'una compositione come si dice nel Cap. 155. si porrà in uno stufatoro di terra, ouer di rame con tanto brodo di altra carne, o acqua che stia coperto di tre dita di uantaggio con una libra di ceruellate, & meza libra di crosta di cascio Parmeggiano, & pedon di carcioffoli o di cardi ben netti, che prima habbiano bollito, o tratto un bollo nell'acqua, et come è presso a cotto, pongauisi una spina, ouero agresto intero con un poco di pepe, cannella, et zafferano; et cotto che sarà il detto cappone, seruasi con fette di pane sotto, spoluerizzate di cascio Parmeggiano grattato; et intorno al detto cappone ponganosi le ceruellate, et li pedoni, et bagnisi il pane con un poco di brodo, et seruasi ogni cosa cosi calda: si potrà anchor stufare il detto cappone con rape in loco di carcioffoli, et con nauoni gialli, et con cipolle uecchie intiere, che prima siano state perlessate, ouer cotte alla bragie; uolendo però il detto cappone spezzato, non occorrerà empirlo, ma spinnato, & netto tagliarlo in pezzi, et far soffriggere i detti pezzi con lo strutto liquefatto, o lardo battuto, et soffritti che saranno giungasi tanto brodo d'altra carne, che stia ben coperto, & facciasi finir di cuocere con il detto brodo, & mezo quarto d'hora prima che si uoglia seruire pongauisi una spina, & una brancata d'herbuccie, & uolendo fare il brodo spesso, si potrà fare con amandole monde peste nel mortaro, non mancando

però

Digitized by Google

però di metterui le spetierie, che si son adoperate di sopra; & uolendo fricassea del cappone, come sarà tagliato in pezzi, facciansi alessare, et cauinosi dal brodo, et facciansi soffriggere nella padella, con lo strutto liquefatto, et habbianosi apparecchiati rossi d'uoue sbattute con agresto chiaro, et con il brodo d'esso cappone freddo, zuccaro, pepe, cannella, et zafferano, et ogni cosa pongasi nella padella dandogli una calda, mescolando essa materia con la padella, sino à tanto che uenga a foggia di arodetto congelato, et seruasi con zucchero, et cannella sopra.

Per alessare ogni sorte di capponi, e seruirli con diuerse compositioni sopra. Cap. CXXI.

VOLENDO *che il cappone sia piu saporito, et il brodo sia migliore, facciasi cuocere in uno stufatoro con brodo d'altra carne. et ceruellate fresche, et mez'oncia di cannella pista, et cotto che sarà, seruasi caldo, tramezzato con una suppa alla lombarda, spoluerizzata di cascio grattato, zucchero, et cannella, et in esso brodo si potrà cuocere tortelletti, et con essi tortelletti cuoprire il cappone con cascio, zucchero, et cannella sopra; Anchora si potrebbe alessare esso cappone con cauoli bolognesi, & mortatelle, & seruirlo con essi cauoli, & mortatelle sopra tagliate in pezzi. Si puo anchora esso cappone alessare con acqua semplice, pieno, et uoto, inuolto in rete di porco, ò di castrato, per fare che resti bianco, et cuoprirlo di bianco magnare, ò di limonea con grani di mele granate sopra, e zucchero, ò di ginestrata con zucchero, et cannella sopra, sciolto che sarà dalla rete.*

Per alessare il cappone senz'osso. Cap. CXXII.

PER *fare tal uiuanda, il cappone uuole essere grosso, & carnuto, & piu presto di mezza età, che uecchio, et subito morto uuole essere spiumato asciutto, questo si fa, perche spiumandolo con l'acqua, la pelle non resta cosi forte, & non puo resistere alla cucitura, ma essendo pelato con acqua, habbiasi aduertenza, che non si rompa la pelle, canisi gl'interiori d'esso cappone, lassandogli il collo, & piedi, inuolgasi in un drappo di lino candido, & con un pistone di legno se gl'ammacchi l'ossa, poi con destrezza cauinsegli le dette ossa riuersando il cappone di modo che si possano cauare bene, & guardisi che la pelle dell'ali non si rompa, perche malamente si potranno cauare l'ossa delle ponte delle dette ali; à un'altro modo si possano cauare l'ossa d'esso cappone, cioè spiumato che sarà, tagliasi per il filo della schiena, et scortichisi tutta la schiena, et con destrezza se gli cauin l'ossa della schiena et del petto, lassando la carne attaccata alla pelle; similmente si caueranno quelle delle cosce; ma a questo che si sfende per la schiena nō occorre cauargli gl'interiori se non quando è scorticato, & accommodato che sarà esso cappone in uno delli sopradetti modi, piglinsi le polpe del petto d'un'altro cappone crude, et una libra tra presciutto et lardo, et battasi ogni cosa minutamente con i coltelli, giungendoli mez'oncia di spetierie communi, et una brancata d'herbuccie tagliate minute, dui rossi d'oua,*

Digitized by Google

& due oncie di caſcio grattato, et d'eſſa compoſitione riempiaſi il cappone, facendo che la compoſitione uada nell'ali et coſcie, et ſuſciſi in modo che non poſſa uſcire la compoſitione, pongaſi eſſo cappone con l'ali ricolte, & le coſcie acconcie in un uaſo di terra ò di rame amplo, nel quale ſia acqua fredda, & pongaſi al fuoco eſſo uaſo col cappone dentro, dandogli la forma con la mano, & facciaſi bollire pian piano eſſo uaſo, ſino à tanto che il cappone ſia riſatto, hauendo auuertenza di legargli i pie di appreſſo l'un a l'altro, perche non eſſendo legati non pigliarebbe coſi bella forma; rifatto che ſarà, ſi potra alleſſare et liſſare in tutti li ſopraſcritti modi; et quando ſi uorrà ſeruire, ſe gli cauerà il filo deſtramente, et ſeruiraſſi caldo; e uolendolo ar roſtire allo ſpedo, rifatto che ſarà eſſo cappone ſenz'oſſo ripieno, ſi cauerà del brodo, et ſi porrà à raffreddare in acqua fredda, et cauato che ſarà d'eſſa acqua, ſi circonderà di fette di lardo, ſpolueriza e di fior di finocchio, et ſale, et pepe, garofali, e cannella, e intorno ad eſſe uno ſfoglio di carta reale, onto di ſtrutto, inſpediſi, et facciaſi cuocere à lento fuoco, & in luogo del lardo, et della carta ſi potrà inuolgere in rete; ancora ſi potrà in luogo della rete impillottarlo di minuto lardo, facendolo cuocere nel modo ſopraſcritto, et cotto che ſarà, ſeruaſi caldo con il ſuo ſapore ſopra, fatto d'aceto roſato, zuccaro, uua paſſa, pepe, cannella, & garofani. Hauendo auuertenza che il cappone c'ha da eſſere arroſtito, non ſia priuo di piedi, et collo, et che ſia pieno di quella compoſitione, della qual s'empiono gli arroſti nel Cap. 115.

Per aleſſare & accommodare il cappone ſopr entato. Cap. CXXIII.

SPIVMATO che ſarà il cappone, et netto delli ſuoi interiori, pieno, o uoto, facciaſi aleſſare con brodo d'altra carne, onero con acqua con un pezzo di preſciutto, et pepe ammaccato; et cotto che ſarà, ſauiſi dal brodo, et laſciſi ſcolare, et dapoi diauuſigli alcuni tagli tra le coſcie et il corpo, et al petto, e ſpolueriz ziſi per tutto, et maggiormente nelli tagli d'una compoſition fatta di zuccaro, pepe, cannella, garofani, noci moſcate et fior di finocchio, et laſciſi rifreddare, et quando ſi uorrà ſeruire, ſeruaſi freddo con limoncelli tagliati ſopra. Si potrebbe anchor prima che ſi ſpolueriz zaſſe, sbruffarlo d'aceto roſato.

Per arroſtire il cappone nello ſpedo in diuerſi modi. Cap. CXXIIII.

OGNI uolta che il cappon ſarà giouane, per arroſtire ſarà ſempre migliore del uecchio, ma uolendo arroſtire il uecchio, è neceſſario, che ſia alquanto frollo. E ſpiumato, et netto che ſarà delli ſuoi interiori, pieno o uoto, ſi farà riſare nell'acqua bollente, et riſatto che ſarà, ſi cauerà, et s'impillotterà di pillotti di lardo minuti: Ma ſe ſarà pieno, ſi potrà far ſenza. Inſpediſi poi, et facciaſi cuocere con foco ſperato nel principio, et come comincierà a gocciare, diaſigli il foco gagliardetto,

acciochè

Digitized by Google

acciochè nel cuocere rimanga piu morbido, & se non sarà impillottato, bagnisi con lo strutto liquefatto ò lardo colato, & cotto che sarà seruasi caldo con sugo di melangole ò di limoncelli sopra. Si potrà anchor arrostire il detto cappone nello spedo, quando sarà giouane nel modo che si arroste il faggiano nel Capitolo 136.

Per arrostir nello spedo il cappone, che prima sia stato mezo alessato. Cap. CXXV.

TAL viuanda si fa rare volte, & solo quando ue n'è gran bisogno. Quando il cappone sarà mezzo alessato con acqua, & sale, pieno, ò uoto, cauisi dal brodo, & ponga si cosi caldo nello spedo, & facciasi arrostir con foco temperato, bagnandolo spesso con lo strutto liquefatto, ò con lo lardo colato caldo, e spolueriz zisi subito di zuccaro, cannella, fior di farina, pan grattato, & fior di finocchio, & preso che haurà colore a bastanza, seruasi caldo con limoncelli tagliati sopra.

Per soffriggere il cappone in diuersi modi. Cap. CXXVI.

FACCIASI pur di mezo cuocere il cappone con acqua & sale, et ripartasi in quattro quarti, et facciasi stare per otto hore in una compositione di uin bianco, aceto, mosto cotto, pepe, cannella, garofani, noci moscate, pitartamo pesto, e spigoli d'aglio ammascato, cauisi dalla detta compositione, infarinisi, & friggasi in strutto liquefatto, & fritto che sarà, seruasi caldo con un saporetto sopra fatto del medesimo adobbo. Si potrà anchor dapoi che sarà cauato dalla compositione far finire di cuocere su la gratticola senza infarinarlo; Et di piu il cappone si potrebbe sfendere per la schiena cosi crudo, et farlo stare in sale per due giorni, et farlo piu di mezo alessar con acqua et sale; canandolo d'esso brodo, e tagliarlo in pezzi, et soffriggerlo con strutto liquefatto ò con lardo colato. Il detto cappone uuole esser sempre preso nella sua stagione, cioè il giouane dal mese d'Agosto per tutto Natale, che il uecchio è per tutto l'anno.

Per alessare, & arrostire galline, & pollanche nostrali, & pollanche d'India. Cap. CXXVII.

PIGLISI la gallina nella sua stagione, laqual è da Ottobre fin'a mezzo Marzo, eccettuando sempre la chioccia, et son buone quelle che saranno apastate, come le tengono li pollaroli di Roma, liquali subito che sono state morte le spiumano asciutte. Et tal gallina come sarà netta delli suoi interiori, si alesserà con acqua & sale, et se ne potranno fare tutte quelle viuande, che si fanno del cappone alessato nel Ca. 117. La stagion della pollanca Romanesca comincia dal fine di Giugno, & dura per tutto Febraro, e tal volatile non uol passare sei in otto mesi; percioche come comincia a fare uoua, non si intende piu esser pollanca; et uolendola

Digitized by Google

aleſſare, ouero arroſtire, come ſarà ſpiumata con acqua calda, le ſi leueranno gl'interiori, & quell'oſſo, che ha nel petto con deſtrezza. Ilche ſi fa accioche il petto nel cuocer uenga più formato, & aleſſiſi, o aroſtaſi piena, o uota, come ſi aleßa, & arroſte il cappon ſopraſcritto; et uolendo affaggianarla laſcinoſi i piedi, & la teſta, & dapoi tengaſi l'ordine che ſi tiene nel faggiano nel Cap. 136. In tutti li ſudetti modi che ſi accommoda la pollanca noſtrale, ſi puo ancho accommodar quella d'India.

Per cuocere nello ſpedo & in altri modi il polletto, cioè il pollaſtro piccolino. Cap. CXXVIII.

QVANDO il polletto non paſſerà ſei ſettimane, ſarà buono per arroſtire, & ſi ſpiumerà aſciutto, o con acqua calda, nettandolo delli ſuoi interiori, & empiendolo di lardo battuto, & finocchio uerde con il ſuo fegatello, et roſſi d'uoua crudi con ſpetierie communi, laſciandoli il capo, et li piedi. Cuſciaſi il buſcio di modo che il pieno non poſsa uſcire, facciaſi rifare all'acqua che bolla, et impillottiſi minutamente di lardo, et inſpediſi per lo trauerſo, o per lungo, et facciaſi cuocere con fuoco gagliardo, et cotto che ſarà, ſeruaſi con limoncelli tagliati ſopra, ouero con ſugo di melangole. Si potrà ancho arroſtire con fette di lardo intorno, nel modo che ſi arroſte il faggiano, et da poi che haurà tratto un bollo nell'acqua, ſi potrà fare ſtare per un giorno in adobbo, et poi ſoffriggere nel modo che ſi ſoffrigge il cappone nel Cap. 125. Tal polletto ſi ha da pigliare nella ſua ſtagione; la qual comincia dal meſe d'Aprile, et dura per tutto Giugno, benche in Roma ſe ne truouano d'ogni tempo. Delli pollaſtri piu groſſi, cioè galletti ſi potranno far tutte le uiuande che ſi fanno della pollanca, nel proſsimo ſopraſcritto capitolo, ma uolendo ſtufare o ſotteſtare, ſpiumato che ſarà, pieno o uoto, facciagliſi trarre un boglio nell'acqua, et poi facciaſi ſoffriggere coſi intero in ſtrutto liquefatto o in lardo colato in un uaſo di terra o di rame, uoltandolo ſpeſſo; et ſoffritto che ſarà, pongauiſi tanto brodo di carne, che ſtia coperto con pepe, cannella, et zafferano, et alcune fettoline di preſciutto; quando ſarà cotto, et non diſfatto pongauiſi una ſpina, o agreſto intiero, ouero prugne, et uiſciole (ilche ſarà ſecondo i tempi) et una brancata di herbuccie, et cotto che ſarà ſeruaſi caldo con il ſuo brodo ſopra. Alle uolte ſi potrà incorporare il brodo con caſcio, et uoua, et eßo polletto ſi potrà cuocere con piſelli, et faue freſche, et brodo d'altra carne, che non ſia troppo ſalato, doue ſia lardo battuto, et mortatelle, ouero gola di porco tagliata in fette, o ceruellate gialle. Cotto che ſarà, ſeruaſi con il ſuo brodo, et con la ſua compoſitione ſopra, et quando il piſello foſſe tenero, cuocaſi con la ſcorza. Si potrà cuocere il detto pollaſtro dapoi che ſarà pieno con zucche noſtrali, et lattuga ripiena, et ancho dapoi che ſarà ſpiumato, et netto de gl'interiori, ſi potrà tagliare in pezzi, et ſoffriggere con fette di preſciutto, ouero con fette di gola di porco.

Per

Digitized by Google

Per arrostire allo spedo piccioni domestici ò di torre. Cap. CXXIX.

VOLENDO *arrostire allo spedo i piccioni domestici, ò di torre, hanno da essere di mezza piuma, & subito morti, e spiumati con acqua calda, & leuati loro gl'interiori, saluo il fegato, il qual non ha fiele, & si hanno da empire d'una compositione simile a quella del polletto nel prossimo soprascritto capitolo detta; & come saranno pieni, si hanno da rifar nell'acqua, & inspedarsi senza impillottarli, et si fanno cuocere con fuoco gagliardetto, et si seruono piu tosto un poco uerdi, che troppo cotti, con sugo di melangole, et zuccaro sopra, ò con altro saporetto a beneplacito; & quelli che non saranno pieni, si potranno impillottar di lardo.*

Per cuocere i soprascritti piccioni alessi ò in altro modo. Cap. CXXX.

SPIVMATI *che saranno, & netti de gl'interiori, taglinosi loro il capo, ò i piedi, et le punte dell'ale, & se si uorranno empire, (ilche si lascia ad arbitrio) empianosi della compositione ordinata per empire il cappone nel capitolo 117. et alessinosi con acqua et sale, et si stufino in tutti quei modi, che si stufano i polletti nel capitolo 127. Ma uolendoli senza ossa, et ripieni tengasi l'ordine dato del cappone nel capitolo 121. Quelli senza ossa che saranno pieni et perlessati, si potranno far star 24. hore in adobbo reale, fatto d'aceto, zuccaro, uin bianco, pitartaro, pepe, sale, garofani, noci moscate, et cannella, et dapoi infarinare, et friggere nello strutto liquefatto; et fritti che saranno seruirsi caldi con un sapore fatto del medesimo adobbo, et con uua passa, et zibibbo cotti con esso adobbo. Volendo sotterrare al forno i detti piccioni senza osso, come saranno pieni, si poneranno in un tegame di terra con lardo battuto, et il Verno ui si poneranno prugne, et uisciole secche, et pezzi di mele cotogne, et l'Estate uua spina, ò agresto intiero, et prugne uerdi mal mature, et altri frutti, e spetierie communi, et fette di gola di porco, che non sia rancida, et un poco di uin bianco, e tanto brodo d'altra carne senza sale, che stiano coperti, ò tanta acqua. Faccianosi cuocere in questo modo, riuoltandoli alle uolte; et cotti che saranno, seruanosi con le medesime materie sopra. In questo medesimo modo si possono acconciar quelli con l'ossa. Questi uolatili saranno perfetti nella loro stagione, laquale delli domestici comincia dal mese di Aprile, et dura per tutto Settembre, e di quelli di torre dall'Autunno per tutto Maggio, anchorche in Roma se ne troui d'ogni tempo. Vogliono molti che i piccioni di Terni siano migliori del circuito di Roma.*

Per arrostire nello spedo i piccioni di ghianda, palombelle, felicette, beccaci, & garganelli. Cap. CXXXI.

TVTTI *li sudetti uolatili hanno da essere spiumati asciutti subito che saranno presi, et si hanno da rifare alle bragie senza cauarne gli interiori.*

Digitized by Google

(Il piccion di ghianda si potrà impillottare di lardo, lasciando le ghiande nel gozzo, & cosi le palombelle, ma gli altri quando son grassi non occorre impillottarli.) Rifatti che saranno su le bragie, si hanno da spoluerizzare di sale, & fior di finocchio, & ponersi allo spedo, & farsi cuocere, et cotti si seruono caldi. La beccaccia, et il garganello si potranno seruire con fette di pane bagnate di agresto, et mosto cotto poste sopra d'esse, le quali saranno state sotto in la iotta quando i detti uolatili si cuocono. Tutti i sudetti uolatili quando saranno stati leuati loro gli interiori, dapoi che saranno arrostiti, si potranno seruir con diuersi sapori sopra. La stagione delli detti uolatili comincia da mezzo Settembre, & dura tutto Febraro.

Per cuocere i detti uolatili in brodo lardiero. Cap. CXXXII.

SPIVMATI che saranno asciutti, & priui delli loro interiori, taglinosi loro il capo, & li piedi, et lauinosi con acqua, et uin bianco. Colisi la detta lauatura per lo setaccio, et pongasi in un uaso di terra, ò di rame con fette di persciutto, & gola di porco, e spetierie communi, et prugne, & uisciole secche, et cime di saluia, et mosto cotto, ò zuccaro, et uua passa, ò zibibbo, et nel detto uaso si pongano i detti uolatili, facendo che stiano coperti di brodo, et dapoi turisi il uaso, et facciasi bollire su le bragie lontano della fiamma. Et cotti che saranno seruansi con le medesime compositioni sopra.

Per arrostire, & accommodare tortore, & quaglie in piu modi. Cap. CXXXIII.

PIGLISI la tortora nella sua stagione, laquale è del mese di Giugno per tutto Nouembre, & subito che sarà morta spiumisi asciutta, et facciasi rifare alle bragie senza cauarle gl'interiori, infredesi per lo trauerso, et facciasi cuocere con foco gagliardetto uoltandola in fretta, acciochè il grasso non cali da basso, et come sarà presso a cotta, facciasi la crostata di sopra di farina, fior di finocchio, zuccaro, sale, & pan grattato, & cotta che sarà seruasi calda. Per discernere le giouani dalle uecchie, si ha da sapere che le giouani hanno la carne piu negra, & li piedi piu bianchi, et le uecchie la carne bianca, & li piedi rossi. In questo medesimo modo si puo arrostire la quaglia quando è grassa, la stagion della quale comincia da mezzo Agosto, & dura per tutto Ottobre. Et quantunque dalle bande di Roma, & maggiormente da Hostia, et Porto, la Primauera ne passi grandissimo numero, nondimeno non son cosi buone come nella detta stagione. Alle uolte le quaglie grasse si misaltano con sale, et fior di finocchio, et si lasciano stare in un uaso di legno ò di terra tre ò quattro giorni, et poi si soffriggono nello strutto liquefatto con cipollette, et si seruono calde con pepe sopra, et anche si spactano per mezzo, & si fanno stare per un giorno et piu in adobbo, et dapoi s'infarinano, & si

friggono

Digitized by Google

friggono nello strutto liquefatto, & si seruono calde con zuccaro, & sugo di melangole sopra, ò con il medesimo adobbo sopra caldo.

Per cuocere nello spedo, & in altri modi, tordi, merli, & lodole. Cap. CXXXIIII.

PIGLISI il tordo nella sua stagione, laqual comincia al fine di Settembre e dura per tutto Febraro, & sopra tutto il detto vcello vuole esser fresco per esser buono. Si spiumerà asciutto, senza cauarne gl'interiori, & si farà rifare alle bragie, ouero al calore del foco, togliandole la punta dell'ale, & s'infpederà per trauerso, tramezandolo con una foglia di lauro, & una fetta di lardo, ò con salcizza, & facciasi cuocere con foco gagliardo, & cotto che sarà, seruasi caldo con sugo di melangole, & sale sopra. Nel medesimo modo si può arrostire il merlo, & la lodola, pigliandoli nella loro stagione, laqual comincia da mezzo Settembre, & dura per tutto Gennaio. Il tordo è piu bianco di piuma & de piedi che il merlo, & è migliore d'esso merlo. Dopoi che saranno leuati gl'interiori alli detti vccelli, et arrostiti nello spedo, si potranno coprir di ciuiero, ò di capirottata, ò d'altro sapore a beneplacito. La lodola non cappelluta è molto migliore della cappelluta. Li detti vccelli si potranno anchor cuocere in brodo lardiero, & in tutti quei modi che si cuoce il piccione di ghianda, quando saranno prini de gl'interiori, come s'è ordinato nel capitolo 130. & 131. In questo modo si può accommodare lo stornello, & il gagliotto giouane, & le foleghe. Il detto stornello nel tempo dell'uua è piu grasso, che d'altro tempo. Ma io non lo lodo con quanta grassezza che egli habbia, perciochè sempre è amaro.

Per arrostir nello spedo, & accommodare in piu modi passeri, petti rossi, & altri uccelletti. Cap. CXXXV.

LA Primauera, quando i passeri, i petti rossi, e altri uccelletti son giouani, spiumati subito che son morti asciutti, et senza cauarne gl'interiori si possono arrostire nello spedo, tramezati con fette di lardo, ma gli uecchi il Verno si potranno cuocere in brodo lardiero, come si cuoce il piccion di ghianda nel capitolo 131.

Per arrostir beccafichi, ortolani, & rondoni. Cap. CXXXVI.

PIGLISI il beccafico nella sua stagione, laqual comincia dal mese di Luglio fin'a mezzo Ottobre; & l'ortolano, la cui stagione è da mezzo Ottobre, per tutto Febraro (li quali uccelletti nella Marca, & nella Romagna si conseruano molto con il miglio, & con il panico) & il rondone, il quale ha gran bocca, & grandi ali, & li piedi piccioli, & la testa quadra, & la cui stagione quando è giouane comincia dal fin d'Aprile, & dura per tutto Giugno, e tutti i detti tre vccelletti subito morti spiumati asciutti senza cauarne gl'interiori si arrostiano nello spedo, tramezati con fette di lardo & foglie di saluia, facendo lor la crostata di

fior

Digitized by Google

fior di farina, zuccaro, pan grattato, & fior di finocchio, & come saranno cotti seruanosi caldi. Si posono ancho cuocere sotto le bragie, inuolti in fette di lardo, foglie di uite, & carta bagnata; Ma uolendoli stufare, & farne brodo lardiero, ca uinosigli l'interiori, anchorche per quel che io trouo siano assai migliori arrosti nello spedo, che in altra viuanda.

Per arrostir nello spedo, & accommodare in piu modi ogni sorte di faggiani, & faggiane uecchie. Cap. CXXXVII.

Li faggiani son di due sorti, cioè seluatici, detti galli di montagna, e nostrali; quel di montagna è negro come il coruo, & ha le palpebre de gli occhi rosse, & il becco liscio, & è piu grosso del nostrale, de' quali nelle montagne de Grisoni, e Suizzeri ne nascono molti, & la loro stagione comincia dal mese d'Ottobre, & dura per tutto Febraio, & nel tempo della neue è molto grasso. Il nostrale maschio ha le piume, che tirano al color dell'oro, picciolate di pauonazzo, & piu colori, ha la testa & il collo pauonazzo, & le palpebre de gl'occhi rossa, & la coda lunga, macchiata di color negro. La femina non è tanto grossa, & ha la piuma uariata dal maschio, & è di color bigio, & è molto piu grassa l'Autunno che d'altro tempo. La stagione del maschio, & della femina nostrali comincia da Ottobre, et dura per tutto Febraro. Li detti uolatili dapoi che saranno morti hanno da riposar con la piuma, & con gl'Interiori in corpo il Verno per sei giorni, & l'Estate un dì & mezzo, & si spiumano asciutti, & se ne cauano gl'interiori, & si spolueriZZano di dentro nel corpo di sale, di fior di finocchio, & pepe, & uolendoli empire della compositione detta nel capitolo 115. si potrà fare; ma per breuità, & per far che rimangano piu saporiti, pongasi nel corpo un pezzo di lardo impillottato di chiodi di garofani, & pannocchie di finocchio dolce, verde, ò secco, & accommodati che saranno, cioè raccolte le coscie, & cusciti il buco, facciansi rifare alle bragie, ò all'acqua bollente, & rifatti che saranno, ponganosi alcuni chiodi di garofani nel petto, & habbianosi fette di lardo sottili, quanto una costa di coltello spolueriZZate di sal trito, & fior di finocchio secco, et pongasene una sopra la schiena, et l'altra sotto la pancia d'essi volatili, et congiunganosi insieme, di modo che siano tutti coperti, et intorno ad esse fette un foglio di carta reale, onta di strutto per ciascun d'essi. inspedinosi, et facciansi cuocere a lento foco, et cotti che saranno cauinosi dalla carta, et dal lardo, et seruanosi caldi con salza reale in piatti, ouero con sugo di melegranate, et zuccaro sopra. Quelli che saranno rifatti in acqua bollente si potranno impillottare di minuto lardo, non mancando però d'armar loro il petto, con alcuni chiodi di garofani, e stecchetti di cannella; et chi uorrà conseruare il collo con la piuma, ponga il detto collo con la testa in un cannon di canna, et circondi il cannon di carta, et nel cuocere il faggiano tenga un mattone dinanzi al collo, accioche il calor non faccia crepar la canna; Et uolendo farlo in un'altro modo, circondisi il collo di carta a piu doppij, et sopra quelle doppiature

pongasi

Digitized by Google

pongasi un'altro foglio di carta onto, di distrutto, ò di oglio, perche sarà migliore, che bagnandola d'acqua; uolendo stufare ò far brodo lardiero d'essi faggiani tengasi l'ordine dato del piccion di ghianda nel capitolo 131.

Per cuocere allo spedo, & in altri modi cotorne, starne uecchie, & frangolini. Cap. CXXXVIII.

Le cotorne son alquanto piu grosse delle starne, hanno la piuma bigia macchiata di negro, et li picdi, et il becco rossi. Li frangolini che son portati a Roma di Sicilia et di Spagna son della medesima grossezza delle cotorne, et di piuma bigia. Le starne son di piuma di color di ruggine, et hanno poca coda, et il piumino piu folto delli sudetti. Tutti tre però son della medesima stagione che il faggiano, et uolendo arrostirlo nello spedo tengasi l'ordine che si tiene nel faggiano nel prossimo soprascritto capitolo. Dapoi che saranno arrostiti al spedo, si darà loro alcun taglio nel petto per lungo, et due tagli nelle coscie presso le giunture, et si faranno stare per un quarto d'hora stufati in una compositione di sugo di melangole, et di limoncelli, zuccaro, acqua di rose, sal bianco, zibibbo senza anime, cannella, et garofani, et si faranno stare stufati sopra le ceneri calde, et si seruiranno caldi con il detto sapor sopra. Si possono anchо seruire dapoi che saranno arrostiti, e tagliati con capparetti, zuccaro et cannella sopra, ouero con fette di limoncelli, et zuccaro sopra. Nel medesimo modo si possono accommodare la pollanca nostrale et quella d'India. Volendo stufare, et fare in brodo lardiero i detti tre uolatili, tengasi il modo ordinato del piccion di ghianda nel capitolo 131. Volendo alessarli con cardi ò cauoli Milanesi ò Bolognesi, come saranno mezzi cotti allo spedo, taglinosi loro i piedi, et la testa, et faccianosi finir di cuocere con essi cardi ò cauoli, et brodo di carne, et barbaglia di porco, ò ceruellate, seruendoli con le dette materie sopra.

Per arrostir nello spedo starnotti, faggianotti, & perniconi. Cap. CXXXIX.

La stagione delli starnotti, faggianotti, et perniconi comincia di tutti egualmente dalla metà di Luglio, et dura per tutto Settembre, et delli piu grossi da Settembre per tutto Nouembre. Volendo arrostire i piccioli nello spedo, subito che saranno presi, spiuminosi asciutti, et nettinosi delli loro interiori, lasciando le teste et li piedi; et empianosi d'vn poco di lardo battuto, et finocchio fresco, herbette battute, rossi d'vone crude, e spetierie communi (ilche si fa per conseruarli morbidi) cusciasi il buco, et accommodinosi le ale, et coscie in modo che stiano inuolte, et faccianosi rifare alle bragie, inuolganosi in rete di uitella, o di cestrato, ouero in fette di lardo con carta intorno spoluerizzati di sale, et garofani, et faccianosi cuocere, et cotti che saranno seruanosi caldi. Li faggianotti hanno i piedi piu negri, et il collo piu lungo delli starnotti, et delli perniconi, et compariscono

prima

Digitized by Google

prima i faggianotti che gli starnotti, et sempre sono maggiori di corpo. Li detti volatili son sempre migliori nudriti alla foresta che in casa; ilche dico perche in Roma se ne alleuano.

Per arrostir nello spedo il pauon nostrale. Cap. CXL.

IL pauon nostrale è uolatile, molto conosciuto per le sue belle piume, ha il collo di color pauonazzo con un cappelletto in testa, et la coda longa segnalata d'occhi pauonazzi, ma li piedi grossetti, et neri. Si trouano delli detti pauoni bianchi, la carne è negra, ma piu saporita di tutti gl'altri uolatili; Volendo arrostirlo nello spedo, pigliſi il uecchio dal mese d'Ottobre per tutto Febraro, et dapoi che sarà morto lasciſi stare otto dì senza spiumarlo, et senza leuarli gl'interiori, et dapoi spiumiſi asciutto (che quantunque si potrebbe ancho spiumar con l'acqua, nondimeno è meglio spiumarlo asciutto, accioche rimanga piu saporito, et non si gli rompa la pelle) e spiumato che sarà, leuinosigli l'interiori, lasciando il collo, et li piedi con la piuma, taglinosigli l'ale, et nettisi di dentro di quel sanguaccio, et habbiasi per nettarlo un panno di lino molto bianco, et pongasi un ferro caldo da un capo dentro il corpo per lo buco donde gli sono stati leuati gl'interiori, auuertendo che non tocchi la carne, ilche si fa per cauargli l'humidità, et il suo mal'odore, et uolendo empirlo, empiasi d'una delle compositioni ordinate nel capitolo 115. ouero spoluerizzisi di sale, fior di finocchio, pepe, garofani, et cannella, et ponganosigli nel corpo pannocchie di finocchio secco; et un pezzo di lardo, che non sia rancido, impillottato di chiodi di garofani, ouero pezzi di ceruellati fini, et fasciasi rifare nell'acqua, ò nelle bragie, et armisi il petto con chiodi di garofani (che si potrà ancho impillottare ò inuolgere in fette di lardo nel modo ordinato del faggiano nel capitolo 136.) et facciasi cuocere a lento fuoco, et conseruisigli il collo con la piuma come al faggiano. Seruasi caldo, ò freddo a beneplacito con diuersi sapori sopra in piatti. Potrebbesi ancho per bellezza dapoi che sarà cotto, et rifreddato ongerli il petto di rossi d'uoua, ò mele, et parimente le coscie, et congeguarui sopra pignoli, confetti, cinamometti cõfetti, ò anici confetti, et quando si serue ponergli foco profumato in bocca. Si può fare in un'altro modo, cioè, morto che sarà il pauone, si scortichi, cominciando dal filo per il petto, et lasciando la testa attaccata alla pelle, et l'ale, la coda, et li piedi. Cotto che sarà il buſlo uoto lasciſi rifreddare, et congegnisi con un ferro in mezo d'una tauoletta a foggia di mezza luna, il ferro che agrappi il corpo nel mezzo, et un'altro ferro congegnato appresso alla luna, il quale uada dritto al collo; un'altro piu basso del primo a mezza luna di dietro che sostenti la coda, due altri ferretti innesti nelle costie: et dapoi con destrezza stendasi la pelle sopra il corpo d'esso pauone, accommodandola in modo che il collo, la coda, et li piedi stiano fissi sopra i ferri, et in tutto habbia la forma, come se fosse uiuo. Nel detto corpo si potranno porre uccelletti uiui diuersi, et in bocca foco fatto d'acqua uite, et canfora, ouero d'altre materie. La tauoletta sia circondata di rametti di

mortel-

Digitized by Google

mortella, o basso, & sia accommodato un buco sotto l'ale nel corpo, che quando il trinciante uorrà tagliare, gli uccelli possano uscire. Li pauoni nezani si potranno arrostire come s'è detto del faggiano nel capitolo 136. & li picciolini come li faggianotti nel prossimo soprascritto capitolo. Li uecchi quando son'arrostiti si possono conseruare il Verno otto, & ancho fin'a dodeci giorni, & l'Estade tre, percioche la sua carne è men corruttibile, che di tutti gli altri uolatili. De gl'interiori non è buono altro che il fegato, il qual è picciolo, & di color pauonazzo. Il magone è il piu saporito, et il migliore di tutti gli altri uolatili, et si fa alessare, et dapoi si lascia rifreddare, & s'impillotta di lardo minuto, e si fa finir di cuocere nello spedo, ouero dapoi ch'è mezo alessato si taglia in due parti, & si frigge nello strutto liquefatto insieme con il suo fegato.

Per arrostire il Gallo, & la Gallina d'India, liquali in alcuni luochi d'Italia si dimandano pauoni d'India. Cap. CXLI.

Il gallo, & la gallina d'India son molto piu grossi di corpo che non è il pauone nostrale, & il gallo fa la ruota anchor egli come il pauone nostrale, & ha le piume negre, & bianche, & il collo cresputo di pelle, & in capo la testa un corno di carne, ilqual quando il gallo si corruccia, gonfia, & uien grosso in modo che gli cuopre tutto il mostaccio, & alcuni altri hanno il detto corno rosso mescolato di pauonazzo, è largo di petto, & nella punta d'esso petto ha una pannocchia di setole a modo di quelle del porco congiunte nelle piume, & ha la carne molto piu bianca, & piu molle del pauone nostrale, & si frolla piu presto che il cappone, & altri simili uolatili. Volendolo arrostire nello spedo, non si lasci riposare dopò la sua morte il Verno con li suoi interiori in corpo piu di quattro in sei giorni, & l'Estade piu di due giorni: spiumisi asciutto e con acqua calda (come si ha da spiumare ancho la gallina,) spiumato che sarà, & prino delli suoi interiori, accommodisigli il petto, percioche ha un'osso nel petto assai piu alto che non hanno gli altri uolatili, e tagliasi la pelle da una banda appresso al detto osso, e stacchisi con destrezza la carne dal detto osso, & tagliasi la punta dal detto osso con un coltello che rada, e ricusciasi la pelle, è uolendosi empire empiasi d'una delle compositioni dette nel cap. 115. taglinosigli l'ale, et lasciasigli la testa, & li piedi, et facciasi rifare nella acqua, et rifatto che sarà, lascisi rifreddare, et impillottisi di lardo minuto, benche essendo grasso, et pieno non occorrerà impillottarlo di lardo, ma ui si baueranno da ponere alcuni chiodi di garofani; inspedisi, et facciasi cuocere adagio, tal uolatile si cuoce molto piu presto che il pauone nostrale. Della polpa del petto si possono fare polpette, ballotte, e tutte quelle uiuande che si fanno della carne magra della uitella montana nel Cap. 43. et 47. cosi ancho di quella della gallina d'India, et del pauone nostrale, però subito che saranno morti, percioche essendo frolli non riescono cosi saporiti; Il detto gallo, et gallina hanno la medesima stagione che il pauone nostrale; è ben ue-

ro

Digitized by Google

ro che in Roma si usano tutto l'anno, li suoi interiori si accommodano come quelli del pauone nostrale sopraſcritto.

Per arroſtir nello ſpedo & cuocere in piu modi le grue. Cap. CXLII.

La grue è uolatil groſſo, lungo di collo, alto di piedi, & di poca coda, ha la piuma bigia, le gambe ſottili, & nere quanto un carbone, li piedi con l'unghie acute, & il becco lunghetto, & acuto, & nel meſe di Ottobre compariſce in Italia, & ui ſta per tutto Febraro, nel qual tempo è la ſua ſtagione; uolendola arroſtire nello ſpedo facciaſi ſtare dapoi che ſarà morta con la piuma, & con l'interiori in corpo per ſei giorni, ſpiumiſi aſciutta, & priuiſi dell'interiori, & cuocaſi nel modo del pauone noſtrale nel Cap. 139. & cotta che ſarà, ſeruaſi calda, & fredda a beneplacito, ben che fredda è miglior che calda. In queſto medeſimo modo ſi poſſono accommodar l'airone, & il tarabuſo, che ſon d'una medeſima ſpetie, ma ſon differenti di piume, & non ſon di paſſaggio. Si potrebbe ancho arroſtir la cicogna, la qual ha la piuma bianca, & il collo, & il becco molto piu ſottile, & piu lungo della grua, & ha le gambe lunghe, & roſſigne, ma non ha lingua, & per la maggior parte ſi nudriſce di ſerpi, fa il ſuo nido di legne ſecche in muraglie antiche, & alte, & piu toſto in loghi paludoſi che alti et aſciutti, delle quali io ho uedute molte tra le ualli di Comacchio & il Pò, & fra gli altri loghi in Argenta, in Boccalione, et Conſandola, in Milano & in altri loghi di Lombardia ſe ne allenano molte per le caſe; le cicogne che naſcono nel fin di Maggio cominciano ad eſſer buone nel meſe d'Agoſto, & ſono molto migliori delle groſſe. La cicogna paſſa in Italia al fin d'Aprile, & ui ſta per tutto Ottobre. Volendo far brodo lardiero di cicogna tengaſi l'ordine dato del piccion di ghianda nel Cap. 131. eſſa grua è perfettiſſima quando è aleſſata con aqua, ſpetierie, & preſciutto, nel qual brodo poi ſi cuocono laſagne ſeruite con caſcio grattato, et cannella ſopra, et ſe la grua ſarà ſmembrata, da poi che ſarà cotta ſi potrà coprire con le dette laſagne. Il magone, et il fegato della grua, eſſendo freſchi ſi accommoderanno come quelli del pauone nel Cap. 139.

Per arroſtir nello ſpedo, & cuocere in piu modi oche ſaluatiche. Cap. CXLIII.

L'oca ſeluatica per eſſer buona ha da ſtare dapoi che ſarà morta con gl'interiori in corpo, & con la piuma quattro giorni almeno, & dapoi ſi ſpiuma aſciutta, & cauati gl'interiori ſi arroſte nello ſpedo, et ſi cuoce in tutti i modi, che la grua ſopraſcritta; ella è molto migliore il uerno che l'eſtade, et in altro tempo, eſſendo quella la ſua uera ſtagione, egualmente di quelle di terra che quelle di ualle. Se ne trouano di piu ſorti, & picciole, & grandi, ma ſempre ſon migliori quelle che hanno i piedi bianchi, et roſſi, lequali paſcono nella campagna, che quelle che hanno i piedi neri, & ſi nudriſcono nelle ualli, & nelle paludi.

Per

Digitized by Google

Per arroſtir nello ſpedo, & cuocere in piu modi anatre ſeluaggie. Cap. CXLIIII.

TROVO *eſſer di piu ſorti l'anatre, groſſe, et picciole, uariate di piuma, et de piedi, ma le migliori ſon quelle che hanno il becco, et li piedi roſſi, perciochè ſi paſcono nella campagna, et quelle che hanno il becco, et li piedi negri, che ſi paſcono nelle ualli non ſon coſi buone, però di tutte è la ſtagione al medeſimo tempo, la qual comincia dal meſe di Ottobre, et dura per tutto Febraro; et nelli piu gran freddi i detti uolatili ſon migliori; e tutte generalmente ſi dilettano di ſtare in lochi humidi, et paludoſi, et uolendo arroſtirli tengaſi l'ordine dato della grua nel Cap. 141. Et uolendo farne il brodo lardiero, tengaſi l'ordine del piccione di ghianda nel Cap. 131. Volendole ancho cuocere in un'altro modo, ſpiumate che ſaranno, et nette dell'interiori, leuinoſi loro i colli, et li piedi, et ponganoſi in un uaſo con tanto uin roſſo inſieme con un poco d'aceto, che ſtiano coperte, et preſciutto tagliato in pezzuoli, pepe, et cannella, garofani, noci moſcate, et zenzeuo ammaccati, & zuccaro, cime di ſalui, et zibibbo groſſo, e turiſi il uaſo di modo che non poſſa fiatare, et facciaſi bollire per un'hora e mezza, et piu o meno ſecondo la uecchiezza, o groſſezza delle anatre, et cotte che ſaranno ſeruanoſi con il ſuo brodo ſopra; con eſſe ſi poſſono cuocere cipolle groſſe intiere, et prugne, et uuiciole ſecche. Però quelle che haueranno da eſſer cotte in brodo lardiero, et nel ſopradetto modo non occorrerà che ſiano frolle, anzi ſaranno migliori ſubito che ſiano preſe, et ſe ſaranno lauate con il medeſimo uino, et aceto, et colata la lauatura, et cotte con eſſa lauatura et con le medeſime materie ſopraſcritte, ſarà la uiuanda piu ſaporita. Ogni ſorte delli ſopraſcritti uolatili di prima piuma ſi potranno arroſtire nello ſpedo, et farne tutte quelle uiuande, che ſi fanno dello ſtarniotto, et maggiormente la primauera.*

Per aleſſare, & accommodare in diuerſe uiuande oche, & anatre domeſtiche. Cap. CXLV.

L'OCHE *domeſtiche uecchie ſon molto delicate dal meſe d'Ottobre per tutto Natale, nel qual tempo è la lor propria ſtagione, et ſi hanno da ſpiumare aſciutte o con acqua, et laſciarſi ripoſare con gl'interiori nel corpo tre giorni, et piu o meno ſecondo il loco piu freddo o piu caldo, et nettinoſi delli loro interiori, et lauinoſi, et ſi leui loro il collo, l'ale, et li piedi, et uolendo empirle di caſcio grattato, et uoua con il ſuo graſſo, e ſpetierie communi, ſi potrà fare, facciaſi cuocere con acqua et ſale, ouero con brodo d'altra carne, et cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde con agliata in piatti, o con altro ſapore, et uolendo ſi potranno ancho coprir di maccaroni, o di tortelletti, ouero di riſo: et ſe ſi uoranno ſtufare, taglinſi in pezzi, et ponganoſi dapoi che ſaranno lauate in un uaſo con tanta acqua che ſtiano coperte, et con un poco d'agreſto chiaro, et preſciutto tagliato in pezzuoli, ouero cerueliate fine, et della ſpetieria del ſopraſcritto capitolo peſta con un poco di zafferano, et*

fac-

Digitized by Google

facciano si cuocere con il uaso ben turato, et hanno da esser seruite calde con il suo brodo sopra. In tutti questi modi si può accommodar l'anatra domestica, et d'India; laqual'è piu grossa, et piu nera della nostrale, et delle polpe del petto dell'ocche, et dell'anatre si potranno far tutte le viuande che si fanno del gallo d'India nel capitolo 141. Nelli sopradetti modi si potrà ancho accommodare il cigno, il qual è molto piu grosso dell'oca, et ha il collo piu lungo, et ha le piume bianchissime, et il becco negro, delli quali uolatili si trouano molti nella riua del Pò, et il Verno quando son frolli, si possono arrostire nello spedo nel modo che si arroste la grua nel capitolo 142.

Per arrostire allo spedo, e cuocere in diuersi modi papari, & anatre picciole domestiche. Cap. CXLVI.

QVANDO i papari, et l'anatre picciole domestiche saranno di prima piuma, come nel mese di Maggio, che anchora hanno il piumino giallo, si potranno arrostire nello spedo, et cuocere in tutti i modi che si cuoce il polletto nel capitolo 127. Ma li piu grossi, li quali cominciano di Luglio, et durano per tutto Settembre, scannati che saranno subito si spiumino con acqua calda, o asciutti, et si cauino gl'interiori, perciochè hanno piu gran budelle, e fegato che altri uolatili di quella qualità, et ancho presto si corrompeno, et perciò subito che son morti uogliono esser cucinati: e come lor sarà leuato il collo, et l'ale, si empiranno d'una compositione di quelle dette nel capitolo 105. et si faranno vistare all'acqua bollente, hauendo loro accommodati i piedi su la groppa, r'infpedino, et si facciano cuocere senza impillottarli di lardo, et come saranno presso a cotti, si spoluerizzino di fal trito, pan grattato, et fior di finocchio, et cotti che saranno seruanosi caldi con alcuni saporetti in piatti; et se essi saporetti, et anatre saranno grassetti, non occorrerà spoluerizzarli; et uolendo lustarli al forno, pieni che saranno con alcuni spigoli d'aglio, pongansi in un uaso di terra, oue sia lardo battuto, presciutto tagliato in pezzi, e spigoli d'aglio mõdi, e tanto brodo d'altra carne, o acqua che stiano ne i coperti con pepe, cannella, garofani, noci moscate, et zenzeuero pestè, et facciansi cuocere al forno riuolgendoli alcune uolte, et come saranno presso a cotti ui si potrà porre una spina o agresto intiero, et prugne mal mature. Li detti uolatili ancho si potrebbeno cuocere in un'altro modo come nella Marca, cioè pieni che sarãno, et infpedati con alcuni chiodi di garofani in petto, et nelle coscie, habbiasi il forno temperato che non sia troppo caldo, et in quello forno siano due spedere picciole, o mattoni congegnati, sopra li quali si ponga lo spedo, lasciando il manico d'esso spedo fuor della bocca del forno, et sotto quello arrosto siaui una ghiotta con cipolle grosse spaccate dentro, et in questo modo facciansi cuocere, riuolgendole spesso, et conseruandoli il foco temperato nel forno, et cotti che saranno, seruansi con le cipolle sopra mescolate con aceto, et mosto cotto; in questo modo si possono cuocere porchette, capponi, et altri arrosti, et

uolendo

uolendo i ſudetti uolatili in adobbo, ſe ſaranno picciolini di prima piuma, ſpiumati che ſaranno et netti dell'interiori, partanoſi per mezo, et faccianoſi ſtare per ſei hore in adobbo fatto d'aceto, moſto cotto, ſale, ſpigoli d'agli ammaccati, pepe, garofani, pitartamo, cannella, et noci moſcate peſte, et poi cauinoſi di eſſo adobbo; ma ſe ſaranno groſſe, faccianoſi aleſſare prima che ſi pongano nell'adobbo, et poi cuocanoſi nel modo ſopradetto. Si potrebbono anchо arroſtire ſu la graticola dapoi che ſeranno aleſſate et compartite le picciole per mezo, e le groſſe in quarti, e poi ſpolue rizzate di fior di finocchio, pan grattato, et ſale, et ſeruanoſi calde con aceto roſato, et zuccaro ſopra. Volendole ſtufare in pignate con uua ſpina, o agreſto intiero, onero altre materie, tengaſi l'ordine, che ſi tiene nel piccion domeſtico al Capitolo 130.

Per cuocere in piu modi ogni ſorte di colli, ale, & piedi delli ſudetti uolatili. Cap. CXLVII.

SOPRA *tutto i colli, ale, & piedi deueno eſſer freſchi, cioè li colli netti del ſangue, l'ale di quelle puntaglie di piume, & li piedi delle prime pelli, & netti che ſaranno, & lauati in piu acque, i colli di oche, anatre, galline, papari, & capponi ſi potranno empire delle medeſime compoſitioni, che ſi empiono eſſi corpi, & aleſſare, e ſotteſtare al forno, e ſtufare con preſciutto, & altre materie come s'è fatto a i lor corpi, ma uolendo arroſtire nello ſpedo eſſi colli, pieni, & rifatti che ſaranno all'acqua laſcinoſi rifreddare, & impillottinoſi di lardo minuto, e inſpedinoſi, & faccianoſi cuocere, & cotti che ſaranno ſeruanoſi con alcuni ſaporetti in piatti, ò ſopra. L'ale, & li piedi ſi potranno perleſſare con il magone, cioè uentricello, & ſoffriggere in ſtrutto con cipollette, & farne altre fricaſſee: Ma uolendoli in pottaggio, non occorre perleſſarle, ma tagliarli in pezzi, & ponerli in un uaſo con lardo battuto, e ſpetierie peſte, & gola di porco tagliata in fette con tanta acqua che ſtiano couerte di tre dita di uantaggio, facendole cuocere, & come ſaranno preſſo a cotte giungaſi una ſpina, o agreſto intiero, & herbette battute. Si potrà anchо incorporare il brodo con roſſi d'uoue sbattute.*

Per arroſtire allo ſpedo, & far diuerſe fricaſſee di magoni di papari, d'oche, di grue, di pauoni noſtrali, & di galline d'India. Cap. CXLVIII.

IL *magone del pauone noſtrale, & del gallo d'India ſono i piu ſaporiti di quelli di tutti gli altri uolatili, & come ſaranno cauati da eſſi uolatili ſubito che il uolatile ſarà morto ſaranno piu ſaporiti, & uolendo arroſtirli allo ſpedo faccianoſi piu di mezi cuocere con acqua & ſale, & dapoi s'inſpedino in ſpedo ſottile, & ſi bagnino di ſtrutto, et uoltinoſi pian piano, & habbiaſi una compoſitione fatta di fior di farina, roſſi d'uoue sbattute, zuccaro, zafferano, acqua di roſe, et ſale, la qual compoſitione ſia fatta come la paſta delle frittelle, et nel cuocere che ſaranno eſſi magoni,*

Digitized by Google

ni, ſpargauiſi ſopra della detta compoſitione tanto che uenga a fare una croſtata, et laſcinoſi finir di cuocere fin'a tanto che la paſta ſia ben fermata, & habbiaſi ſtrutto liquefatto ben caldo, et con una cocchiara ſpargauiſi ſopra, et ſubito ſi ſpolueriZZino di fior di finocchio, et cauinoſi, et ſeruanoſi caldi con fette di limoncelli ſopra. Si potrebbe ancho dapoi che ſon perleßati et rifreddati impillottarli di lardo minuto, et cuocerli nello ſpedo, et cotti che ſaranno ſi potranno ſeruire con ſugo di melangole ſopra, ouero cuoprirgli con diuerſi ſapori. Si poſſono ancho partir per mezo dapoi che ſon perleßati, et farli finir di cuocere ſu la graticola con una fetto lina di lardo ſopra per conſeruarli morbidi, et uolendo farne fricaſſee, tengaſi l'ordine dato nelle ſudette ale.

Per accommodare in diuerſi modi le lingue d'anatre, & oche domeſtiche, & ſaluatiche. Cap. CXLIX.

PARRA *ad alcun, che ſia fauola a dire, che le lingue de uolatili ſiano in uſo di cocinarle in diuerſi modi, però io dico, che trouandomi in Veneti a al ſeruitio del l'Illuſtriſſimo et Reuerendiſſimo Cardinal Marin Grimano ne furon portate a ſua Signoria Illuſtriſſima di Cipro in ſcattole, & in uaſi di terra, meſcolate con lo ſtrutto, & in altri uaſi in adobbo, & perciò ſi può conoſcere, che ſon in prezzo. Volendo dunque acconciarle, come ſaranno cauate di bocca delli detti uolatili coſi freſche ſi accommoderanno in un uaſo di terra con ſal trito, & fior di finocchio, & ui ſi laſcieranno fin'a tanto che ſi uorranno cuocere, et uolendole nelle ſcatole, ſi caueranno delli detti uaſi, & ſi laſcieranno ſeccare, & dapoi ſi accommoderanno nelle ſcatole a ſuolo per ſuolo ſpolueriZZandole di fior di finocchio, & quando ſi uorranno cuocere, ſi farà dar loro un bollo nell'acqua, et ſe ne leuerà la pellicina di ſopra, & ſi faranno finir di cuocere ſu la graticola, ouer ſi friggeranno in ſtrutto liquefatto. Si potranno ancho cuocere ſu la graticola ſenza eſſer perleſſate, ma ſe ſaranno freſche ſi potranno cuocere ſu le bragie con un poco di ſal ſopra. Però quelle che ſaranno in adobbo non occorrerà perleſſarle, ma ſolamente infarinarle, et friggerle con lo ſtrutto liquefatto, et ſeruirle con un ſaporetto ſopra, fatto del medeſimo adobbo. Coſi ſi farà di quelle che ſi conſeruano in ſtrutto. Delle dette lingue ſi potranno fare tutte quelle fricaßee, & pottaggi, che ſi fanno delli colli et magoni delli polli ſopraſcritti. Ma per conſeruarle biſogna accommodarle nel tempo del uerno.*

Per cuocere in piu modi i fegati d'oche, di papari, d'anatre, di pauoni, di galli d'India, di capponi, di galline, & ogni altra ſorte de uolatili. Cap. CL.

TRA *gli altri fegati quello del cappone, et della gallina noſtrale è il piu perfetto, et poi quello dell'oca, et del paparo, e tutti per eſſer buoni, uogliono eßer*

Digitized by Google

esser cauati, et cocinati subito morto il uolatile. Delli piu grossi si potranno far segatelli in rete di capretto, o di castrato, o di porco, et cuocersi nello spedo tramezati con alcune fettoline di lardo, et foglie di lauro o di saluia. Si possono anchо friggere in strutto dapoi che saranno infarinati, et senza essere infarinati con fettoline di presciutto. Gli altri piu picciuli si potranno soffriggere con grasso di cappone, & di tutti li sudetti fegati si potranno fare diuerse fricassee con una spina, ouero agresto intiero, & in qualunque modo siano cotti, uogliano rimaner piu tosto un poco uerdi, che troppo cotti, ma il fegato dell'oche domestiche che alleuano i Giudei è d'estrema grossezza, & pesa due, & tre libre: Et subito morto il uolatile si caua, et si fa stare in latte di uacca tepido per un giorno, mutandogli il latte fresco due uolte. Cresce il detto fegato nel latte, et nel cuocere si fa piu tenero, & uuole essere inuolto nella rete, et cuocersi nello spedo intiero, benche con gran difficultà si fa star fermo. Cotto che sarà uuol'esser seruito caldo, et non uolendolo nello spedo s'infarinerà, et si farà cuocere in una padella oue sia strutto liquefatto, riuolgendolo alcune uolte, onero si cuocerà nella detta padella con la rete medesima, et si seruirà caldo con sugo di melangole, et zuccaro sopra, si potrà anchо tagliare in fette, et infarinare, et friggere con lo strutto. Delli detti fegati si potranno anchо far tommacelle come è detto di quello del porco nel Cap. 107.

Per cuocere uoue non nate di pollo, e trippe, & sangue in piu modi. Cap. CLI.

L'Voue non nate quando saranno senza scorza si potranno accommodare in tutti quelli pottaggetti, et brodetti, che si accommodano i colli nel Cap. 147. Le trippe subito morto il uolatile si possono cuocere in minestra come quelle del capretto nel Cap. 81. è ben uero che nel cuocere diuengono beretine. Il sangue delli detti uolatili, tra gli altri quel dell'oca, et papero è migliore, et se ne possono fare migliaccietti, & accommodare in diuersi modi come quello del porco nel Cap. 110.

Per fare una uiuanda di diuerse materie detta in lingua Spagnola oglia potrida. Cap. CLII.

TAL uiuanda d'oglia potrida si nomina dalli Spagnoli in questo modo, percioche per la maggior parte si fa in pignate di terra, lequali dimandano oglias, & potride chiamano diuerse materie ben cotte. Per far la qual uiuanda si piglieranno due libre di gola di porco salata, uergellata, et quattro libre di sommata disalata, due grugni, due orecchi, & quattro piedi di porco tagliati per mezo, & mesattati d'un giorno, quattro libre di porco cignale con il callo fresco, due libre di salciccioni buoni, & nettata che sarà ogni cosa, facciasi cuocere con acqua senza sale, et in un'altro uaso di rame, o di terra si facciano anchо cuocere con acqua et sale libre sei di colle di castrato, et libre sei di ragnonatica di uitella, et sei libre di uaccina grassa,

Digitized by Google

& due capponi ouer galline, & quattro piccioni domestichi grassi, & di tutte le dette materie le prime che saranno cotte, & non disfatte, cauinosi dal brodo, et conseruinosi in un uaso, & in un'altro uaso di terra o di rame con il brodo delle sopradette carne cuocanosi due quarti di lepre di dietro tagliati in pezzi, tre starne, due faggiani, o due anatre grosse seluatiche fresche, uenti tordi, uenti quaglie, e tre cotorne; & cotte che saranno le sudette robbe, mescolinosi i detti brodi tutti insieme passati per lo setaccio, auertendosi che non siano troppo salati, & dapoi habbianosi piselli, ceci rossi, & bianchi che siano stati in molle, capi d'agli mondi, cipolle uecchie spaccate, riso mondo, castagne monde, & faggioli che siano perlessati, & ogni cosa si faccia cuocere insieme con il brodo, et quando i legumi saranno presso a cotti, ponganouisi cauoli torsuti, & cauli Milanesi, nauoni gialli, et ceruellate ouer salcizza, et quando ogni cosa sarà cotta piu tosto un poco soda, che brodosa, diauisi una mescolata, acciochè ogni cosa uenga ad incorporarsi, et facciasi il saggio piu uolte per rispetto del sale, et aggiungasi con esse pepe, et cannella, et dapoi habbianosi apparecchiati piatti grandi, e pongasi una parte della compositione sopra i detti piatti senza brodo, e piglinosi di tutti gli uccellami grossi compartiti in quarti, et le carni grosse, et salami tagliate in fette, et gli uccelli minuti lasciuosi intieri, et compartanosi nelli piatti sopra la compositione, et sopra di essi pongasi dell'altra compositione con li ceruellati tagliati in pezzi, et in questi modi faccianosene tre suoli, et habbiasi una cocchiara di brodo piu grasso, e spargasi sopra, et cuoprasi con un'altro piatto, lasciandola stare in loco caldo per mez'hora, et seruasi calda con spetierie dolci sopra. Tal uiuanda si usa piu il Verno, che in altro tempo, et le starne, faggiani, e tordi, l'anatre, et le quaglie non solo si possono alessare, ma ancho arrostire nello spedo, et poi subito compartirle. Et in loco delli capponi o galline si possone alessare oche, o anatre domestiche grasse, et pigliare d'esse anatre, ouer ocbe solo li gropponi, et le polpe delli petti. Volendo far tal uiuanda d'Estate, piglinosi le carni che si troueranno, et in loco di lepre, piglinosi li quarti di dietro di capretto arrostiti nello spedo, e tagliati in pezzi, e tal uiuanda si potrà far con piu materie diuerse o meno ad arbitrio, et elettione.

Per fare una uiuanda di semolella con diuerse altre materie alla moresca, chiamata Succussù. Cap. CLIII.

PIGLISI semolella del Regno bianca, che non habbia trisso odore, et netta di poluere; passisi per un forator o minuto, ouer setaccio chiaro, et per ogni libra di semolella passata habbianosi sei oncie di fior di farina in un'altro uaso, et pongasi la detta semolella in un uaso di legno grande sparso, et uengasi a mescolare la detta semolella con la palma della mano sbruffandola con il granatino di acqua tepida, tinta

Digitized by Google

tinta di zafferano, e spoluerizzandola alle uolte con fior di farina, & facciasi in questo modo piu uolte fin'a tanto, che si sarà consumato il fior di farina, & sarà ridotta la semolella in grani come miglio, o panico, passinosi poi li detti granelli per un foratoro chiaro in un'altro uaso di legno molto piu largo, & men fonduto. Lasciandoli riposare in esso uaso per un'hora & meza; ongasi poi la palma della mano con oglio di mandole dolci, o di oliue, che non habbia trisso odore, mescolando essi granelli leggiermente fin'a tanto che tutti uerranno lustri come il miglio. Habbiasi apparecchiata una pignata di terra, o di rame, stagnata, con sei libre di carne di uaccina grassa, compartita in pezzi di meza libra l'uno, et quattro libre di schiena di castrato tagliata in pezzi, e due libre di gola di porco salata, tagliata in fette, e un cappone tagliato in quarti, & ogni cosa si faccia cuocere con acqua, e quando le dette carni saranno presso a cotte, ponganouisi ceruellate gialle Milanesi, & un'oncia tra pepe e cannella, & zafferano a bastanza, & facciasi finir di cuocere ogni cosa con il uaso ben turato, & cotte che saranno le carni cauinosi dal brodo, e conseruinosi in loco caldo, e colisi il brodo per un setaccio, e pongasi esso brodo in una pignata di terra, o di rame larga di corpo, e stretta di bocca, e habbiasi un'altra pignata sbusciata dal mezo in giù a modo d'un foratoro, e ponganouisi dentro i detti granelli di semolella, e turisi la pignata con il coperchio in modo che non possa fiatare, e pongasi la pignata sbusciata con la semolella dentro sopra quella doue è il brodo, auuertendo che in essa pignata entri tutta la parte sbusciata, & non tocchi il brodo, percioche se si toccasse il brodo, tal uiuanda non riuscirebbe, & sigellisi intorno intorno con pasta, & facciasi bollire la pignata del brodo su le bragie lontano dalla fiamma fin'a tanto che la semolella per forza del fumo del brodo si cuoca. Non uuol però stare nel foco men di due hore, & poi si cauerà la pignata sbusciata dalla pignata del brodo, & si scoprirà, & si cauerà la semolella che sarà come una palla, et si porrà nel primo uaso di legno, disfacendo la semolella che sarà agruppata insieme pian piano di modo che torni nel primo stato, cioè in granelli. Habbiasi poi un piatto grande simile a quello dell'oglia putrida, & pongasi una parte d'essi granelli con una parte delle dette carni cotte, & sopra le dette carni pongasi il restante delli granelli della detta semolella, spoluerizzando il primo, & l'ultimo uaso di cascio grattato, zuccaro, & cannella: & quando sarà accommodata ogni cosa nel piatto, piglisi una cocchiara di brodo grasso, oue son le carni con un poco di butiro fresco dentro, & bagnasi la niuanda, & cuoprasi con un'altro piatto, & lasciasi stare per un'hora su le ceneri calde, ouero nel forno caldo temperatamente, & sermasi cosi calda. In questo medesimo modo si potrebbon accommodare i millefanti cotti nel brodo, ponendoli nelli piatti con le carni cotte, e tagliate nel modo sudetto.

Digitized by Google

Per far una mineſtra di riſo alla damaſchina con diuerſe carni. Cap. CLIIII.

PIGLISI *il riſo nuouo di Salerno o di Milano, che non habbia triſto odore, nettiſi, & lauiſi in piu acque tepide, laſciſi aſciugare, et habbiaſi apparecchiato bro do graſſo colato per lo ſetaccio, nelqual ſian cotte ſei libre di ſchiena di caſtrato graſſo, e tre libre di ſchiena di uitella, un cappone, et due piccioni graſſi partiti in quarti, & quattro pezzi di ceruellate fine freſche, & pigliſi una baſtardella di rame fonduta, et ponganouiſi dentro due ſcodelle di brodo, & faccianoſi bollire ſu le bragie lontano dalla fiamma, & in eſſo brodo pongaſi una ſcodella di riſo & un quarto di pepe ammaccato, & facciaſi bollire il detto riſo fin'a tanto che cominci a ſgonfiare, et dapoi mettanouiſi quattro oncie di ceci bianchi, & quattro altre di caſtagne ſecche monde, che prima ſiano ſtate cotte in brodo di carne, et quando il riſo hauerà quaſi conſumato il brodo, uengaſi a miſticare con un cocchiaro di legno o con una ſpadola, giungendo con eſſo otto oncie di butiro freſco liquefatto, & non mancando di meſcolarlo, & come ſi uedrà che ſarà ſgonfiato, di nuouo aggiun ganouiſi altre otto oncie di butiro; & quando la detta compoſitione hauerà ſorbito il brodo, & parte del butiro, & ſarà ſoda, habbiaſi un piatto grande, & pongauiſi la metà della detta compoſitione nel fondo, ſpargendola per tutto, ſpolueriz zata di zuccaro, & cannella, & ſopra d'eſſa pongaſi la carne de quadrupedi, & uo latili cotta, & le ceruellate tagliate; & ricopraſi del reſtante della compoſitione, & habbianoſi quattro oncie di butiro liquefatto, & ſparganouiſi ſopra, & copraſi con un'altro piatto, et laſciſi ripoſare per un'hora ſu le ceneri calde, o in forno caldo temperatamente, & poi ſeruaſi calda.*

Per far farina di riſo, dellaqual ſi potranno far diuerſe mineſtre calde. Cap. CLV.

PIGLISI *il riſo di Salerno, o d'altro loco, che non paſſi l'anno, & non habbia triſto odore, & leuiſene ogni immonditia, lauiſi in piu acque tepide, et trafichi ſi con due uaſi di legno, doue ſia acqua tepida, cioè buttiſi pian piano d'un uaſo in un'altro piu uolte fin'a tanto, che ne ſia cauata l'arena, laqual rimane nel fondo de i uaſi, laſciſi ripoſar nell'acqua tepida per un'hora, et dapoi cauiſi di quell'acqua, et faeciaſi ſcolare, & peſtiſi in un mortaro di marmo con un peſton di legno, et quan do ſarà peſto, paſſiſi la farina per un ſetaccio di uelo, o di ſetole fiſſo, & ſe pur ſi uoleſſe fare aſciugare il riſo prima che ſi peſti nel mortaro, ſarà in arbitrio. Però peſtã dolo coſi humido nõ occorrerà sbruffarlo d'acqua come ſi fa quando ſi peſta aſciut to. Di queſta farina ſi fa bianco magnare, & ſe ne fanno altre uiuande come ſi dice nelli ſuoi capitoli.*

Per

Digitized by Google

Per fare una uiuanda di riso alla Lombarda sotteſtata con polpe di polli, ceruellate, & rossi d'uoua. Cap. CLVI

PIGLISI *il riso nettato nel modo sopraſcritto, & cuocaſi in brodo nel qual siano cotti capponi, oche, & ceruellate, & cotto che sarà di modo che sia sodo, pigliſi una parte d'esso riso, & pongaſi in un piatto grande di terra, o d'argento, ouer di stagno, e spolueriZZiſi di caſcio, zuccaro, & cannella, & pongaſi sopra esso riso alcun bocconcino di butiro freſco, et la polpa del petto di cappone, & oche con ceruellati tagliati in pezZuoli, e spolueriZZiſi di caſcio, zuccaro, & cannella. In questo modo facciansi tre ſuoli, & l'ultimo sia bagnato di butiro freſco liquefatto, e spolueriZZato della medeſima compoſitione, & pongaſi al forno, che non sia troppo caldo, et laſciſi stare per meza hora fin'a tanto che pigli un poco di colore, e sbruffiſi d'acqua di roſe, et ſeruaſi coſi caldo. Si può accommodar queſto riso in un'altro modo, cioè cotto che sarà, ongaſi il piatto di butiro, & ponganouiſi sette di prouatura freſca non salata, e spolueriZZate di zuccaro, & cannella, et caſcio grattato, & sopra d'eſse pongaſi il riso, & sopra il riso ponganoſi rossi d'uoue freſche crude secondo la quantità del riso, hauendo però fatti i uacui nel riso, doue si pongano i rossi dell'uoua, et sopra essi rossi ponganoſi altre tante fette di prouature spolueriZZate di zuccaro, caſcio, et cannella, et poi copraſi con altro tanto riso. In queſto modo si potranno far due, e tre ſuoli, et nell'ultimo pongaſi un poco di butiro sopra, et facciſi stare su le ceneri calde, o in forno come di sopra, et ſeruaſi caldo.*

Per far capirotata baſtarda. Cap. CLVII.

PESTINOSI *nel mortaro libre due di mandole ambroſine monde con le polpe di due petti di capponi arroſtiti nello ſpedo, e tre oncie di mollica di pane, imbeuerata in maluagia, o in uin greco, e ſtemperiſi ogni coſa con libre quattro di brodo freddo di carne, et paſsiſi per lo ſetaccio, giungendoui ſei roſsi d'uoue freſche crude, e paſſata la detta compoſitione pongaſi in una baſtardella di rame cupa con ſei oncie di maluagia moſcatella, & una libra di zuccaro, & un'oncia di cannella peſta, meza oncia tra garofani, et noci moſcate, et facciaſi bollire ogni coſa lontano dalla fiamma ſu le bragie, meſcolando di continuo con la ſpatola fin'a tanto che pigli un poco di corpo, & habbianoſi diece piccioni, o quattro anatre ſaluatiche arroſtite nello ſpedo, & piglinoſi le polpe, & li gropponi d'eſsi piccioni, o d'anatre, et ponganoſi in un piatto grande, ſpolueriZZate di zuccaro, et cannella, & ſopra eſſe ponga ſi la compoſitione, laſciandola ripoſare ſu le ceneri calde, o in forno non troppo caldo per un quarto d'hora. & ſeruaſi coſi calda con zuccaro, et cannella ſopra, et d'eſſa compoſitione ſi potranno coprire diuerſi arroſti.*

Digitized by Google

Per fare un'altra capirotata, con laqual si potranno coprire diuersi arrosti. Cap. CLVIII.

PESTISI, *nel mortaro una libra di mandole ambrosine torate, cioè brustoli te su la pala, o nella padella con una libra di una pasta di Corinto, et due oncie di mostaccioli Napoletani fini, et un rognon di uitella arrostito nello spedo con il suo grasso, ouer con polpe d'anatre saluatiche arrostite nello spedo, et come sarà pesta ogni cosa insieme, stemperisi con quattro libre di brodo freddo, et meza libra d'agresto chiaro, et passisi per lo foratoro o per lo setaccio, et giungauisi un'oncia di cannella, meza oncia di pepe, et meza tra garofani, et noci moscate, sugo di melangole di mezo sapore, una libra di maluagia garba, o moscatella, due libre di zuccaro, una libra di zibibbo senza anime, che prima habbia tratto il bollo in uino, et zuccaro, et dapoi facciasi cuocere nella bastardella o cazzuola sopra le bragie, mescolandola di continuo fin'a tanto che pigli un poco di corpo, et habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite su la graticola, et dieci piccioni di torre grassi arrostiti nel spedo, ouero sei starne, lequali siano compartite in quarti, et dapoi pongano si le fette del pane compartite nel piatto, spoluerizzate di zuccaro, et cannella, et ponganouisi li quarti d'essi uolatili con una parte della compositione, e faccianosene in questo modo due o tre suoli, et coprasi il piatto, et lasciasi riposare su le ceneri calde, ouero in forno per meza hora, et seruasi calda con zuccaro, et cannella sopra; Di questa medesima compositione si possono coprire diuersi uolatili arrostiti nello spedo.*

Per fare una compositione uolgarmente detta capirotata commune. Cap. CLIX.

PIGLINOSI *due libre di cascio Parmiggiano, o di riuiera grasso, et buono, et una libra di cascio grasso non troppo salato, & pestisi nel mortaro con diece spigoli d'aglio, che prima siano stati alessati, et le polpe delli petti di due capponi, che prima siano state arrostite nello spedo, e come sarà pesta ogni cosa insieme giunganouisi diece rossi d'uoua crudi, et una libra di zuccaro, e stemprisi ogni cosa con brodo freddo di carne, e di pollo, percioche se fosse caldo non si potrebbe stemprare, ne passar la compositione come richiede esser passata per lo foratoro, o setaccio, per rispetto del cascio, et passata che sarà pongasi in una bastardella o cazzuola benestagnata, et facciasi che sia alquanto chiara facendola cuocere su le bragie lontan dalla fiamma, et giungauisi un'oncia di cannella, meza oncia di pepe, meza oncia tra garofani, et noci moscate, et zafferano a bastanza, et nel cuocere che fa essa compositione, mescolisi con un cocchiaro di legno o con una spatola, fin'a tanto che piglierà corpo, et come sarà cotta, facciasi il saggio, et dapoi habbianosi animelle di uitella, o di capretto soffritte, mescolisi ogni cosa insieme, et seruasi con zuccaro, et cannella sopra. In luogo dell'animelle si potrebbe ponere la punta del pet-*

to

Digitized by Google

to della uitella di latte aleßata, et poi ſoffritta. Della detta compoſitione ſi poſſono coprir tordi, et altri uccellami arroſti nello ſpedo.

Per far gineſtrata, laqual potrà ſeruire per mineſtra, & per coprire diuerſe carni. Cap. CLX.

PIGLINOSI *libre dodeci di latte di capra, o di uacca munte in quel giorno, e paſſinoſi per lo ſetaccio con oncie quattordeci di farina di riſo fatta in quel dì come ſi dice nel Cap. 154. et libre due di zuccaro fino, un'oncia di cannella, un quarto di zengeuero, meza oncia di pepe, zafferano, et ſale a baſtanza, et pongaſi in una baſtardella, o cazzuola ſtagnata, et facciaſi cuocere ſopra il trepiede o focone a foco di carbone, meſcolandola ſempre con la ſpatola di legno, & come comincierà a bollire ponganquiſi ſei oncie di datteri freſchi, et quattro oncie di fichi ſecchi, tagliatiſi gli datteri, come i fichi minuti, cinque oncie di pignoli mondi che ſiano ſtati in molle nell'acqua fredda per ſette bore, et cinque oncie di zibibbo ſenza anime, et cinque altre d'una paſſa di Corinto ben netta, lequali materie non hanno da eßer peſte tutte in un tratto, ma una per una, cioè le piu dure prima; et l'uua paſſa ha da eſſer meßa dentro, quando la gineſtrata ſarà preſſo a cotta. Et quando ſarà cotta di modo che habbia corpo ſeruaſi calda, o fi edda a beneplacito con zuccaro, et cannella ſopra. Volendo coprirne carni arroſtite tengaſi piu liquida. Tal uiuanda il Verno ſi potrà conſeruare quattro o cinque giorni, et uolendo farla con latte di mandole, et farina d'amido tengaſi l'ordine, che ſi dice nel libro delli peſci nel capitolo 222.*

Per fare una nocchiata. Cap. CLXI.

PIGLINOSI *libre tre di nocelle, cioè auellane monde, o torrate ſu la pala, et nettate con un drappo groſſo, e peſtinoſi nel mortaro con una libra e meza di polpa di ſchiena di uitella arroſtita nello ſpedo, et con eſſa polpa ſiaui il graßo del rognone, ouero polpe di uolatili arroſtite nello ſpedo, et midolla di bue peſta con eſſe; et quando ſarà peſta ogni coſa ſtemperiſi con brodo freddo di carne che non ſia troppo ſalato, et paſſiſi per lo foratoro, o ſetaccio chiaro, et mettaſi in una baſtardella, o cazzuola ſtagnata, giungendoui una libra e meza di zuccaro, e quattro oncie di agreſto, et due oncie di maluagia garba, un'oncia di cannella, on'oncia tra pepe, zengeuero, e garofani, et noci moſcate, e tre oncie di acqua di roſe, e facciaſi cuocere ogni coſa come la gineſtrata nel cap. proſſimo ſoprad. cotta che ſarà ſeruaſi con zuccaro, e cannella ſopra. Di tal compoſitione ſi poſſono coprire uolatili arroſtiti nello ſpedo, & animelle, & fegatelli fritti, et non hauendo nocelle adoprinoſi pignoli, et peſtacchi mondi bruſtoliti.*

Per far mineſtra di bianco magnare. Cap. CLXII.

PIGLINOSI *libre dodeci, che ſon due boccali Romaneſchi di latte di capra, o di uacca freſco & graſſo, et paſsiſi per lo ſetaccio con uentidua oncie di farina*

di

Digitized by Google

di riso nuouo di Salerno o di Milano, fatto nel modo che si dice nel Cap. 154. et come sarà passata ogni cosa per lo setaccio, pongasi in una bastardella, o cazzuola stagnata, et habbiasi auuertenza, che esso uaso sia liscio, percioche molte uolte le battiture del martello che son nel uaso, son cagione, che la uiuanda si attacchi, pongasi esso uaso con il latte al foco, cioè sul trepiedi, o sul focone, et uengasi a mescolar con la spatola, et come comincierà a scaldarsi, pongauisi un poco di sale, et il petto d'una gallina alessata morta in quel giorno, e sfilato sottile come il capello, le quali sfilature prima che si pongano nel uaso, si potranno sbattere in un'altro uaso, con un bicchiero di altro latte, et se ui si uorranno dare due, ò tre botte cō il pestione nel mortaro di marmo, sarà in arbitrio, et dapoi un'altra uolta si sbatteranno col latte, di modo che si uengano a separare una dall'altra, et mettanosi in essa bastardella con tre libre di zuccaro fino, non mancando di mescolarlo continuamente fin'a tanto che sia cotta. Per conoscer quando sia cotta, alzisi la paletta, percioche se esso bianco magnare si attaccherà alla paletta, et sarà fila, et sarà trasparente, allhora sarà cotto. Trouo bene per isperienza, che quando tal uiuanda è soda, et non ha l'odor della farina, allhora si puo cauar dal trepiedi, et dapoi battasi per un quarto d'hora con la spatola, giungendoui meza libra d'acqua di rose, tenendo però sempre il uaso su le bragie, & quando esso bianco magnare sarà come il nome mostra che ha da essere, candido, & lustro, & corrispondente il gusto alla bellezza, si potrà seruire caldo o freddo a beneplacito con il zuccaro sopra. Se di tal uiuanda si uolesse coprir capponi, o testa di uitella, o di capretto alessate, tengasi piu liquida, & quando il latte non fusse grasso, come è il uerno, ponganosi per ogni bocca le oncie quattro di butiro fresco lauato a piu acque & l'essalde per far che tal bianco magnar sia sodo, in loco di butiro mettasi grasso liquefatto di rognon di uitella o di capretto, et purgato con l'acqua dapoi ch'è liquefatto, cioè pesto che sarà nel mortaro, et leuatagli la pellicina che ha d'intorno, si farà liquefare in una pignata con un poco d'acqua, & liquefatto che sarà, si colerà per un setaccio in un uaso grandissimo pien d'acqua freda, & esso grasso uerrà di sopra, & come sarà congelato, cauisi d'essa acqua, et mettasi in un'altra, & come il bianco magnare sarà presso a cotto mettasi dentro, & pongasi cura a tener l'ordine sudetto al seruirlo. Et quando non si hauesse tempo di sfilare il petto, pestisi nel mortaro di marmo, sbruffandolo sempre con latte, e pesto che sarà stemprisi con esso latte, et senza esser passato mettasi nel uaso, ma per pestare sarà sempre miglior il petto del cappone frollette, che morto allhora, et non hauendo mortaro battasi con li coltelli sopra una tauola bianca d'olmo, sbruffandolo con latte, auuertendo che pigli men'aria che sia possibile, percioche l'aria il fa uenire rosso, & duro.

Per fare un ginestrata ouer zambaglione con rossi d'uoue fresche. Cap. CLXIII.

PIGLINOSI *quindeci rossi d'uoue fresche nate in quel giorno, e sbattanosi con*

Digitized by Google

con diece oncie di maluagia moſcatella,ouero uin greco di Somma,& paſſiſi per lo ſetaccio con otto oncie di brodo freddo di pollo, & otto altre di zuccaro fino, e tre quarti di cannella peſta,et facciaſi cuocere in una baſtardella ouer cazzuola di rame ſtagnata con quattro oncie di butiro freſco,meſcolando di continuo con la cocchiara fin'a tanto, che pigli corpo, et ſeruaſi con zuccaro et cannella ſupra. Si puo ancho cuocere in un'altro modo,cioè ponendolo in una calderina di rame ſtagnata, ouero in una pignata raccolta,& ponendo quella ſopra la bocca del cucumo, pien d'acqua che bolla,e tal calderina o pignata tocchi l'acqua, et ſigilli la bocca del cucumo,e tengaſi turata, et laſciſi ſtare per meza hora fin'a tanto che haurà preſo corpo,et ſeruaſi caldo con zuccaro,et cannella ſopra.

Per fare una mineſtra di bianco magnare con farina di amido, & pignoli ammogliati. Cap. CLXIIII.

PESTINOSI *nel mortaro libre due di mandole ambroſine, monde,e ſtemprinoſi con libre diece di brodo di carne freddo non troppo graſſo, ne troppo ſalato, et paſſiſi per lo ſetaccio con una libra di farina di amido nuouo,et due libre di zuccaro fino,et ſale a baſtanza, et mettaſi nella cazzuola, et facciaſi cuocere come il bianco magnare nel Cap. 161. et come ſarà preſſo a cotto,ponganouiſi otto oncie di ſugo di limoncelli chiarificato,et ſei oncie di pignoli mondi, che ſiano ſtati in molle nell'acqua fredda; et quando ſarà cotto ponganouiſi oncie quattro di limoncelli mondati della prima pelle,ſenza l'anime,e tagliati in bocconcini,liquali limoncelli ſiano ſtati in molle nell'acqua di roſe per due hore, et quando ſarà meſcolata ogni coſa inſieme ſeruaſi calda,o fredda a beneplacito con zuccaro ſopra.*

Per far mineſtra di bianco magnare con mollica di pane,& mandole ambroſine. Cap. CLXV.

PESTISI *nel mortaro una libra di mandole ambroſine monde con una libra et meza di mollica di pane imbeuerata in brodo di carne,et un petto di pollo aleſſato,et ſtemprinoſi con quattro libre di brodo, oue ſia ſtata in molle la mollica di pane,et paſſiſi per lo ſetaccio,et facciaſi cuocere come la ſopraſcritta con una libra et meza di zuccaro, et quando ſarà quaſi cotta giunganouiſi quattro oncie di acqua di roſe,et facciaſi finir di cuocere,et quando ſarà cotta, ſeruaſi calda,o ſi edda con zuccaro ſopra; ſi potrebbe ancho porre in tal uiuanda un bicchiero di agreſto però non men brodo,et ſi farebbe a foggia di gineſtrata,giungendoui pepe, garofani,cannella,noci moſcate,et zafferano.*

Per far mineſtra di amido con brodo di carne. Cap. CLXVI.

PIGLISI *una libra di farina di amido,et pongaſi a molle in libre ſei di brodo freddo di pollo, & paſſiſi per lo ſetaccio, et giungauiſi una libra & meza*

di

Digitized by Google

di zuccaro,et un poco di ſale, et facciaſi cuocere nella cazzuola o baſtardella nel modo che ſi cuoce il bianco magnare,ſi come nel Cap. 161. giungendoui quando ſarà preſſo a cotto quattro oncie di acqua di roſe, e tre di graſſo di pollo liquefatto,& ſeruaſi calda,o fredda con zuccaro fino ſopra, ſarà in arbitrio di far la ſoda,o liquida, ma uolendola con latte di mandole, per ogni libra di mandole ui ſi poneranno oncie ſei di farina di amido ſtemperata con libre cinque di brodo di carne freddo.

Per far mineſtra di bianco magnare all'improuiſta. Cap. CLXVII.

CVOCANOSI *due libre di riſo ben netto con libre dodeci di latte di uacca, o di capra,& libre due et meza di zuccaro fino,et ſale a baſtanza, in modo che ſia ben ſodo,paßiſi per lo ſetaccio, et giunganouiſi oncie tre di acqua di roſe, & oncie quattro di graſſo di rognone di uitella o di capretto liquefatto, & purificato,come ſi dice nel Cap. 162. et diaſele una calda nella cazzuola,& ſeruaſi calda o fredda a beneplacito,con zuccaro fino ſopra.*

Per far mineſtra bianca di ricotta. Cap. CLXVIII.

PIGLINOSI *quattro libre di ricotta freſca di pecora, o di uacca, fatta di quel giorno,che ſia graſſa,con libre due et meza di butiro freſco, & pongaſi ogni coſa in una baſtardella con due libre di zuccaro,et oncie tre d'acqua di roſe,e tre al tre oncie di farina di amido ſtemperata con oncie ſei di latte di capra freſco, et facciaſi cuocere nella cazzuola,o baſtardella come il bianco magnare nel Cap. 162. et ſeruaſi calda con zuccaro fino ſopra,uolendola però a foggia di gineſtrata,pongaui ſi pepe,cannella,et zafferano.*

Per far mineſtra di latte uolgarmente chiamata Ongareſca. Cap. CLXIX.

PIGLINOSI *libre ſei di latte di capra, o di uacca freſco,et uenti uoue freſche sbattute,ſale a baſtanza,un'oncia di cannella,& un poco di zafferano,et paſsi ſi ogni coſa per lo ſetaccio con una libra et meza di zuccaro fino, & mettaſi in un uaſo di rame o di terra,onto di oncie ſei di butiro freſco ſodo,et copraſi il uaſo,et pon gaſi eſſo uaſo in una cazzuola grande,oue ſia acqua,et con eſſa acqua ſi faccia cuocere,et quando ſarà cotta in modo che ſia preſa come giuncata, facciaſi ſeruir calda,& fredda a beneplacito,& uolendola bianca non ui ſi pona cannella, ne zafferano,ſi potrebbe ancho fare in un'altro modo con uenti roſsi d'uoua: & libre quat tro di latte,quattro oncie di ſugo di melangole, un'oncia di cannella,meza oncia di zengeuero,un poco di zafferano,due oncie di acqua di roſe,et una libra di zuccaro, & quando ogni coſa ſarà paſſata per lo ſetaccio,facciaſi cuocere come di ſopra.*

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di ſemolella con latte di capra o di uacca. Cap. CLXX.

PIGLINOSI *due libre di ſemolella bianca, et ben monda, et meglio lauata, et due boccali di latte di capra o di uacca, una libra di botiro freſco, & ſale a baſtanza, & facciaſi cuocere in una cazzuola, o baſtardella ſu le bragie pian piano, & quando ſarà quaſi cotta, pongauiſi una libra di zuccaro, & quattro oncie di acqua di roſe. Et ſarà in arbitrio ſe ſi uorrà meſcolare nel cuocere con la cocchiara, o ſpatola di legno. Et quando ſarà cotta, ſeruaſi calda o fredda con zuccaro ſopra. In queſto medeſimo modo ſi potrà ancho cuocere con brodo graſſo di carne, et maritarſi con caſcio, et uoua.*

Per fare una mineſtra con fior di farina, & pan grattato, uolgarmente detta mille fanti. Cap. CLXXI.

PIGLINOSI *oncie diece di fior di farina, et oncie otto di pan grattato, paſſato per un foratoro, & meſcolinoſi inſieme con la farina, et con un quarto di pepe peſto, et habbianoſi quattro roſſi d'uoue freſche, battute con un bicchiero di acqua fredda, tinta di zafferano, e ſtendaſi eßa farina ſu la tauola, e sbruffiſi con l'uoue sbattute, meſcolandola leggiermente con li coltelli, ouero con una paletta di legno, in modo che tal farina uenga in ballottine picciole, et le dette ballottine paſſinoſi in una tortiera per un foratoro, ouer criuello leggiermente ſenza porre la mano nel foratoro, et quelle che da ſe ſaranno paſſate nella tortiera, ſi poneranno ſu la cenere calda nel modo che ſi pongono le torte con il coperchio caldo ſopra, et laſcinoſi ſtare finche ſi aſciughino, et non hauendo coperchio ponganoſi nel forno non troppo caldo, et perche tal compoſitione ſempre ſarà humida, aſpettiſi che ſiano aſciutte però non arſe, et dapoi cauinoſi dalla tortiera, et mettanoſi ſopra una tauola, perciochè come i detti grani ſaranno all'aere uerranno ſodi, et rimettanoſi in un foratoro ben netto, o in un ſetaccio chiaro, et ſetacciſi fuora il farinaccio, et habbia ſi apparecchiato brodo graſſo che bolla, et ponganouiſi dentro eßi mille fanti, ogni libra de quali uuol ſei libre di brodo, et quando ſaranno cotti, ſeruanoſi con caſcio grattato, et cannella ſopra. In queſto medeſimo modo ſi potrebbeno cuocere con il latte di capra, o con il butiro, e acqua. Si poßono ancho conſeruar tre o quattro meſi dapoi che ſon fatti nella tortiera, Ma uolendo farne quantità, la parte ch'è rimaſta nel foratoro, o nel criuello riponaſi ſu la tauola, e ſpolueriZZiſi di farina, et battaſi leggiermente con li coltelli, riuoltandola ſotto ſopra piu uolte fin'a tanto che ſi uedrà, che ſia ben battuta, et dapoi nel paßarle per lo foratoro, et nel ſeccarle tenga ſi il medeſimo ordine che ſi è detto di ſopra.*

Per far mille fanti di fior di farina per conſeruarlo. Cap. CLXXII.

PIGLISI *fior di farina macinata ſotto la luna di Agoſto, perche è piu durabile,*

Digitized by Google

rabile, et la quantità sua secondo se ne uorrà fare, stendasi sopra una tauola grande, et larga, habbiasi acqua tepida, mescolata con sale, et con una scopettina di mel lica sbruffisi la farina di tale acqua, riuolgendola con la paletta al modo che s'è fatto de gli altri fin'a tanto, che tutta sia conuertita in granelli grossi come miglio, & dapoi passinosi essi granelli con il criuello sopra un'altra tauola, et faccianosi seccare al sole, facendosi cosi fin'à tanto che sia consumata tutta la farina, et quando saranno asciutti, si criuelleranno per un foratoro minuto, o setaccio chiaro, accioche se n'esca fuora il farinaccio, et si riponiano su la tauola, et si lascieranno stare per un'altro dì nel Sole, et dapoi si conserueranno in sacchetti, o in uasi di legno, per tutto l'anno. Et uolendone far minestra con brodo di carne, & con latte tengasi l'ordine delli soprascritti.

Per far minestra di tagliatelli. Cap. CLXXIII.

IMPASTINOSI due libre di fior di farina con tre uoua, et acqua tepida, et mescolisi bene sopra una tauola per lo spatio d'un quarto d'hora, et dapoi stendasi sottilmente con il bastone, et lascisi alquanto rasciugare il sfoglio, et rimondinosi con lo sperone le parti piu grosse, che son gli orlicci, et quando sarà asciutto però non troppo, perche creperebbe, spoluerizzisi di fior di farina con il setaccio, acciochè non si attacchi, pigliſi poi il bastone della pasta, et cominciſi da un capo, et riuolgasi tutto lo sfoglio sopra il bastone leggiermente, causi il bastone, e tagliſi lo sfoglio cosi riuolto per lo trauerso con un coltello largo sottile, e tagliati che saranno, slarghinosi, et lascinosi alquanto rasciugare, et asciutti che saranno, settacciſi fuora per lo criuello il farinaccio, et facciasene minestra con brodo grasso di carne, o con latte, et butiro, et cotti che saranno, seruanosi caldi con cascio, zuccaro, et cannella, et uolendone far lasagne tagliſi la pasta sul bastone per lungo, et compartasi la detta pasta in due parti parimente per lungo, e tagliſi in quadretti, et faccianosi cuocere in brodo di lepre, ouero di grua, o d'altra carne, o in latte, et seruanosi calde con cascio, zuccaro, & cannella.

Per far minestra di maccaroni alla Romanesca. Cap. CLXXIIII.

IMPASTISI una libra di fior di farina con oncie di mollica di pane bianco, che sia stata in molle in latte di capra tepido, et quattro rossi d'uoua, due oncie di zuccaro passato per lo setaccio, et impastata che sarà essa pasta in modo che non sia troppo liquida, et mescolata che sarà per lo spatio di meza hora sopra una tauola facciasene sfoglio con il bastone, lasciando esso sfoglio alquanto piu grossetto del soprascritto, et facciasi asciugare esso sfoglio, cõ il ruzzolo di ferro o di legno, taglinosi i macaroni, et fatti che sarãno, lascinosi asciugare, et uolendoli cuocere cõ acqua semplice, faccianosi cuocere in un uaso grande, oue sia acqua assai, et sale a bastanza, & quando l'acqua bollirà, ponganosi dentro i maccaroni, perciochè se si ponessero

in

Digitized by Google

in acqua fredda andarebbeno al fondo, & farebbeno una pasta, come fa ogni sorte di pasta tirata, bolliti che saranno per meza hora, facciasi il saggio se saranno teneri, & non essendo lascinosi bollire fin'a tanto che siano ben cotti, & cotti che saranno habbiasi apparecchiato un piatto grande d'argento, o di stagno, o di terra spolueriz̃ato grossamente di cascio grattato, zuccaro, & cannella, & fette di prouatura fresca, & pongasi una parte d'essi maccaroni che siano bene scolati dall'acqua, et sopra essi maccaroni spolueriz̃isi cascio, zuccaro, et cannella, et fette di prouatura, & bocconcini di butiro. In questo modo se ne faranno tre suoli, et si sbuf feranno di acqua di rose, et si copriranno con un'altro piatto, et si lascierãno stare su le ceneri calde o in forno caldo tẽperatamente per meza hora, et si seruiranno caldi.

Per far minestra di maccaroni a ferro. Cap. CLXXV.

FACCIASI *una pasta simile alla soprascritta, ma piu sodetta, et piu dolce di zuccaro, et sia colorita di zafferano, e stendasi essa pasta, et facciasene sfoglio di grossezza d'una costa di coltello, & lasciasi asciugare cioè impastire, e tagliasi a liste larghe mezo dito, & lunghe quattro dita, & habbiasi uno stiletto di ferro, cioè agucchia, come quel che si adopera a far le berette lungo un palmo, & pongasi esso stiletto sopra le liste di modo che copra la lista, & diasi la forma al maccarone con la palma della mano, in modo che la pasta habbia circondato tutto lo stiletto di ferro, & dapoi cauisi esso stiletto, et lasciasi asciugare il maccarone, il qual sarà uoto, ma habbiasi auuertenza quando si fa esso maccarone, che lo sfoglio sia infarinato leggiermente, acciò non si attacchi al ferro, et quando saranno asciutti si potranno cuocere, & seruire come quelli di sopra. Auuertendo che questi & li soprascritti parimente si potranno cuocere con brodo grasso di carne, ouero con latte et butiro.*

Per far minestra di maccaroni, detti gnocchi. Cap. CLXXVI.

PIGLINOSI *due libre di farina, et una libra di pan bianco grattato, passato per lo foratoro, & impastisi con brodo grasso che bolla, ouer con acqua, giungendoui quattro rossi d'uoue sbattute nel mescolar della pasta, & quando tal pasta sarà fatta di modo che non sia troppo soda, ne troppo liquida, ma sia ridotta nella sua perfettione, piglisene quanto è una noce, e spolueriz̃isi dal riuerso della gratta cascio di fior di farina, et pongasi la pasta sopra essa grattacascio, et faccianosene li gnocchi, et non hauendo grattacascio, facciansi sopra una tauola, tirando però li gnocchi con tre dita sottilmente, et pongasi men farina che si puo, accioche rimangano piu teneri, et habbiasi auuertenza di non rimenare la pasta, perciochè uerebbe troppo liquida, et quando saranno fatti, lascinosi alquanto riposare, et dapoi facciansi*

Digitized by Google

cianoſi cuocere in brodo graſſo che bolla, o nell'acqua in un uaſo largo, e quando ſaranno cotti, accommodinoſi in piatti con caſcio, et prouature non troppo ſalate, gratate, et zuccaro, et cannella, et bocconcini di butiro freſco nel modo che ſi accommodano i maccaroni nel Cap. 174. & laſcinoſi anchor eſſi ſtufare tra un piatto et l'altro ſu le ceneri calde.

Per far tortelletti con la polpa di cappone. Cap. CLXXVII.

PESTINOSI *nel mortaro due polpe di due petti di capponi, che prima ſia no ſtati aleſſati con una libra di midolle di boue ſenza oſſa, tre oncie di graſſo di pollo, e tre di zinna di uitella aleſſata, & quando ogni coſa ſarà peſta, giungauiſi una libra di caſcio graſſo, otto oncie di zuccaco, una oncia di cannella, meza oncia di pepe, zafferano a baſtanza, meza oncia tra garofani, et noci moſcate, quattro oncie d'una paſſa di Corinto ben netta, una brancata tra menta, maiorana, & altre herbette odorifere, quattro roſſi d'uoue freſche, & due con il chiaro, fatta che ſarà la detta compoſitione di modo che non ſia troppo ſalata, habbiaſi uno ſfoglio di paſta alquanto ſottile, fatto di fior di farina, acqua di roſe, ſale, butiro, zuccaro, et acqua tepida, et con eſſo ſfoglio faccianoſi i tortelletti piccioli, & grandi tagliati con lo ſperone, o buſſolo, et faccianoſi cuocere in buon brodo di pollo o d'altra carne graſſo, et ſeruanoſi con caſcio, zuccaro, et cannella ſopra. In queſto medeſimo modo ſi potrebbe fare di polpe di galline d'India, & pauoni arroſti nello ſpedo, & di faggiani, e ſtarne, et di altri uolatili uſati, & ancho di lomboletti di uitella arroſtiti nello ſpedo con graſſo di rognone.*

Per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie dal uulgo chiamate annolini. Cap. CLXXVIII.

PIGLINOSI *libre quattro di pancia di porco freſca, ſenza cotica, et faccia ſi aleſſare di modo che ſia ben cotta, & quando ſarà cotta cauiſi dal brodo, et laſciſi rifreddare, et battaſi minutameme con li coltelli, auuertendo che non ui ſia oſſo ne pelle, et habbiaſi altre tanto di zinna di uitella ben cotta, et battaſi con eſſa, & una libra et meza di carne magra di porco giouane meza arroſtita nello ſpedo, ouero aleſſata con la pancia, & quando ſarà battuta ogni coſa inſieme, mettauiſi una libra di caſcio Parmeggiano grattato, et un'altra di caſcio graſſo, ſei oncie di prouatura o di altro caſcio freſco, grattato, non troppo ſalato, otto oncie di zuccaro, un'oncia di cannella peſta, tre quarti di pepe, tre altri tra garofani, et noci moſcate, ſei oncie di una paſſa di Corinto ben netta, diece oncie di radica di enula, che prima ſia ſtata cotta ſotto le bragie, ouero aleſſata, & dapoi monda, et peſta nel mortaro, otto uoue freſche battute, e zafferano a baſtanza, et come ſarà fatta tal compoſitione, habbiaſi un ſfoglio di paſta fatto come il ſopradetto, et faccianoſi gli anolini piccioli*

Digitized by Google

cioli come faggiuoli o ceci, & congiunti cõ li lor pizzetti in modo che siano uenuti a foggia di cappelletti, & quando saranno fatti lascinosi riposare alquanto, et cuocanosi in buon brodo di carne, & seruanosi con cascio, zuccaro, et cannella sopra. Questi tortelletti il Verno si conseruano per un mese, & piu o meno secondo i lochi piu caldi, et piu humidi. In questo medesimo modo si possono ancho fare con pancia di rusalotto, & di porco cignale priua di cotica.

Per far minestra di tortelletti d'herba alla Lombarda. Cap. CXXIX.

PIGLINOSI *biete, o spinacci, taglinosi minute, et lauinosi in piu acque, e strucchisi fuori l'acqua, facianosi soffriggere con butiro fresco, & con esse ponasi a bollire una brancata d'herbe odorifere, & cauinosi, et ponganosi in un uaso di terra o di rame stagnato, et giungauisi cascio Parmeggiano grattato, et cascio grasso, tanto dell'uno quanto dell'altro, et pepe, cannella, garofani, zafferano, uua passa, & noue crude a bastanza; et se la compositione fosse troppo liquida pongauisi pan grattato, ma se sarà troppo soda, mettauisi un poco piu di butiro, & habbiasi un sfoglio di pasta fatta nel modo che si dice nel capitolo 177. et facianosi i tortelletti piccioli, et grandi, facendoli cuocere in buon brodo di carne, & seruanosi con cascio, zuccaro, & cannella sopra.*

Per far tortelletti di piselli ouer faggioli freschi. Cap. CLXXX.

ALESSATI *che saranno i piselli ouer faggioli con brodo di carne, pestisi nel mortaro la quantità che si uorrà, & passisi per lo foratoro, ouer setaccio, ponganosi con esso rossi d'noua, pepe, cannella, & garofani, noci moscate, zuccaro, & un poco di cipollette battute soffritte nel butiro, & cascio Parmeggiano, o Romanesco grasso grattato, & un poco di ricotta fresca, ouer prouatura, & facianosi i tortelletti con lo sfoglio di pasta simile al sopradetto, cuocanosi in buon brodo & seruanosi con cascio, zuccaro, et cannella sopra. Et uolendo farli con legumi secchi, facianosi prima stare in molle, et dapoi ben cuocere.*

Per far minestra di rauioli senza spoglia. Cap. CLXXXI.

PESTINOSI *nel mortaro due prouature fresche, ouero due libre di cascio grasso fresco con una libra di cascio Parmeggiano, o Romanesco grattato, sei noua, meza oncia di cannella, un quarto di pepe, zafferano a bastanza, et come sarà pesta ogni cosa insieme, giungauisi una brancata di herbuccie battute, ouero in loco d'esse biete tagliate minute, & soffritte nel butiro, & dapoi struccatone fuora il sugo, & fatta che sarà la compositione, facianosene rauioli senza spoglia, cioè spoluerizzisi la tauola di fior di farina, & pigliasi d'essa compositione quanto una*

Digitized by Google

noce,et diasi loro la forma con la mano, di modo che uenga l'un lungo un dito, & faccianosi cuocere in buon brodo,& seruanosi con cascio,zuccaro,e cannella sopra; Volendoli bianchi senza herbe, pongasi nella compositione un poco di pan grattato. Non uogliono stare troppo nel brodo, perciochesi guasterebbeno,et ogni sorte di questi rauioli saluo se non fatti con carne, si possono cuocere, et magnare in giorno di Venere, et di Sabbato con acqua, et butiro, et nella compositione si può ancho mettere della ricotta.

Per far minestra detta cianciarelle. Cap. CLXXXII.

BATTANOSI dodeci noua con una libra di fior di farina,pepe,cannella,& zafferano,et passisi ogni cosa insieme per lo foratoro, facendo che uada in un uaso, oue sia brodo grasso che bolla, et quando sarà cotta seruasi calda con cascio, zuccaro, & cannella sopra, & nella compositione si potrebbe ponere ancho cascio grattato.

Per far minestra di uiuarole. Cap. CLXXXIII.

BATTANOSI diece noua con una brancata di herbuccie ben battute,et pane grattato,pepe,cannella,et zafferano,et cascio Parmeggiano grattato. Habbiasi dapoi brodo di carne grasso che bolla, e stemprinosi le dette materie con brodo freddo,et ponganosi subito nel brodo bollente,e turisi il uaso, & lasciasi stare turato fin'a tanto che la uiuanda sarà uenuta sopra,et seruasi con brodo grasso, & zuccaro, cascio,et cannella sopra.

Per far minestra di riso, & farro con brodo di carne. Cap. CLXXXIIII.

PIGLISI il riso buono, et ben netto nel modo che si netta quello di che si fa la farina nel capitolo 115.pongasi in un uaso con tanto brodo,che stia coperto,et il brodo sia freddo,et come il riso hauerà sorbito una parte del brodo, mettanisi brodo caldo a bastanza con ceruellate gialle, per darui il sapore; et cotto che sarà in questo modo si potrà maritare con noue sbattute,cascio grattato,pepe, cannella, et zafferano; Ma uolendo seruirlo cosi semplice senza maritarlo, seruasi solo con cascio, zuccaro, & cannella, & un poco di brodo grasso sopra. In questo medesimo modo si potrà cuocere il farro, ma non importerà metterlo in brodo caldo. Volendo il sudetto riso in altri modi,tengasi l'ordine che si tiene nel libro de i pesci nel cap.220.

Per far minestra di formentone, & orzo mondo. Cap. CLXXXV.

IL formentone è un grano molto piu grosso di quello,del qual si fa il pane,et in Lombardia se ne troua in quantità,del qual si usa far torte, & fiadoni,come si dice nel

Digitized by Google

nel libro delle paste nelli suoi capitoli. Scelgasi dunque, et nettisi della poluere, & facciasi stare nell'acqua tepida per diece hore, mutando l'acqua alcune uolte, & mettasi a cuocere con brodo grasso freddo di carne in un uaso di rame stagnato, o di terra, giunganouisi ceruellate gialle, o salcizza, ouero un pezzo di medolla di porco salata per dargli il sapore, & dapoi giungauisi cannella, et zafferano, et facciasi cuocere su le bragie lontano dalla fiamma col uaso turato, et non si faccia bollir men di due hore, et meza, et seruasi con cascio, et cannella sopra. Tal minestrà ha da esser sodetta. In questo medesimo modo si puo fare dell'orzo mondo, il qual uuol bollire molto piu del formentone, benche l'uno & l'altro uoglia gran cocitura, et si potrebbeno ambidue maritare con cascio, uoua, pepe, cannella, & zafferano.

Per far minestra di miglio, & panico infranto. Cap. CLXXXVI.

PIGLISI il miglio ouer panico infranto, benche il panico è molto migliore, & piu saporito del miglio, nettisi della poluere, et d'ogni altra immondittia, cioè sabbionisi nel modo che si sabbiona la semolella, & pongasi in un uaso di terra o di rame stagnato con brodo di carne, & facciasi cuocere con ceruellate dentro ouero con un pezzo di gola di porco salata per darle gusto, et quando sarà cotta incorporisi con cascio grattato, et uoue battute, pepe, cannella, & zafferano. Si potrebbono ancho cuocere i detti grani con latte di capra o di uacca nel modo che si cuoce la semolella nel capitolo 153. et ancho dapoi che saranno cotti in brodo, et siano sodetti, si potranno cauar dal uaso, et lasciarsi refreddare sopra una tauola o altro uaso di legno o di terra, e come saranno ben rifreddati tagliarsi in sette, & soffriggersi con butiro fresco nella padella, et seruirsi caldi con zuccaro, et cannella sopra.

Per far minestra di farina di castagne. Cap. CLXXXVII.

PIGLINOSI libre quattro di fior di farina di castagne, laqual è dolce piu d'ogn'altra farina, et men neruosa, et habbianosi quattro boccali di latte di capra o di uacca grasso, et pongasi esso latte col focò in una bastardella con la farina mescolata, et facciasi cuocere nel modo che si cuoce il bianco magnare detto nel capitolo 162. et se ui si uorrà porre con zuccaro, sarà in arbitrio, ma non si manchi di ponerui sale a bastanza, et quando sarà cotta, pongauisi zuccaro, et cannella sopra, et seruasi calda, o fredda a beneplacito. Si può ancho lasciare rifreddare, e tagliare in fette dapoi che sarà cotta, et friggere in strutto o butiro, et seruirsi parimente con zuccaro, et cannella sopra. Alcuni dapoi ch'è cotta con brodo di carne, o con acqua, ne fanno migliacci su le foglie di castagne, o di uiti, et le cuoceno sot-

Digitized by Google

to teſto, o in forno, & di quella ch'è cotta con latte, meſcolata con caſcio, roſſi d'uo ua, e ſpetierie ſe ne fanno torte.

Per far mineſtra di piſelli, & faue freſche con brodo di carne. Cap. CLXXXVIII.

PIGLINOSI li piſelli freſchi nella ſua ſtagione, laqual comincia in Roma dal fin di Marzo, & dura per tutto Giugno, come fanno ancho le faue freſche, ſgraninoſi li detti piſelli, & ponganoſi in un uaſo di terra, o di rame con brodo graſſo, & gola di porco ſalata, tagliata in fette, & faccianoſi bollire fin'a tanto che ſiano quaſi cotti, et pongauiſi una brancata d'aneci, et petroſemolo battuto, et facciano ſi finir di cuocere; Et uolendo fare piu ſpeſſo il brodo, peſtiſi un poco di eſſi piſelli cotti, & paſſinoſi per lo ſetaccio, & meſcolinſi con li piſelli intieri giungendoui pepe, et cannella, et ſeruanoſi con le tagliature della gola di porco. Si potrebbeno cuocere con li detti piſelli teſte de capretti pelate, et pollaſtrelli, piccioni, paparini, et anatrine ripiene. Si può fare ancho in un'altro modo, cioè cotto che ſarà il piſello con il brodo, ſi potrà maritare con uoua, caſcio, e ſpetierie. In tutti li ſu detti modi ſi poſſono cuocere le faue freſche.

Per ſoffriggere piſelli freſchi con la ſcorza, & ſenza. Cap. CLXXXIX.

VOLENDO ſoffriggere li detti piſelli con la ſcorza, piglinoſi li piu teneri e ta gliſi il lor fiore, et il pecollo, et faccianoſi perleſſare con buon brodo di carne, cauinoſi, et laſcinoſi colare, e ſoffrigganoſi nello ſtrutto, o lardo liquefatto, e ſeruano ſi con ſugo di melangole, et pepe ſopra. Con eſſi ſi potrebbe ſoffriggere uno ſpigolo d'aglio, et petroſemolo battuti. Delli detti piſelli ſoffritti ſi poſſono coprir pollaſtrelli, et altri uolatili arroſtiti nello ſpedo. Non uolendoli con la ſcorza ſgra ninoſi, et perleſſinoſi, et ſoffrigganoſi nel modo ſopraſcritto. In queſto medeſimo mo do ſi poſſono ſoffriggere le faue ſgranate.

Per ſtufare piſelli con la ſcorza. Cap. CXC.

PIGLINOSI li piſelli, come ho detto di ſopra piu teneri, et netti del pecollo, et ponganoſi in un uaſo di terra o di rame, doue ſia lardo battuto, et liquefatto, et faccianoſi ſoffriggere pian piano, riuolgendoli alle uolte, giungauiſi dapoi brodo di carne meſcolato con pepe, zafferano, et cannella, et faccianoſi bollire con eſſo brodo a ſtretto riuolgendoli, et come ſaranno cotti giungauiſi una brancata di herbette battute, et quando ſaranno cotti ſeruanoſi con il ſuo brodo ſopra. Con li detti piſelli ſi potrebbe ſtufare uentreſca di porco ſalata, tagliata in pezzuoli, ouero preſciutto uergellato; Volendone fare inſalata baſterà che ſiano cotti con il brodo, et ſiano ſeruiti aſciutti con pepe ſopra, et aceto, et ſe ſaranno cotti con acqua, pongauiſi oglio.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di piſelli ſecchi. Cap. CXCI.

PONGANOSI *li piſelli ſecchi a molle in acqua tepida per ſei hore, et ponganoſi in uaſo di terra, o di rame, con brodo di carne, che non ſia ſalato, et fette di preſciutto, et mortatelle, et faccianoſi cuocere, et uolendo fare il brodo ſpeſſo, peſtiſi una parte de cotti, et paſſiſi per lo foratoro, et rimettaſi con gli altri piſelli, giungendoui pepe, cannella, et herbette battute, et quando ſaranno cotti, ſeruanoſi caldi. In queſto medeſimo modo ſi può cuocere il cece bianco, et il roſſo dapoi che ſaranno ſtati in molle, et parimente la cicerchia, et la fana ſecca con la ſcorza, et la lente, et il faggiuolo; ma con queſti quattro ultimi legumi ſi poſſono cuocere grugni, orecchi, et piedi di porco miſaltati, et aglio intiero, et ancho piccioni, et altri uccellami, che ſiano ſtati ſotto l'oglio, hauendo però auuertenza, che i faggiuoli, et le lenti hanno da eſſer perleſſati, et non uogliono eſſere ſtati in molle.*

Per far mineſtra di ceci infranti con brodo di carne, & altre materie. Cap. CXCII.

PIGLISI *il cece franto, che ſia roſſo, perciochè gli altri non ſon buoni infranti, et nettiſi d'ogni immonditia, et lauiſi con piu acque tepide, et mettaſi in un uaſo di terra o di rame con tanto brodo freddo di carne, che ſtia coperto tre dita di uantaggio, et facciaſi bollir pian piano ſu le bragie, lontan dalla fiamma, leuandogli quella ſchiuma bianca che farà con una cocchiara di legno, et habbianoſi cotiche, grugni, et orecchi di porco ſalati, che ſiano ben netti, et ben cotti in acqua ſenza ſale, et le dette materie ſiano tagliate in bocconcini, et quando i ceci ſaranno mezi cotti, ponganouiſi dentro le dette materie con una cocchiara di brodo graſſo, tinta di zafferano, et facciaſi finir di cuocere, et al fine ponganiſi una brancata di herbuccie battute, et ſeruaſi in piatti con cannella ſopra. Si potrebbeno ancho cuocere con eſſi ceci ceruellati gialli, et mortatelle di fegato di porco. In queſto modo ſi poſſano ancho cuocere le lente infrante.*

Per fare una cominata alla Romaneſca. Cap. CXCIII.

PIGLINOSI *quattro piccioni di colombara, euer ſeluaggi, et una anatra domeſtica, o ſeluaggia, benche per far tal uiuanda ſaranno ſempre migliori i uolati li ſeluaggi che li domeſtici, et ponganoſi con eſſi due grugni, et due orecchi di porco, et una libra et meza di barbaglia d'eſſo porco ſalata, et li detti grugni, et orecchi ſiano ſtati in molle in acqua tepida, et ſopra tutto ſiano ben netti, e la barbaglia ſia tagliata in fette groſſe, et con le dette materie ponganouiſi quattro libre di coſte di naccina, et mettaſi ogni coſa in un uaſo di terra, o di rame, et faccianoſi cuocere con acqua, e ſchiuminoſi bene, et quando le dette carni ſaranno cotte mezo quarto d'hora prima che ſi uogliano ſeruire, ponganouiſi quattro oncie di comino peſto,*

Digitized by Google

& piu o meno secondo il gusto di chi la uorrà, et subito si turi il uaso che non possa sfiatare, et faccianosi bollire, seruanosi le carni, et ogni cosa calda; et uolendola fare in giorno di magro in loco di carne mettauisi un luccio grosso ouero una merluccia. Tal uiuanda i Romaneschi usano il Verno come i Spagnoli l'oglia putrida.

Per far minestra di caulo torsuto con brodo di carne, & altre materie, & cuocerlo in diuersi modi. Cap. CXCIIII.

PIGLISI il caulo torsuto del mese d'Aprile per tutto Maggio nel qual tempo è piu tenero benche duri per tutto Ottobre, mondisi la rapa, e tagliasi in bocconcini, et pongasi in un uaso di terra, o di rame con del brodo, che non sia troppo salato, & lardo battuto, & uentresca tagliata in pezzi, et lingue di porco salate, et facciasi cuocere ogni cosa insieme, lasciando in arbitrio se ui si uorranno porre alcune fronde d'essi cauli, & quando saranno cotti pongauisi una brancata di herbette battute con un poco di pepe, non hauendoui peste le foglie, & seruanosi calde con l'altre materie sopra. Si può fare in un'altro modo, cioè perlessata che sarà la rapa d'esso caulo in brodo battasi bene minuta con li coltelli sopra una tauola, & pongasi in un uaso di terra, o di rame con brodo grasso, & pepe, & cannella, & un poco di lardo liquefatto per dargli sapore, & facciasi finir di cuocere, & incorporisi con uoua, cascio grattato, & zafferano, & seruasi caldo con spetierie dolci sopra. Volendo empir le rape intiere piglinosi le piu tenere, & faccianosi perlessare in buon brodo, cauinosi, & lascinosi rifreddare, & facciasi un buco nel mezo, et empiasi quel buco d'una compositione fatta di carne magra di uitella, et presciutto uergellato, battuto, et mescolato con cascio, uoua, e spetierie communi, e spigoli d'aglio, et herbuccie battute, et faccianosi cuocere in una tortiera con lardo liquefatto, e tanto brodo, che stiano meze coperte, et diasi il foco sotto, et sopra come le torte, et cotte che saranno seruanosi calde. In questo modo si possono sotteztare i pedoni di carcioffani.

Per far minestra di cauoli fiori con brodo di carne. Cap. CXCV.

PIGLISI il cauolo fiore, il quale ha due stagioni, cioè la Primauera, et l'Autunno, e stacchisi dal casso in piu parti, lauisi in piu acque, et pongasi in brodo di carne, che bolla, et lasciasi bollire per un quarto d'hora con ceruellate gialle, et all'ultimo prima che si uoglia seruire pongauisi una brancata di herbuccie, et seruasi caldo. D'essi cauli si possono coprire capponi alessati, spargendoui sopra cascio grattato, et cannella.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di cauli cappucci. Cap. CXCVI.

PIGLISI *il cappuccio nella ſua ſtagione, la quel comincia di Luglio, et dura per tutto Nouembre, ilqual caulo per eſſer buono uuole eſßer bianco, ſodo, e grieue, leuinoſi le foglie di ſopra, et pigliſi la parte piu bianca, e tagliſi groſſa, o minuta a beneplacito, et lauiſi in acqua fredda, et mettaſi in brodo di carne che bolla cõ lardo battuto, et gola di porco ſalata, et mortatelle, et facciaſi bollire piu toſto largo che ſtretto. Et cotto che ſarà ſeruaſi caldo cõl'altre materie, caſcio grattato, pepe, et cannella ſopra. Tal caulo uuol eſſer cauato ſubito cotto, percioche ſtando nel brodo uerrebbe roßo, et agro. Si può dargli ancho un bollo nell'acqua ſemplice prima che ſi ponga nel brodo.*

Per far mineſtra di cauli cappucci ſtati in ſale. Cap. CXCVII.

SON *portati in Treuiſi et in Venetia di terra Todeſca cauli cappucci ſalati con ſalimora in uaſi di terra o di legno, li quali cauati che ſon dalla ſalimora ſi lauano in piu acque, et ſi fanno ſtar in molle, et ſi fanno perleſſare in acqua ſemplice; et cauinoſi d'eſſa acqua, et rinfreſchinoſi con altre acque, et faccianoſi cuocere in brodo di carne di uaccina graſſa, ſpigoli d'aglio ammaccati, et cotti che ſono ſi cauano aſciutti, et ſi cuopreno d'agliata. Si poſſono ancho ſoffriggere con lo ſtrutto liquefatto, et aglio, et cipollette battute dapoi che ſaranno cotti nel brodo, et ſi ſeruono con pepe, et fior di finocchio ſopra.*

Per far mineſtra di cauli Milaneſi, & Bologneſi con brodo di carne. Cap. CXCVIII.

PIGLINOSI *i cauli nella loro ſtagione, laqual comincia al fin di Settembre, et dura per tutto Febraro, liquali per eſſer buoni hanno da eſßer biancbi, et ſodi, benche ſi trouino alcuni nel mezo roſſi, et ſanguigni, liquali ſon li perfetti. Leuinoſi le foglie che hanno d'intorno, et pigliſi la parte migliore compartita in pezzi ſecondo la großezza, lauinoſi et ponganoſi a cuocere in un uaſo doue ſia brodo di carne, che bolla con lardo battuto, et ceruellate gialle, et come ſaranno preſſo a cotti, ponganoniſi cime di finocchio uerde, ouero pannocchie di finocchio ſecco, et cotti che ſaranno, ſeruanoſi caldi con ceruellate ſopra. Con eſſi cauli ſi poßono cuocere ſtarne, et faggiani dapoi che ſono mezo arroſtiti nello ſpedo, et ſe ne poßono coprir capponi, galline, et anatre aleßate con caſcio, et cannella ſopra. In queſto modo ſi poſſono cuocere cauli d'ogni ſorte, et maggiormente quelli che ſi portano in Roma, che hanno la coſta larga, e tenera, e tutti generalmente uogliono bollir larghi con il uaſo ſcoperto. Le caulette, che uengono di Settembre ſi cuocono in mazzuoli come ſi cuoceno li broccoli la primauera. Volendo li cauli Milaneſi.*

Digitized by Google

ripieni come saranno netti et ripieni senza esser partito il capo, faccianosi trarre un bollo nell'acqua, et cauinosi, & rimettanosi nell'acqua fredda, e strucchisi fuora l'acqua dapoi che son rifreddati, et empianosi a foglia per foglia nel mezo d'una compositione di carne magra di uitella o di porco battuto con altretanto lardo uergellato, aggiungendo con essi un poco di presciutto, et cascio grattato, noue crude, pepe, cannella, zafferano, uno spigolo d'aglio ammaccato, & petrosemolo battuto. Pieno che sarà il cuspo, uolgasi in una foglia grande di caule, che prima sia stata palpata con l'acqua tepida, et leghisi il capo con il filo intorno di modo che il pieno non possa uscire, dapoi facciasi cuocere in brodo grasso, & midolla di porco salata, et in mezo d'esso caspo quando sarà grosso si potranno mettere poletti senza osso, ripieni mescolati con essa compositione, & cotto che sarà seruasi caldo subito suolto dalla foglia con la mendrolla intorno.

Per empire foglie di cauli d'una compositione detta nosetti. Cap. CXCIX.

HABBIANOSI foglie di caule grandi, di quelle che han la costa grossa, & larga, e tagliasi essa costa, & facciasi impalpare le foglie con acqua calda, & mettasi una foglia sopra l'altra, che in tutto siano tre, spoluerizzate di cascio, & habbiasi una compositione fatta di noci peste nel mortaro con un poco di mandole monde, & aglio con fette di pane imbeuerate in brodo, & bene strucate, & pesta che sarà ogni cosa, giungansi menta, maiorana, et petrosemolo battuto, pepe, cannella, & zafferano a bastanza, et noue crude, et un poco d'uua passa, et pongasi la compositione sopra l'ultima foglia, et riuolgasi con l'altre due foglie di sotto in su, et leghisi, et facciasi a foggia d'una palla, et cuocasi in brodo grasso di carne con ceruellate; et cotta che sarà cauisi dal brodo, e sciolgasi quel filo, & seruasi con esse ceruellate, con questa compositione si possono empire cauli Bolognesi & Milanesi del Cap. soprascritto, et ancho della soprascritta compositione, & di questa si possono empire cauli cappuci, hauendoli prima fatti perlessare, et poi fargli un buco per la parte del piede, et posta che sarà la compositione in quel uacuo, con un poco di quel piede, che s'è cauato, si chiuderà il buco, et si chiuderà con foglie grandi d'essi cauli cappucci palpate con acqua calda, et ligato che sarà esso cappuccio, mettasi in un uaso di terra, o di rame non troppo largo, doue sia brodo di carne grasso con lardo battuto, et pezzi di presciutto, et lingue di porco salate, & un pezzo di ragnonatica di uitella, e t un'altro pezzo di naccina, e schiena di castrato, giungendoui pepe, & cannella, garofani, noci moscate, zafferano, e finocchio sgranato, e turisi il uaso di modo che non possa sfiatare, et facciasi cuocere su le bracie lontano dalla fiamma, & cotto che sarà seruasi caldo in un piatto grande con cascio et cannella sopra, et le carni che son cotte con essi tagliate in pezzi intorno al piatto, et pieno che sarà esso cappuccio, si potrà inuolgere in loco delle foglie in rete di castrato, o di uitella o ũ porco, seruendolo senza la rete poi.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di caulo ſtruccato alla Romaneſca. Cap. CC.

PIGLINOSI *le parti piu bianche delli cauli Milaneſi o Bologneſi, et faccianoſi cuocere piu di meze in brodo di carne, et cauinoſi, e ſtrucchiſene fuori il brodo, et battanoſi minute con li coltelli ſupra una tauola, et battute che ſaranno ponganoſi in una cazzuola, o baſtardella, doue ſia lardo liquefatto, et ſuccianoſi ſ ffrigere pian piano, riuolgendole ſpeſſo, et giungendoui pepe, et cannella; et ſoffritte che ſaranno, pongauiſi un poco di brodo graſſo caldo di carne, doue ſiano cotte ceruellate gialle, facendole finir di cuocere con eßo brodo di modo che ſiano piu toſto ſode che liquide, et cotte che ſaranno ſi potranno ſeruire coſi calde, ouero con caſcio & cannella ſopra, ſi poſſono coprire ancho con eſſo caulo polletti ripieni, che prima ſiano ſtati ſtufati con altre carni, o arroſtiti allo ſpedo.*

Per far mineſtra di cauoletti, & faggiuoli freſchi, & altre materie con brodo di carne. Cap. CCI.

PIGLINOSI *i cauletti di che ſorte ſi uoglia, & faccianoſi cuocere in buon brodo di carne, et ponganouiſi i faggiuoli freſchi, che prima ſiano ſtati perleſſati nel l'acqua, & con eſſi ſia lardo battuto, grugni, et orecchi di porco miſaltati, e ſchiena di caſtrato, et ca ne di uaccina, et mortatelle, et quando ſarà cotta ogni coſa, ſeruaſi il piatti grandi con le medeſime robbe ſotto, Ma prima che li cauli ſi mettano nel brodo che bolla, hanno da eßere ſfogliati, o tagliati minuti.*

Per far mineſtra di lattuca con brodo di carne in diuerſi modi. Cap. CCII.

PIGLISI *la lattuca nella ſua uera ſtagione, laqual'è del meſe di Marzo per tutto Maggio, anchor che in R ma ſe ne troui d'ogni tẽpo, et nettiſi, et pigliſi la parte piu bianca, lauiſi a più acq e, et facciaſi perleſſare in acqua che bolla, et cauiſi di eſſa acqua, & baitaſi con li coltelli ſopra una tauola, ouero compartaſi in quattro pezzi, & facciaſi cuocere con brodo graßo di carne, & una ſpina, o agreſto intiero, & nell'ultimo pongauiſi una brancata di herbette, et non uolendo herbette, incorporiſi con noue sbattute, et con un poco di brodo freddo, giungendoui pepe, cannella, et zafferano, et ſubito poſte dentro l'uoua, diauiſi una uolta con il cocchiaro, acciò che non ſi ingroppi, & ſeruaſi calda. In queſto medeſimo modo ſi puo accommodar l'endiuia pigliandola nella ſua ſtagione, la qual comincia da Settembre, et dura per tutto Febraro; & uolendo empir la lattuca, tengaſi l'ordine, che ſi tiene del caule Milaneſe nel Cap. 198. non mancando di mettere nell'empitura una ſpina, o agreſto intiero. Con la detta lattuca ſi poßono mettere a cuocere mortatelle di fegato, o ceruellate, & ba baglia di porco, & fette di ſommaia, et polletti ripieni, & piccioni di meza piuma, et quando ſarà cotta ogni coſa, ſeruaſi calda con le dette materie ſopra, et con il ſuo brodo.*

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di diuerſe herbette con brodo di carne, & altre materie. Cap. CCIII.

PIGLINOSI *biete, borragine, & bugloſſa, herba bianca, aneti, & altre herbuccie delicate nella primauera, ch'è la lor uera ſtagione, e taglinoſi un poco minute, & lauinoſi a piu acque, & ponganoſi in un uaſo di terra o di rame con lardo pe ſtato molto bene, & faccianoſi ſoffriggere pian piano con tal lardo, percioche le dette herbuccie faranno il brodo da loro, e riuoltinoſi ſpeſſo con il cocchiaro di legno, et come ſaranno ben palpate, et ridotte in poco, giungauiſi brodo graſſo con gola di porco tagliata, & ſommata, ouero uentreſca di porco tagliata in fette, et alcune mortatelle di fegato o di altra ſorte, et facciaſi cuocere ogni coſa in queſto modo, auuertendo che non ſiano troppo ſalate, et cotte che ſaranno, ſeruanoſi calde cõ l'altre materie, et pepe, et cannella ſopra, et uolendole incorporare con uoua, et caſcio, cauiſi la carne, & pongauiſi una ſpina, & facciaſele leuare il bollo, & incorporinoſi con uoue sbattute, & caſcio grattato, meſcolato con le ſpetierie communi, & ſeruanoſi in piatti o ſcodelle. Si potrebbeno ancho cuocere con eſſe delle cipollette battute ſoffritte, & piſelli, & faue freſche. Il uerno quando le dette herbette ſon molto piu dure, ſi potranno far prima perleſſar con acqua, & dapoi cauarſi, e ſtruccarſi fuora l'acqua, & batterſi con li coltelli, facendole cuocere con cipolle groſſe battute con eſſe, & brodo di carne, una paſſa, e ſpetierie communi, & dapoi maritarſi con caſcio, & uoua come di ſopra.*

Per far mineſtra di ſpinaci con brodo di carne. Cap. CCIIII.

PER *eſſer il ſpinace herba molto piu ſaporita, & ſugoſa dell'altre herbe, & perche ſi cuoce ancho piu preſto, ſi deue piu toſto ſoffriggere con lardo liquefatto, che cuocerſi con brodo, & perciò ſi ha da pigliare nella ſua ſtagione, la quale in Roma comincia dal meſe di Ottobre, & dura per tutto Marzo, & ſe ne deueno leuar quelle coſte, pigliando la parte piu tenera, & ſi ha da lauare in piu acque, e tagliar ſi minuta, & ſoffrigerſi con cipollette, & lardo liquefatto, & quando ſarà ſoffritta, ponerſi in un uaſo con ceruellate gialle, & pepe, & cannella, e tanto brodo, che ſtiano coperte, & farſi finir di cuocere con zibibbo ſenza anime, ouero una paſſa, & ſeruirſi calda con pepe, & cannella ſopra, ſi può ancho mettere con eſſa un poco di aceto, & di moſto cotto.*

Per far mineſtra di foglie di rape. Cap. CCV.

PIGLINOSI *le foglie di rape nel meſe di Luglio per tutto Settembre, nel qual tempo ſon molto piu tenere, e taglinoſi minute come ſi tagliano quelle delle torte, et lauinoſi in piu acque, et per far che habbiano men mal'odore, et ſiano men forti, facciaſi lor trarre un bollo con acqua ſemplice, & cauinoſi dall'acqua calda,*

Digitized by Google

& ponganosi nella fredda, & cauate che saranno dalla fredda, strucchisi fuora l'acqua, e pōganosi in un uaso di terra, o di rame, doue sia lardo battuto, ouero rognona tica di manzo salata, giungēdoui tanto brodo di carne, che stiano coperte con pezzi di uentresca di porco salata, & grugni, & orecchi di porco misaltati, e facciasi cuocere ogni cosa insieme auuertendo, che tal minestra non sia troppo salata, ma prima che si pongano gli orecchi, & il grugno per far che siano men salati, si potranno perlessare, & quando la detta minestra sarà cotta piu tosto soda che brodosa, seruasi con pepe, & cannella sopra, ouero seruasi senza brodo con agliata sopra come s'usa in Lombardia.

Per far minestra di petrosemolo, & altre herbette dimandata nelle corti di Roma brodo apostolorum. Cap. CCVI.

HABBIASI *brodo di carne, doue siano bollite ceruellate gialle, & barbaglia di porco, e schiena di castrato, & esso brodo sia tinto di zafferano mescolato cō pepe, & cannella, & nel tempo dell'estate pongasi con esse uua spina, o agresto intiero, & quando saranno cotte esse materie pigliſi il petrosemolo ben netto, & lauato con l'altre herbuccie, & si taglino minute, & ponganosi in esso brodo, & leuato che bauerà il bollo, seruasi subito con fette di pane sotto, & le carni siano compartite in pezzuoli nel piatto. Auuertasi però che tal brodo non uuole star fatto, perciochè il petrosemolo perderebbe il colore, & questa uiuanda si usa l'estate in Roma, e starà in arbitrio, se si uorrà maritare con cascio grattato, et uoue sbattute.*

Per far minestra di germugli di finocchio di campagna con brodo di carne. Cap. CCVII.

PIGLISI *la parte piu bianca, & piu tenera del finocchio nella sua stagione, laquale in Roma comincia l'Autunno, & dura per tutto Marzo, & lauisi in piu acque, & pongasi insieme in mazzuoli, li quali si facciano cuocere in buon brodo di carne che bolla con piedi, e teste di porco misaltate, & pezzi di schiena di castrato, & di uaccina, & accioche il brodo habbia un poco di corpo, pongauisi molli ca di pane, che sia stata a molle nel detto brodo, & passata per un foratoro, et quando i detti finocchi saranno cotti, seruanosi con le dette altre materie sopra; Con li detti finocchi si possono cuocere galline, pollanche, capponi, piccioni, & altri uccellami et se ne possono ancho coprire capponi, et oche alessate spargendoui sopra cascio grattato, et cannella, et pepe.*

Per far minestra di radiche di petrosemolo. Cap. CCVIII.

PIGLIANOSI *le radiche di petrosemolo dal fin di Settembre per tutto Marzo, ch'è la loro stagione, et rascbinosi, e cauinsi loro l'anime, lauinosi, et facciano si*

Digitized by Google

mosi perlessare in acqua bollente, dalla qual poi si cauino, & si pongano nell'acqua fredda, lasciandosi in arbitrio di tagliarle in pezzuoli, ouero batterle con li coltelli, et faccianosi cuocere in brodo che non sia troppo salato; le quali come saranno cotte, si potranno maritare con noue sbattute, cõ agresto chiaro, ouero con cascio grattato. Si possono ancho seruir semplici con il lor brodo. Ma uolendone coprir polli alessati, come saranno lor cauate l'anime, faccianosi cuocere intiere senza tagliarle, in quel modo che si cuoce il finocchio soprascritto, & con le medesime materie del detto finocchio. Nelli medesimi modi si possono accommodare le radiche delle rampoggini, lequali non hanno anime, pigliandone però nella medesima stagione delle soprascritte radiche di petrosemolo.

Per far minestra di porri, & cipolle grosse con brodo di carne. Cap. CCIX.

Il porro comincia dal mese di Nouembre, & dura per tutto Marzo, & la cipolla uecchia grossa comincia dal mese di Agosto, & dura per tutto Marzo, & d'ambedue pigliasi la parte piu bianca, & mondisi, et facciasi perlessare in acqua calda, dalla qual dapoi cauisi, et mettasi nell'acqua fredda, et quando l'una et l'altra saranno cauate dalla detta acqua, lasciuosi colare, et faccianosi finir di cuocere in quel modo che si cuoceno li germogli di finocchio con le medesime carni come nel Cap. 207. et se si uorranno battere minute con li coltelli, battute che saranno, faccianosi soffriggere con lardo liquefatto, et dapoi faccianosi finir di cuocere con brodo di carne, maritandole con noue battute, et cascio grattato, e spetierie communi. Si possono ancho dapoi che son perlessate in acqua cosi intiere stufar con capponi, o con altri uccellami saluatici, o con schiena di cignale, che habbia il callo con brodo di carne, et fette di gola di porco salate, et ceruellate gialle, et agresto chiaro, pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferano, et zuccaro, e stufate che saranno, seruanosi ogni cosa insieme in piatti grandi.

Per far minestra d'aglio con brodo di carne, & altre materie. Cap. CCX.

Li spigoli d'aglio come saranno netti, che siano in quantità de spigoli di cinquanta capi, faccianosi perlessare, mutandoui l'acqua spesso, accioche perdano quel forte, et faccianosi finir di cuocere con buon brodo di carne, che non sia troppo salato, et fette di gola di porco, et sommata dissalata, et ponganisi una brancata di herbuccie prima che si uoglia seruire, et non ui essendo carne salata, si potranno maritare con cascio, et noua, non mancando di mettere le spetierie in amendue, et con essi si possono coprire et cuocere piccioni, pollastri, et altri uolatili seruendoli con cascio grattato, et cannella sopra.

Per

Digitized by Google

Per far minestra di rape, & nauoni con brodo di carne in diuersi modi. Cap. CCXI.

PIGLINOSI *le rape, o nauoni nella loro stagione, la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Febraro, & mondinosi, e taglinosi infette. Ma se si troua nauoni gialli, raschinosi, & essendo piccioli, lascinosi interi, & lauinosi, & facciansi cuocere nel modo che si cuoce il finocchio nel Cap.* 207. *ouero con brodo di carne, & lardo battuto: delli quali cotti che saranno si potrãno coprire capponi alessati con cascio, et cannella sopra: con le rape si possono cuocere pannocchie di finocchio secco, & prima che si seruano, ui si porrà una brancata di herbuccie battute, seruendole con il suo brodo, & pepe sopra. Si possono ancho coprire d'agliata, & seruire cosi asciutte coperte di detta agliata, le dette rape si potranno ancho battere minute con gli coltelli dapoi che saranno perlessate, & si cuoceranno con brodo & uoua, & si mariteranno con cascio & uoua.*

Per far minestra di rape alla Venetiana con brodo di carne. Cap. CCXII.

PIGLIANOSI *le rape, che non siano legnose, & brusholiscanosi alle bragie, facciansi finir di cuocere sotto la cenere calda, et cotte che saranno, mondinosi et battannosi le parti migliori con li coltelli minutamente, et ponganosi in un uaso di rame stagnato, o di terra inuetriato con tanto brodo grasso che stiano coperte, fatto di carne di uacca, dico grasso di quel che soprauiene quando la carne si cuoce, et con esso brodo facciansi bollire pian piano fin'a tanto che le rape haueranno consumato la maggior parte del grasso, et mescolandole alle uolte pian piano, con giungerui prima pepe, cannella, et zafferano a bastanza, mescolando ogni cosa insieme. Et quando saranno state per un quarto d'hora, seruansi cosi calde sbruffandole di acqua di rose. Et se il brodo non sarà cosi grasso, ponganisi del butiro fresco. In questo medesimo modo si può accommodare il mel cotogno, et ogni sorte di pomi grossi non troppo maturi; Nella detta uiuanda si potrebbe mettere un poco di zucaro.*

Per far minestra di cardi, & carciofani con brodo di carne, & altre materie. Cap. CCXIII.

PIGLISI *il cardo nella sua stagione, la qual comincia in Roma da mezo Settembre, et dura per tutto Marzo, et habbianosi le parti piu tenere, et bianche delle coste, percioche quelle che sarãno rosse, et leggiere non son buone, mondinosi et facciansi stare in molle nell'acqua fredda per tre hore almeno, mutando loro l'acqua. Ilche si fa per cauar loro l'amaritudine, et perche nello storcere che fanno uengono piu tenere. Il simile facciasi della parte piu tenera del pedone, et lascinosi cuocere con brodo grasso di carne grassa nel modo che si cuoceno i finocchi*

nell'

Digitized by Google

nell'anteſcritto capitolo 207. Et ſe ſi uorranno prima perleſſar con acqua ſemplice ſarà in arbitrio, et cotti che ſaranno cuocanoſi con eſſe carni. Ma eſſendo cotti ſolo con brodo, et ceruellate gialle, ſe ne potranno coprir capponi, galline, & altri uccellami, aleſſati con caſcio, zuccaro, pepe, & cannella ſopra. Si potrebbeno anchо ſtufare li detti cardi con diuerſe carni ſalate, & uccellami nel modo che ſi ſtufano le cipolle nel capitolo 208. In queſti modi ſi potranno cuocere i pedoni di carciofani, hauendoli prima perleſſati, & netti del piumino, & pigliandoli nella loro ſtagione, laqual comincia in Roma a mezo Febraro, & dura per tutto Giugno; Et uolendo empire, & dapoi ſotteſtare i detti pedoni di carciofani, dapoi che ſaranno perleſſati ſi empiranno d'una compoſitione fatta come quella, di che ſi empie la rapa del cauolo torſuio nel cap. 193. Et ſi cuoceranno con il medeſimo ordine della detta rapa. Li detti pedoni anchо dapoi che ſaranno pieni ſi potranno ſcaldare ſu la graticola; & alle uolte i carciofani ſi cuoceno intieri in brodo, et ſi partono per mezo, ſi ſoffriggono, et ſi pongono ſu la graticola, bagnandoli di ſtrutto liquefatto, & ſi ſeruono con ſtrutto, & aceto roſato ſopra.

Per far mineſtra di tartufali con polletti, & altre materie. Cap. CCXIIII.

PIGLINOSI *li tartufali nella loro ſtagione, laqual comincia al fin di Settembre, & dura per tutto Marzo, & nettinoſi dell'arena, & faccianoſi cuocere cõ uino o con acqua, & dapoi ſi cauino, e ſi mondino della ſcorza, & quando ſaranno mondi ponganoſi in una baſtardella, ouer cazzuola con lardo liquefatto, et faccianoſi ſoffriggere pian piano, giungendoui pepe, cannella, brodo di carne, agreſto chiaro, & ſugo di melangole, & dapoi habbianoſi polletti picciolini ripieni inuolti in rete, & mezi arroſtiti nello ſpedo, & ponganoſi a finir di cuocere ſenza la rete con eſſi tartufali, & come ſaranno quaſi cotti, incorporiſi il brodo con mandole ambroſine monde, & peſte nel mortaro con tartufali cotti ſotto le bragie, e mondi, e prima che ſi ſeruano giungauiſi una mano piena di herbuccie odorifere, & ſeruanoſi caldi. Si può cuocere con eſſi tartufali alcuna oſtrega cauata dalla coccia, & ui ſi poſſono anchо cuocere piccioni di prima piuma in loco di pollaſtrelli, e tal uiuanda uol pizzigare di ſpetieria, & hauer dell'agreſto.*

Per far mineſtra di prugnoli, & di altri fonghi. Cap. CCXV.

PIGLINOSI *i prugnoli, (che ſon li piu delicati fonghi che ſi trouino) nella loro ſtagione, laqual comincia in Roma all'ultimo di Febraro, & dura per mezzo Maggio, nettinoſi di quella pellicina, che hanno intorno, et ſopra tutto il pedone ſia ben netto dell'arena, lauinoſi a piu acque, et ponganoſi in una cazzuola, doue ſia lardo liquefatto, pepe, et cannella, et faccianoſi ſoffriggere pian piano ſenza altro, perche nel cuocere eſſi fanno il brodo, et come haueranno bol-*

lito

Digitized by Google

lito un poco mettasi a cuocere con essi delle ceruellate gialle, ouero fettoline di presciutto uergellato, giungendoui un poco di brodo buono di carne, et prima che si seruano, pongansi una brancata di herbuccie battute, & un poco di pan grattato, et agresto chiaro, et pepe, et cannella, et zafferano, et faccianosi leuare il bollo, et seruanosi caldi con ceruellati sopra, & uolendoli sottestare, & farne altre uiuande, tengasi l' ordine che si dà nel libro de i pesci nel cap. 261.

Per far minestra di cicorea con brodo di carne. Cap. CCXVI.

PIGLISI *la cicorea dal mese d'Aprile per tutto Maggio, che ha il caspo piu tenero e piu bianco, e dal mese di Maggio per tutto Settembre piglinosi le cime, che in Roma si chiamano mazzocchi, e le foglie e le radiche da Settembre per tutto Febraro, e li caspi nettinosi delle lor coste piu dure, pigliando la parte piu tenera, et lauinosi in piu acque, et faccianosi perlessare con acqua, et perlessati che saranno, cauinosi, et ponganosi nell'acqua fredda, et piglinosi ad un per uno, et ponganosi sopra una tauoletta un sopra l'altro, e taglinosi le cime, lasciando la parte piu bianca, et accommodinosi in un tegame di rame, o di terra con brodo di carne, done sia bollito presciutto, o barbaglia di porco salata, et pongansi pepe, cannella, et un poco di agresto chiaro, ouero una spina, et nell'ultimo un poco di herbette battute. Delli mazzocchi si piglierà la parte piu tenera, et si laueranno, & se ne faranno mazzuoli, liquali si faranno accommodare come i caspi, essendo prima perlessati. Delle foglie si piglieranno le parti piu tenere, et si laueranno, et si faranno perlessare, & perlessate che saranno si metteranno nell'acqua fredda, et dapoi si caueranno da essa acqua, et si batteranno minutamente con li coltelli, et si faranno cuocere con il medesimo brodo, e spetierie che si cuoceno i caspi sopradetti. Le radiche si raschieranno, et si priueranno dell'anime, & si faranno perlessare, & si taglieranno in boccioncini, & si cuoceranno nel modo che si cuoceno i caspi; e tutte le dette uiuande hanno da esser seruite calde.*

Per far minestra di sparigi con brodo di carne. Cap. CCXVII.

PIGLINOSI *li sparigi domestici nella loro stagione, laqual comincia dal mese di Aprile, et dura per tutto Ottobre (cosi come li seluaggi in Roma cominciano l' Autunno, & durano per tutto Aprile) & senza perlessare i detti domestici pigliasi di loro la parte piu tenera, et faccianosi cuocere con brodo di carne, e alcune fettoline sottili di presciutto, e all'ultimo pongansi una brancata di herbuccie battute con un poco di pepe, cannella et zafferano, et una spina ouer agresto intiero, et seruanosi caldi con il lor brodo, et uolendoli maritare con uoua, cascio, e spetierie cõmuni, come saranno piu di mezi cotti nel brodo si caueranno, & si batteranno con li coltelli, & si faranno finir di cuocere con brodo grasso, giungendoui una spina,*

Digitized by Google

ſpina,o agreſto intiero,& le dette uoue battute con caſcio grattato. In tutti li detti modi ſi poſſono cuocere i ſparagi ſeluaggi,bauendoli prima fatti perleſſare, et coſi anchoi lupoli ciuè bruſcandole ouero luertice.

Per far mineſtra di zucche noſtrali con brodo di carne in diuerſi modi. Cap. CCXVIII.

PIGLISI *la zucca noſtrale nella ſua ſtagione, laqual comincia dalla metà di Maggio,& dura per tutto Settembre, & per eſſer buona uuol'eſſer dolce, e tenera,della qual dolcezza alcuni fanno il ſaggio al pecollo,& ritrouandolo amaro,non la pigliano(& le zucche peloſe ſon ſempre piu dolci dell'altre) & raſchiſi, & ſe ſarà groſſa cauiſene l'anime,lequali però non ſi cauano dalle picciole, ne ancho l'altre materie,ma baſterà tagliarla in bocconcini come dadi, & ſi lauerano bene,& ſi metteranno i detti bocconcini in un uaſo di terra o di rame, con lardo liquefatto,facendoli ſoffriggere pian piano,& giungendoui tanto brodo di carne,però non troppo ſalato, che ſtiano coperti con alcune fettoline di preſciutto uergellato,o barbaglia di porco ſalata,& come la detta zucca ſarà cotta pongauiſi una ſpina,o agreſto intiero, & nell'ultimo una brancata di herbuccie battute con pepe, cannella,& zafferano,et ſeruaſi in ſcodelle o in piatti, et ſe ſi uorrà maritare con roſſi d'uoue sbattute ſtemperate con agreſto chiaro.ſi potrà fare;la zucca che ſi ha da empire,non occorre che ſia groſſa,ma come ſarà raſchiata ſi compartirà in pezzi lunghi un palmo,et ſe ne caueranno gl'interiori deſtramente, auertendo che non paſſi dall'altra banda,et per poterli meglio cauare,le ſi potrebbe far trarre prima un bollo coſi intiera nell'acqua,et come ſaranno cauati, empiaſi d'una compoſitione fatta di caſcio grattato,uoua,zuccaro,una ſpina,petroſemolo,et cannella,e turiſi il buco con l'altro pezzo, et facciaſi cuocere in un uaſo proportionato con buon brodo di carne,et fette di ſommata,ò tagliature di barbaglia di porco ſalata. Con la detta zucca ſi potrebbeno cuocere pollaſtrini,et piccioni gioueni, et cotta che ſarà ſi ſeruirà calda con le medeſime materie ſopra. Si potrà anchofare in mineſtra in un'altro modo con cipolle,et ſi taglierà la zucca,et la cipolla in piu pezzi, et ſi ſtuferà in diuerſi modi come ſi ſtufano i porri, et le cipolle nel Cap. 208. con diuerſe carni,ouer ſi potrà far cuocere ſolo con brodo,lardo battuto, agreſto intiero, et all'ultimo una brancata di herbette. In queſto medeſimo modo ſi può fare del citriolo,ilquale ha la medeſima ſtagione,che la zucca.*

Per far mineſtra di zucche & cipolle in diuerſi modi,dal uulgo detta carabazzata. Cap. CCXIX.

SI *netterà la zucca,et la cipolla,et ſi perleſſerà bene con acqua di modo, che la cipolla,laqual'è molto piu dura,ſia ben cotta,et cauinoſi dall'acqua, et pongano ſi in ſetaccio,et laſcinoſi colare,et habbiaſi caſcio Parmeggiano grattato, et proua-*

uature

Digitized by Google

nature freſche,& peſtiſi ogni coſa nel mortaro,e ſtempriſi con brodo freddo,et paſſi noſi per lo ſetaccio,& ponganoſi in una cazzuola,ouer baſtardella,doue ſia ſtrutto liquefatto cõ le zucche,& le cipolle,facendo bollire ogni coſa pian piano ſu le bragie,& rompendo le dette zucche,& cipolle con un cocchiaro di legno,& meſcolando di continuo,con aggiungerui una cocchiara di brodo graſſiſſimo, ouer butiro freſco,& zuccaro fino,& quando ſarà cotta in modo che ſia piu toſto ſoda che liquida,ſeruaſi coſi calda con zuccaro ſopra,e sbruffata di acqua di roſe. Si potrebbe anchо fare in un'altro modo,cioè dapoi che ſaranno piu di meze cotte nel brodo di carne,oue ſia preſciutto,o uenereſca di porco ſalata, cauarle,& batterle con li coltelli ſopra una tauola,che non ſia di noce,et ſoffriggerle nella padella con lo ſtrutto,ouer con lardo liquefatto,rompendole con un cocchiaro di legno,& ſoffritte che ſaranno ponerle in una baſtardella con brodo graſſo, & dapoi hauere roſti d'uoni battuti con agreſto chiaro,& meſcolati con pepe,cannella,zuccaro,& zafferano,& ponere ogni coſa inſieme nella baſtardella,& far loro leuare il bollo meſcolando di continuo con il cocchiaro,& ſi ſeruiranno con zuccaro,& cãnella ſopra. Si puo anchо fare in un'altro modo,cioè dapoi che ſon ben ſoffritte,farle finir di cuocere con tanto latte di capra,o di uacca,che ſtiano coperte,& con zuccaro.

Per far diuerſe mineſtre di zucche Turcheſche. Cap. CCXX.

PIGLISI la zucca Turcheſca hа nella ſua ſtagione,laqual comincia dal meſe di Ottobre,et dura per tutto Aprile,& netta che ſarà della ſcorza,et de gl'interio vitagliſi in pezzi,& facciaſi perleſſare,& perleſſata che ſarà battaſi cõ li coltelli, et facciaſi cuocere in buon brodo di carne,& maritiſi con caſcio grattato, & uoue sbattute,et ſi potrà anchо accommodare con le cipolle nel modo che ſi accommoda la noſtrale ſudetta. Auuertendo che ſe la zucca ſarà ſoda, ſarà molto migliore,et per conſeruarla ha da ſtare in loco aſciutto,et arioſo,et non ha da eſſere buſciata in loco alcuno, percioche l'aria la farebbe putrefare, in queſto modo le ſi potrà fare ſcorze ſecche delle zucche Sauoneſe depò che ſaranno perleſſate in acqua calda, et ſtate in ammollo in acqua fredda.

Per aleſſare & cuocere in forno le ſopraſcritte zucche intiere piene di diuerſe compoſitioni. Cap. CCXXI.

VOLENDO aleſſare le ſudette zucche,nettinaſi con diligenza delle loro ſcorze,hauendo auuertenza di non romperle,e facciauiſi un buco tondo nella parte del fiore,o del pedone, et conſeruiſi quel ruotoletto che ſi leua,et con ferri roncigliati che taglino cauinoſene deſtramente gl'interiori, et come ſarà netta empiaſi d'una compoſitione fatta di carne magra di uitella,o di porco battuta con altretanto lardo & preſcinto, & giungaſi caſcio, roſſi d'uoua, uua paſſa, ſpetie-

Digitized by Google

vie communi,& zafferano,& habbianoſi polaſtrelli,ò piccioni piccolini ſenza oſſo ripieni,& ponganoſi nella zucca con eſſa compoſitione,& come ſarà piena, turiſi il buco,& pongaſi eſſa zucca in vn vaſo proportionato,di modo che non poſſa moueꝛſi,con tanto brodo,che ſtia piu di meza coperta con preſciuto tagliato in fette,o ventreſca di porco ſalata. Ilche ſi fa accioche la zucca pigli il ſapore,et nõ ſia inſipida,& con eſſo brodo põgaſi pepe,cannella,& zafferano,& facciaſi cuocere ſu le bragie,tenendo il vaſo turato,che non poſſa fiatare,& quãdo hauerà bollito per vn pezzo,fin'a tanto che la cõpoſitione ſia preſa,giungauiſi piu brodo, facendola finir di cuocere,& quãdo ſarà cotta,coliſi il brodo con il proprio vaſo,et facciaſi andar con deſtrezza la zucca in vn piatto grande,ſeruendola coſi ualda con il preſciuto ò vẽtreſca intorno. Si potrebbe ancho empire la detta zucca con latte,oue battute, zuccaro,& preſciuto vergellato tagliato à dadi. Si potrebbe ancho fare in vn'altro modo,cioè fatto che ſarà il buco ſenza eſſer netta della ſcorza,cauinoſigli i'interiori,& con deſtrezza circondiſi la zucca di dentro ſi nel fondo come nelle ſponde con fette di preſciuto vergellato, & habbianoſi ceruellate gialle crude tagliate,ouero della compoſitione,& facciaſi vn ſuolo nel fondo, & habbianoſi piccioni piccioli, polaſtrelli,& quaglie,et altri vcelletti piccioli priui d'interiori,e con l'oſſa ammaccati,e ſpolueꝛizzati di pepe,cannella,garofani,et noci moſcate, et ponganoſi ad vn per vno nella zucca,accõmodãdoli con la medeſima cõpoſitione di ceruellate,et nel l'ultimo ſopra li detti volatili mettaſi vna fetta di carne di vitella ſpolueꝛizzata della ſudetta ſpetieria,et eſſa fetta ſopra tutta la compoſitione,turiſi poi il buco cõ quella parte di cocuzza che ſi è cauata,& circondiſi la zucca con fogli di carta,et ligaſi lo bocca con lo ſpago,et pongaſi in forno men caldo che ſe ſi voleſſe cuocere il pane, et mettaſi in modo che poſſa hauere lo caldo tẽperato per tutto,et ſiaui ſotto vn ſuolo di rame ò di terra ſenza ſpõda. Ilche ſi fa accioche quando ſarà cotta,ſi poſſa cauare ſenza rõper la zucca,et quãdo ſarà ſtata in forno per due hore, et piu ò meno ſecondo la groſſezza,cauiſi,e ſciolgaſi dalla carta,et turiſi il buco, & pongaſi ſopra vn'altro coperchio di ſcorza cruda,laquale habbia attaccate alcune frõdi,& ſeruaſi calda. In eſſa zucca ſi puo fare vna oglia potrida,hauendo però cotti li ligumi come ſi dice dell'oglia potrida nel Cap. 152.

Per far mineſtra di melloni con brodo di carne. Cap. CCXXII.

PIGLISI il melone nella ſua ſtagione,la qual comincia di Luglio,et dura per tutto Agoſto,benche in Roma ſe ne trouino anchora di Setembre,et cerchiſi che non ſia troppo maturo,uettiſi della ſcorza,& del ſeme,& pigliſi la parte migliore,tagliſi in bocconcini,& mettaſi in vna baſtardella,nella qual ſia butiro freſco, ouer graſſo di pollo liquefatto,con il qual ſi faccia cuocere,et come ſarà cotto,paſſiſi per la ſoratora,accioche ſe vi foſſe rimaſto alcun ſeme,non vi vada,ripongaſi poi nella baſtardella con vn poco di brodo,& vna ſpina,ò agreſto intiero,facciaſi bollire, et

incorpo-

Digitized by Google

incorporisi con voue sbattute, et cascio grattato. Si puo ancho cocere il detto mellone con il brodo, et com' è cotto, rompersi con la cocchiara, et maritarsi come s'è detto di sopra, con voua, cascio, e spetierie, et non hauendo vua spina, ne agresto intiero adoperisi agresto chiaro.

Per far minestra di cotogne con brodo di carne. Cap. CCXXIII.

PIGLISI il cotogno nella sua stagione, laqual comincia dall'ultimo di Agosto, et dura per tutto Nouembre, anchorche in Roma se ne trouino alle volte per tutto Febraro, leuisene la scorza, et l'interiori, et compartasi in pezzuoli, et pongasi in vna pignatta con tanto brodo che stia coperto; et vn poco di agresto chiaro, zuccaro, pepe, cannella, et noci moscate, et facciasi cuocere, et quando sarà cotto seruasi caldo con il suo brodo. Si potrebbe ancho battere minuto con li coltelli dapoi che sarà cotto, et maritarsi con cascio et voua.

Per far minestra di melanzane in diuersi modi con brodo di carne. Cap. CCXXIIII.

PIGLINOSI le melãzane dal mese di Luglio per tutto Nouembre, ch'è la lor vera stagione, et leuisi la lor pelle ch'è pauonazza, et volendole empire, facciansi meze perlessare, caminosi dall'acqua, et lascinosi scolare, et facciauisi vn buco dal picollo, et quella materia, che se ne caua, battasi minuta con lardo, et herbette, è spigoli d'agli, è giungasi con esse cascio grattato, noce battute, è spetierie communi, vua passa, et zafferano, et d'esse si empiano le dette melanzane, et accommodinosi in piedi l'una appresso l'altra in vn vaso proportionato, con tanto brodo, che stiano piu di meze coperte, nel qual brodo siano tagliature di vẽtresca, et sommata di porco, pepe, cannella, et zafferano, et faccianosi bollire fin'a tanto che l'empitura sia sotta, et giungauisi tanto brodo che stiano tutte coperte, et vna brancata di herbuccie, et faccianosi finir di cuocere, et seruanosi calde con esso brodo. Volendole in diuerse altre minestre, tengasi l'oraine che si tiene della zucca nel Cap. 218. Volendole sotterlar nel forno, empianosi d'un'altra compositione fatta di carne, magra di vitella, ò di porco battuta con lardo, mescolata con voue, è spetieria, et accommodinosi esse melanzane in vn tegame, doue stia tanto brodo di carne, che stiano piu di meze coperte con lardo battuto, spetierie communi, et faccianosi cuocere nel forno. Volendo ancho accommodarle in altri modi, tengasi l'ordine dato nel libro delli pesci nel Cap. 228.

Per fare vna suppa alla Lombarda con brodo di carne. Cap. CCXXV.

PIGLISI pan bianco tagliato in fette di grossezza d'una costa di coltello, et leuisene la crosta, et facciasi sotterlare al forno, ò sotto il testo, et habbiasi

Digitized by Google

brodo grasso, oue sia cotta carne di uacca, et capponi, et ceruellate, e accommodino si le fette del pane nel piatto, e spoluerizzinosi di cascio grattato, zuccaro, pepe, et cannella, et ponganouisi sopra alcune fettoline di prouatura fresca, ouero di cascio grasso, che non sia troppo salato, et in questo modo si facciano tre suoli, et bagninosi con il brodo soprascritto, che non sia troppo salato fin'a tanto che sia bene insuppata, et copransi con un'altro piatto, et lascisi riposare per un quarto d'hora in loco caldo, et seruasi calda con li ceruellati tagliati in fettoline, et zuccaro, et cannella sopra.

Per fare vna suppa alla lombarda con brodo di carne tramezata con polpe, & pelle di capponi, & altre materie. Cap. CCXXVI.

ACCOMMODISI il pane nel piatto nel sopradetto modo, e spoluerizisi di cascio, zuccaro, et cannella, et pōganssi sopra le fettoline di prouatura, et sopra quelli ponganosi polpe di capponi alessati, tagliati in fette con la lor pelle, et gropponi di piccioni senza osso alessati, et occhi di capretti alessati tagliati in due parti, et ceruellate cotte tagliate in fettoline per lo trauerso, e spoluerizzinosi di cascio, zuccaro, et cannella, et dapoi ponganouisi altretante fettoline di prouature o di cascio grasso con le fette del pane, et con questo ordine facciansene tre suoli, et bagnisi con brodo che non sia troppo salato piu uolte fin'a tanto che sia bene insuppata, copransi, et lascisi riposare nel modo soprascritto. Si potrebbe anchor tramezare di fette di sommata dissalata, et alessata, et zinna di uaccina, et salciccioni bene alessati, tagliati in fette, et di testicoli d'agnello arrostiti nello spedo, et dapoi tagliati in fette.

Per far suppa di capirotata con brodo grasso di carne. Cap. CCXXVII.

PIGLISI il rognon di uitella con il suo grasso arrostito nello spedo, et fegato di papari, et di capponi cotto su le bragie, et battasi il rognone con li coltelli dapoi che saranno alquanto rifreddati, et li fegati pestinosi nel mortaro con le polpe del petto d'un faggiano, o di cappone, ouer d'un'anatra seluaggia, arrostita nello spedo, e stemperinosi le dette materie con brodo grasso freddo, et passinosi per lo foratoro, et pongasi ogni cosa in una hastardella cō una libra di zuccaro, meza oncia di cannella, un quarto di pepe, meza oncia tra garofani, et noci moscate, et facciasi cuocere la detta compositione a lento fuoco su le bragie, mescolandola di continuo, et ponendoui un bicchiere di agresto chiaro. Habbianosi poi fette di pane inuestito e in rossi d'uoue sbattute con acqua di rose tinte di zafferano, et facciansi soffriggere in butiro liquefatto o strutto, et quando saranno fritte, però non arse, facciasene un suolo nel piatto spoluerizzate di zuccaro, et cannella, et bagninosi con la detta compositione cotta, & in questo modo se ne potranno fare due o tre suoli, & si

Digitized by Google

et si seruirà calda, spoluerizzata di zuccaro et cannella, si potrà ancho pestare con li fegati rossi d'uoue dure, e spigoli d'aglio, che prima siano stati alessati, et un poco di cascio Parmeggiano.

Per far suppa con mandole torrate, & altre materie. Cap. CCXXVIII.

PIGLISI *una libra di mandole ambrosine brustolite su la pala, et ben nette con un drappo grosso, et pestinosi nel mortaro con quattro oncie di mele appie, & uenti fegatelli di polli arrostiti su le bragie, et due oncie di mostaccioli, et come sarà pesta ogni cosa insieme, stemperisi con brodo freddo di carne, et passisi per lo setaccio, et mettauisi un bicchiero di agresto chiaro, una libra di zuccaro, et una oncia, et meza tra pepe, garofani, et cannella, et noci mosçate, et quando sarà ridotta ogni cosa insieme, in modo, che la compositione sia chiara, facciasi cuocere nella bastarda, come si cuoce la soprascritta. Habbianosi dapoi apparecchiate le fette del pane inuestite nell'uoua, & fritte nel butiro, o strutto, & commodate nel piatto come di sopra, et facciasi la suppa al modo sopradetto. Si potrebbe ancho fare in un'altro modo solo con li fegatelli di cappone, pesti nel mortaro con una passa, mostaccioli, et rossi d'uòue crude, stemperando le dette materie con brodo, maluagia, et agresto chiaro, et passandole per la stamegna, et cuocendole nel modo sopradetto con zuccaro, e spetierie. Ne importerà che il pane sia inuestito, et fritto.*

Per far crostate, cioè pan ghiotto con rognon di uitella arrostito nello spedo. Cap. CCXXVIII.

PIGLINOSI *fette di pane cotto d'un giorno di grossezza d'una costa di coltello, et brustolisçanosi su la graticola, et habbiasi rognon di uitella con il suo grasso arrostito nello spedo con la lonza, e stacchisi dalla lonza un poco di lomboletto, et la sciasi alquanto rifreddare, et dapoi battasi con li coltelli ben minuto con menta, maiorana, pimpinella, et finocchio uerde, et non hauendo del uerde, pongauisi del fioretto secco, et giungasi con essi pepe, garofani, cannella, noci mosçate, zuccaro, rossi d'uoua, sugo di melangole, ouero agresto chiaro, e sale a bastanza, & quando sarà fatta la compositione, stendasi sopra le fette del pane brustolite, & ponganosi le dette fette coperte in una tortiera in modo che non si tocchino l'una con l'altra, et dando il foco sopra il couerchio, et sotto un poco di cinere calda, et lasçinosi star tanto che il pane habbia sorbito un poco del grasso, & la compositione sia fermata, & sernanosi cosi calde con sugo di melangole, zuccaro, et cannella sopra. Et si potrà ancho ponere butiro fresco, o lardo liquefatto nella tortiera, acciuche il pane sia piu grasso. Si potranno ancho cuocere su la graticola con lento foco, dandoui delle calde sopra con la pala focata, ouero con il coperchio da torte.*

Digitized by Google

Per far croſtate cioè pan ghiotto con barbaglia di porco, o preſciutto. Cap. CCXXXI.

TAGLIATO *che ſarà il pane nel modo ſopraſcritto, friggaſi in butiro, ouero in lardo liquefatto, & habbiaſi barbaglia di porco tagliata in fette, ouero preſciutto, & ſoffrigganoſi nella padella con cipollette battute, & cime di ſaluia, & come ſaranno ſoffritte, pongaſi con eſſe un poco di aceto, & moſto cotto, ouer zuccaro, et pepe, & cannella, dandoui una calda, & habbianoſi apparecchiate le fette del pane nel piatto bagnate con un poco di graſſo caldo, & pongaſi ſopra la barbaglia o il preſciutto, con l'altre materie, & ſeruaſi calda.*

Per far le dette croſtate o pan ghiotto con ceruelle, & animelle di uitella. Cap. CCXXXI.

FACCIANOSI *aleſſare le ceruelle, et animelle, et come ſaranno aleßate, cauinoſi, et facciano ſi ben ſoffriggere l'animelle nello ſtrutto, o lardo liquefatto, et battanoſi minute con li coltelli con menta, maiorana, pimpinella, et finocchio freſco, et meſcolinoſi con eſſe le ceruelle, con pepe, garofani, cannella, noci moſcate, zaffarano, caſcio grattato, zuccaro, roſſi d'uoue crude, ſugo di melangole, ouero agreſto chiaro, et ſale a baſtanza, et d'ogni coſa ſarà la quantità ſecondo parerà con buon giuditio. Et piglinoſi fette di pane inueſtite con roſſi d'uoua, et ſoffritte in butiro, o ſtrutto, et quando ſaranno fritte, cauinoſi, et laſcinoſi rifreddare un poco, e ſten dauiſi ſopra la compoſitione, et ponganoſi le dette fette coperte della detta compoſitione in una tortiera doue ſia butiro, o ſtrutto, et come ſaranno accommodate, diaſi loro una calda ſotto, et ſopra, come s'è fatto all'altre, ouero ponganoſi in forno ben temperato, et quando la cõpoſitione ſarà fermata, ſeruanoſi calde con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra.*

Per far pane indorato, & fritto con butiro o ſtrutto. Cap. CCXXXII.

PIGLINOSI *uenti roſſi d'uoue battute, ſei oncie di pan grattato ſottilmente, tre quarti di cannella, e tre oncie di zuccaro, tre oncie di acqua di roſe, et un poco di zafferano, et meſcoliſi ogni coſa inſieme con herbicine battute ben minute, et pigliſi mollica di pane freſco tagliata in fette di groſſezza d'una coſta di coltello, et inueſtiſcanoſi in eſſa compoſitione, friggano ſi in butiro, o ſtrutto, et ſeruanoſi calde con zuccaro, et cannella ſopra, sbruffate d'acqua di roſe.*

Per far croſtata con caſcio graſſo, & butiro, dal uulgo detta butirata. Cap. CCXXXIII.

PIGLINOSI *fette di pan bianco quadre leuata lor la croſta, et ſotteſtate, et habbiaſi in un piatto di argento grande, o tegamento di rame bene ſtagnato dentro,*

et

Digitized by Google

et fuori, onto grossamente con sei oncie di butiro fresco, et sopra esso butiro pongasi una parte del pane, et sopra il pane fettoline di prouatura fresca, che non sia salata, ouero d'altro cascio grasso, e spoluerizzisi di zuccaro, et cannella, et sopra la detta prouatura mettasi altre tanto butiro, et in questo modo faccianosi tre suoli come il primo, et diasi il foco sotto, et sopra, come si fa alle torte, però temperatamente, et piu di sopra che di sotto, et come sarà sottestato seruasi caldo con zuccaro, et cannel la sopra. Si potrà ancho far tal uiuanda con le fette di pane indorate, et fritte, et ac commodate nel sopradetto modo, et si possono ancho spoluerizzar di zuccaro, et la sciar la cannella, et si può far senza prouatura, ma solo con il pane senza scaldarla.

Per far frittate in giorno grasso con diuerse materie. Cap. CCXXXIIII.

BATTANOSI *diece uoua, nati d'un giorno, et habbianosi oncie sei di presciutto uergellato tagliato a dadi, e tre oncie di cipolle, che siano state cotte sotto le bragie, et battute minute, et soffrigganosi con lardo liquefatto, et con il presciutto tagliato, ponganosi con l'uoua oncie tre di cascio grasso, meza oncia tra pepe, et cannella, et herbette tagliate minute, et pongasi ogni cosa nella padella, oue è il presciutto, et le cipolle, et facciasi la frittata, et seruasi calda con sugo di melangole sopra.*

Per far frittata doppia. Cap. CCXXXV.

BATTANOSI *quattordeci uoua, e habbiasi una cocchiara, che tenghi due uoue, et empiasi d'uoue battute, e facciasi d'essa una frittatina quanto è grande la padella, la qual padella non sia molto maggior del piatto, doue ha da esser posta la frittata, e fatta che sarà la detta frittatina, pongasi nel piatto, auuertendo, che per farla bene, basta che il fondo della padella sia solo onto di strutto, e spoluerizzisi la detta frittata con zuccaro, cannella, et noci moscate, et bagnisi con sugo di melangole, et ponganouisi sopra fettoline di prouatura fresca, ouero di cascio grasso, et so pra le dette fettoline bocconcini di butiro, et spigoli, che siano stati in molle ammac cati, et uua passa, et copraſi con un'altra frittata, et cosi si uerrà a far piu frittate ponendo l'una sopra l'altra fin'a tanto che siano finite l'uoua. Per fare in un'altro modo si potrà in loco della prouatura stenderſi compositione di ceruellate con men ta, et maiorana battuta, non mancando però di bagnarle con sugo di melangole, e spoluerizzarle di zuccaro, et cannella, et come sarà fatta tal frittata, facciasi finir di cuocere nel modo delle torte. Ma habbiasi auuertenza che ha da esser cotta in piatti d'argento, ouero in tortierette.*

Per far frittata doppia con animelle di uitella o di capretto, & altre materie. Cap. CCXXXVI.

HABBIANOSI *un paro d'animelle di uitella, ouer due libre di animelle di capretto, leuati uia li teflicoli, et le borse, tanto che restino solo le dette*

Digitized by Google

animelle, et facciansi cuocere con acqua & sale, et quelle della uitella come saranno cotte, taglinosi in bocconcini; ma quelle del capretto lascinosi intiere, et facciansi soffriggere nello strutto, ouer lardo liquefatto, et quando saranno soffritte, cauinosi, et battanosi minutamente con li coltelli, et habbianosi quindeci noue ben battute con meza oncia di cannella, et un poco di pepe, & maiorana, & cascio grasso grattato, et mescolisi ogni cosa insieme con l'animelle, & facciasi la frittata con lo strutto o butiro, & quando sarà fatta, seruasi calda sbruffata d'acqua di rose, & sugo di melangole, e spoluerizzata di zuccaro & cannella, & non hauendo animelle adoprinosi le ceruelle d'un delli detti animali, & in essa frittata si potrà mettere un bicchiere di latte.

Per far frittata di sangue di porco o di capretto. Cap. CCXXXVII.

POMPASI *una foglietta di sangue d'un delli detti animali, et passisi per lo setaccio, & mescolisi con meza foglietta di latte di capra, et habbianosi quindeci noue battute, & cipollette battute soffritte, & un poco di cascio grasso, pepe, cannella, garofani, & noci moscate, & menta, & maiorana, & sale a bastanza, mescolisi ogni cosa insieme, & facciasi la frittata, & seruasi caldo con zuccaro, & cannella sopra.*

Per far frittata d'uoua in un'altro modo. Cap. CCXXXVIII.

HABBIANOSI *quindeci uoua ben battute, et quattro oncie di barbaglia di porco salata, che sia stata alessata, & quattro oncie di cotiche salate, ben nette, alessate, e tagliate in bocconcini insieme con la barbaglia, e tre oncie di cipollette battute, e soffritte, e meza libra tra prouatura, & cascio grattato, due oncie di pan grattato sottilmente, tre oncie di midolla di boue tagliata minuta, tre oncie di zuccaro, un'oncia di cannella, meza oncia di pepe, & mez'altra tra garofani & noci moscate, un poco di menta, & maiorana battuta minuta, e quattro oncie di latte di capra, & facciasene frittata; auuertendo che non si attacchi, & sappiasi, che quando non ui sarà il zuccaro, non si attacchera nella padella. Tal frittata uol'esser morbida, & seruita calda con zuccaro, & cannella sopra, e sugo di melangole.*

Appresso seguirà il modo, & ordine da tenersi in fare diuersi Geli, & sapori, si per giorni di magro, come di grasso, & Quadragesimale.

Per

Digitized by Google

Per fargielo con piedi di caſtrato, & di uitella. Cap. CCXXXIX.

PIGLINSI *quaranta piedi di caſtrato, e ſei di uitella della parte dinanzi, freſchi, & netti del pelo, & d'ogni immonditia, & cauiſino gl'oſſi, cioè la canna doue ſta la medolla, et partinoſi in pezzuoli di groſſezza d'una noce, lauandoli con piu acque chiare, & ſi ponghino in una pignata nuoua, che prima ſia ſtata in mollo, et non habbia triſto odore, ouero in un uaſo di rame ſtagnato, ilquale, et la pignata ſia no di tenuta fino a ſei boccali, con boccali tre di uin bianco, et uno d'agreſto nuouo, & il reſtante acqua chiara, et facciaſi bollire ogni coſa a fuoco di carbone pian pia no, lontano dalla fiamma, ſchiumandoſi con un cocchiaro di legno, et non di ferro, perche il ferro fa uenire la decottione turbida, et amara, e come hauerà bollito, che ſia ſcemato delle tre parti le due, facciaſi la proua con un bicchiere, cioè ſi metterà un poco di quella decottion nel bicchiere, ponendo il bicchiere nell'acqua fredda, ouero in luogo freddo, e ſtato che ſarà per meza hora, ſe la decottione ſarà appiglia ta, et ſarà ferma cauiſi dal fuoco la pignata, et paſſiſi la decottione per il ſetaccio, et non eſſendo congelata, laſciſi bollire, ſino a tanto che ſi congelerà la decottione, che è nel bicchiere, facendo la proua un'altra uolta, & paſſata che ſarà la decottione in un uaſo di terra, o di rame ſtagnato, per il ſetaccio, (ma meglio ſarà di terra, che di rame) ſi caui con diligenza il graſſo che è di ſopra, poi ſi rimetterà in un'altra pignata piu piccola, netta, et delicata, che non habbia triſto odore, con una foglietta d'aceto bianco, et due libre di zuccaro, et un'oncia et meza di cannella ammaccata, et tre quarti di pepe tondo ammaccato, et altretanto gengeuero bianco ta gliato minuto, una noce moſcata tagliata in quarto, et ogni coſa ſi farà bollire per mezo quarto d'hora, poi ponganſi ſei chiare d'uoua freſche sbattute, dandoli una meſcolata, et come eſſe chiare uengano ſopra habbiaſi apparecchiato una calzetta, ouero ſacco di panno bianco a foggia di quello che adoperano gli ſpetiali per paſſare le loro decottioni, & ſi paſſerà piu uolte per quel ſacco, ſino a tanto che uenga chiara, et mettaſi in luogo freſco a congelare in bicchieri, o in piatti, ouero in altri uaſi, e ſotto a queſto gielo ſi potrà porre, polpe di cappone, o d'altra carne, aleſſate, o arroſtite a beneplacito. Volendo che la decottione del gelo uenga men graſſa, piglinoſi ſolo le pelle, et nerui de i piedi, li quali terranno manco loco, et ui anderà men uino, et aceto, ma aſſai piu piedi.*

Per fare gelo con piedi, & teſte di capretto, & piedi, ſchiena, & ale, e coſcie di capponi. Cap. CCXL.

PIGLINSI *quaranta piedi, et quattro teſte di capretto, netta ogni coſa dal pelo, & da ogni immonditia, gli piedi ſiano priui della cannella, doue ſta la medolla, et le teſte delle ceruelle, et luci de gl'occhi, et ogni coſa ſia compartito in piu pezzi, poi piglinſi uenti piedi, et quattro ſchiene con ale, et coſcie di capponi, i lor petti*

ſi

Digitized by Google

ſi aleſſano con acqua,et ſale,et poi ſi mettono ſotto la decottione come ſi dirà. Net ta, et lauata che ſarà ogni coſa, pongaſi in una pignata di terra alquanto minore della ſopraſcritta con due boccali di uino bianco dolce, & due d'acqua,et uno di ageſtro,et facciaſi bollire ſino a tanto che ſia calata delle tre parti le due, non man cando di ſchiumarla, et facciaſi la proua con il bicchiere nel modo ſudetto nel proſſimo capitolo,& paſſiſi per lo ſettaccio, et accioche la decottione rimanga piu chiara, leuiſele il graſſo come ſarà paßata per lo ſetaccio, et ponganiſi una fo glietta d'aceto con due libre di zuccaro,un'oncia et meza di cannella ammaccata, meza oncia tra pepe,et zengeuero ammaccati,et due oncie di moſtaccinoli fatti in poluere,et facciaſi bollire in una pignata piu picciola per mezo quarto di hora, ponendoui dentro ſei chiare di noue freſche battute, et come hauerà bollito di mo do che le chiare dell'uoua ſiano uenute ſopra, coliſi la decottione per lo ſacco nel modo del capitolo ſopradetto, et come ſarà colata mettaſi in piatti ò in altri uaſi a congelare con le polpe delli ſopradetti capponi ſotto,et il colore le ſi potrà dare con le carotte, ò con il tomaſone.

Per far gelo con piedi di caſtrato, & di vitella, delquale ſi potranno empire diuerſe forme, e ſcorze d'uoua. Cap. CCXLI.

PIGLINOSI *piedi di caſtrato, et di uitella,et ſe ſarà delli meſi d'Aprile, et Maggio in loco di quelli di caſtrato piglinoſi quelli d'agnello, nettinoſi de i lor peli, cauinoſene l'oſſa, et lauinoſi a piu acque, et mettanoſi a bollire in un uaſo di terra ò di rame con tanto uin bianco,et acqua che ſtiano coperti, et ſiaui egualmen te tanto uino quanta acqua, et faccianoſi cuocere fin'a tanto che la decottione ſia calata piu della metà, non mancando di ſchiumarla, et come ſarà fatta la proua con il bicchiero, gelandoſi la decottione in modo che ſia piu ſoda delle ſopradette, cauiſi dal foco, et paſſiſi per lo ſetaccio, et leuiſene il graſſo, et ripongaſi in una pignata giungendoui aceto forte,et zuccaro peſto,et chiare d'noue freſche battute, et facciaſi bollire,et come le chiare dell'uoua ſaranno uenute a galla, habbiaſi ap parecchiato il ſacco,nel qual ſia pepe,cannella peſta,moſtaccinoli peſti, e zengeue ro peſto,et paßiſi piu uolte la decottione coſi calda fin'a tanto che ſia chiara, et chi uorrà ponere nel fondo del ſacco,con l'altre ſpetierie,noci moſcate, et garofani intie ri potrà farlo,et come ſarà paſſata,facciaſi il ſaggio, percioche uuol hauer piu to ſto dell'amabile, che dell'acetoſo, et laſciſi ſtare in uaſi di terra fin'a tanto che habbia preſo il caldo; et uolendo empirne forme di cera, ò di ſtagno, onganoſi le forme con oglio di mandole dolci fatto alhora, et empianoſi del gelo che ſia piu toſto freddo che caldo, percioche eſſendo caldo, leuarebbe l'oglio dalle forme, et non ſi potrebbe ſpiccare, ma uolendo empirne uaſi di terra, ò di uetro, ò can noncini,et quadretti di ferro bianco,ò ſcorze d'uoua pongaſi tepido, et come i detti uaſi ſaranno pieni ſi metteranno a congelare in loco freſco. Et uolendone di piu*

colori

Digitized by Google

colori in un medesimo uaso, o in scorze d'uoua, pongasi una parte d'un colore, et la sciși congelare, et sopra quello pongasi un poco di gelo bianco fatto d'acqua con latte di mandole, ouer farina d'amido, et come il bianco sarà congelato pongasi l'altro color freddo sopra, percioche se fosse caldo, farebbe liquefar gli altri. Questo medesimo modo si potrà tenere in tutte l'altre forme eccettuando quelle di cera, et di stagno, et sempre che tra essi colori sarà tramezato il bianco compariranno meglio, percioche il pauonazzo, et il roßo congelati insieme malamente si discernono. Questo gelo si potrà passare per la stringa, et quando saranno di piu colori mescolati insieme, et dapoi passati per la stringa, se ne potranno far fregi intorno a piatti, liquali fregi saranno mischi, et con la siringa si potranno far gruppi, croci, et altri lauorieri secondo il disegno di chi li farà. Si potranno ancho adoperar forme di cartone, nelle quali siano intagliate uarie sorti d'animali ponendo la forma fermata sopra il piatto, cioè quella che sarà uacua, et con diligenza si uerrà a formar la materia laqual resterà nel piatto con la siringa, et potrà farsi d'ogni gelo sodo, et si potrà lauorare il detto gelo fatto in forme con oro, et argento.

Per far gelo di grugni, orecchi, & piedi di porco. Cap. CCXLII.

PIGLINOSI uenti piedi di porco, & sei libre di cotenne, spogliate del grasso, e fresche, quattro grugni, & quattro orecchi, lauisi, nettisi, & facciasi bollire ogni cosa in una pignata con tre boccali di uin bianco, tre d'acqua, & mezo d'aceto, & piu o meno secondo il giuditio, & come sarà schiumata con una cocchiara di legno, ui si porrà un poco di sale, un'oncia di pepe ammaccato, una di canella, & una di zengeuero, & due noci moscate, & si farà bollire ogni cosa insieme, e quando gli orecchi e li grugni saranno poco men che cotti si caueranno, e si faranno finir di cuocere in un'altro uaso con uino, aceto, e pepe, e sale a bastanza, acciochè siano piu saporosi, & come la decottione sarà cotta si farà la prona nel modo detto sopra ne gli altri capitoli, & si leuerà tutto il grasso con un cocchiaro di legno, & si passerà la decottione per lo setaccio, & come sarà passata ui si porranno due libre, & meza di zuccaro, & meza libra di mele sodo, et otto chiare d'uoue ben battute, facendo leuare nel il bollo nel modo delli capitoli sopra detti, et passandola poi per lo sacco, et come sarà passata habbianosi apparecchiati gli orecchi, et li grugni cõpartiti in due pezzi, et si accõmoderãno con destrezza in piatti, delli quali sia coperto il fondo di tre dita di gelo cõgelato, e dapoi si riẽpino li piatti di gelo freddi in modo che rimãgano gli orecchi, e li grugni tra un gelo, e l'altro, et nel tramezar del gielo cõ gli orecchi, et li grugni ui si potrà porre de i pie di cotti separati dal gelo nel modo che si cuoceno i detti grugni, et orecchi. Bisogna che il piatto sia fonduto, ouero si adoperi un tegame di terra, o un catinello, et come sarà gelato, et fermo, uolẽdo cauarlo dal uaso, facciasi scaldare il uaso nell'acqua calda, i modo che si ueggia scaldato il gelo, & subito si riuolga sopra un piatto grande

Digitized by Google

grande,o picciolo secondo la quantità,che in questo modo il gelo sarà rileuato sopra il piatto,et se si uorrà porre per dentro appresso gl'orecchi, et li grugni delle mando le monde,sarà in arbitrio, et per ornamento intorno al piatto si porranno foglie di lauro. Questo gelo uuole hauere dell'acetoso,et pizzicare di spetierie.

Per far gelo di piedi,grugni,& orecchi di porco,tramezzato con fette di salame finto,fatta la decottione nel modo sopradetto. Cap. CCXLIII.

Habbianosi, dapoi fatta la decottione, sei orecchi, et quattro grugni di porco,cotti in uino,aceto,& aequa con spetierie, cioè pepe,cannella,garofani, noci moscate,et gengeuero,et sale a bastanza; et in un'altra pignata si cuocano quattro carotte,cioè gniffe, ouero pestinache,dico di quelle rosse, con uino,aceto,acqua, & pepe,et cotti che saranno li detti orecchi,et grugni si caueranno,lasciandoli alquanto raffreddare sopra una tauola,fino che si taglieranno col coltello a foggia di strinche,così facciasi delle carotte, et uenganosi a unire insieme tre liste di orecchi, & una di carotte,& con esse se gli poranno alcuni fioretti di finocchio secchi,& pepe ammaccato,et un petto di cappone alessato tagliato come li grugni; & accommodata che sarà ogni cosa insieme a foggia di fascietto,si ponerà in un drappo,o stamigna,et si torcerà piu uolte, accioche uenga in forma di salcicciotto, et legbisi con uno spago,lasciandolo stare al sereno attaccato,et quando si uorrà adoperare, habbiansi apparecchiati quadretti di ferro bianco ouero tegametti di terra tondi,mezzi di gelo congelato,& sciolgasi il detto salciccione del drapo,tagliandolo per il trauerso in fette sottili et grosse a beneplacito,& accommodinosi le dette fette nel quadretto,o tegametto,ouero in piatti, o in altri uasi piu commodi con altretanto gelo sopra,di modo che le fette restino tra un gelo, et l'altro, et gelato che sarà,si uorrà cauare de uasi,si tenerà l'ordine de soprascritti con acqua tiepida, et uolendolo fare ad un'altro modo,facciasi cuocere il petto del cappone con li grugni,et orecchi,et cotti che saranno li detti grugni, orecchi,et petto, taglisino minuti come dadi, così facciasi delle carotte,et con esse materie mescolinsi amandole monde, e auanti che perda il caldo,riducasi ogni cosa insieme, con pepe,cannella, et garofani, & noci moscate,fior di finocchio, et un poco d'aceto rosato, et subito pongasi in un drappo sottile,et facciasi il saicciene,et adoperisi nel modo soprascritto.

Per far un gelo di piedi di castrato,& di uitella con breuità,d'ogni tempo,ma piu l'Inuernata, Cap. CCXLIIII.

Piglisi trenta piedi di castrato,ouero cinquanta d'agnello, & quattro di uitella,& facciasino bollire in un'uaso con quattro boccali d'acqua, et un poco di sale,et schiuminosi,et come sono appresso à cotti,si mescolino col cocchiaro di legno, di modo che mescolando si disfacciano; lassandoli bollire un'altro poco,et poi passisi la decottione per lo setaccio,ò stamigna in un uaso stretto di bocca, acciochè il grasso

Digitized by Google

graſſo uenga di ſopra, & come il graſſo ſarà leuato, ripongaſi la decottione in un'altra pignata con li detti piedi che ſon nel ſetaccio, hauendo cauati tutti gli oſſi piccolini, che ſaranno ſtaccati, & come hauerà bollito per meza hora, facciaſi la proua, & ſe ſi congelerà in modo che ſia ſoda, paſſiſi per lo ſetaccio in un catino o teametto di terra, & laſciſi ſtare in loco freddo fin'a tanto, che ſia congelata, et dapoi ſi leuerà quel graſſo di ſopra con acqua calda, & ſi rimetterà in un'altra pignata, auertendo di non ponerui la morchia, cioè il fondaccio, & per ogni libra di gelo pon ganouiſi un'oncia & meza di zuccaro, cinque oncie di uin bianco, & due oncie, & meza d'aceto, & meſcoliſi ogni coſa inſieme con chiare d'uoue freſche battute, & come la decottione ſarà meſcolata di modo, che uenga come la ſchiuma, ponganiſi il zuccaro, et l'aceto, che ſi ha da adoperare, facciaſi che con eſſo ſiano ſtate per ſei hore in infuſione due oncie di cannella ammaccata, & una di zengeuero bianco, facendola poi bollire un'altra uolta nella pignata fin'a tanto che il chiaro dell'uoua uenga di ſopra, & ſi paſſerà piu uolte con la calza, o con lo ſacchetto nel modo che s'è fatto de gli altri, et mettaſi in bicchieri o in piatti ouero in altri uaſi, et con eſſo gelo ſi potranno porre grani di meli granati, & ſi potrà lauorare con anime di pignoli fioriti. Et ſi può accommodare il detto gelo in tutti i modi, & forme che ſi accommodano gli altri, & non hauendo tempo di far la infuſione dell'aceto con la cannella, & zengeuero, pongaſi la ſpetieria peſta nel ſacco quando ſi uuol paßare.

Per far gelo con piedi di caſtrato. Cap. CCXLV.

PIGLINOSI cinquanta piedi di caſtrato ben netti del pelo, & dell'oſſa, & faccianoſi cuocere in una pignata con cinque boccali d'acqua, & come ſaranno cotti, & bene ſchiumati, coliſi la decottione per lo ſetaccio, & leuiſele il graſſo, & laſciſi gelare in un uaſo di terra, & come ſarà gelata, leuiſele un'altra uolta il graſſo con l'acqua calda, & dapoi pigliſi la parte piu chiara d'eſſo gelo, laſciando la morchia nel fondo, & per ogni libra di gelo piglinoſi oncie due, & meza d'aceto bianco forte, & oncie due & meza di mele di Spagna, & una d'agreſto uecchio, et quattro & meza di uin greco o d'altro uin chiaro bianco, due chiare d'uoue ben battute, un quarto di cannella peſta, meza oncia tra pepe, garofani, zengeuero, & noci moſcate peſte, et meſcoliſi ogni coſa inſieme, et facciaſi leuare il bollo in un'altro uaſo, et dapoi coliſi per lo ſacco, et come ſarà colato, ponganoſi con eßo pignoli mondi ammollati, et mandole monde, et fettoline di cotogne cotte in uino, et facciaſi gelare ogni coſa inſieme, et ſeruaſi in piatti.

Per fare gelo chiarificato di peſce maritimo di acqua dolce. Cap. CCXLVI.

DELLI peſci maritimi pigliſi il gongoro, lo ſpigolo, et l'ombrina, et di quelli d'acqua dolce l'anguilla, il luccio, et la tinca, et la raina, et ciaſcadun d'eſſi peſci coſi uino ſenza eßere ſcagliato, nettiſi de ſuoi interiori, et lauiſi

et

Digitized by Google

& leuinosi gli denti, & balligie, & pongasi in un uaso con tanta acqua, & uino, che stia coperto di due dita di uantaggio, & un poco d'agresto chiaro uecchio o nuouo, & facciasi bollire fin'a tanto che sia bene schiumato, & pongauisi poi pepe, et cannella pesta, & di ciascuna cosa si porrà secondo il giuditio, & la quantità del pesce, & facciasi finir di cuocere, & rompasi il pesce con la cocchiara di legno in modo che sia tutto infranto, ma habbiasi auuertenza che non bolla troppo forte, o non sia troppo salato, & facciasi la proua con il bicchiero come di quello di carne; & come sarà cotto, lasciasi riposare ogni cosa con un poco d'aceto bianco per meza hora, & poi passisi per lo setaccio o stamigna, strucando fuora ogni cosa, & cauisi con diligenza il grasso che sarà di sopra, & facciasi il saggio, che non sia troppo salato, & habbia dell'agro, & pizzichi di spetierie, perche tal gelo non richiede zuccharo, ponganosi poi le chiare dell'noua, & faccianosi bollire con la decottione fin'a tanto che le dette chiare uengano a gallo, & passisi poi per la calzetta piu uolte fin'a tanto che sia chiaro, et mettasi con polpe de anguille sotto i piatti o in altri uasi in loco freddo a congelare, & con esso gelo si potranno mettere dentro amandole monde, & pignoli ammollati nell'acqua fredda.

Volendo dare il colore a tutti li sudetti geli chiari, si darà il giallo con il zafferano, il pauonazzo con le carotte che siano state in aceto, & con il tornasone, ch'è pezza di leuante, si da il rosso, & altri colori.

Per far gelo di cotogni. Cap. CCXLVIII.

PIGLINOSI le pere cotogne frusche, che son migliori, & piu uiscose delle mele, & nettinosi dal piummino, senza mondarle, partanosi in quattro pezzi, et leuinosi solo l'anime, & quel duro di dentro, & pongonosi in una cazzuola con tanta acqua chiara, che stiano ben coperte, & faccianosi bollire a lento foco di carbone fin'a tanto che siano ben cotte cioè crepate. Auuertendo che non uogliano essere mescolate, ma schiumate con cocchiera di legno, o d'argento. Colisi poi quella decottione per una fitta stamigna, ouer per una bianca saluietta spremendola un poco, & per ogni libra di decottione pongauisi una libra di zuccaro fino, & facciasi ribollire ogni cosa a lento foco fin'a tanto, che piglierà la cottura, non mancando di far la proua sopra un piatto o tondo di stagno.

Per far miraus, che potrà seruire per sapore, & per coprire diuersi uolatili, & quadrupedi arrosti nello spedo. Cap. CCXLVIII.

PIGLINOSI libre due di mandole ambrosine brustolite su la pala focata o nella padella, e freghinosi con uno straccio groffo, & nettinosi del brustolito, & pestinosi nel mortaro con tre oncie di mostacciuoli Napolitani fini muschiati, & come saranno pesti si stemperino con due libre tra maluagia & agresto chiaro, et sugo di melangole, & otto oncie di brodo, passando ogni cosa per lo setaccio, o stamigna,

Digitized by Google

gna,& aggiungendo una libra et meza di zuccaro,& un'oncia di cannela,& meza di pepe, & meza tra garofani & noce moscate peste, & facciasi cuocere ogni cosa in una bastardella, mescolandola fin'a tanto che pigli corpo, & facendo il saggio piu uolte di modo che tal sapore sia cotto, & non arso, et habbia del dolce, et dell'agro, et come sarà cotto, cauisi, et lasciasi rifreddare, et seruasi per sapore con zuccaro, et cannella sopra; ma uolendo coprirne uolatili, o lepri, o altre seluaggine arrostite nello spedo, tengasi alquanto piu liquido. Si potrà anchor fare tal sapore senza pouerui brodo, ma in loco del brodo altretanto delle sopradette materie.

Per far ciuiero, ilquale potrà seruire come il sopradetto. Cap. CCXLIX.

PIGLINOSI *libre due di prugne secche, non siano oglioſe, et due tra uue sciole et marasche secche, et una d'uua passa, et sei oncie di pane bianco brustolito, et pongasi ogni cosa in una pignata di terra con due libre et meza di uino gagliardo, et due di mosto cotto, una et meza d'aceto, un oncia di cannella ammaccata, meza di pepe, meza di gengeuero, et meza tra garofani et noci moscate, et due di mostacciuoli fini muschiati pesti, e facciasi bollire ogni cosa insieme con il uaso coperto pian piano su le bragie per una hora, et dapoi passisi per lo setaccio o stamigna, et ripongasi in una cazzuola, o bastardella, con quattro oncie di mal uagia moscatella, e tre di sugo di melangole, et due oncie d'acqua di rose, et facciasi leuare il bollo con un poco di zuccaro se non sarà assai dolce. Cauisi, et lasciasi rifreddare, et seruasi con zuccaro, et cannella sopra; ma uolendo coprire uolatili, et seluaggine arrostite nello spedo, tengasi piu liquido, et seruasi con zuccaro et cannella, et pignoli confetti sopra.*

Per far sapore dal vulgo detto galantina, che potrà seruir per sapore, & per coprir uolatili, & quadrupedi arrosti nello spedo. Cap. CCL.

PIGLISI *una libra d'uua passa di Corinto, pestisi nel mortaro con sei rossi d'uoua duri, tre oncie di mostacciuoli, tre di pane brustolito su le bragie, imbeuerato con aceto rosato, et dapoi stempirisi ogni cosa con oncie sei di maluagia, et quattro d'agresto chiaro, et passisi per lo setaccio o stamigna, aggiungendoui una libra di zuccaro, tre oncie di sugo di melangole di mezo sapore, meza oncia di cannella pesta, un'oncia tra pepe et garofani, et noci moscate peste, et come sarà passata, diasele una calda nella cazzuola, et dapoi lasciasi rifreddare, et come sarà rifreddata seruasi per sapore con zuccaro, e cannella sopra. Ma uolendone coprir uolatili, et saluaticine arrostide nello spedo tengasi piu chiara con un poco di brodo magro di carne.*

Per

Digitized by Google

Per fare una peuerata la qual potrà ſeruire come il ſopradetto. Cap. CCLI.

PIGLISI *una libra di pan grattato, ouero mollica di pane bruſtolita ſu le bragie, & pongaſi in una pignata con otto oncie di moſto cotto, et una libra di brodo magro di carne, o acqua, et quattro oncie d'aceto, & un'oncia di cannella, un'altra tra pepe, groſani, noci moſcate, & zengeuero peſto, et facciaſi cuocere, & come ſarà cotta paſſiſi per lo ſetaccio, o ſtamigna, aggiunzendoui ſei oncie di zuccaro, e tre oncie di maluagia, et facciſi ribollire in una baſtardella, et dapoi cauiſi, et laſciſi rifreddare, et ſeruaſi per ſapore con zuccaro, et cannella ſopra, sbruffato d'acqua di roſe, et uolendo coprire uolatili; et quadrupedi ſaluatici arroſtiti nello ſpedo tengaſi piu liquida con un poco di brodo.*

Per far brodo negro il quale potrà ſeruire come il ſudetto ſapore. Cap. CCLII.

HABBIANOSI *libre due di mele cotogne monde, tagliate in pezzi et una libra d'uua paſſa, una di prugne ſecche, & due tra zibibbo, et uua ſchiaua, et un'altra tra uiſciole, et marаſche ſecche, & ſei oncie di pane bruſtolito ſu le bragie, otto oncie di uin greco, due libre di moſto cotto, & due di uino roſſo, tre quarti di pepe peſto, un'oncia di cannella, un'altra tra noci moſcate, & garofani, tre oncie di moſtacciuoli peſti. Et ogni coſa ſi põga in una pignata, et facciaſi bollire ſu le bragie, lontano dalla fiamma con il uaſo turato, & come ſarà cotto paſſiſi per lo ſetaccio, o ſtamigna aggiungendoui quattro oncie di ſugo di melangole, et ſe ſarà dolce a baſtanza, ponganiſi del zuccaro, et diaſele una calda nel modo ſopradetto. Cauiſi poi, & laſciſi rifreddare, & ſeruaſi per ſapore con zuccaro, & cannella ſopra, ma uolendoſene coprire uolatili ſaluaticine arroſtite nello ſpedo tengaſi piu liquida con un poco di brodo.*

Per far ſapore con mandole ambroſine bruſtolite dimandato ſalza di pauo. Cap. CCLIII.

PIGLISI *una libra di mandole ambroſine bruſtolite ſu la pala, o nella padella, & ſiano ben nette, peſtinoſi nel mortaro con una libra d'uua paſſa di Corinto ben netta, et otto roſſi d'uoue dure. Et eſſendo giorno di carne, ſei fegatelli di polli cotti ſu le bragie, et in giorno magro fegato di peſce, et aggiungauinſi due oncie di moſtacciuoli, et quattro di pane bruſtolito, e imbeuerato nell'aceto, et come ſarà peſta ogni coſa inſieme ſtemperiſi con agreſto chiaro, et con un poco di brodo di carne, o peſce ſecondo il giorno, paſſiſi per lo ſetaccio, o ſtamigna, et dapoi pongaſi in una cazzuola ſtagnata con una libra di zuccaro, tre quarti di cannella peſta, tre quarti tra pepe, e garofani, et noci moſcate, et facciaſi cuocere aggiungẽdoui un poco di ſugo di melangole, et come ſarà cotto laſciſi rifreddare, et ſeruaſi con*

zuc-

Digitized by Google

zuccaro, e cannella sopra. Et non uolendo adoperare brodo di carne ne di pesce, in loco d'essi adoperisi maluagia. Di tal sapore si potranno coprire arrosti. In questo modo si può fare la salza bastarda, nella quale si aggiungono piu spetietie.

Per far sapore d'uua passa, & altre materie. Cap. CCLIIII.

Pestisi nel mortaro una libra d'uua passa con sei oncie di pane brustolito imbeuerato in uino rosso, et aceto, et oncie due di mostacciuoli, e tre oncie di nocelle monde, et come sarà pesta ogni cosa stemperisi con il medesimo uin rosso, et aceto, et passisi per lo setaccio, & come sarà passata, pongasi in una cazzuola stagnata, & mettanouisi pepe, cannella, garofani, & noci moscate peste, che siano in tutto un'oncia, ma piu di cannella che d'altro, & facciasi cuocere aggiungendoui un poco di maluagia, & sugo di melangole, & come sarà cotta seruasi calda o fredda con zuccaro, & cannella sopra.

Per far sapore di color di ginestra con mandole monde. Cap. CCLV.

Pestisi nel mortaro una libra di mandole ambrosine monde con sei oncie di mollica di pane imbeuerata in agresto chiaro, e tre oncie di pignoccati, & sei rossi d'uoue crude, & come ogni cosa sarà pesta, stemperisi con sugo di melangole, agresto chiaro, & un poco di trebbiano, o moscatello, & passisi per lo setaccio, & pongasi in una cazzuola con una libra di zuccaro, aggiungendoui in tutto pepe, garofani, cannella, & noci moscate peste, che in tutto siano un'oncia, & meza, ma più cannella che altre spetierie, & facciasi cuocere come il sapore soprascritto, & seruasi caldo o freddo a beneplacito con zuccaro, & cannella sopra.

Per far sapore di mele appie, & cipolle. Cap. CCLVI.

Pigliſi una libra di mele appie senza mondarle, ma nettandole solo delle anime, & del carcasso, & pestinosi nel mortaro con quattro oncie di cipolle grosse cotte sotto le bragie, & quattro rossi d'uoua duri, tre oncie di mollica di pane insuppato nell'aceto rosato, & uin rosso, & come sarà pesta ogni cosa insieme, passisi per lo setaccio, & pongasi in una cazzuola con quattro oncie di sugo di melangole, & un poco di agresto chiaro, & di mosto cotto, & meza libra di zuccaro, & facciasi cuocere, & seruasi caldo o freddo a beneplacito con zuccaro, & cannella. A beneplacito, ancho di adoperare le cipolle, o li spigoli d'aglio cotti.

Per fare agliata con noci frescbe, & amandole. Cap. CCLVII.

Pizlinosi sei oncie di noci freſche monde, & quattro di mandole ambrosine

Digitized by Google

freſche,& ſei ſpigoli d'agli perleſſati,o uno & mezo crudo, & peſtinoſi nel mortaro con quattro oncie di mollica di pane inſuppata in brodo di carne o di peſce,che non ſia troppo ſalato,& come ſaranno peſte,ponganſi un quarto di zenzeuero peſto. Queſto ſapore eſſendo ben peſto, non occorrerà che ſia paſſato,ma ſolamente ſtemperato con un delli ſudetti brodi, & ſe le noci ſaranno ſecche faccianoſi ſtare in molle nell'acqua fredda fin'a tanto che ſiano mollificate,& ſi poſſano mondare. Nel detto ſapore ui ſi potrebbe peſtare un poco di rape,o di cauli torſuti ben cotti in brodo di carne ſe ſarà in giorno di graſſo.

Per fare un ſapore dimandato noſella. Cap. CCLVIII.

Peſtiſi nel mortaro una libra di noci monde,che non ſiano rancide, con ſei oncie di amandole monde,& ſei di mollica di pane inſuppata in brodo di carne o di peſce, e tre ſpigoli d'agli, & come ſaranno peſte, ſtemperiſi ogni coſa in un delli ſopradetti brodi,& ſenza che ſiano paſſate ponganoſi in una cazzuola con un'oncia di ſpetierie dolci,& un poco di zafferano,& un poco di roſmarino, & di menta,& maiorana battute minute, & facciaſi leuare il bollo ad ogni coſa nella cazzuola, & come ſarà cotta ſeruaſi calda o fredda a beneplacito. Tal ſapore il più delle uolte ſi adopera per coprire rane fritte,o lumache, & alcuni peſci aleſſati in acqua. Et ſe ne poſſono anchо coprire animelle di uitella o di capretto ſoffritte.

Per far ſapore di ceraſe freſche,& d'altre frutte. Cap. CCLIX.

Piglinoſi quattro libre di ceraſe Romaneſche freſche non troppo fatte, & faccianoſi cuocere in una pignata con una foglietta di agreſto chiaro, & due oncie di moſtacciuoli fini,et quattro di mollica di pane,un poco di ſale, una libra di zuccaro, un'oncia tra pepe, garofani, cannella,e noci moſcate, & come ſaranno cotte, paſſiſi ogni coſa per lo ſetaccio,et laſciſi rifreddare,et ſeruaſi. In queſto modo ſi può fare dell'una ſpina,& de celſi.

Per far ſapore di carotte. Cap. CCLX.

Pigliſi la parte più colorita della carotta, che ſia ben netta, et facciaſi più di mezo cuocere con acqua, cauiſi poi, et pongaſi in una pignata di terra, et per ogni libra di carotta ponganouiſi oncie ſei di zuccaro,et quattro di cotogne,mezza di cannella,un quarto di pepe, un quarto tra garofani, et noci moſcate, et facciaſi bollire ogni coſa inſieme con una foglietta d'agreſto chiaro, et quattro oncie di aceto roſato,et come ſarà cotta paſſiſi per lo ſetaccio,et queſto ſapore uuole hauere un poco di corpo,et come ſarà paſſato,laſciſi rifreddare,et ſeruaſi.

Per

Digitized by Google

Per far apore d'uua passa. Cap. CCXI.

Pigliſi l'uua paſſa netta,& ben lauata,& peſtiſi nel mortaro,& per ogni libra ponganoſi tre oncie di moſtaccinoli fini,e tre di paſta di marzapane ouero fettoline di pane imbeuerato nell'aceto roſato, & otto oncie di zuccaro fino, meza oncia di cannella,un quarto tra garofani & noci moſcate,& come ogni coſa ſarà peſta paſſiſi per lo ſetaccio,hauendole prima ſtemperate con aceto bianco, & ſugo di melangole. Seruaſi dapoi in piatti con zuccaro ſopra; In queſto modo ſi può fare del zibibbo ſenza anime,& d'altre uue ſecche.

Per far ſapore d'uua paſſa, & prugne ſecche. Cap. CCLXII.

Pigliſi una libra d'uua paſſa,& una libra di prugne ſecche ben nette,& ben lauate, & ponganoſi in un uaſo con tre fogliette di uino,e tre d'aceto, & oncie tre di moſtaccioli,& come ſaranno cotte,paſſinoſi per lo ſetaccio,& come ſaranno paſſate,giungauiſi meza oncia di cannella peſta,& una oncia tra pepe,garofani, & noci moſcate, & una libra di zuccaro fino. Seruaſi in piatti. Tal ſapore dura alcun dì.

Per far ſapore d'amandole ambroſine. Cap. CCLXIII.

Peſtiſi una libra d'amandole ambroſine con mollica di pan bianco, imbeuerata nell'agreſto chiaro;paſſiſi per lo ſetaccio,hauendola ſtemperata cõn l'agreſto, & ſugo di limoncelli,& giunganoniſi ſei oncie di zuccaro fino peſto,un quarto di zenzeuero peſto,& un poco di ſale,& ſeruaſi freſco,percioche preſto ſi corrompe.

Per far ſapore di melegranate. Cap. CCLXIIII.

Pigliſi una libra & meza di uino di melegranate chiarificato, & una libra di zuccaro,& facciaſi bollire ogni coſa a lento foco di carbone fin'a tanto, che haurà la cottura, che ſi conoſcerà per la proua che farà la boccula. Et ſopra tutto il zuccaro ſia fino,& facciaſi bollir pian piano. Si conſeruerà poi in alberelli di uetro,o di terra inuetriati.

Per far ſalza di Rebis. Cap. CCLXV.

Pigliſi il Rebis,ch'è come una roſſa, ſgraniſi,lauiſi,& pigliſi il migliore, laſciãdo l'ammaccato, facciaſi bollire con tanta acqua chiara,che ſtia coperto di tre dita di uantaggio fin'a tanto che i grani ſiano crepati,& paſſiſi la decottione coſi calda per lo ſetaccio,& ripaſſiſi per la calzetta di raſcietta bianca fin'a tanto che ſi uedrà che ſia chiara come un robbino,& per ogni libra di decottione paſſata pongauiſi una libra,& due oncie di zuccaro, & facciaſi bollire pian piano nella cazzuola,meſcolando di continuo per riſpetto del zuccaro,che facilmente farebbe bruſciare,(come farà tutte l'altre ſalze a chi ui porrà cura) & come ſarà bollita per meza hora,facciaſi la proua,& ſe comincierà a uiſcare,caniſi ſubito, & pongaſi in un uaſo di terra inuetriato, & quando ſarà rifreddata ſe ne potranno far bicchieri,percioche facilmente gela come fa il gelo. Onde più toſto ſi può chiamar gelo che ſalza.

Digitized by Google

Per far ſapore con il corpo del ſopraſcritto Rebis. Cap. CCLXVI.

Pigliſi quella parte, ch'è rimaſta nel ſetaccio, & facciaſi bollire per meza hora con acqua & uino in una cazzuola aggiungendoui li moſtacciuoli peſti, & paſſati per lo ſetaccio. ponendoui zuccaro, & un poco di ſale, e ſpetierie dolci, et ſeruaſi a beneplacito.

Per far ſalza reale. Cap. CCLXVII.

Piglinoſi libre tre di zuccaro fino, et una foglietta d'aceto bianco ſenza roſe, et una meza di uin bianco, e un poco di cannella intiera, et facciaſi bollire ogni coſa in una pignata noua inuetriata fin'a tanto che uerrà alla cottura, e tengaſi coperta la pignata, che non poſſa fiatare, et per conoſcere la cottura, pongaſene un poco ſopra un piatto, o tondo, et ſe farà boccula compreßa, che toccandola non ſi ſpanda, ſarà cotta, ſeruaſi poi fredda, et habbiaſi auertenza che non ſi bruſci, perciochè ſi ha da cauar ſubito che farà la boccula, come di ſopra è detto. Quando ſi cuoce ſarà in arbitrio metterui noci moſcate, et chiodi di garofani, et in loco della pignata ſi può cuocere in una cazzuola

Per far ſalza di ſugo di cotogne. Cap. CCLXVIII.

Grattiſi il cotogno leggieri ſenza mandarlo, con la grattacaſcio, et quella grattatura ſtrucchiſi con la ſtamigna fin'a tanto che non ne uſcirà piu, et pongaſi in un caraffone, et laſciſi ſtare per ſei hore fin'a tanto che la materia großa ſia nel fondo, et pigliſi la parte piu chiara, et mettaſi in una cazzuola, o pignata inuetriata, et per ogni libra di ſugo ponganoniſi oncie otto di zuccaro, et due oncie d'aceto, et una di uin greco, et facciaſi cuocere nel modo che ſi cuoce la ſalza reale ſopraſcritta cõ un quarto di cannella intera, meza noce moſcata, et quattro chiodi di garofani.

Per far ſalza di ſugo di mele appie. Cap. CCLXIX.

Piglinoſi leme appie, et grattinoſi nel modo di ſopra ſenza eſſere mondate, e tengaſi il medeſimo ordine ſopraſcritto di fare il ſugo, et chiarirlo, et giunganoſi un poco d'aceto, et di uin bianco, et pigliſi la parte piu chiara, et per ogni libra di ſugo ponganoſi otto oncie di zuccaro, et cuocaſi nel modo del ſugo di cotogne ſopraſcritto con le medeſime ſpetierie.

Per far ſalza di ſugo di melangole, & limoncelli. Cap. CCLXX.

Piglinoſi oncie quattro di ſugo di limoncelli, et una libra di ſugo di melangole forti, o di mezo ſapore, et mettaſi a bollire la parte piu chiara in una libra di zuccaro fino, et un quarto di cannella intera, et due chiodi di garofali, dandoli

Digitized by Google

doli la cottura nel modo ordinato nel proſſimo Cap. della ſalza di uino di mele granate in modo che ſiano calate delle tre parti le due.

Per far ſapore d'agreſto nuouo. Cap. CCLXXI.

PIGLINOSI *libre quattro d'agreſto nuouo ſgranato, & lauato, faccianoſi cuocere con un'altro bicchiero d'agreſto nuouo colato, & aggiunganouiſi due oncie di moſtacciuoli, & una libra di zuccaro, un poco di mollica di pane coſi aſciutta, due oncie d'aceto forte, un quarto di canella intera, & due chiodi di garofani, & come ſarà ben cotto, ſi paſſerà ogni coſa per la ſtamigna. Tal ſapore ſi ſerue freddo, et preſto ſi corrompe.*

Per far ſalza uerde. Cap. CCLXXII.

PIGLISI *petroſemolo, cime di ſpinaci, acetoſa pimpinella, ricula, & un poco di menta, e tritiſi ogni coſa minutamente, & peſtiſi nel mortaro con fettoline di pane bruſtolito, & ſarà in arbitrio, ſe ui ſi uorrà mettere amandole ò nocelle, ma accioche rimanga piu uerde ſi farà ſenza, & come ſarà peſta, ui ſi metterà pepe, & ſale, ſtemperandola con aceto, et ſe ſarà ben peſta, non occorrerà paſſarla. In queſto modo ſi potrà fare di capriola, cicè uiticchi de uiti.*

Per fare una agreſtata. Cap. CCLXXIII.

PIGLISI *agreſto nuouo paſsato, et mollica di pane imbeuerata in quello agreſto, & paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna; giunganiſi un poco di zuccaro, zafferano, pepe, & ſale, & facciaſi cuocere in modo che uenga come brodetto. Di tale agreſtata ſi potranno coprir fritture, & ſe ne potrà ſeruire per ſapore.*

Per far ſapore d'uua negra. Cap. CCLXXIIII.

PIGLISI *l'uua negra, che habbia del ſodo, & ſia quella che ſi chiama grepello, cioè ceſeneſe, che ha le coſte roſſe, ſuaghinoſi i raſpi, & mettanoſi a bollire nella cazzuola con foco lento per un'hora, & dapoi pigliſi il ſugo che tal uua haurà fatto, & coliſi per una ſtamigna, et per ogni libra di ſugo, piglinoſi otto oncie di zuccaro fino, & faccioſi ribollire in una cazzuola, ſchiumandolo, & con eſſo ſi aggiungerà all'ultimo un poco di ſale, & di canella intera, & facciaſi bollire a foco lento, tanto che pigli la cottura, & come ſarà cotto, conſeruiſi in uaſi di uetro, ò alberelli inuetriati.*

Per far ſapore della medeſima uua con corpo Cap. CCLXXV.

PIGLISI *quella parte ch'è rimaſta nella cazzuola con quel poco ſugo, & facciaſi bollire con un poco d'aceto, meſcolandola di continuo con la ſpatola, che nõ ſi attacchi al fondo; & come ſi uedrà che ſarà cotta, et ben ſoda, paſſiſi per lo ſetaccio, et*

Digitized by Google

sarà passata, pongansi pepe, cannella, noci moscate, garofani pesti, & un poco di sale, & mescolisi ogni cosa insieme, & acciochè habbia il color uiuo, habbiasi apparecchiato un boccal di sugo fatto della medesima uua, che sia bollito con zuccaro per tre quarti d'hora, & mescolisi ogni cosa insieme dandone il corpo liquido, & sodo come piacerà.

Per far mostarda amabile. Cap. CCLXXVI.

PIGLINOSI *una libra di sapor d'uua, un'altra di cotogne cotte in uino & zuccaro, quattro oncie di mele appie cotte in uino, & zuccaro, oncie tre di scorze di melangole condite, oncie due di scorze di limoncelli conditi, & meza oncia di noci moscate condite, & pestinosi tutte le conditure con il cotogno, & con le mele appie nel mortaro, & come ogni cosa sarà pesta, si passerà per lo setaccio insieme cõ il sapor d'uua, e si giungeranno con le dette materie tre oncie di senapa purgata, e piu o meno, secondo si uorrà forte, & come sarà passata ui si metterà un poco di sale, & zuccaro fino pesto, meza oncia di cannella pesta, & un quarto di garofani pesti, & non uolendo pestare le conditure, battanosi minute, & non hauendo poi sapor d'uua, si potrà far senza, pigliando piu cotogne, & mele appie cotte nel modo sopradetto.*

Per far salza di uisciole. Cap. CCLXXVII.

PIGLINOSI *uisciole freschè spiccate dal zeuolo: & ponganosi in un uaso di rame stagnato, o di terra inuetriato, & faccianosi bollir cosi asciutte pian piano senza mescolarle, & come saranno ben crepate, colinosi per un setaccio senza spremerle, bastãdo il solo sugo che haueranno fatto. Et per ogni libra del detto sugo pongasi una libra di zuccaro fino, & mezo quarto di cannella intera, & un quarto tra pepe, garofani, & noci moscate peste, & facciasi bollire ogni cosa insieme, schiumandola con il cocchiaro di legno o d'argento, & lasciasi bollire fin'a tanto, che faccia boccula, facendo la proua come s'è fatta della salza regale nel Cap. 267. Et si conseruerà in uasi di terra inuetriati.*

Per far sapore di uisciole con corpo. Cap. CCLXXVIII.

PIGLINOSI *le soprascritte Visciole che son rimaste nel setaccio, & facciansi bollire con un poco di uin bianco, et aceto, & aggiunganouisi mostaccinoli pesti, et passisi ogni cosa per lo setaccio, et mettasi in tal passatura zuccaro fino pesto, cannella pesta, garofani pesti, un poco di sale, et faccianosi ribollire, se sarà liquida, ma se sarà soda, non occorrerà; Tal sapore alla giornata si serue freddo, ma se si farà ribollire, si conseruerà piu, et uolendosi fare con uisciole delle quali non sia stato cauato il sugo, non ui si ponga uino ne aceto.*

Per

Digitized by Google

Per far ſapore di cotogne con ſugo di melangole. Cap. CCLXXIX.

PIGLISI *una libra di cotogne monde, et priue d'interiori, et un'altra di zuccaro fino peſto, et meza d'acqua chiara; et facciaſi cuocere il cotogno tagliato in pezzi, et come il cotogno ſarà cotto, facciaſi la proua della decottione, et ſe farà la boccula che non ſi ſpanda, cauiſi il cotogno, et mettanoſi nella decottione tre oncie di ſugo di melangole forti o di mezo ſapore, et facciaſi leuare il bollo, ſchiumandolo una uolta ſola con cocchiaro di legno, o d'argento, et dapoi ſi caui et ſi ſerua freddo. Si poſſono mettere a bollir con eſſo uno ſtecco di cannella intera, et due chiodi di garofani. Tal ſapore ſi conſerua in uaſi inuetriati, et dura un'anno, ma uiene come gelo, et ſe ſi uorrà con corpo, paſſinoſi li pezzi di cotogni cotti per lo ſetaccio cõ la medeſima decottione, giũgẽdoui pepe, garofani, cãnella, et noci moſcate peſte.*

Per accommodar maraſche in gelo. Cap. CCLXXX.

PIGLINOSI *dieci libre di maraſche freſche ouero uiſciole colte di quel giorno, che non ſiano ammaccate, et laſciſi loro la metà del pecollo, et facciano ſene mazzuoli a diece per mazzuolo, et habbiaſi una cazzuola con una libra d'acqua chiara, et ponganouiſi dentro le dette maraſche, et come comincierà a ſcaldarſi, põganouiſi dentro dieci libre di zuccaro fino peſto ſetacciato, et facciaſi bollire pian piano, ſchiumando con il cocchiaro, et come le maraſche ſaranno crepate, et ſaranno tutte d'un colore, cauinoſi, et ponganoſi in un piatto, et laſcinoſi ſcolare, et facciaſi bollire la decottione da ſe fin'a tanto che uenga alla cottura, non mancando però di ſchiumare, et far la proua ſopra il piatto, et ſe farà boccula che toccandola non ſi ſpanda cauiſi dal foco, e ſciolganoſi li mazzuoli delle maraſche, et accommodinoſi in bicchieri, o in piatti di argento, con la decottione ſopra, laqual ſia tepida, et mettanoſi in loco freſco a cõgelare. In queſto modo ſi poſſono accõmodar le uiſciole, et nella medeſima decottione ſi poſſono cuocere delle prugne damaſcene freſche.*

Per cuocere mele appie con zuccaro. Cap. CCLXXXI.

FACCIANOSI *bruſtolire le mele appie, et cauinoſi, et mondinoſi, laſciandoui la roſoletta, et habbiaſi una cazzuola con zuccaro liquefatto chiarificato, et ponganouiſi dentro le mele appie, et facciano ſi bollire pian piano ſchiumandole, et come ſaranno cotte cauinoſi dal zuccaro, et ponganoſi in piatti d'argento, et laſciſi bollire la decottione, facendo la proua, et ſe farà boccula, leuiſi dal foco, et pongaſi tepida ſopra le mele appie, et mettaſi in loco freddo a congelare. In queſto modo ſi potrà fare con diuerſe mele. Ma uolendo accommodare pere come ſon le moſcarole, faccianoſi bollire prima in acqua, et dapoi ſi finiſcano di cuocere con il zuccaro, et accommodinoſi nel modo ſopradetto.*

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

Digitized by Google

Tauola del ſecondo Libro.

Per accommodare la teſta di boue in diuerſi modi. Cap. 1 a car. 14
Per cuocere la lingua del boue, et della uaccina in diuerſi modi Cap. 2 14
Per aleſſare ogn'agio, cioè parte delli ſopradetti animali cominciando dal petto Cap. 3 14
Per miſaltare, et alleſsare ogni lato de ſudetti animali Cap. 4 14
Per cucinare la punta del petto, cioè il callo del boue, ouero uaccina in diuerſi modi Cap. 5 14
Per arroſtire nello ſpedo la ſchiena di boue, o uaccina Cap. 6 15
Per far briſauoli di ſchiena di boue, o di uaccina alla Venetiana cotti ſu la graticola Cap. 7 15
Per arroſtire nello ſpedo, et ſtufare il lombo di boue, o di uaccina Cap. 8 15
Per arroſtire il ſopradetto lombo ad un'altro modo Cap. 9 15
Per arroſtire, et ſtufare il lombo della uaccina, o del boue in altro modo Cap. 10 15
Per ſtufare in forno, ouero ſotteſtare il lombo del boue, o della uaccina Cap. 11 16
Per ſtufare il lombo di boue alla Tedeſcha Cap. 12 16
Per far polpettoni alla Romaneſca di lombo di boue, o di uaccina Cap. 13 16
Per far briſauoli, et polpetti di lombo di bone, o di uaccina ripieni Cap. 14 16
Per cucinare la carne magra di uacca, o di boue in diuerſi modi Cap. 15 16
Per cucinare i piedi di boue, o di uaccina in diuerſi modi Cap. 16 17
Per cucinare la zima della uaccina in piu modi Cap. 17 17
Per ſoffriggere, et fare diuerſe fricaſſee di zinna di uaccina Cap. 18 17
Per cucinare il fegato di boue, o di uaccina in diuerſi modi Cap. 19 17
Per fare fricaſsea del polmone, del ſangue, del rognone, & del fegato della uaccina Cap. 20 18
Per cucinare la milza di boue, ò di uaccina in piu modi Cap. 21 18
Per cucinare le trippe di boue, o di uaccina in diuerſi modi Cap. 22 18
Per alleſſare la teſta di uitella con acqua, et ſale Cap. 23 18
Per cucinare la teſta della uitella di latte ſenz'oſſo in piu modi Cap. 24 19
Per arroſtire nello ſpedo la teſta di uitella di latte con pelle, & ſenza pelle Cap. 25 19
Per alleſſare, ò ſtufare la teſta della uitella mongana ripiena Cap. 26 19
Per ſotteſtare in forno la teſta di uitella mongana Cap. 27 19

Per

Digitized by Google

Per cuocere la testa della uitella mongana dorata, et su la graticola Cap. 28 20
Per arrostire nello spedo la lingua della uitella mongana Cap. 29 20
Per arrostire nello spedo, & accommodare in piu modi la lingua della uitella mongana ripiena Cap. 30 20
Per arrostire su la graticola adorata, & far fricassea della lingua della uitella mongana Cap. 31 20
Per cuocere la detta lingua in diuerse fricassee Cap. 32 21
Per allessare il petto della uitella Cap. 33 21
Per stufare, & sottestare il petto della uitella mongana. Cap. 34 21
Per soffriggere, & far fricassea del petto della uitella mongana Cap. 35 21
Per arrostire nello spedo, & su la graticola il petto della detta uitella ripieno Cap. 36 21
Per accommodare la spalla della uitella mongana in piu modi Cap. 37 21
Per arrostire nello spedo la schiena, cioè lonza della uitella mongana in piu modi Cap. 38 22
Per arrostire nello spedo la scannatura della uitella mongana Cap. 39 22
Per cuocere nello spedo, & in altri modi il lombo della uitella mongana Cap. 40 22
Per arrostire nello spedo il rognone della uitella mongana Cap. 41 22
Per cuocere nello spedo, & in diuersi altri modi la coscia della uitella mongana Cap. 42 23
Per fare polpette, et polpettoni della carne magra della sopradetta coscia di uitella mongana Cap. 43 23
Per fare polpettoni alla romanesca della detta carne magra Cap. 44 23
Per fare brisauoli di carne magra di uitella fritti, et cotti su la graticola Cap. 45 23
Per fare ceruellati di carne magra di uitella, et del suo fegato con la sua rete Cap. 46 24
Per fare ballotte di carne magra, et fegato di uitella mongana in forma di pero Cap. 47 24
Per accommodare i piedi di uitella in diuersi modi Cap. 48 24
Per arrostire l'animelle di uitella nello spedo, et su la graticola Cap. 49 24
Per soffriggere, et accommodare in diuersi modi l'animelle di uitella mongana Cap. 50 25
Per far potaggio delle sopradette animelle in diuersi modi Cap. 51 25
Per cuocere le ceruella di uitella in diuersi modi Cap. 52 25
Per accommodare gl'occhi della uitella in piu modi Cap. 53 25
Per cuocere testicoli di uitello, d'agnello, di toro, di busaletto, di cignale, di

Digitized by Google

di cerno et d'altri animali quadrupedi usati in piu modi Cap. 54 26
Per cuocere il fegato della uitella mongana in piu modi, cominciando dallo arrostirlo nello spedo Cap. 55 26
Per cuocere la coratella, cioè il il polmone della uitella mongana in diuersi modi Cap. 56 26
Per cuocer trippe di uitella mongana in diuersi modi Cap. 57 26
Per riempire trippe di uitella mongana Cap. 58 27
Per cuocere il sangue della sopradetta uitella in piu modi Cap. 59 27
Per cuocere la testa di castrato in diuersi modi Cap. 60 27
Per cuocere il petto di castrato in piu modi Cap. 61 27
Per fare pottaggio di petto di castrato Cap. 62 28
Per far pottaggio di petto di castrato in un'altro modo Cap. 63 28
Per arrostire nello spedo, et su la graticola la spalla di castrato Cap. 64 28
Per sotteſtar, et arrostir su la graticola, et nello spedo, spalle di castrato inuolte in la rete contrafatta Cap. 65 28
Per cuocere la schiena di castrato in diuersi modi Cap. 66 29
Per cuocere il groppone, et coda di castrato su la graticola in diuersi modi Cap. 67 29
Per alleßare il zigotto di castrato intiero Cap. 68 29
Per sotteſtare il zigotto di castrato intiero ripieno Cap. 69 29
Per arrostire nello spedo il zigotto di castrato intero Cap. 70 30
Per accommodare in diuersi modi la carne magra di zigotto di castrato Cap. 71 30
Per fare pottaggio di carne magra di zigotto di castrato Cap. 72 30
Per fare pottaggio di carne magra di zigotto di castrato con latte d'amandole Cap. 73 30
Per fare pottaggio di piedi di castrato Cap. 74 30
Per cuocere ogni sorte d'interiori di castrato in diuersi modi Cap. 75 30
Per cocinare ogn'agio, cioè ogni parte di capra, et di camozza Cap. 76 31
Per arrostire nello spedo, et sotteſtare capretti interi Cap. 77 31
Per aleſſare et arrostire, et fare molte uiuande d'ogn'agio, cioè parte del capretto eccettuando la testa Cap. 78 31
Per cuocere la testa di capretto in diuersi modi Cap. 79 31
Per cuocere gl'interiori de sopradetti capretti in diuersi modi cap. 80 32
Per cuocere le trippe, et polmone di capretto in un'altro modo cap. 81 32
Per cocinare in diuersi modi caprioletti, ceruetti, et daini di latte cap. 82 32
Per arrostire il porchetto domestico, et seluaggio cap. 83 33
Per arrostire il zigotto, spalla, et lombo di ceruietto di capriolo, et di dame cap. 84 3

Digitized by Google

Per fare brodo lardiero del petto,et delle coſte delli ſopradetti anima
li. cap. 85 33
Per cuocere il fegato di detti animali in piu modi che nõ hãno fiele Cap 86 33
Per cuocere la cane di ceruo in diuerſi modi Cap 87 32
Per cocinare la carne d'orſo in diuerſi modi Cap. 88 34
Per cuocere in diuerſi modi la carne di porco ſpinoſo Cap. 89 34
Per cuocere il porchetto riccio in diuerſi modi Cap. 90 34
Per cuocere ogni ſorte di carne pecorina ſeluaggia cap. 91 34
Per cuocere la teſta del porco cignale cõ uino,acqua,aceto,et ſpetie. cap. 92 35
Per cuocere ogni ſorte di lepre,& conigli in diuerſi modi cap. 93 35
Per ſoffriggere,& fare diuerſe fricaſſee di lepri cap. 94 35
Per cucinare il coniglio d'India,& il ghiro cap. 95 36
Per cuocer la teſta del porco domeſtico in diuerſi modi. cap. 96 36
Per cucinare in diuerſi modi il collo,et ſcannatura del porco dome-
ſtico. cap. 97 36
Per cuocer il petto di porco domeſtico in diuerſi modi cap. 98 36
Per cucinare la ſchiena del porco domeſtico in diuerſi modi cap. 99 37
Per fare il lomboletto di porco domeſtico in piu modi cap. 100 37
Per cucinare la pancia di porco in diuerſi modi et ſomate freſche cap. 101 37
Per cucinare il zigotto,cioè coſcietto di porco domeſt. in piu modi cap. 102 37
Per fare mortatelle di carne magra di zigotto di porco domeſtico in-
uolto nella rete. cap. 103 37
Per cuocere le bocche del porco domeſtico ſaporite cap. 104 37
Per cuocere in diuerſi modi la coratella del poco domeſtico cap. 105 38
Per arroſtire in diuerſi modi il fegato del porco domeſtico cap. 106 38
Per fare tommaſelle di fegato di porco cap. 107 38
Per far tommaſelle di fegato di porco in un'altro modo cap. 108 38
Per fare tommaſelle di fegato,& lomboletti di porco domeſtico cap. 109 38
Per fare ſanguinacci di ſangue di porco domeſtico cap. 110 39
Per fare ſtrutto di ſongia di porco domeſtico cap. 111 39
Per fare ſtrutto di graſſo d'oca,d'anatra,& di gallina noſtrale cap. 112 39
Per cuocere ogni ſorte di carni ſalate,& ſalami cap. 113 40
Per cuocere ogni ſorte di ſalami di carne di porco cap. 114 40
Per fare diuerſe compoſitioni delle qualli ſi potrà empire ogni ſorte
d'animali uſati ſi quadrupedi come uolatili, che ſi vorranno ar-
roſtire nello ſpedo cap. 115 40
Per fare uarie compoſitioni delle quali ſi potranno empire di-
uerſi membri di animali quadrupedi,& molti animali uolatili,
li quali ſi haueranno da aleſſare con aqua,& ſale cap. 116 40
Per aleſſare ogni ſorte di capponi,e galline noſtrali. cap. 117 41

Per

Digitized by Google

Per cuocere li sopradetti uolatili,capponi,galline,& pollanche in un'
altro modo con acqua, & sale, inuolti in rete, acciò rimangano
bianchi cap. 118 41
Per stufare ogni sorte di capponi,e galline nostrali cap. 119 41
Per stufare ogni sorte di capponi in un'altro modo cap. 120 41
Per alessare ogni sorte di capponi,et seruirli con diuerse compositioni
sopra cap. 121 42
Per alessare il cappone senz'osso cap. 122 42
Per alessare,& accommodare il cappone sopramentato cap. 123 42
Per arrostire il cappone nello spedo in diuersi modi cap. 124 42
Per arrostire nello spedo il cappone, che prima sia stato mezzo alessato cap. 125 43
Per soffriggere il cappone in diuersi modi cap. 126 43
Per alessare,& arrostire galline,& pollanche nostrali, & pollanche
d'India cap. 127 43
Per cuocere nello spedo, & in altri modi il polletto,cioè il pollastrello piccolino cap. 128 43
Per cuocere nello spedo piccioni domestici,o di torre cap. 129 44
Per cuocere i sopradetti piccioni,alessi, o in altro modo cap. 130 44
Per arrostire nello spedo piccioni di ghianda, palombelle, felicette,
beccacci,& garganelli cap. 131 44
Per cuocere i detti uolatili in brodo lardiero cap. 132 44
Per arrostire,& accommodare tortore, & quaglie in piu modi cap. 133 44
Per far tortelletti con pancia di porco,& altre materie cap. 134 45
Per arrostire nello spedo,& accommodare in piu modi,passeri, petti
rossi, & altri uccelletti cap. 135 45
Per arrostire beccafichi,ortolani, & rondoni cap. 136 45
Per arrostire nello spedo,& accommodare in piu modi, ogni sorte di
fagiani,& fagiane uecchie cap. 137 45
Per cuocere allo spedo,& in altri modi cotorne, starne uecchie, &
frangolini. cap. 138 46
Per arrostire nello spedo starnotti,faggainotti,& perniconi cap. 139 46
Per arrostire nello spedo il pauone nostrale cap. 140 46
Per arrostire il gallo,& la gallina d'India,liquali in alcuni lochi d'Italia si domandano pauoni d'India cap. 141 47
Per arrostire nello spedo, & cuocere in piu modi le grue cap. 142 47
Per arrostire nello spedo,& cuocere in piu modi oche saluatiche cap. 143 47
Per arrostire nello spedo,& cuocere in altri piu modi,anatre seluaggie cap. 144 48

Per

Digitized by Google

Per alleſſare, & accommodare in diuerſe uiuande, oche, & anatre domeſtiche Cap. 145 48
Per arroſtire allo ſpedo, & cuocere in diuerſi modi, paperi, & anatre picciole domeſtiche Cap. 146 48
Per cuocere in piu modi ogni ſorte di colli, ale, & piedi delli ſudetti uolatili Cap. 147 49
Per arroſtire allo ſpedo, & fare diuerſe fricaßee, di magoni di paperi, d'oche, di grue, di pauoni noſtrali, & di galline d'India Cap. 148 49
Per accommodare in diuerſi modi le lingue d'anatre, & oche domeſtiche, & ſaluatiche Cap. 149 49
Per cuocere in piu modi i fegati d'oche, di paperi, d'anatre, di pauoni, di galli d'India, di capponi, di galline, & d'ogn'altra ſorte di uolatili Cap. 150 49
Per cuocere oue non nate, & trippe, et ſangue in piu modi Cap. 151 50
Per fare una uiuanda di diuerſe materie detta in lingua Spagnola oglia potrida Cap. 152 50
Per fare una uiuanda di ſemolellà con diuerſe altre materie alla moreſca chiamata ſuccußu. Cap. 153 50
Per fare una mineſtra di riſo alla damaſchina con diuerſe carni Cap. 154 51
Per far farina di riſo, della quale ſi potranno fare diuerſe mineſtre calde Cap. 155 51
Per fare una uiuanda di riſo alla Lombarda, ſotteſtata con polpe di ceruellate, et roſſi d'oua Cap. 156 52
Per far capirotata baſtarda Cap. 157 52
Per fare un'altra capirotata, con laquale ſi potranno coprire diuerſi arroſti Cap. 158 52
Per fare una cõpoſitione uolgarmente detta capirotata cõmune. Cap. 159 52
Per far gineſtrata, laquale potrà ſeruire per mineſtra, et per coprire diuerſe carni Cap. 160 53
Per far una nocchiata Cap. 161 53
Per far mineſtra di bianco magnare Cap. 162 53
Per fare una gineſtrata, ouero zambaglione con roſſi d'oue freſche Cap. 163 53
Per fare una mineſtra di bianco magnare, con farina di amido, et pignoli ammogliati Cap. 164 54
Per far mineſtra di bianco magnare, mollica di pane, et mandole ambroſine. Cap. 165 54
Per fare mineſtra di amido con brodo di carne Cap. 166 54
Per far mineſtra di bianco magnare all'improniſta Cap. 167 54
Per fare mineſtra bianca di ricotta Cap. 168 54

Per

Digitized by Google

Per fare mineſtra di latte uolgarmente chiamata ongareſca Cap. 169 55
Per fare mineſtra di ſemolella, con latte di capra, o di uacca Cap. 170 55
Per fare una mineſtra di fiore di farina, & pan grattato, uolgarmente detta milleſanti Cap. 171 55
Per fare milleſanti di ſior di farina per conſeruarlo Cap. 172 55
Per far mineſtra di tagliatelli Cap. 173 55
Per far mineſtra di maccaroni alla Romaneſca Cap. 174 55
Per far mineſtra di maccaroni a ferro Cap. 175 56
Per far mineſtra di maccaroni detti gnocchi Cap. 176 56
Per fare tortelletti con polpa di cappone Cap. 177 56
nerie, dal uulgo chiamate annolini Cap. 178 56
Per far mineſtra di tortelletti d'herbe alla Lombarda Cap. 179 57
Per far tortelletti di piſelli, ouero fagioli freſchi Cap. 180 57
Per far mineſtra di rauioli ſenza ſpoglia Cap. 181 57
Per far mineſtra detta cianciarelle Cap. 182 57
Per far mineſtra di uiuarole Cap. 183 57
Per far mineſtra di riſo, & farro con brodo di carne Cap. 184 57
Per far mineſtra di formentone, & orzo mondo Cap. 185 57
Per far mineſtra di miglio, & panico infranto Cap. 186 57
Per fare mineſtra di farina di caſtagne Cap. 187 58
Per fare mineſtra di piſelli, & faue freſche con brodo di carne Cap. 188 58
Per ſoffriggere piſelli freſchi con la ſcorza, & ſenza Cap. 189 58
Per ſtufare piſelli con la ſcorza Cap. 190 58
Per far mineſtra di piſelli ſecchi Cap. 191 59
Per far mineſtra di ceci infranti, con brodo di carne, & altre materie Cap. 192 59
Per fare una cominata alla Romaneſca Cap. 193 59
Per fare mineſtra di caulo torzuto con brodo di carne, & altre materie, & cuocerlo in diuerſi modi Cap. 194 59
Per far mineſtra di cauoli fiori con brodo di carne Cap. 195 59
Per far mineſtra di cauoli di capucci Cap. 196 60
Per fare mineſtra di cauoli capucci ſtati in ſale Cap. 197 60
Per fare mineſtra di cauoli Milaneſi, & Bologneſi con brodo di carne. Cap. 198 60
Per empire foglie di cauli, d'una compoſitione detta noſetti Cap. 199 60
Per far mineſtra di caulo ſtruccato alla Romaneſca Cap. 200 61
Per far mineſtra di cauoli, & fagioli freſchi, et altre materie con brodo di carne Cap. 201 61
Per far mineſtra di lattuga con brodo di carne in diuerſi modi Cap. 202 61
Per far mineſtra di diuerſe herbette, con brodo di carne, et altre mate-

Digitized by Google

materie Cap. 203 61
Per fare mineſtra di ſpinaci con brodo di carne Cap. 204 61
Per fare mineſtra di foglie di rape Cap. 205 62
Per far mineſtra di petroſemolo,et altre herbette dimandata nel le Corti di Roma brodo apoſtolorum Cap. 206 62
Per far mineſtra di germugli di finocchio di campagna con brodo di carne Cap. 207 62
Per far mineſtra di radiche di pretoſemolo Cap. 208 62
Per far mineſtra di porri,et cipolle groſſe con brodo di carne Cap. 209 62
Per far mineſtra d'aglio con brodo di carne, & altre materie Cap. 210 62
Par far mineſtra di rape,et nauoni con brodo di carne in diuerſi modi Cap. 211 63
Per far mineſtra di rape alla Veneziana con brodo di carne Cap. 212 63
Per far mineſtra di cardi, & carciofani con brodo di carne, & altre materie Cap. 213 63
Per far mineſtra di tartufali con cipollette, & altre materie Cap. 214 63
Per far mineſtra di prugnoli, et di altri fonghi Cap. 215 63
Per far mineſtra di cicorea con brodo di carne Cap. 216 64
Per far mineſtra di ſparagi con brodo di carne Cap. 217 64
Per far mineſtra di zucche noſtrali con brodo di carne in diuerſi modi Cap. 218 64
Per far mineſtra dl zucche, & cipolle in diuerſi modi, dal uulgo detta carabazzata Cap. 219 64
Per far diuerſe mineſtre di zucche Turcheſche Cap. 220 64
Per aleſſare,et cuocere in forno le ſopradette zucche intere, ripiene di diuerſe compoſitioni Cap. 221 65
Per far mineſtra di melloni con brodo di carne Cap. 222 65
Per far mineſtra di cotogne con brodo di carne Cap. 223 65
Per far mineſtra di melenzane in diuerſi modi cõ brodo di carne Cap. 224 66
Per far una ſuppa alla lombarda con brodo di carne
Per fare una ſuppa alla lombarda con brodo di carne,tramezzata con polpe, & pelle di capponi & altre materie Cap. 225 66
Cap. 226 66
Per far ſuppa di capirottata con brodo graſſo di carne Cap. 227 66
Per far ſuppa con mandole torate & altre materie
Per far croſlata, cioè pan ghiotto con rognone di uitella arroſtito nello ſpedo Cap. 228 66
Per far croſlata, cioè pan ghiotto con barbaglia di porco, ò preſciutto Cap. 229 67
Per fare le dette croſlate, ò pan ghiotto con ceruelle, et animelle di uitella Cap. 230 67
Cap. 231 67
Per fare pane indorato, & fritto con buttiro,et ſtrutto Cap. 232 67

Digitized by Google

Per fare crostata con cascio grasso, et butiro, dal uulgo detta butirata Cap. 233 67
Per fare frittate in giorno grasso con diuerse materie Cap. 234 68
Per fare frittata doppia Cap. 235 68
Per fare frittata doppia con animelle di uitella, ò di capretto, et altre materie Cap. 236 68
per fare frittata di sangue di porco, o di capretto Cap. 237 68
Per fare frittata d'oua in un'altro modo Cap. 238 68
Per fare gelo con piedi di castrato, et di uitella Cap. 239 69
per far gelo con piedi, et teste di capretto, et piedi, schiena, ale, et coscie di cappone Cap. 240 69
Per far gelo con piedi di castrato, et di uitella, del quale si potrà no coprire diuerse forme et scorze d'oua Cap. 241 69
Per fare gelo di grugni, orecchi, et piedi di porco Cap. 242 70
Per far gelo de piedi, grugni, et orecchi di porco tramezzato con fette di salame finto, fatta la decottione nel modo sopradetto. Cap. 243 70
Per fare con breuità un gelo di piedi di castrato, et di uitella in ogni tempo, ma piu nel uerno Cap. 244 70
per far gelo con piedi di castrato Cap. 245 71
per fare gelo chiarificato di pesce maritimo, ò d'acqua dolce Cap. 246 71
per fare gelo di cotogni Cap. 247 71
Per fare miraus, che potrà seruire per sapore, et per coprire diuersi uolatili, et quadrupedi arrostiti nello spedo Cap. 248 71
Per fare ciuiero, ilquale potrà seruire come il sopradetto Cap. 249 72
Per fare sapore dal uulgo detto galantina, che potrà seruire per sapore, et per coprire uolatili, et quadrupedi arrostiti nello spedo Cap. 250 72
Per fare una peuerata, laquale potrà seruire, come il sopradetto Cap. 251 72
Per fare il bronegro, ilquale potrà seruire come il sudetto sapore. Cap. 252 72
Per fare sapore con mandole ambrosine brustolite dimandoto sal sa di pano Cap. 253 72
Per fare sapore d'uua passa, et altre materie Cap. 254 73
Per fare sapore di colore di ginestra con mandole monde Cap. 255 73
Per fare sapore di mele appie, et cipolle Cap. 256 73
Per fare agliata con noci fresche, et amandole Cap. 157 53
Per fare un sapore dimandato nosella Cap. 258 73
Per fare sapore di ceruse fresche, et d'altre frutte Cap. 259 73
Per fare sapore di carote Cap. 260 73
Per fare sapore d'uua passa Cap. 261 73
Per fare sapore d'uua passa, et prugne secche Cap. 262 74
Per far sapore d'amandole ambrosine Cap. 263 74

Per

Digitized by Google

TAVOLA.

Per fare sapore di mele granate	Cap. 264	74
Per far salsa di rebis	Cap. 265	74
Per fare sapore con il corpo del sopraſcritto rebis	Cap. 266	74
Per fare salsa Reale	Cap. 267	74
Per fare salsa di cotogne	Cap. 268	74
Per fare salsa di sugo di mele appie	Cap. 269	74
Per far salsa di sugo di melangole, et limoncelli	Cap. 270	74
Per far sapore d'agresto nouo	Cap. 271	75
Per fare salsa uerde	Cap. 272	75
Per fare una agresiata	Cap. 273	75
Per fare sapore d'uua negra	Cap. 274	75
Per fare sapore della medesima uua con corpo	Cap. 275	75
Per fare mostarda amabile	Cap. 276	75
Per fare salsa di uisciole	Cap. 277	75
Per fare sapore di uisciole con corpo	Cap. 278	75
Per fare sapore di cotogne con sugo di melangole	Cap. 279	76
Per accommodare marasche in gelo	Cap. 280	76
Per cuocere mele appie con zuccaro	Cap. 281	76

IL FINE DELLA TAVOLA.

Digitized by Google

LIBRO TERZO DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

AVENDO *io trattato fin qui di diuerse viuande per li dì grassi, sperimentate da me la maggior parte nella alma Città di Roma, non mancherò hora di ragionar di quelle che appartengono alli giorni di magro, et quadragesimali, cominciando dalle stature, et qualità, e stagioni d'alcuni pesci, che alla giornata compariscono in Roma, et in molti luoghi d'Italia, li quali hanno da essere accõmodati ne i modi contenuti nelli lor capitoli. Ma prima ch'io parli delli lor condimenti, parmi conueniente dire alcune particularità, che per lunga esperienza, et prattica fatta in questo officio ho trouate esser vere. Si ha da sapere dunque, che li pesci maritimi son molto migliori di quelli delli stagni, et quelli de i fiumi de i laghi, et son piu saporiti quelli che uengon presi tra gli scogli, che nell'acque molli, et tutti i pesci maritimi, che intrano nelle acque dolci à pascolare quando son purgati, son piu delicati de gli altri, e tutti i pesci sopra ogni altra cosa per esser buoni, deueno esser freschi, saluo lo storione, il qual quando è grosso deue esser riposato alquanto prima che di esso si facciano viuande. Et parimente ogni pesce per friggere, et per cuocere su la graticola, et per accarpionare, deue essere piu tosto mediocre, che troppo grosso. E tutti quelli, de quali si ha da far gelo, et si hanno da conseruar nell'aceto, et da salare hanno da esser viui.*

Della statura, e stagione dello Storione.

IL *Storione è pesce grosso, maritimo, lungo, coperto d'una scorza, che tira al uerde scuro, et ha cinque linee per lungo dalla testa fino all'estremo della coda, à foggia d'una sega, et sotto la pancia è piatto, et bianco, et ha la coda larga à foggia d'ala di pollo, ha pochissimi interiori, et maggiormente il maschio, il quale alle uolte è pieno di latte, cosi come la femina d'uoua. Il suo fegato tira al bianco, et è dolce. Ha un budello solo lubricoso. Non ha ossa, ne spine, et il suo fil della schiena è un tenerume buso, donde trapassa un cordoncino cioè neruo dalla testa fin'alla coda. Ha la testa, et gli occhi piccioli a rispetto della sua grossezza, ha il mostaccio lungo a guisa d'uno speron di galera, la bocca sotto il mostaccio senza denti, et senza mascelle, et si serue della bocca piu per sorbire, che per magnare. Ha due pendenti piccolini attaccati presso alla bocca, bianchi, et quando è cotto il mostaccio, quel tenerume battendosi in terra, balza come una balla Fiorentina, il simile*

Digitized by Google

mile fa quello della ſchiena, la ſua ſtagion comincia dal meſe di Marzo per tutto Agoſto, e trouandoſene, è buono per tutto l'anno, ſe ne pigliano molti nella Stellata preſſo Ferrara, nel qual loco il Pò fà due rami, un de quali va a Francolino, et l'altro attorno le mura di Ferrara, et tal peſce di natura va contra l'acqua, et quando e preſo nelli gran fiumi è aſſai meglio che quello preſo nel mare.

Per aleſſare il Storione con acqua, & ſale, ouer con uino, acqua, & ſale. Cap. I.

PER *iſperienza io trouo eſſer migliore lo ſtorione aleſſato con acqua ſemplice, et ſale, che con uino, et perciò ſi ha da pigliare tagliato in pezzi, che piu toſto ſia frolletto, che troppo freſco, et ſi laua con acqua tepida con diligenza, et come ſarà nettato della ſua niſcoſità, ſi gli caua quel cordone, o neruo, che ha nel mezo di quel tenerume della ſchiena, percioche quello nel cuocere il farebbe rimaner duro, et farebbe ſpezzare il pezzo, et come ſarà cauato, et ben netto ſi pone al foco con acqua fredda, et ſale, ilche ſi fa accioche nel bollire ſe n'eſca ogni triſta materia, ſchiumaſi poi et laſcia bollire pian piano per lo ſpatio d'un'hora, et piu o meno ſecondo la groſſezza del pezzo, et ſi ſerue caldo con petroſemolo ſopra. Et ſi può coprire di piu ſapori a beneplacito. Volendoſi cuocere con uino, acqua, et ſale, dapoi che è bene ſchiumato ui ſi pone pepe, cannella, zenzeuero, et del le noci moſcate ammaccate, et quando è cotto ſi può ſeruir caldo, et freddo con moſtarda amabile ſopra, o con altro ſapore a beneplacito in piatti. Auuertendo che la parte dell'umbelico è la piu graſſa, et piu ſaporita. In queſto medeſimo modo ſi può cuocere la teſta intiera, o in pezzi.*

Per ſtufar pezzi di Storione con uin bianco, agreſto, aceto, & acqua. Cap. II.

PIGLINOSI *libre diece di ſtorione compartito in tre pezzi, et ponganoſi in uno ſtufatoro di rame, o di terra, nel qual ſiano due boccali di uin bianco, un mezo di agreſto, et una foglietta d'aceto, in modo che ſtiano coperti di tre dita di uãtaggio, mettanouiſi due libre di zuccaro peſto, un'oncia tra cãnella, et pepe peſti, meza oncia tra garofani, et zenzeuero, et un quarto di noci moſcate, et quattro cipolle uecchie tagliate in quarto, che ſiano prima bollite nell'acqua, e ſtuffiſi ogni coſa con tanto ſale, che baſti, et con ſei oncie d'uua paſſa o di zibbibo, e faccianoſi bollir piano tenendo il uaſo coperto in modo, che non poſſa ſfiatare per lo ſpatio d'un'hora, et piu o meno ſecondo la groſſezza del peſce; quando ſarà cotto, ſi ſeruirà con il ſuo brodo, et con le cipolle ſopra, et eſſendo in giorno di graſſo, ſi potranno porre con eſſo pezzi di gola di porco ouer ceruellate, et in loco delle cipolle, nauoni gialli, tenendo nel cuocerlo l'ordine ſopradetto.*

Digitized by Google

Per far pottaggio di Storione in diuersi modi con diuerse materie. Cap. 111.

PIGLINOSI *libre sei di Storione, lauinosi con acqua tepida, in modo che si leui quella uiscosità che ha sopra, risciacquisi in piu acque fredde, & habbiasi una cazzuola, nella qual sia una libra di cipolle ben battute, soffritte, & due bicchieri di uin bianco, & un di agresto, & pongauisi il Storione, giungendoui tanta acqua, che stia coperto, & facciasi bollire senza schiumarlo, & come sarà quasi cotto, mettauisi pepe, cannella, & zafferano a bastanza, & quando si uorrà seruire una mano di herbette battute, & l'Estate in loco di agresto chiaro, una spina, o agresto in grani, & il Verno prugne, o uisciole secche, & chi non uolesse cosa alcuna delle sopradette, faccialo cuocere con tanta acqua, uin bianco, & butiro, ouero oglio di oliue dolci, che stia coperto, & come sarà presso a cotto, pongauisi sei oncie d'uua passa, & sei altre di mandole pelle, stemperate con l'agresto, & con le medesime spetierie, & facciasi finir di cuocere, & seruasi poi caldo nel modo sudetto. Si può anche cuocere con acqua, oglio, sale, & prugnoli, adoperando le medesime spetierie con un poco di agresto chiaro, & una man di herbuccie battute, & lasciando l'agresto in loco di prugnoli si può cuocere con piselli, ò faue fresche. In questo modo si può accommodar la testa intiera o in pezzi.*

Per far pottaggio di pezzi di Storione in altro modo. Cap. 1111.

PARTITO *che sarà lo storione in piu pezzi come di sopra, si piglierà la quantità che basterà a far li piatti che si uorranno, & se si scorticherà sarà meglio, facendosi soffriggere con oglio dolce, ò con butiro, in un uaso di terra o di rame stagnato, & rinoltandolo alcune uolte in modo che sia soffritto da ambedue le bande, & habbianosi poi cipolle tagliate minute soffritte, & mettanosi nel uaso, doue è lo storione facendole soffriggere un poco insieme, & dapoi ui si giunga tanta acqua, che stia coperto di tre dita di uantaggio con un poco di agresto, & un poco di uin bianco, pepe, canella, & zafferano a bastanza, & un poco di gengeuero, & si farà finir di cuocere, auuertendo, che non sia troppo salato, & se si uorrà che tal pottaggio habbia corpo, si porrà con esso un poco di mandole pelle stemperate con il brodo, & non hauendosi le mandole, mollica di pane bagnata nel suo brodo, et passata per lo foratoro, et nell'ultimo si ponerà una mano di herbette battute, accommodando però tal uiuanda che habbia un poco dell'agretto, et facendosi che il brodo conferisca con l'occhio, cioè non sia troppo uerde ne troppo giallo; et l'Estate in loco di agresto uecchio si porrà dell'uua spina, o agresto intiero, et in giorno grasso in loco d'oglio, et butiro, strutto, ouer lardo colato; Vi si può ancho mettere della gola di porco, o uentresca, o presciutto, et in loco di pane, ouero*

Digitized by Google

pane, ouero amandole si può incorporare il brodo con rossi d'uoua freschi battuti, ouer con rossi d'uoue dure cotte, peste nel mortaro con quattro spigoli di noce stemperati come di sopra. Così ancho si può accommodare la testa intiera, o in pezzi.

Per far minestra di polpa di Storione. Cap. V.

PIGLINOSI libre otto di storione cioè quattro nella pancia, & il resto in altro loco, et libre due di tarantello, che sia stato in molle, e habbia perso una gran parte del sale, et battasi ogni cosa insieme con li coltelli come si batte la carne di vitella, et battuta pongasi in una cazzuola, nella qual sia oglio o buttiro, et facciasi soffriggere pian piano, mescolando con il cocchiaro, e sfacendosi in modo che uenga come la carne battuta, perciochè facilmente si agruppa, giungansi un poco di brodo d'esso storione, o di altro pesce, che non sia salato, ouero tanta acqua, che stia coperto con pepe, cannella, et zafferano, et facciasi finir di cuocere con un poco d'uua passa, et prima che si uoglia seruire un poco di bone buccie battute, et un poco d'uua spina, o agresto intiero, ouero agresto chiaro, et se si uorrà sodo senza herbette incorporisi con rossi d'uoua battuti con l'agresto, et alcuni altri rossi d'uoua duri con un chiodo di garofani per ciaschedun dentro. Seruasi in piatti con li medesimi rossi di uoua sopra, usando diligenza di non li rompere, spoluerizzandoli di zuccaro, et cannella sopra, et essendo uigilia non si adoperaranno uoua.

Per far minestra di polpe di Storione in altro modo. Cap. VI.

PIGLINOSI libre otto di storione, una parte della schiena, et l'altra della pancia scorticata. Cuocasi con acqua, et sale, et pestisi nel mortaro con una libra di amandole, et un'altra di zuccaro, ouero libre due di pasta di marzapani, et sei rossi d'uoua freschi, crudi, et pepe, et cannella secondo il gusto, et un poco di sale, et come saranno peste le dette cose giunganonsi oncie sei d'uua passa di Corinto, et di tal compositione facciansi rauioli, infarinandoli con il fior di farina, et facendoli cuocere in buon brodo fatto con butiro fresco ouero con oglio, o con brodo di carne secondo i giorni, e seruansi in piatti con cascio, zuccaro, et cannella sopra. Si può ancho mettere nella compositione menta, maiorana, pimpinella, et petrosemolo battuti.

Per fare un'altra minestra della soprascritta compositione. Cap. VII.

FATTA che sarà la compositione nel modo sopradetto riducasi tutta in una balla, et pongasi in una caldarina con brodo bollente di pesce senza essere infarinata, perciochè se il brodo non bollisse andarebbe al fondo, & si disfarebbe, et il bollor la sostiene, et conserua intera, et come sarà bollita per un'hora, si caurà dal brodo, et si porrà in piatti d'argento, o in altro uaso delicato, rompen-

Digitized by Google

do la balla con il cocchiaro, & facendola uenire nel modo della carne battuta, hab bianoſi poi oncie tre di ſugo di melangole, & oncie due d'agreſto chiaro, & oncie quattro di brodo doue è cotta, tinto con zafferano, oncie tre di zuccaro, oncie quattro di butiro, ouero oncie due d'oglio, e meſcoliſi ogni coſa inſieme fin'a tanto, che ogni coſa ſia incorporata, & ſeruaſi coſi calda. Ma uolendo ſerbar la balla coſi intiera, ſi farà un ſapore della medeſima compoſitione ſudetta, & quando ſi ſeruirà, ui ſi ſpargerà il detto ſapor caldo ſopra. Queſta medeſima compoſitione ſi può fare in piu forme, tonde, quadre, & a foggia di ceruellate. Si può ancho fare tal compoſitione in un'altro modo, cioè dapoi ch'è cotta in forma lunga, & quadra tagliarla per trauerſo in fette di groſſezza d'un dito, & metterla in piatti d'argento con butiro ſotto, ouero oglio d'oliue dolce, & ſugo di melangole, & zuccaro, & cannella, & un poco di brodo dou'è cotta, facendo però che tal ſapore habbia dell'amabile, & ſi coprirà poi con un'altro piatto ſopra, & ſi metterà ſu lo ſcaldauiuande, o ſu la cenere, & come ſarà ſtato un pochetto ſi ſeruirà con zuccaro, & cannella ſopra.

Per cuocere pezzi di Storione ſotteſtati. Cap. VIII.

PIGLINOSI diece libre di ſtorione tagliato per trauerſo in pezzi, liquali non ſiano di altezza piu che un dito, (ilche ſi fa acciochè habbiano a cuocerſi preſto, & rimangano piu morbidi) faccianoſi ſtare li detti pezzi l'un ſopra l'altro per meza hora, hauendoli prima ſpoluerizzati di pepe, cannella, garofani, noci moſcate, & ſale, & poi ſtendanoſi in una tortiera di rame ſtagnata, o di ferro, nellaqual ſia una libra & meza d'oglio d'oliue dolci, ouer butiro, pongaſi con eſſo una foglietta di moſto cotto, un bicchiero d'aceto, & un di agreſto, una libra & meza di prugne ſecche ben lauate, e una libra di zibibbo, & faccianoſi cuocere nel modo che ſi cuoceno le torte con il foco ſotto & ſopra, ouero nel forno, & co ti che ſaranno ſeruano ſi coſi caldi cõ la medeſima compoſition ſopra, & in giorno graſſo in loco d'oglio, o butiro, ſi adopererà ſtrutto, con eſſi pezzi, & ſi potranno ſtufare pezzi di ſommata diſſalata con le medeſime materie ſopradette.

Per ſotteſtar pezzi di Storione in un'altro modo. Cap. IX.

PIGLINOSI diece libre di Storione tagliato nel modo ſopraſcritto, & piu & meno ſecondo che ſi uorrà, ſpoluerizzinoſi della medeſima ſpetieria del ſopraſcritto, & ſale, & fior di finocchio, faccianoſi cuocere nell'oglio o butiro, nel modo che ſi ſon cotti gli altri riuoltandoſi alcune uolte, & quando ſaranno preſto a cotti, coliſi quell'oglio o butiro, che ſarà ſouerchio, et quella parte piu groſſa ch'è rimaſta nella tortiera ſi meſcolerà inſieme con ſugo di melangole, zuccaro, et una paſſa di Corinto, facendo leuare il bollo, & ſeruaſi il peſce con tal ſapore ſopra. Et d'ogni tempo uuol eſſer ſeruito caldo.

Per

Digitized by Google

Per ſotteſtar pezzi di ſtorione, che ſiano ſtati in adobbo. Cap. XXXVI.

PIGLINOSI *libre diece di Storione tagliato nel modo delli ſopradetti capitoli, faccianoſi ſtare per tre hore in una compoſition fatta d'un boccal di uin bianco, un d'aceto, et libre due di zuccaro peſto, ouer un boccale di moſto cotto, et ſale a baſtanza, e tre oncie di pitartamo peſto, un'oncia e meza di pepe peſto, una oncia di cannella peſta, tre ſpigoli d'aglio ammaccati, et come ſaranno ſtati per lo ſopradetto tempo cauinoſi li pezzi, et faccianoſi ſotteſtare con oglio, o butiro nella tortiera nel modo ſopradetto, et quando ſaranno cotti, cauinoſi dalla tortiera, hauendoſi fatto bollire dell'adobbo, nel quale ſono ſtati meſcolati con quel liquore, ch'è rimaſto nella tortiera, e ſeruaſi con tal ſapore ſopra. Et ſe ſi uorrà mettere dell'uua ſchiaua, ouer zibibbo a ſtufar con eſſi ſarà in arbitrio.*

Per cuocere i pezzi di ſtorione ſu la graticola. Cap. XI.

HABBIANOSI *libre diece di ſtorione tagliato nel modo delli ſopradetti capitoli, facendoſi ſapere che chi uorrà, potrà anchо ſcorticarlo, ma ſe gli ſi laſcia la cotica, ſi fa per conſeruarlo piu intiero, et ponganoſi i pezzi l'un ſopra l'altro, che prima ſiano ſtati ſpolueriz̃ati di fior di finocchio, pepe, et ſale, e mettanoſi in un uaſo, nel qual ſia oglio, et laſcinoſi ſtare nel detto oglio p meza hora in modo che ſiano bene onti d'eſſo oglio, habbianoſi apparecchiati rametti di roſmarino, ouer di mortella, bagnati con eſſo oglio ſopra la graticola, et ponganoſi i pezzi ſopra li detti rami, che non ſi tocchino l'un con l'altro, ilche ſi fa acciоche il peſce non ſi attacchi ſu la graticola, dandoli il foco pian piano, et riuolgendoli alcune uolte, et con il medeſimo oglio nel qual ſono ſtati in molle, meſcolato con aceto, moſto cotto, ouero zuccaro ſi bagneranno con un rametto di ſaluia, acciоche piglino il ſapore della compoſitione fin'a tanto che ſian cotti, & ſopra tutto habbiaſi auuertenza di non dar loro foco aſpro. Tal peſce tanto ſarà migliore quanto ſi cuocerà con il fumo della graticola fatto per cauſa del ſapore, con il quale ſi bagna il peſce, e ſeruaſi coſi caldo con il medeſimo ſapore, & uua paſſa cotta in uino, & zuccaro ſopra, ouer con ſugo di melangole, & zuccaro.*

Per far tommacelle di polpe di ſtorione. Cap. XII.

PIGLINOSI *libre diece parte della ſchiena, & parte della pancia della ſtoriene ſcorticate, battanoſi con il coltello minutamente ſopra una tauola, giungendo con eſſe libre quattro di tarãtello diſſalato, menta, maiorana, un poco di ſerpillo, pepe, cannella, & noci moſcate peſte inſieme, che ſiano in tutto oncie tre, zuccaro fino peſto di peſo oncie ſei, una paſſa di Corinto netta libra una, uoua del pro-*

Digitized by Google

prio storione crude, oncie diece, & d'ogni cosa si farà una compositione della qual si faranno balle grosse quanto una balla Fiorentina, & un poco meno, & si darà la forma delle tommacelle con la mano che habbiano del tondo, & del piatto, infarininosi con fior di farina, & mettanosi in una tortiera, nella qual sia oglio, o butiro, & facciansi cuocere con foco sotto, & sopra, riuolgendoli, & cotte che saran no si seruiranno cosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra, e se non sarà giorno di magro in loco di tarantello adoperisi sommata dissalata, ouer lardo, & presciutto, & in loco dell'uoua dello storione roffi d'uoua crudi facendosi cuocere con lo strutto come di sopra.

Per far peri di polpe di Storione cotte sotteſtate. Cap. XIII.

PIGLISI della medesima compositione del capitolo soprascritto delle tommacelle, & facciansi ballette con la palma della mano a foggia di peri con uno stecco picciolo in cima, accioche paiano peri, infarininosi in fior di farina, & mettansi in un tegame ouer tortiera, nella qual sia oglio o butiro, secondo la quantità de i peri. Diasigli una caldetta sotto, & sopra fin'a tanto che siano fermati, ca uisi l'oglio, o butiro, che sarà di souerchio, ponganosi con acqua, & agresto tanto che stiano coperti con un poco di pepe, cannella, & zafferano, facciansi bollire per meza hora, giungendoui una mano di herbuccie battute, & un poco di mosto cotto, ò zuccaro, et seruansi calde con il suo brodo sopra.

Per far ceruellate di polpe di Storione. Cap. XIIII.

PIGLINOSI libre cinque di pancia di storione della parte piu bianca, e scorticata, & libre cinque della parte della schiena, et battansi insieme con li coltelli minutamente con libre due di tarantello scorticato, netto, et leuato, senza essere disalato, e oncie sei di fior di finocchio, et oncia una e meza di pepe ammaccato, oncie sei di carote cotte in uino, se se ne troueranno, le quali carote siano tagliate nella parte piu rossa in bocconcini come dadi, et oncie sei di pignuoli ammolati, oncia una tra garofani, et noci moscate peste, un'altra oncia di cannella, tre oncie di oglio d'oliue, et un poco di serpillo uerde, o secco battuto, et lasciſi stare la detta compositione per un giorno in un uaso ben netto in loco fresco, e stia coperto, accioche uenga a confettarsi meglio, facciansi poi d'essa compositione ceruellate grosse, et picciole secondo che si uorranno, et ponganosi nella carta che sia onta d'oglio sopra una tauoletta, et lasciansi al fumo del camino una notte, ilche si fa per darle l'odore del salume, & quando si uorranno cuocere ongasi un'altra carta con oglio, et facciasi doppia a foggia di luterna, facciansi cuocere i ceruellati sopra la detta carta su la graticola, et quando saranno cotti seruansi co si caldi con sugo di melangole, et zuccaro sopra. Si possono ancho fare i ceruellati subito ch'è fatta la compositione, et infarinarli, et friggerli nella tortiera nel mo

do

Digitized by Google

do che si son cotte le tommacelle, & se sarà in giorno grasso, ui si può mettere del cascio Parmeggiano in loco di tarantello.

Per far polpette di polpe di Storione ripiene, cotte allo spedo, e stufate, & in diuersi modi. Cap. XV.

PIGLINOSI *libre diece della polpa del storione parte nella pancia, e parte nella schiena, e tagliſi la parte piu magra in polpette un palmo lunghe, tre dita larghe, et alte un dito, et dianoſi due botte per ciaſcheduna d'eſſe, con la coſta del coltello, e ſpoluerizzinoſi di fior di finocchio, ſale, et pepe, e sbruffinoſi con un poco di agreſto, et con il reſtante della pancia facciaſi una compoſitione in queſto modo, cioè battaſi minuta con li coltelli nel modo che ſi batte la ſalcizza, giungendoui camella, noci moſcate, et garofani peſti inſieme, che in tutto ſiano oneie due, et quattro oncie di agreſto chiaro, meza libra di zuccaro, e zafferano, et ſale a baſtanza, ſei oncie d'uua paſſa di Corinto, una mano di herbette, battute, cioè menta, maiorana, et pimpinella, con un poco di ſerpillo, et con ogni coſa facciaſi la detta compoſitione, et con eſſa ſi empiano le polpette, riuolgendole in sù come i cialdoni, & dapoi inſpedinoſi tramezandole con foglie di lauro o di ſaluia, et faccianoſi cuocere nel modo che ſi cuoceno gli altri arroſti con foco gagliardetto, acciò la compoſitione non uenga a caſcare, et non rimangano aſciutte, ſi piglierà quel graſſo che caſcherà nella iotta, et ſi meſcolerà con un poco di agreſto, et zuccaro, et ſe ne farà ſapore, con il qual ſi ſeruiranno le dette polpette quando ſaranno cotte, et ſe ſi uoleſſero ſtufare le dette polpette coſi crude, ouer dapoi che ſaranno meze cotte nello ſpedo ſi poneranno in una tortiera, ouero ſtufatoro di terra con prugne, et uiſciole ſecche, et acqua, ſale, oglio, ouer butiro, et delle medeſime ſpetierie, che ſi ſon adoperate di ſopra nella compoſitione, faccianoſi finir di cuocere con foco ſotto, et ſopra, come le torte, et con il reſtante che s'è battuto ſi può ancho pigliare torantello diſſalato per una libra. Le dette polpette ſi poſſono cuocere con piſelli freſchi ſgranati, et dapoi che ſaranno cotte allo ſpedo ſi poſſono ſeruire con diuerſi ſapori ſopra. In queſti medeſimi modi ſi può fare della polpa del tonno, dell'ombrina, della ſpigola groſſa, et della leccia, eſſendo eſſe ſcorticate.*

Per far briſauoli di Storioni, cotti, & ſotteſtati. Cap. XVI.

PIGLINOSI *diece libre di polpa di ſtorione di quella parte, che ſta preſſo la pancia, ch'è uergellata, e tagliſi nel modo che ſi tagliano le polpette, battanoſi con la coſta del coltello, ſpoluerizzinoſi di ſale, e pepe, et fior di finocchio. Mettanoſi in una tortiera, nella qual ſia oglio, o butiro l'una ſopra l'altra, trammezzate con la medeſima compoſitione, della qual ſi empiono le polpette nel proſſimo ſopraſcritto capitolo, ouero di herbuccie battute, una paſta, et ſpetieria, et faccianoſi cuocere con il foco ſotto, et ſopra, hauẽdoui prima giunto un poco di acqua*

&

Digitized by Google

& di agresto, tanto che stiano coperte, et quando saranno quasi cotte, mettansi un poco di cannella, et zafferano, et una mano di herbete battute, et l'Estade in loco d'gresto, una spina, o agresto intiero. Et seruanosi caldi con il medesimo brodo sopra.

Per friggere brisauoli di Storione. Cap. XVII.

PIGLINOSI libre diece di polpa di storione tagliata nel modo soprascritto, et battasi alquanto con la costa del coltello, et facciansi stare in una compositione d'oglio, sale, pepe, agresto, cannella, et fior di finocchio, et dapoi infarinisi, et in oglio o butiro, ouero strutto secondo la giornata che sarà di grasso o di magro, et come saranno cotti seruanosi in piatti con sugo di melangole, et zuccaro sopra. Il simile si può fare di quelli che sono stati in adobbo.

Per cuocere pezzi di Storione allo spedo. Cap. XVIII.

PIGLINOSI libre diece di polpa di storione scorticata, et piu o meno secondo che si uorrà, tagliasi in pezzi di libre due l'uno, et piglinosi libre cinque di tarantello scorticato, netto del sale, che sia stato in acqua fredda per quattro bore; tagliasi per lungo nel modo che si taglia il lardo per impillottar gli arresti, et detta tagliatura inuolganosi in fior di finocchio, pepe, e cannella, et un poco d'oglio dolce ouer butiro, et similmente s'inuolgano i pezzi dello storione, et impillottinosi li pezzi con le dette tagliature, ponganosi nello spedo, et facciansi cuocere a foco lento, et nella iotta, che ricoglierà il grasso siani un poco d'agresto chiaro, zuccaro, et uin bianco. Et cotti che saranno si seruiranno cosi caldi con il suo sapor sopra.

Per cuocere pezzi di Storione in un'altro modo. Cap. XIX.

PIGLINOSI libre diece di polpa di storione, e taglinosi in pezzi di grossezza d'un uouo di gallina, et facciansi stare nella sopradetta compositione del capitolo 10. dello storione sotteslato per due bore, et dapoi si pongano allo spedo, tramezzate con fette di tarantello state in molle, facciansi cuocere bagnandoli alle uolte con oglio, et con la medesima compositione. Et cotti che saranno, seruanosi con il suo sapor che casca nella iotta sopra d'essi.

Per cuocere pezzi di Storione in un'altro modo. Cap. XX.

PIGLISI della polpa di storione, la quantità che si uorrà scorticata, et tagliasi in pezzi nel modo soprascritto, li quali si facciano stare in una compositione di pepe, cãnella, oglio, agresto, et sale, et dapoi s'inspedi, et facciasi cuocere, ricogliendo il grasso che casca nella iotta, et come son cotti habbianosi cipollette fresche

Digitized by Google

sche battute, soffritte in oglio, o butiro, o in strutto secondo la giornata, mescolate con quel liquore che casca, & con la medesima compositione, nella quale essi pezzi sono stati in molle. Si serue con il detto sapor sopra spoluerizzato con zuccaro, & cannella. Li detti pezzi ancho dapoi che sono stati in molle, si possono infredare, & cuocere nel modo che si cuoceno l'anguille, facendo la sua crostata di fior di farina, zuccaro, & cannella, & si seruono caldi con zuccaro, & sugo di melangole sopra. Et di piu dapoi che son cotti si possono seruire con ciuiero, o miraus, o bronegro sopra con pignoli ammogliati.

Per friggere polpa di Storione, che paia che siano Lampredozze. Cap. XXI.

PIGLINOSI *libre diece della pancia dello storione scorticata, ch'è la parte migliore, taglisi in pezzi di lunghezza d'un palmo, & di grossezza d'una costa di coltello, delli quali pezzi si faranno liste a foggia di stringhe con il coltello, le quali si mettano per due hore nell'adobbo ouer nella compositione d'oglio, agresto, fior di finocchio, & sale, & infarinosi con fior di farina, & friggansi in oglio, o in butiro, o strutto secondo la giornata che sarà, & seruansi con sugo di melangole, et zuccaro sopra. Ma se si vorrà che paiano lampredozze, copransi di ziuiero, & seruansi con pignoli confetti sopra, o con zuccaro, & cannella. Si possono ancho seruire dapoi che son fritti con cipollette fritte sopra, o con agliata, o salza uerde, ouero con altri sapori secondo i tempi.*

Per cuocere i budelli di Storioni in piu modi. Cap. XXII.

IL *storione (come nel principio dissi) non ha piu d'un budello, il qual è lubricoso, et di color di ruggine, & è assai piu duro che il resto dello storione: ha un gruppo nel mezo, e sfendesi per lo lungo, e con un coltello si caua quella materia ch'è dentro, e quella di fuora con un poco di sale, e come sarà ben netto, si laua, e si taglia in pezzi, e si pone in una pignatta o in un'altro uaso con agresto, cipolle soffritte battute, acqua, e sale, e un poco di uin bianco, e si fanno bollire per spatio di tre hore piano, et all'ultimo prima che si uogliano seruire, ui si aggiunge una brancata di herbette battute, pepe, cannella, & zafferano a bastanza, & si seruono con pepe, & cannella sopra. Si può anco far bollire il budello in acqua, et sale solo fin'a tanto che sia ben cotto, et si puo compartire in pezzi nel modo soprascritto, et farne pottaggio con le medesime materie, et in loco d'acqua metterui del brodo, nel qual'è cotto, et anco dapoi ch'è alessato si soffrigge, et si copre di diuersi sapori, ouero dapoi ch'è alessato si soffrigge in oglio, hauendolo prima infarinato, et si serue con sugo di melangole, et pepe sopra.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere il latte, & fegato di Storione in piu modi. Cap. XXIII.

VOLENDOSI *far pottaggio del latte, pigliſi, et facciaſi bollire nell'acqua ſemplice, (ilche ſi fa accioche ſi poſſa meglio tagliare) cauiſi dall'acqua bollente, et pongaſi nella fredda, tagliſi in pezzuoli, et facciaſene pottaggio con il fegato tagliato in pezzi anchor lui in quel modo che ſi fa del budello nel proſſimo ſopra ſcritto Cap. Et l'eſtade in loco di agreſto chiaro adoperiſi una ſpina, et agreſto intiero. Si può anco incorporare il brodo con mandole peſte, ouero roſſi d'uoua freſche bat tute con un poco di agreſto chiaro. (Ilche ſarà ſecondo i tempi) et ſe eſſo latte ſi uorrà friggere, ſi potrà perleſſare, cioè dargli un bollo nell'acqua, et dapoi tagliarlo in fette, et infarinarlo, et friggerlo, et ſeruirlo con ſugo di melangole, ſale, et pepe ſopra. Il ſimile ſi fa del fegato ſenza eſſere perleſſato, tagliandolo in fette, et anco dapoi che ſon fritti ſi poſſono coprire di piu ſapori. In tutti queſti modi ſi poſſono accommodare l'uoua d'eſſo ſtorione, dapoi che ſaranno perleſſati, e tagliati in pezzuoli.*

Per far cauiale d'uoua di Storione, che ſubito fatto ſi può magnare, e ancho conſeruar molti giorni. Cap. XXIIII.

PIGLINOSI *l'uoua dello ſtorione nel meſe d'Aprile per tutto Maggio, percioche in altro tempo non ſon coſi perfetti, et quanto ſon piu neri, tanto ſon migliori, et leuiſi loro con diligenza quella pellicina che hanno intorno, auertendo di non romperle: riducaſi poi quella parte che ſi uorrà in uaſi di legno netto, et delicato, et per ogni libra d'uoua meza oncia di ſale, et un'oncia d'oglio d'oliue dolci, et meſcoliſi ogni coſa inſieme con diligenza ſenza romper l'uoua, et dapoi habbiaſi una caſſetta larga tre palmi, et piu, o meno ſecondo la quantità, et di altezza di quattro dita, et di lunghezza un braccio, et mezo, et ſopra tutto ſia ben liſcia, et ponganouiſi dentro le dette uoua, cioè la quantità, che ui può ſtare, et mettaſi la detta caſſetta nel forno dapoi che'l è cauato il pane, ouer caldo a quella temperatura, et laſciſi ſtare fin'a tanto che ſi uedrà che comincino a fare un poco di crema, et allhora cauinoſi dal forno, et ſi meſcolino ſotto et ſopra con una ſpatola di legno, et queſto facciaſi piu uolte fin'a tanto, che l'uoue ſiano cotte, e uerranno nere, et paſtoſe, facendo la proua piu uolte, et quando ſarà cotto, ſi potrà conſeruare in uaſo di terra inuetriato per alcuni giorni, ma ſe ſi uorrà magnar coſi caldo ſi potrà, mettendolo ſu le fette di pane, et ſeruendoſi con ſugo di melangole et pepe ſopra. Ma per conſeruarlo ui ſi metterà un poco di garofani, et noci moſcate, et un poco d'oglio nel fondo del uaſo, et di ſopra. Conſeruiſi in lochi freſchi, riuedendolo alcune uolte, percioche ſe non foſſe coperto d'oglio, ſi muffarebbe. Del cauiale crudo il qual ſi fa con il ſale, et ſi conſerua in barili, che hanno ſuſato il fondo, ac*

ciò

Digitized by Google

ciò possa uscir la salamoia non ne parlo, percioche nelle corti non si usa.

Per far frittata con uoua di Storione, & uoua di polli. Cap. XXV.

PIGLISI una libra d'uoue di storione fresche, pestinosi nel mortaro, & passinosi per lo foratoro, ò per lo setaccio, & diece uoue di gallina bene sbattute con un poco di herbette battute, pepe, cannella, & sale, & un poco di latte, onero acqua, & faccianosene le frittate nel modo che si fanno l'altre, & seruanosi con zuccaro, & cannella, & sugo di melangole sopra. Si possano anco fare senza l'uoua di gallina con un poco di mollica di pane.

Per far frittate d'voua di Storione fatta in cauiale. Cap. XXVI.

PIGLINOSI oncie sei di cauiale d'uoua di storione, pestinosi nel mortaro, con oncie quattro di noci che non siano rancide, & altre oncie quattro d'uoua d'altro pesce fresche, stemperisi ogni cosa con mezo bicchiero d'acqua, giungauisi un'oncia di pan grattato, & un poco di herbette battute, & facciasene frittate con oglio, mescolandole con il cocchiaro, percioche facilmente si attacca, seruanosi con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra; & non hauendosi l'uoua d'altro pesce si puo far senza, ouero si farà con uoua di pollo nel modo soprascritto.

Per cuocere Porcellette in diuersi modi. Cap. XXVII.

Io son di opinione, che il pesce porcelletta sia lo storione picciolo, ben che nella primauera ch'è la sua stagione, ne appareno grossi & piccioli. Quelli che si pigliano nel Pò, nel Teuere, et ne gli altri fiumi grossi sono assai migliori di quelli che si pigliano nel mare, o nelli stagni, percioche quelli de i fiumi son piu purgati, & piu candidi. Quelli del mare, & delli stagni tirano al uerde scuro, et hanno le porcellette tutti i segni che ha lo storione, et perciò quando son grossetti se ne possono far le medesime viuande, che si fanno dello storione. Quando son piu picciole di quattro libre l'una, si cuocono intiere con acqua, et sale, ma prima si caua quel neruetto, che hanno come lo storione dal capo fin'alla coda, et si scorticano, et se ne fanno pottaggi in piu modi, et come sono scorticati si arrostono nello spedo tagliati in pezzi come l'anguille, facendo la sua crostata, et alle mezzane si da un bollo, et si caua la spoglia, et s'infarinano, et friggono, et si seruono con diuersi sapori sopra. Si possono anco cuocere su la graticola, con la scorza, et senza la scorza, le piu picciole si friggono con la scorza, et senza, et si seruono con sugo di melangole, et sale, et pepe sopra.

Della

Digitized by Google

Della ſtatura, & ſtagione dell'Ombrina. Cap. XXVIII.

L'OMBRINA è peſce maritimo, et uolentieri entra ne i gran fiumi, nelli quali ſi purga di quel ſalſume, et s'ingraſſa; Ha la teſta groſſa con due pietre bianche dentro. Ha gli occhi grandi. La ſua ſcaglia è groſſa, bianca, et larga, è di carne piu bianca, et piu tenera che lo ſtorione, et ſi cuoce piu preſto. La ſua uera ſtagione comincia del meſe di Maggio, et dura per tutto Agoſto, benche in Roma ſe ne trouano quaſi d'ogni tempo.

Per cuocere la teſta dell'Ombrina. Cap. XXIX.

PIGLISI la teſta che ſopra tutto ſia freſca, tagliata in quel modo, che ſi taglia in Roma cõ un palmo di buſto, et ſopra tutto ſia bene ſcagliata quella parte del buſto, et nella bocca, nella quale è una minuta dentatura, et ne gli orecchi ſia ben lauata, cuocaſi in acqua, et ſale come ſi cuoce lo ſtorione in bianco. Seruaſi coſi intiera con petroſemolo, o fiori ſopra. Per ſuo ſapore richiede ſapor bianco, o ſal ſa uerde. Si compartiſce anco in pezzi, et ſi cuoce con acqua, oglio ſale, pepe, cannella, et zafferano, giungendoui una ſpina o agreſto intiero con una mano di herbette battute. In queſto modo ſi poſſono anco cuocere tutte l'altre parti del corpo.

Per cuocere pezzi d'Ombrina in ſalda. Cap. XXX.

PIGLINOSI libre dodeci di ombrina, et facciaſene due pezzi, ſcagliſi, et lauiſi in acqua chiara, facciaſi cuocere in uaſi di terra, ouer di rame con un bocca le et mezo di uino bianco, un mezo di aceto bianco, et acqua, con ſale a baſtanza, e ſchiumata che ſarà, giungauiſi un'oncia tra pepe, et canella ammaccati, un quarto di noci moſcate ammaccate, et cotte che ſaranno, cauinoſi dal uaſo, et mettanoſi ſopra una tauoletta, ſpoluerizandoli di zuccaro per ogni banda, et laſcinoſi rifreddare et ſeruanoſi coſi freddi, con eſſe richicde eſſere ſeruito ſapore d'una paſſa, fatto cõ moſtacciuoli fini.

Per far pottaggio di pezzi d'Ombrina alla Vinetiana. Cap. XXXI.

PIGLINOSI libre diece d'Ombrina tagliata per lo trauerſo del peſce in due pezzi, ſcaglinoſi, et lauinoſi bene, et ponganoſi in un uaſo di rame, o di terra con oncie 8. d'oglio, et libre cinque di maluagia, o uin bianco, due libre d'acqua, meza libra di agreſto, tre oncie di zuccaro, un oncia di ſpetieria Venetiana, e quattro oncie di zibibo, et facciaſi cuocere ogni coſa inſieme con lento foco, tengaſi turato il uaſo, auuertendo, che tal peſce non ſi disfaccia, percioche (come di ſopra ho detto) uuol poca cocitura, ſeruaſi coſi caldo con fette di pane ſotto, e'l ſuo brodo ſopra. Del reſto del corpo ſi fanno tutte le uiuande, che ſi fanno dello ſtorione. Il ſimile del ſuo latte, et del ſegato, et de i budelli, l'uoua ſi aleſſano, et ſe ne fa pottaggio, e tutte le uiuande, che ſi fanno di quelle dello ſtorione, eccettuando il cauiale.

Della

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagione del peſce Salmone. Cap. XXXII.

VIEN *poco peſce ſalmone freſco in Italia, ma ne ſon portati aſſai ſalati groſſi, & piccioli. Ha la medeſima ſtatura che il corbo, & la medeſima ſcaglia. Son roſſi di carne il uerno come la trotta. La ſtagione comincia di Maggio, et dura per tutto il Luglio. Tengo per certo che tal peſce ſia chiamato Salmone per lo ſaltar che fa nell'acqua. Partecipa del maritimo, & dell'acqua dolce, come fa lo Spigolo. Se ne fanno tutte le uiuande, che ſi fanno de i corui & de i Spigoli, coſi dell'interiori ſi fanno diuerſi potaggi, et ſi friggono come quelli dello ſpigolo.*

Della ſtatura, e ſtagione della Leccia. Cap. XXXIII.

LA *Leccia è un peſce, che ha la teſta, & la coda a ſomiglianza della palamida, è coperta d'una cotica liſcia, e tira al color turchino. Ha ſu la ſchiena certe punte aguzze, non troppo acute, ne molto lunghe. La pancia tira al bianco, & è piu picciola dello Storione, et del Tonno. La ſua polpa è piu bianca che quella dello ſtorione, e molti s'ingannano, pigliandola in loco dello ſtorione per la ſua bianchezza. La ſua ſtagion comincia del meſe di Aprile, & dura per tutto Settembre. Della ſua polpa ſi fanno le medeſime uiuande, che ſi fanno dello Storione, & il ſimile dell'interiori, eccettuando il Cauiale, & l'uoua.*

Della ſtatura, e ſtagion del Tonno. Cap. XXXIIII.

IL *peſce Tonno è di ſtatura groſſa, e tonda, et è coperto d'una cotica, che ha del bigio ſcuro. La ſua carne è roſſigna, & tira piu allo ſcuro, che ad altro colore, et quãdo è cotta fa certa apertura à foggia di ſfogliame. Della parte della ſchiena d'eſſo Tonno ſi fa tonnina, & della pãcia ſi fa tarantello. Credo che queſto nome di tarantello ſia deriuato da Taranto, nella qual città ſe ne fanno aſſai. La uera ſtagione comincia dal meſe di Maggio, & dura per tutto l'Autunno, ma in Roma ſe ne troua la maggior parte del tempo.*

Per cuocer la teſta del Tonno. Cap. XXXV.

PIGLISI *la teſta del tonno, e tagliſi nel modo che ſi taglia in Roma con un palmo di buſto, et ſopra tutto ſia freſca, percioche altrimente non ſi potrebbe godere, hauendo il piu horrendo odore che qualunque teſta d'altro peſce, & facilmente ſi corrompe, & per queſta cagione ha da eſſer cotta con uino, aceto, ſale, acqua, e ſpetierie ammaccate, et piu toſto ha da eſſer ſeruita fredda che calda. Con eſſa ſi richiede per ſapore moſtarda forte. In queſto modo ancho ſi puo cuocere il reſto del buſto quando ſarà compartito in piu pezzi.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere pezzi di Tonno sotteſtati, & ſu la graticola. Cap. XXXVI.

PERCHE *io trouo che la polpa del Tonno ſia miglior ſotteſtata, et ſu la graticola, che in altre uiuande, piglinoſi i pezzi del Tonno ſcorticati, et facciaſi ſtare per due hore nell'adobbo fatto nell'aceto, uin bianco, moſto cotto, pepe, pitartamo peſto et con uno ſpigolo d'aglio ammaccato, et ſale, et ponganoſi i pezzi, liquali ſiano d'altezza due dita al piu, di ſei libre l'uno, in una tortiera, o tegame, nel qual ſia oglio di oliue dolce, et facciaſi cuocere come le torte con foco ſotto et ſopra, et come ſaranno quaſi cotti giungaui ſi un poco dell'adobbo, nel qual ſono ſtati, et quando ſaranno cotti ſeruanoſi con il ſuo ſapor ſopra. Li pezzi che hanno da eſſere arroſtiti ſu la graticola, ſaranno delle medeſima grandezza, et altezza, et ſi ſpoluerizzano di ſale, fior di finocchio, et pepe, et ſi porranno in un uaſo, nel qual ſia dell'oglio, et come ſaranno ſtati nel ditto oglio per un'hora, ſi caueranno, et ſi faranno cuocere ſu la graticola nel modo che ſi cuocono quelli dello ſtorione innanzi al Cap.* II. *et poi ſi ſeruano caldi, col medeſimo ſapore dello ſtorione; ſi poſſono anchor cuocere ſu la graticola quei pezzi, che ſaranno ſtati in adobbo ſeruendoſi caldi col medeſimo adobbo ſopra.*

Per ſotteſtar pezzi di Tonno in un'altro modo. Cap. XXXVII.

PIGLINOSI *pezzi di tõno di ſei libre l'uno ſcorticati, et ponganoſi in un tegame, o tortiera ſparſa con prugne, et uiſciole ſecche, et cipollette battute con oglio, uin bianco, agreſto, pepe, cannella, garofani, ſale a baſtanza, et un poco di acqua tinta di zafferano, et faccianoſi finir di cuocere con foco ſotto et ſopra, nel modo che ſi fanno cuocere le torte, et ſeruanoſi caldi con il medeſimo brodo ſopra. In tutti li ſudetti modi ſi accommodano li briſauoli, et le polpette piene, et uote fatte di polpa di tonno.*

Per far polpettoni di polpa di tonno pieni et cotti nello ſpedo. Cap. XXXVIII.

ESSENDO (*come di ſopra ho detto*) *la carne del tonno molto piu roſſa, che di tutti gli altri peſci, per lo qual roſſore tira alla ſomiglianza della carne di ſeccaticcia, perciò auuiene, che ſe ne fanno anco polpettoni oltre alle ſudette altre uiuande. Pigliſi dunque la parte piu magra, e taglinoſi li polpettoni di lunghezza d'un palmo, et di groſſezza d'un dito, et dianoſi quattro o cinque botte per ciaſcheduno con la coſta del coltello, e ſpoluerizzinoſi di fior di finocchio, et ſale, et habbiaſi una compoſitione fatta della pancia, ch'è la parte piu graſſa del tonno, e tarantello ſalato, ſtato in molle per lo terzo della detta pancia, et battanoſi inſieme l'una con l'altra come la ſalciccia, giungendoui herbette odorifere, et ſe ſarà giorno*

che

Digitized by Google

che non sia uigilia in loco del tarantello mettauisi cascio grattato, & rossi d'uoua crudi con pepe, cannella, garofani, noci moscate, & zaffarano, et se ui si uorrà mettere aglio, sia in arbitrio: Empianosi i polpettoni con la detta compositione, et facciansi cuocere nella spedo bagnandoli alle uolte d'aglio, et agresto mescolato cõ mosto cotto, et come saranno cotti seruasi caldi con il suo sapor sopra. Della detta polpa del tonno si fanno tutte quelle uiuãde, che si fanno dello storione, et similmente de gl'interiori, eccettando il cauiale che non si puo fare delli suoi uoui.

Della statura e stagione, del pesce Palamido. Cap. XXXIX.

Il pesce palamido è della medesima statura del tonno, ha la coda bifulcata con due seghe, di quà, et di là acuta, et ha la medesima cotica del tonno. Nella sua stagione è molto buono; laquale stagion comincia del mese di Marzo, et dura per tutto Giugno, et piu o meno secondo i tempi. Delli grossi si fanno tutte quelle uiuande, che del tonno. Li mezani, et li piccioli si possono friggere, et cuocere su la gratico la. Volendosi far polpette, et brisauoli delle grosse, et picciole, piglisi il palamido, che sia freschо, scortichisi, e taglisi per lo lungo del pesce, et della polpa facciansi brisauoli in adobbo, et dapoi si stuffino, et cuocansi su la graticola. Se ne possono anco far polpette, et minestre battute in tutti i modi, che si fanno dello storione. Si possono anchо friggere li detti brisauoli dapoi che saranno stati in adobbo, et seruir si con diuersi sapori sopra, et se nõ saranno stati in adobbo seruansi con sugo di melangole, et pepe sopra. Facendosi sapere che nel mese di Maggio si sogliono trouar pieni di latte.

Della statura e stagione dello Spigolo. Cap. XL.

Il pesce spigolo è anchor esso maritimo, et in diuersi lochi è chiamato con diuersi nomi, chiamanosi in Venetia Varoli, et in Genoua Lupi, in Roma Spigoli, in Pisa, et in Fiorenza Ragni, ma in Venetia son piu grandi di quelli di Roma. Son di grossa scaglia piu che i corbi, et sotto la pancia son bianchi con due penne, et hãno la coda intiera, hãno due ale su la schiena, l'una cõ punta, e l'altra senza. La sua stagion comincia nel principio di Decembre, et dura per tutto Febraro, perciochè in quel tempo son pieni di latte, et d'uoua; Quando si pigliano ne i fiumi grossi com'è il Teuere, et il Pò, et altri fiumi son perfetti, et son bianchissimi a somiglianza d'argento. Non son cosi buoni quelli che si pigliano in mare, o ne i stagni, li quali son ombrati sopra la schiena, li piu piccioli, che si pigliano nella prima uera son molto buoni per tutto Luglio, et si friggono, et si cuoceno su la graticola; Li grossi quando son scagliati, et netti delli loro interiori si cuoceno con acqua et sale cosi intieri o i pezzi secõdo la lor grossezza nel modo che si cuoce lo storione, et si salua il lor latte, et l'uoua. Se ne fanno ãco potaggi alla Venetiana come si fa dell'ombrina nel

Digitized by Google

capitolo 31. Et altri potaggi come nel capitolo 4. Si potranno ancho cuocere con uino, aceto, acqua, e spetierie, nel modo che si cuoce la trutta nel capitolo 115. Li mezzani si accarpionano, & si marinano come si marina il Carpione nel capitolo 121. & del grasso della coda, ch'è la parte piu soda, & senza spine si potranno far polpette ripiene di sarde battute senza spine, lequali polpette si potranno cuocere nello spedo, & su la graticola, & sotteslate.

Della statura, e stagione dell'Ombrina picciola. Cap. XLI.

L'OMBRINA picciola è un pesce che molto si rassomiglia allo spigolo, ma ha la testa piu alta, & l'occhio piu grande, & la scaglia men folta, & la polpa molto piu molle d'esso spigolo. Quando non passano tre libre son eccellenti, & perfettissime, particolarmente per accarpionare, & marinare, & cuocere in salda, come si cuoce l'ombrina grande in pezzi nel capitolo 30. Se ne fanno potaggi, e tutte le uiuande che si fanno dello spigolo nel prossimo soprascritto capitolo & del corbo nel capitolo 42. La sua stagion comincia dal mese di Maggio, & dura per tutto Luglio, anchorche in Roma se ne sogliono trouar d'ogni tempo.

Della statura e stagione del pesce Corbo. Cap. XLII.

IL pesce corbo io credo che habbia questo nome, percioche è alquanto corbuto, cioè con il collo arcato, & su la schiena ha un'ombra nera, ma l'hanno molto piu nera quelli che son presi in mare, o ne' stagni, liquali ancho son mè buoni di quelli che son presi nelle bocche de i fiumi, & hanno la scaglia piu minuta che lo spigolo, & la carne piu soda. Hanno due pietre nella testa come l'ombrina, benche non tanto grosse. La lor stagione comincia dal mese di Maggio, & dura per tutto Luglio. In Roma se ne sogliono trouare tutto l'anno. Si puo accommodare il corbo cosi grande come picciolo in tutte le uiuande che dello spigolo si dicono nel Ca. 40.

Della stagione e statura dell'Orata. Cap. XLIII.

L'ORATE si trouano grosse, & picciole, le buone hanno le scaglie minute e tirano all'argento, & hanno una linea dalla testa fin'alla coda, & appresso la coda una macchia nera per lo trauerso, & hanno la coda biforcata, & la dentatura con quattro ordini, cioè due da basso, & due da alto, & dèti fortissimi come di huomo, come l'hanno ancho altri pesci della medesima spetie. La loro stagion comincia del mese di Nouembre, & dura per tutto Aprile.

Per cuocere Orate su la graticola. Cap. XLIIII.

PIGLINOSI l'orate fresche tanto maritime quanto di stagno, & di qualunque altre acque siano senza essere scagliate. Cauinosi gl'interiori, lauinosi bene,

Digitized by Google

ue,& facciansi stare in una compositione d'oglio, sale, aceto, & fiori di finocchio per due hore, pongansi su la graticola, & facciansi cuocere con foco temperato, bagnandole con la medesima compositione, nella quale sono state immolle, & riuoltandole alle uolte, acciochè uengano ben cotte, e seruansi calde col medesimo sapor sopra, et uolendole friggere, scaglinosi, et nettinosi delle loro interiori, lauinosi bene, e spoluerizzinosi di sale, acciochè siano piu saporite, infarininosi, & friggansi in oglio d'oliue, & seruansi calde con limoncelli tagliati, ouer sugo di melangole sopra.

Per cuocere il pesce Orata in potaggio. Cap. XLV.

PIGLINOSI *l'orate freſche, scaglinosi, & leuinosene gl'interiori, lauinosi, & ponganosi in un uaso di terra, ouer di rame con oglio, uino, acqua, agresto, sale, pepe, cannella, zafferano, prugne, e uisciole secche il Verno, & l'Estate cipollette, una spina, o agresto senza anime, e facciasi cuocere, e nell'ultimo prima che si uoglia seruire, pongansi una mano d'herbette battute, et uolendo che il brodo habbia un poco di corpo, diasigli con mandole peste.*

Per accarpionare, & marinare, & conseruare in aceto Orate. Cap. XLVI.

PIGLINOSI *l'orate per cuocere accarpionate, o marinate, o per conseruarle in aceto, di grosezza che non passino tre libre l'una, et a quelle che si uorrano accarpionare, cauinosi gl'interiori, e di scagliarle sia in arbitrio, ma facciansi stare per meza hora in sale, infarininosi, et friggansi in oglio d'oliue, et quando saranno cotte ponganosi in un uaso, nel qual siano foglie di lauro, o di mortella, et sopra esse orate pongasi aceto bollito con sale, et pepe due uolte. Cauinosi poi dal detto aceto, et ponganosi sopra altre foglie di mortella asciutte, et seruansi calde o fredde a beneplacito con zuccaro, et aceto rosato sopra. Volendosi marinare, quando saranno fritte nel modo sopradetto si poneranno in un uaso di terra, nel qual sia aceto, et uin bianco, et mosto cotto tanto dell'uno quanto dell'altro con sale, pepe, et zafferano a bastanza che bolla, et lascinosi stare, et seruansi calde, o fredde a beneplacito, et uolendosi conseruare in aceto, facciansi cuocere su la graticola senza essere scagliate, et lascinosi rifreddare, et ponganosi poi in un uaso di terra l'una sopra l'altra con grani di finocchio tra l'una, et l'altra, et facciansi bollire in un poco di aceto, et mosto cotto, ouer zuccaro, pepe, et garofani pesti, e tal sapore habbia piu tosto dell'agresto, che del dolce, et lasciasi rifreddare tal sapore, et dapoi spargasi sopra l'orate nel detto uaso, il qual uaso tengasi coperto, et lascinosi stare in loco fresco. In quello medesimo modo si può accommodar lo spigolo, il corbo, il gobetto, il fragolino, et similmente si accommodano i dentali mezani, et li pezzi di storione cotti su la graticola senza essere scagliati.*

Digitized by Google

Della ſtattura, e ſtagione del Dentale. Cap. XLVII.

NELLI *liti di Schiauonia ſi trouano i piu groſſi peſci dentali, che ſi poſſono uedere. Il detto peſce con l'orata ſi cuoce in gelatina con acqua, aceto, uino, & zafferano, & quelli che ſi portano in Roma ſono alquanto piu piccioli, & piu neri di ſcaglia, & hanno la teſta, & la dentatura tutta a un modo, cioè appiccata alla maſcella come l'huomo, & dinanzi hanno quattro denti come la lepre. Coſi l'ha anco l'orata uecchia. Quelli di Schiauonia ſi chiamano dentali della corona, percioche hanno intorno al muſo un ſegno, che pare una corona. Però l'orata non ha tal ſegno, è ancho il dentale piu largo di pancia, che l'orata. La ſua uera ſtagione comincia del meſe di Ottobre, & dura per tutto Aprile, & ſi cuoce in tutti i modi che l'orata nelli ſopraſcritti capitoli.*

Della ſtatura, e ſtagione del Fragolino. Cap. XLVIII.

IL *peſce fragolino che uiene a Roma non è troppo grande, et quando eſſi creſcono per quel che ho ueduto nella Schiauonia, non paſſano libre 20. Et ſi dimandano frauli, et ſon della medeſima ſtatura che il dentale, et ſon molto delicati, ma quelli che ſon portati a Roma, ſon della medeſima ſomiglianza del peſce perſico d'acqua dolce. Hanno la ſcaglia folta, et ſono alquanto corbuti, hanno occhi grandi, nelli quali è una macchia gialla, hanno la polpa bianca, et ſoda, et pochi interiori, et per la maggior parte ſon di latte, hanno una linea ſu la ſchiena per lo lungo come l'orata, et la coda meno biſolcata che l'orata. La lor uera ſtagione comincia dal meſe di Decẽbre, et dura per tutto Maggio, benche in Roma ſe ne trouino quaſi tutto l'anno. E tal peſce tira al color dell'oro, et è traſparente.*

Per cuocere Fragolini in diuerſi modi. Cap. XLIX.

TROVO *che il fragolino è men uiſcoſo di tutti gl'altri peſci, per hauer la polpa, come di ſopra ho detto, ſoda, et bianca, et perciò nel libro de i conualeſcenti l'ho poſto accommodato in molte uiuande. Et di piu dico, che ſi accommoda in tutti i medeſimi modi che l'orata. Delli ſuoi interiori io non parlo, percioche n'ha pochiſſimi, come di ſopra ho detto.*

Della ſtatura, e ſtagione della Laccia. Cap. L.

LA *laccia è peſce maritimo, conoſciuto da molti, et uolontieri intra ne i fiumi groſſi come è il Pò, il Teuere, l'Arno, et l'Oglio. Ma quelle del Teuere ſon molto migliori di tutte l'altre. Quelle che ſi pigliano nelle ualli di Comacchio ſon groſſiſſime, ma non coſi buone, et in quei lochi ſi dimandano Chiepe. La loro ſtagione comincia del meſe di Febraro, et dura per tutto Maggio. Non ha lingua ma ha bene una moltitudine di ſpine ſottiliſſime, et ha la coda biſolcata. Quelle di mare, et delli ſtagni tirano al uerde, et non ſon coſi buone come quelle de i*

Digitized by Google

de i fiumi, lequali son bianchissime, le lor budelle si cauano per la bocca, per non cõtaminar l'uoua, o il latte, che hanno; lequali budelle hanno vn groppo con due pendenti a foggia di forcina. Quelle del mare, & delli stagni generano nelle valligie, cioè orecchi, vermicelli. Tal pesce vuol gran cocitura, percioche è polposo nel suo grado molto piu de gli altri, & quando sta preso piu d'un giorno, gli comincia a rosseggiar la testa presso a gli orecchi e fa i detti vermini, & perciò ha da esser sempre cotto fresco. Si alessa con acqua, & sale nel modo che lo storione come si dice nel capitolo 1. Seruesi asciutto con petrosemolo sopra, & in piatti con salsa bianca, o verde, & dapoi ch'è cotto, si possono cauar l'uoua, lequali son come le bottarghe, & si bagnano in vn poco d'acqua, accioche possano meglio pigliar la farina, & si friggono in oglio o strutto, o butiro secondo il dì che è. si seruono con sugo di melangole, & sale sopra. Il lor latte si magna con sapor bianco, benche molte volte si frigge. Alcune volte tal pesce si cuoce con brodo di carne, & fatte di presciutto con esso. Se ne fa pottaggio di tutta intiera, percioche rare volte si taglia in pezzi per rispetto del latte, dell'uoua, & delle spine, nel modo che si fa dello spigolo, hauendole prima scagliate come si dice nel capitolo. 40.

Per arrostir Laccie su la graticola, & nello spedo. Cap. LI.

PIGLINOSI le laccie, fresche, & nette di budella, & fiele, lasciando l'uoua, & il latte, & nettinosi gl'orecchi di quelle barbe, & lauate che saranno senza essere scagliate, ponganosi in vn vaso, nel qual sia oglio, & sale, riuolgendole di modo che siano onte per tutto, & lascinosi stare per vn'hora, acciochè meglio piglino il sale, & siano piu saporite, ponganosi poi su la graticola, & faccianosi cuocere pian piano a lento foco, percioche vogliono gran cuocitura, come di sopra ho detto: riuolganosi spesso, & bagninosi con oglio, et aceto, et come saranno cotte seruanosi calde con vn saporetto fatto d'aceto, et mosto cotto. Volendole nello spedo, piglinosi dapoi che sono state nell'oglio, et sale, et leghinosi sopra vno spedo con due meze canne per banda, e per lo lungo, e tra lo spedo, et la canna stanoui foglie di lauro grandi ouero rametti di rosmarino, o di salnia, acciochè esse laccie non si attacchino nello spedo, et similmente tra la laccia, et la canna, et faccinosi cuocere a lento foco, bagnandole d'un saporetto fatto d'aceto, mosto cotto, sale, pepe, et fior di finocchio, et quando saranno cotte seruanosi con il medesimo sapor sopra. Si possono arrostire in vn'altro modo cioè, si pigliano dapoi che sono state in oglio, et sale, et ciascuna d'esse si leghi in quattro meze canne, cioè vna alla schiena, vna al filo della pancia, et una per ciascuna banda, et lascisi vn pezzo di spago lungo, il qual sia congiunto con tutte le canne, appicchisi lo spago in vn loco appresso al foco con la testa in sù, et faccianosi cuocere a questo modo, et quando si vorranno voltare, facciasi brillare lo spago,

Digitized by Google

bagnandole alle uolte con oglio meſcolato con ſugo di melangole, & zuccaro, & ſeruanoſi calde col medeſimo ſapor ſopra, cotte che ſaranno.

Per accarpionare, & marinare le Laccie. Cap. LII.

PIGLINOSI le laccie non troppo groſſe, piu toſto di latte, che d'uoua, (il che ſi diſcernerà ſtringendo l'umbelico, il qual moſtra ſe ſon di latte, o di uoua; anchorche ſi poſſa anco conoſcere, percioche quelle di latte hanno il filo della pancia piu tagliente, & piu ſottile) e ſcaglinoſi, uolendoſi, & diaſi loro delle punte di cortello per tutto, hauendole nette, & ben lauate nel modo ſopradetto; facciano ſi ſtare per un'hora con un poco di ſal ſopra, & dipoi infarinoſi, & friganoſi in buõ oglio con mediocre foco, acciochè ſi poſſa incorporare, & come ſaranno cotte quelle che hanno da eſſere accarpionate, habbiaſi apparecchiato un uaſo, nel qual ſia aceto, zuccaro, pepe, & ſale a baſtanza che bolla, & quando ſi ſaranno cauate le laccie, ſi poneranno coſi calde in un uaſo con foglie di lauro, o di mortella, ſotto, & ſopra, ui ſi butterà il detto aceto bollente ſopra in due uolte, & ſubito ſi caueranno del detto aceto, & ſi laſcieranno ſcolar ſopra altre foglie di mortella o di lauro, & ſeruanoſi calde, & fredde a beneplacito, che dureranno nella lor perfettione diece giorni. Et quelle che hanno da eßer marinate, come ſaranno cauate dalla padella ſi poneranno in un uaſo di terra o di legno proportionato con una compoſitione fatta d'aceto, & moſto cotto, ouer zuccaro, pepe, canella, garofani, uino, & ſale, & zafferano a baſtanza, ogni coſa bollita inſieme, & coſi calda ſi butterà ſopra la laccie, laſciandole ſtare fin'a tanto che ſi uorrãno ſeruire, e tal maniera uuole hauere del agro, & del dolce. Si poſſono accommodar le laccie ſotteſtate o in forno, dapoi che ſaranno ſcagliate nel modo che ſi acconciano le tinche al capitolo 141.

Della ſtatura, e ſtagion del Cefalo. Cap. LIII.

I CEFALI ſon di molte ſpetie, li groſſi ſono con il capo piatto, liquali ſi chiamano migliaccini, li mezani con il capo tondo, e ſteſi, gl'altri piu piccoli uergellati, che ſon migliori, ſon di ſtatura tondi, naſcono in mare, & ne i ſtagni, & uolentieri intrano ne i gran fiumi. In Venetia ſi chiamano cefali di buon budello; nella ualle di Comacchio, letregano; & in Toſcana, maggini; e tal peſce è maritimo, & d'acqua dolce, benche i migliori di tutte le ſpetie ſon quelli, che ſi pigliano nelle bocche de i fiumi, & nell'acque chiare, & la ſtagion de i piccoli comincia da mezo Agoſto, & dura per tutto Febraro, benche in Roma ſe ne trouino quaſi d'ogni tempo.

Per cuocere Cefali groſſi, cioè Migliaccine ſu la graticola. Cap. LIIII.

PIGLISI cefalo groſſo di teſta piatta, & cauinſegli le budella per la parte de gl'orecchi, laſciandogli l'uoua & ſenza ſcagliarlo, lauiſi in piu acque, & pongaſi in una compoſitione d'oglio, ſale, fior di finocchio, & aceto, laſciaſi ſtare

per

Digitized by Google

per meza hora,& pongasi poi su la graticola, & facciasi cuocere con lento foco, bagnandolo con la medesima compositione, nella quale è stato in molle, & cotto che sarà, seruasi con una passa, cotta in sapa, & della medesima compositione: & se essi cefali non hauessero noua, perche molte uolte son pieni di sporcitia nera, et maggiormente quelli che si pigliano nello stagno di Hostia, & di Ciuita uecchia, sacquinosi dentro con piu acque chiare, & riempanosi di noci monde battute, mescolate con pan grattato, pepe, & una passa, & uno spigolo d'aglio, & se non è giorno di uigilia, rossi d'noue crude sbattute con le dette cose, & come son pieni, cuocanosi su la graticola, & seruanosi con il medesimo sapore sopra. Si possono anchora dapoi che son cotti semplici su la graticola conseruare nell'aceto, come si conserua l'orata nel capitolo 46.

Per arrostire Cefali grossi nello spedo. Cap. LV.

PIGLINOSI i cefali grossi, e scaglinosi, & nettinosi de i loro interiori, e taglinosi in pezzi come si fà delle anguille, faccianosi stare in un uaso per un'hora; nel qual sia agresto, sale, & pepe, & inspedinosi con una foglia di lauro, o di saluia tra un pezzo, & l'altro, faccianosi cuocere a lento foco bagnandoli di quella compositione nella qual sono stati in molle, & come son cotti, seruinosi con la sua compositioni nella qual sono stati in molle, che habbia bollito con un poco di pepe, et canella sopra; et uolendosi friggere, spacchinosi per lo fil della schiena, come si spaccano le tinche, lasciando loro gl'interiori se saranno buoni, infarininosi, et friggansi con oglio dolce, et seruinosi caldi con petrosemolo soffritto, pepe et sugo di melangole sopra. Si possono ancho friggere intieri dando loro alcuni tagli per trauerso, accioche si possono meglio cuocere. Si possono ancho dapoi che saranno fritti, accarpionare, et marinare cosi intieri come spaccati nel modo che si dice nel capitolo dell'orata, al capitolo 46.

Per far potaggio di Cefali grossi. Cap. LVI.

PIGLISI il cefalo piu presto di mare o preso in fiume che di stagno, perche sarà sempre molto migliore, e sopra tutto sia fresco, scaglisi, et a quello che sarà di stagno cauinosi le budella, et lauisi bene, e se si uorrà tagliare in pezzi, sarà in arbitrio, pongasi in un uaso di rame, ouer di terra, con un poco di uin bianco, oglio, acqua et un poco d'agresto chiaro, et pepe, sale, cannella, et zafferano, et faccianosi bollir pian piano, et nell'ultimo prima che si seruirà, ponganisi una mano d'l erbucce tagliate, et quando sarà cotto seruasi con il suo brodo sopra. Con il detto potaggio si possono mettere cipollette battute, uisciole, et prugne secche, et una passa secondo i tempi. Si può ancho fare spesso il brodo con mandole pestle, ouero con pan grattato.

Digitized by Google

Per cuocere Cefali mezani, & piccolini su la graticola, & in piu modi. Cap. LVII.

Se li cefali cioè muggini saranno di buon budello, non occorrerà cauar loro gl'interiori, ne ancho scagliarli, ma solo lauarli, et farli stare per meza hora in un vaso con oglio, aceto, sale, et fior di finocchio, faccianosi cuocere su la graticola a lento foco, bagnandoli con la medesima compositione: nella qual sono stati in molle, et seruinosi caldi con le medesime materie che si seruono i cefali grossi nel capitolo 54. et uolendoli conseruare, et friggere, marinare, et accarpionare, tengasi l'ordine del capitolo 46. Dell'orate conseruate in aceto, et uolendosene fare potaggi con cipolle, o herbette, o con altre materie, tengasi l'ordine del capitolo sopradetto hauendoli prima scagliati, et netti de suoi budelli.

Per friggere interiori del Cefalo, & farne potaggio. Cap. LVIII.

Piglisi il budelo del cefalo in quel tempo, ch'è piu grasso, et sopra tutto sia fresco, et netto d'ogni immonditia, tagliſi quel gruppo, il qual'è proprio un neruo, infarinisi in fior di farina, et friggasi in oglio, et seruasi caldo con sugo di melãgole, et pepe, et sale sopra. Et se ne uorrà far potaggio, tagliſi in pezzi, e tengasi l'ordine, che si tiene a fare il pottaggio delli cefali grossi nel capitolo 56.

Per cuocere l'uoua di Cefali in piu modi. Cap. LIX.

Piglinosi l'uoua fresche, che non habbiano rotta la pellicina, facciansi perlessare ĩ acqua, et sale, et sẽza eßere sparate infarininosi in fior di farina, et frigganosi in oglio, et seruanosi con sugo di melangole, sale, et pepe sopra. Si possono ancho cuocere su la graticola, hauendole prima perlessate, et bagnandole con oglio, et si seruiranno calde come di sopra, et uolendosi in potaggio, come saranno perlessate si taglieranno per trauerso in fettoline, et se ne farà pottaggio con brodo d'altro pesce, nel modo che si fa il pottaggio di cefali grossi nel capitolo 56. et uolendo farne bottarghe, tengasi l'ordine dell'uoua dello spigolo fatte in bottarghe al suo c. et sappiasi che in tutti i sudetti modi si possono ancho accõciar crude.

Della statura, e stagion della Triglia. Cap. LX.

La triglia è pesce non molto grosso, & rare uolte passa due libre, & ne son di due spetie, l'una è rossa quanto il foco, l'altra è pauonazza, e bigia. La rossa è la migliore, & maggiormente quella che si piglia nelle spiaggie Romane. Ha pochissime interiori, è tonda, & ha il capo corbuto, come il porco. Ha due pendenti sotto il mento, & per questo in Venetia si dimandano barbari, & alcuni altri lochi rossignoli, l'altra pauonazza ha maggiore scaglia, & non è cosi perfetta, perche si piglia ne i stagni, & ualli, & molte uolte ha ne gl'interiori gran sporci-

Digitized by Google

sporcitia. La sua uera stagion comincia da Luglio, & dura per tutto Marzo, ma in Roma se ne trouano quasi tutto l'anno.

Per cuocere Triglie su la graticola, & in altro modo. Cap. LXI.

Se le triglie saranno di stagno, si caueranno lor le budelle per l'umbelico con un coltello, lasciando il fegato, ch'è la lor bontà, all'altre quando son freschе non occorrerà cauar le budelle, tutte però s'inuolgeno in un poco di sale, et fior di finocchio & oglio senza essere scagliate, & si poneno su la graticola, & si cuoceno nel modo che s'è detto che si cuoce il cefalo nel cap. 57. & si seruono calde con sugo di melangole, & con la medesima compositione calda, nella qual sono state inuolte, & uolendo friggerle, leuisi la scaglia, & infarininosi, & frigganosi nel modo che si friggono gli altri pesci, & seruanosi calde con sugo di melangole, pepe, & sale sopra. Per esser questo pesce molto delicato, & men uiscoso de gli altri, trouo che se ne fanno diuerse minestre, & altre uiuande per li conualescenti, come nel libro de gli Infermi tali uiuande ho poste, si puo fare il simile dell'orata, & del fragolino, liquali io trouo esser i migliori per li conualescenti.

Della statura e stagion del pesce Gho. Cap. LXII.

Il gho è un pesce tondo, & liscio senza scaglia, e tira al colore leonato, alqual rassomiglia la botta trigia di acqua dolce, & è specie di marscione, cioè di quei pesciolini, che in Roma si dimandano capi grossi, ha gran fegato, & se ne pigliano molti tra Chiozza, & Venetia, & non passano due libre l'uno, pochi ne uengono nelle spiaggie di Roma, & la loro uera stagion comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio. Vuuole esser cucinato fresco, perciochè presto si corrompe. Li pescatori da Chiozza, & Venetiani il cuoceno alle bragie, & ancho ne fanno pottaggio con maluagia, & acqua, & un poco d'aceto, e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci, & si seruono caldi con sugo di melangole sopra.

Della statura e stagione del pesce Cappone. Cap. LXIII.

Il pesce cappone è di statura tonda, & ha del lunghetto, & non è si grosso che passi sei libre, & alcuni tirano al rosso, è di testa grossa, & quadrata senza alcuna polpa, ha occhi grandi, & ciglia grosse, & sodi, la bocca sbiancheggiata, denti minuti, sotto il mento ha due barbuccie come la triglia, dietro la testa ha due speroni acuti, l'estremo della coda è sottilissimo, la pancia bianca, uergellata di rosso, ha la polpa bianca, ha alquanto del sodo, & ne i giorni magri la sua polpa si adopera a far magnar bianco, & se ne fanno diuerse uiuande per li conualescenti, come ho detto nel libro d'essi conualescenti: son alcuni altri pesci capponi, che hanno il becco sparso a modo d'una forcina, & la schiena armata di scaglie d'osso come lo storione,

Digitized by Google

ne e tali pesci si chiamano lucerne, & se ne troua molto piu nelle spiaggie Romane, che in altro loco, & la loro ucra stagione comincia da Ottobre, & dura per tutto Maggio.

Per cuocere il pesce Cappone in bianco. Cap. LXIIII.

Il pesce cappone richiede esser cucinato con acqua & sale piu che in altro modo, & netto de suoi interiori, & ben lauato, si serue asciutto con petrosemolo sopra accompagnato con sapor bianco in piatti; & quando son grossi, si fa lor leuare il bollo nell'acqua & sale, & si pigliano le polpe della schiena, priue di scorze, e spine, & se ne fanno potaggi in diuersi modi. S'infarinano anche le dette polpe, & si friggono, & seruono cõ sugo di melangole, & sale sopra, & li piccoli, che si chiamano lucernette, si friggono intieri.

Della statura e stagione del pesce sgombro. Cap. LXV.

Il pesce sgombro è maritimo, & senza scaglia, & in Venetia se ne troua grã copia, oue son molto migliori di quelli di Roma, li Francesi il chiamano Maccario, è sleso, et liscio, ha il color del solfo, et azurro, et ha la coda bifolcata. La sua stagione comincia del mese d'Aprile, et dura tutto Setembre, et in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo. In Venetia non passa tre libre, et in Roma una et meza al piu.

Per cuocer lo sgombro in diuersi modi. Cap. LXI.

Il pesce sgombro richiede piu esser cotto su la graticola, et sotteslato nel modo che si cuoce il cefalo innanzi scritto, che in altro modo, benche si puo friggere, et farne pottaggio, et cuocere in tutti i modi, che si cuoce il cefalo, et quando è fresco non occorre cauargli gl'interiori.

Della statura e stagione del pesce Suero. Cap. LXVII.

Il suero anchor esso è senza scaglia, et ha della forma dello sgombro, ma certe righette puntute per lo lungo, la pancia dall'umbellico in giù ha certe spine come cardi, la coda simile allo sgombro, ma non è di quella bonta, la sua stagion comincia da Maggio, et dura per tutto Nouembre, et in Roma se ne trouano quasi tutto l'anno.

Per cuocere il Suero in piu modi. Cap. LXVIII.

Il suero si ha da friggere in oglio et cuocere su la graticola piu che in altre viuande, et non se ne cauano gl'interiori, et quando sarà grosso, uolendosi cuocere in altri modi, tengasi l'ordine del cefalo nel cap. 54.

Della

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagion della Salpa. Cap. LXIX.

ANCORCHE *la ſalpa non ſia troppo lodabile, pure per eſſer di bellezza di corpo, ſe ne fa mentione, è ornata di certe linee gialle, ma il ſuo campo è pauonazzo, largo di pancia, ſtretto nell'eſtremo della coda, & ha ſpine acute ſu la ſchiena, la ſua uera ſtagione comincia da Luglio, & dura per tutto Decembre. In Roma però ſe ne trouano quaſi d'ogni tempo. Si accommoda in tutte quelle miuande, nellequali ſi acconciano l'orate, & il fragolino innanzi ſcritto nel Cap. 49.*

Della ſtatura e ſtagione del peſce Buca. Cap. LXX.

Il peſce buca non è troppo groſſo, è bianco, e ſcaglioſo. In alcuni lochi di Lombardia ſi chiama menola, & molti ne ſon portati da Genoua in Milano accarpionati con il peſce arientino (che ſon peſci piu piccioli, che le ſarde) in foglia di mortella, la ſua ſtagion comincia dal principio di Marzo, & dura per tutto Giugno, ma in Roma meſcolati con li peſci minuti ſe ne trouano d'ogni tempo, e tal peſce ſerue piu per frittura che per altro. Molti però il cuocono ſu la graticola ſenza ſcagliarlo, et lo ſeruono aſciutto con ſugo di melangole, & ſale ſopra.

Della ſtatura e ſtagione della Sarda maritima, & di lago. Cap. LXXI.

LA *ſarda maritima & di lago è d'una medeſima ſpetie, è peſce picciolo, & non paſſa due oncie, benche ſi trouano ſardoni, che ſon piu groſſi, & della medeſima ſpetie, e tutte hanno una aletta ſopra la ſchiena, & ſon di color celeſte, che ritirano all'argento. Hanno una ſola reſca, che tiene dalla teſta fin'alla coda. Hanno pochiſſimi interiori, & pochiſſima ſcaglia, & quando ſi tien troppo, la teſta diuien roſſa, & crepa la pancia, è peſce perfetto, & maggiormente quando ſi piglia nella ſua ſtagione, la qual comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile, ma in Roma ſe ne trouano quaſi per tutto l'anno.*

Per cuocere Sarde ſu la graticola, & ſotteſtate. Cap. LXXII.

PIGLINO SI *le ſarde freſche, & ſenza eſſere ſcagliate, lauinoſi, & facciano ſi ſtare per meza hora in un uaſo, doue ſia oglio, moſto cotto, ſale, pepe, fior di finocchio, agreſto, ouero aceto, pigliſi poi un baſtoncino o ſprocco di ferro ſottile, infilzinoſi per gli occhi, & ponganoſi ſu la graticola al principio con la ſchiena in giù, baguinoſi con quella compoſitione, nella quale ſono ſtati in molle, riuolgendole alcune uolte fin che ſiano cotte. Seruanoſi calde col medeſimo ſapore nel qual ſono ſtati in molle. In queſto modo ſi poſſono cuocere ſu la carta, la qual ſia doppia, & ſia fatta a foggia di lucerna da oglio, & prima che ſiano poſte ſu la carta, ſia onta di oglio o di butiro, o ſtrutto ſecondo il dì che ſarà, & faccianoſi cuocere ſenza che*

ſiano

Digitized by Google

siano bagnate, riuolgendole alcune uolte, & seruanosi calde come di sopra. Volendo sotteſtarle, dapoi che sono state nella sopraſcritta compoſitione, ponganosi in una padella, o tegame di terra, nella qual sia oglio, butiro, o ſtrutto ſecondo la giornata, et diaſi una calda ſotto, et ſopra come le torte, et prima che siano cotte, giungauiſi di quella compoſitione, nellaqual sono ſtati in molle, che ſtiano quaſi coperte, et faccianoſi finir di cuocere, et ſeruanoſi con quel medeſimo ſapor ſopra. Si ſotteſtano ancho con prugne, e uiſciole ſecche, ouero con una ſpina, et agreſto, o con una paſſa, et herbette battute, ouero con cipollette ſole, giungendoui la ſua ſpetieria, ſi ſtufano anchora ſenza ſpine partendole per mezo, et ſe ne fanno diuerſe uiuande, nel libro de i conualeſcenti.

Per friggere, accarpionare, & marinar ſarde. Cap. LXXIII.

PIGLINOSI *le ſarde freſche, ſcaglinoſi, et lauinoſi, et faccianoſi ſtare ſopra una tauola, meſcolate con un poco di ſal bianco, infariniuoſi poi, et friggano ſi in oglio d'oliue, perche ſarà ſempre meglio che lo ſtrutto, e che il butiro; et come ſaranno fritte, ſeruanoſi con ſugo di melangole, o limoncelli tagliati, o petroſemolo fritto ſopra, e dapoi che ſon fritte, conſeruandole in foglie di lauro, o di mortella, et ſe ſi uorranno marinare, mettanoſi dapoi che ſon fritte in aceto, nel qual ſia zuccaro, o moſto cotto con zafferano, et conſeruinoſi in queſta marinatura fin'à tanto, che ſi uoranno ſeruire, l'eſtade in loco d'aceto ſi può adoperare agreſto chiaro incorporato con roſſi d'uoua, o polpa di pane, et ancho dapoi che ſon fritte ſi cuoprono con ſalſa uerde.*

Per far ballotte, & altre uiuande di polpa di ſarde. Cap. LXXIIII.

PIGLINOSI *le ſarde freſche, e ſcaglinoſi, et coſi crude, leuinoſi lor le teſte, et le ſpine, che hanno in mezo, et battanoſi con li coltelli, et per ogni libra di ſarde battanoſi con eſſe tre oncie di tarantello, che ſia ſtato in molle, et una brancata di herbuccie, et giunganouiſi tre quarti tra pepe, cannella, garofani, et noci moſcate peſte, e tre oncie di pane grattato, e tre di uua paſſa, et come ſarà meſcolata ogni coſa inſieme, faccianoſi ballotte, et peri, et cuocanoſi nel modo che ſi cuoceno quelle dello ſtorione nel Cap. 13. Ma non eſſendo in giorno di uigilia, in loco di tarantello, et di pan grattato ponganouiſi tre roſſi d'uoua, e tre oncie di caſcio ſecco grattato, con le dette ballotte ſi potrebbe porre delle cipollette battute ſoffritte, ſi potrebbe ancho fare in un'altro modo, cioè in loco di batterle con li coltelli, piſtarle nel mortaro con tre oncie di pignoli ammollati, et come ſaranno peſte, giungerui ſugo di melangole, herbette battute, uua paſſa, zuccaro, et le ſpetierie ſopradette, et come ſarà fatta la compoſitione, ſe ne potranno far ballotte, e torta, et altri lauorieri ſecondo il giuditio, et la ſtagione.*

Del

Digitized by Google

Del Lattarino di mare, & dì lago, & ſua ſtagione. Cap. LXXV.

Il lattarino ſi troua di lago, & di mare, e tutti ſono piccolini, traſparenti, & bianchiſſimi, tanto che ui ſi uede la ſpina, che hanno nella ſchiena, ſon perfettiſſimi de gli altri maritimi, la loro ſtagion comincia da Nouembre, & dura per tutto Febraro, cioè di quelli di mare, che di quelli d'acqua dolce comincia da Aprile, & dura per tutto Agoſto. Se ne pigliano molti nel lago di Bolſena, & ſon migliori fritti che in altra uiuanda. Sopra tutto hanno da eſſer freſchi, et ſi ſeruono cõ ſalſa uerde in piatti.

Della ſtatura e ſtagione dell'Alice. Cap. LXXVI.

L'Alice è peſce molto piu piccolino ma piu lungo della ſarda. In Genoua & in Milano ſi chiamano inghioin, è peſce molto bianco, & non ha piu che una liſca, è della medeſima ſtagion che la ſarda, & ſi accommoda in tutte le uiuande che la ſarda nel ſopradetto Cap. 72.

Della ſtatura e ſtagione del peſce Ignudo. Cap. LXXVII.

Il peſce ignudo è molto piu picciolo del lattterino, & uenti d'eſſi non peſano un'oncia. Non ha ſpine, ne ſcaglie, quando ſi uende in Roma, pare ueramente uiſchio bianco, perciochè è attaccato inſieme, ma è perfettiſſimo da magnare quando ſi piglia nella ſua ſtagione, la qual comincia da Decembre, & dura per tutto Aprile, & piu, o meno ſecondo la qualità de tempi. Si accommoda in tutti i modi, che il latterino, benche in Roma per la maggior parte ſe ne fanno fritelle nel modo che ſi fa delle peſſinache.

Della ſtatura, e ſtagione del Rombo. Cap. LXXVIII.

Tra li peſci piatti il migliore è il rombo, il qual è di ſtatura largo, & ritondo, ſotto la pancia è bianchiſſimo, & ſu la ſchiena ne ro con certe punte che paiono diamanti. Hanno la bocca da banda ſotto nella parte bianca, & gli occhi diſopra, il moſtaccio acuto, & baſſo, & poca coda. Non ſi troua sì groſſo, che paſſi libre 40. ma ordinariamente ſon di 8. o di 10. libre. Li migliori che ſi trouino ſon quelli che ſi pigliano nel mare Hadriatico nel golfo di Rauenna, la lor uera ſtagion comincia dal meſe di Nouembre & dura per tutto l'anno. Se ne trouano ancho d'un'altra ſpetie & di color berettino, che ſon men pontuti, & di queſti ſe ne portano alle Peſcarie di Roma piu che delli neri, ma sõ della medeſima ſtagiõ che i neri.

Per cuocere il Rombo in pottaggio. Cap. LXXIX.

Trovo per iſperienza, che il rombo è migliore in pottaggio, che in altra uiuanda, & maggiormente il groſſo, & ſi piglia, e ſcortica di quella pelle nera

che

Digitized by Google

che ha di sopra, e si gli cauano gl'interiori p la parte di sopra, et piu se non si uorrà scorticare, si lauerà con acqua calda, leuandoseli quella uiscosità, ch'è di sopra con le punture, et il grosso tagliasi in pezzi, ma il mezano, et il picciolo si possono lasciare intieri. Pongasi in un uaso di rame stagnato o di terra con oglio, malnagia, ouero uin bianco, agresto, et acqua tanto che stia coperto di due dita, percioche sempre che tali pesci saranno cotti a stretto con pochissima compositione, saranno molto migliori, giungendoui spetie dolci, et sale a bastanza, facciasi bollire pian piano, percioché uuole gran cuocitura; et perche quando è intiero, è difficile uoltarlo che non si spezzi, si ha da cuocere con il couerchio sopra come le torte, et quando sarà cotto, seruasi caldo con il suo brodo sopra, et cipolle soffritte, si puo ancho fare spesso il brodo con amandole peste, et mettere con esse prugne et uisciole secche, et uua passa, ma perche nel tempo ch'io mi son trouato in Venetia et in Rauenna, ho inteso da pescatori da Chiozza, et Venetiani, liquali fanno i migliori potaggi, che in tutti i liti del mare, che non si usano di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto di sopra. Però credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, percioche il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso.

Per cuocere il rombo su la graticola. Cap. LXXX.

PIGLISI il rombo piu tosto mezano, et picciolo che troppo grosso, accioche si possa meglio cuocere, et come sarà netto delli suoi interiori, sarà in arbitrio se si uorrà scorticare o no, lauisi poi, et facciasi stare in un uaso per un'hora nel qual ua sia aceto, sale, molto cotto, ouer zuccaro, pongasi su la graticola, se sarà scorticato con ramette di rosmarino bagnate in oglio sotto, et facciasi cuocere con lento foco, rivoltandolo, et bagnandolo di quella compositione, nella quale è stato in molle, et quando sarà cotto, seruasi con quel medesimo sapor caldo sopra.

Per friggere il pesce rombo. Cap. LXXXI.

PIGLISI il rombo, et se sarà grosso, si scortichi, et compartasi in pezzi, et il mezano, et il picciolo lascinosi intieri, et netto che sarà delli suoi interiori, lauisi, e spargauisi un poco di sal trito sopra, infarinisi, et friggasi in oglio d'oliue, et seruasi caldo con sugo di melangole sopra. Si puo ancho prima farlo stare in adobbo reale, et dapoi infarinare, et friggere, et ancho dapoi che sarà fritto, si potrà accarpionare et marinare nel modo che si fa dell'orata nel Cap. 46. Non resterò di dire, che da poi ch'è fritto, si cuopre di uarij sapori, percioche alla nobiltà del pesce non conuiene che sia coperto.

Per accommodare il pesce rombo in gelo. Cap. LXXXII.

IL rombo quanto è piu grosso tanto è migliore, pigliasi nel modo sudetto, cauino si i suoi interiori, lauisi, compartasi in piu pezzi, et sopra tutto non ui restino la pelle

pelle,et l'ale,ponganoſi i detti pezzi in un uaſo di terra,largo di fondo con acqua, aceto bianco,uin bianco,et ſale a baſtanza, et la compoſitione ſia tanta,che il peſceſtia coperto di due dita di uantaggio,et per ogni boccal d'acqua pongagliſi un mezo di uino, et una fogliet ta di aceto forte, ſchiumiſi con un cocchiaro di legno. (Ilche ſi fa perche altrimen e il gelo uerrebbe nero)e ſchiumato che ſarà, pongauiſi den ro del pepe,garofani, et zengeuero bene ammaccati inſieme con un poco di zafferano, et facciaſi finir di cuocere pian piano, et quando il peſce ſarà cotto, pongaſi in un uaſo di argento,nel qual poſſa capire la decottione con il peſce ſotto, et in eſſa decottione ponganoſi amandole ambroſine monde e ſpaccate, et pongaſi in un loco freſco a congelarſi. Seruesi poi coſi gelato Si puo ancho compartire in piatti con la medeſima decottione ſopra, et ſarà in arbitrio da ponere un poco di zuccaro ſopra la detta decottione, ma per conſeruarlo alcuni giorni, ſarà miglior ſenza zuccaro,et che habbia dello accetoſo piu che altro In queſto modò ſi può far gelo dello ſpigolo,del dentale,et della ragia,et dell'anguilla maritima,e della por celletta mez na,eſſendo però tutti i peſci uiui (percioche quando non ſon freſchi, non ſon buoni)et non ſi hanno da ſcagliare.

Della ſtatura e ſtagione del peſce Paſſera,e Sfoglia, cioè linguattola. Cap. LXXXIII.

LA paſſera anchor eſſa è peſce piatto et rotondo,ma non già tanto groſſo quã to il rombo, et ha una ſcorza di ſopra del color del paſſero uolatile, et da quella io credo,che già hebbe tal nome, è bianco ſotto la pancia, et ha la bocca al contrario del rombo. La ſua uera ſtagion comincia da Nouembre,et dura per tutto Aprile, per la maggior parte ſi piglia nel mare Hadriatico, et particolarmente nel golfo del Brombo,ch'è preſſo Chiozza,et molti ſe ne pigliano cõ certo ingegno,che chiamano foſſina,fatto a forcina. La ſfoglia cioè linguattola anchor eſſa è peſce piatto, et del medeſimo colore della paſſera,ma è piu ſcura,et piu lunga, et ha manco ſpine,et ha la bocca al contrario della paſſera,cioè l'ha dalla man ſiniſtra. Quelle che ſon portate a Roma ſon molto piu lunghe,et groſſe di quelle del mare Hadriatico. Ma l'un et l'altro di queſti peſci ſi può accommodare nel medeſimo modo, che il rombo dapoi che ſaranno netti de i loro interiori,e ſcorticati.

Della ſtatura e ſtagion del peſce ſan Pietro. Cap. LXXXIIII.

IL peſce ſan Pietro è anchor eſſo nel numero delli peſci piatti, et non è troppo groſſo. Quelli che ſi portano in Roma non paſſano libre diece: Sopra la ſchiena hanno ſpine acute, gran bocca, et grandi occhi, et picciola coda, molte ſpine, et poca polpa, et colore azurro meſcolato con il bianco,et ſon liſci,et ſenza ſcaglie, e corputi, et hanno aſſai interiori, hanno nella parte della pancia certi

Digitized by Google

certi segni rotondi neri,& bianchi,che pareno occhi,& son due per banda. La lor uera stagion comincia da Genaro,et dura per tutto Maggio. Si accommodano in tutti i modi che il rombo,saluo che non se ne fa il gelo perciochè hanno poca polpa.

Della statura e stagion del pesce Ragia,e Squadro. Cap. LXXXV.

LA ragia anchor essa è nel numero de i pesci piatti. Ne son di due spetie,chi con due code,& chi con una,differenti,alcune ne son che si dimandano Ragine, che hãno la coda puntuta,e rustica,alcune altre si chiamano occhiali,perche su la schiena hanno certi segni,che pareno occhiali,& son di piu colori,ma la uera ragia è la grande. Se ne pigliano molte nel mare Hadriatico: le quali son molto migliori che quelle delle spiaggie di Roma,& non son tanto rustiche di cotica come l'altre. Sotto la pancia son bianchissime,hanno il mostaccio come i pipistrelli che uolano di notte;hanno gran fegato di color beretino,& non molto buono. La loro uera stagion comincia del mese di Marzo,& dura per tutto Nouembre. Il simile si dice del pesce squadro,il qual'è della medesima spetie.

Per cuocere Ragie in diuersi modi. Cap. LXXXVI.

IL pesce ragia è molto migliore del pesce palombo,& ha la carne piu soda. Richiede d'esser cotto piu con acqua,& sale,che con altra uiuanda,& si serue con agliata. Si scortica,& della sua pelle si seruono i spadari,& altri arteggiani, & si taglia in pezzi,& si fa alessare come ho detto con acqua,& sale, & si serue asciutta con petrosemolo sopra,& agliata in piatti, & se se ne uorrà far pottaggio con cipolle freschè battute,& uisciole,prugne secche,& altre materie tengasi l'ordine delli potaggi de i pesci inãzi scritti. Della sua polpa si possono far polpette,polpettoni,& brisauoli accommodati in quel modo,che si accommoda lo storione nel capitolo 15. Si può anchor dapoi che sarà tagliata la polpa in brisauoli,et che sarà stata in adobbo,infarinare,& friggere in buono oglio,& dapoi che saranno alessate esse polpe in pezzi di due libre l'uno,lasciarle rifreddare,infarinare,friggere, & seruire con diuersi sapori sopra,ouero con spigoli d'agli alessati,& petrosemolo soffritto,pepe,& sugo di melangole sopra. Et se tal pesce non haueße l'odore che ha,sarebbe perfetto per far gelo nel modo che si fa del rombo;le altre ragie, & occhiali quando son picciole si scorticano,& friggono intiere,et delle mezane si fa pottaggio. Il simile che si dice delle ragie,si fa anco dello squadro.

Della natura e stagione del pesce Augusella. Cap. LXXXVII.

L'Augusella è pesce longo,tondo,& sottile senza scaglia, & è di color celeste, & ha la testa piccolina,et il becco lungo,et sottile come la cicogna,ha pochi interiori,et è perfettißimo,et maggiormente nella sua stagione, la qual comincia da Settembre,et dura per tutto Maggio. In Roma le piu grosse non paßano due libre.

Per

Digitized by Google

Per cuocere l'Augusella su la graticola, o nello spedo, sotteſtata, & fritta. Cap. LXXXVIII.

PIGLISI *l'Augusella che sopra tutto sia fresca, e canuoſi gl'interiori. Quella che si uorrà cuocere su la graticola, facciasi stare in un uaso per lo spatio d'un'hora, nel qual uaso sia oglio, sale, pepe, & fior di finocchio, cauisi, & pongasi su la graticola, & facciasi cuocere a lento foco nel modo che si cuoceno i cefali. Seruasi calda con aceto, & mosto cotto, mescolata con il suo sapore, nel quale è stata in molle sopra. Quella che si uorrà arrostire nello spedo, si taglierà in rotoli nel modo che si tagliano l'anguille, eccettuando la coda, & la testa: & come sarà stata nella sopradetta compositione, s'inspederà tramezando i pezzi, o rotoli con foglie di lauro ouer di salnia, & facciasi cuocere nel modo che si cuoceno l anguille con la sua crosta, & seruasi calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Quella che ha da eßer sotteſtata, si accommoderà in foggia d'una ciambella, & facciasi il simile di quella che si uorrà cuocere su la graticola, & se le si uorrà lasciar la testa sarà in arbitrio, & pongasi in una tortiera ouer tegame di terra, nel qual sia oglio, mosto cotto, & un poco di agresto, pepe, cannella, & sale a bastanza, & un poco di fior di finocchio, & facciasi cuocere con foco sotto & sopra come le torte, e come sarà cotta, seruasi calda con il suo brodo sopra. Si possono ancho seruire dapoi che son sotteſtate con il sapore di lamprede sopra. Quella che ha da eßer fritta, si potrà tagliare anchor essa in rotoli o accommodare in ciambella come di sopra, lasciandole il becco, & si farà trapassare da banda a banda, & s'infarinerà, & friggerà in oglio d'oliue, & quando sarà cotta, si seruirà calda con sugo di melangole, e tagliature di limoncelli, & sale sopra. Si può ancho dapoi ch'è fritta marinare nel modo che si marina il cefalo nel capitolo 57.*

Per fare pottaggio di Augusselle in piu modi. Cap. LXXXIX.

PIGLISI *l'Augusella piu grossa che si può, & fresca, & netta de suoi interiori, e ben lauata, tagliſi in pezzuoli senza pigliar la testa, e facciasene pottaggio in tutti i modi che si fa delli pesci anteſcritti.*

Della statura e stagione della Lampreda. Cap. XC.

LE *Lamprede son di piu specie, cioè di mare, di fiume, di lago, di riue, & d'acque sorgenti, però tutte son lubricoſe, senza scaglie, & senza reſche, e tutte hanno presso gl'orecchi sette busci per banda, le grosse presso alla coda hanno due penne, una da alto, & l'altra da basso, & hanno pochi interiori, & del colore si rassomigliano all'anguille, & hanno alcune picciature per la persona come i pardi, & hanno la bocca da sorbire, & difficilmente si spiccano donde si attacano. Li lor denti sono spessi, e gli occhi piccioli. Le piu perfette son prese nel Teuere,*

Digitized by Google

nel Pò, et nell'Arno, et le lãpredozze che si pigliano nel Teuere son perfette, et di color celeste. Son picciole, et non passano la grossezza d'un dito picciolo, et non son troppo lunghe. Son bianche sotto la pancia. Quelle di fontanelle son molto piu picciole, et hanno del nero, et maggiormente quelle che si pigliano nello stato di Milano; e tutte hanno una medesima stagione, laqual comincia da Febraro, et dura per tutto Maggio, ma se ne trouano, son buone d'ogni tempo, et nel tempo della Primauera molte di loro son piene d'uoua et similmente le grandi.

Per cuocere Lamprede grosse nel spedo. Cap. XCI.

PIGLISI la lampreda grossa senza esserle cauato il sangue, et leuisele la uiscosità con acqua non troppo calda, et cõ un coltellino picciolo cauisigli per l'umbelico un budelletto che tiene dalla coda fin'alla testa, et se gli si uorrà cauare il fiele, sarà in arbitrio, percioche ha il fiel picciolo, et nõ fastidioso come quello de gl'altri pesci. Ma quando si gli uolesse cauare il sangue, facciasi prima morire in maluagia ouero in uin bianco con un poco di sale, et quando sarà morta cauiglisi il sangue in quel medesimo uino, cauandogli la uiscosità nel modo sopradetto. Se sarà d'estrema grossezza, si scorticherà come l'anguilla, e scorticandola non occorrerà cauarle la uiscosità con acqua calda. Tagliasi in pezzi come si fa l'anguilla, et faccia si stare per un'hora in un uaso con un poco di sale, fior di finocchio, oglio, et agresto chiaro, et inspedisi tramezzando i pezzi con foglie di lauro, o di saluia, liquali pezzi faccianosi cuocere con lento fuoco, et quando saranno presso a cotti, facciasi la crostata con pan grattato, fior di farina, cannella, et zuccaro; et come saranno cotti seruanosi con sapor sopra fatto del suo sangue, et di quella compositione, nellaquale è morta, giungendoui pepe, zuccaro, garofani, et cannella. Si può ancho seruir senza crostata, et solo con il sapore.

Per sotteſtar Lamprede grosse. Cap. XCII.

PIGLISI la Lampreda, laquale essendo uiua (che sarebbe migliore) si farà morire in un uaso, nel qual sia maluagia, et sale, cauisele il sangue, et facciasi unire con la compositione doue è morta, e leuinosele gl'interiori, et lauisele quel loco donde le s'è cauato il sangue con la medesima maluagia oue è morta, et cauisele la uiscosità co acqua calda, et come sarà lauata, in ciascun buco pongasi un chiodo di garofani, et uno stecchetto di cannella, et in bocca una noce moscata, ouer un quarto d'essa noce secondo la grossezza, et dapoi si riduca in un rotolo a foggia di ciãbella, et mettasi in un uaso di terra o di rame, che non possa scioglierſi, et copraſi d'olio di oliue di tre dita di uantaggio, o d'oglio di amãdole dolci, ouer butiro, et sale, et facciasi cuocere pian piano con foco sotto et sopra, et come sarà bollita per ũ quarto d'hora, et piu o meno secondo la sua grossezza, scoliſi l'oglio pian piano, di modo che l'assomatura resti nel fondo con la lampreda, et habbiasi dapoi un sapor fatto di amandole ambrosine torrate, ben peste nel mortaro, con un poco di mostaccinoli,

et

Digitized by Google

& una passa,e sperinosi le dette cose cõ il sangue,& cõ la maluagia,nella qual'è morta,giungendoui pepe,cannella,garofani,noci moscate,& zuccaro,& ogni cosa sara cõ giudicio;et facciasi che la cõpositione sia liquida come il latte d'amãdole,et pongasi nel uaso,nel qual'è la lãpreda,ilqual uaso scrolliſi cõ la mano in modo che l'assõmatura dell'oglio s'incorpori,et facciasi finir di cuocere cõ il detto sapore,giũgendoui un poco d'agresto,et sugo di melãgole,et seruasi calda cõ zuccaro,et cãnella sopra,e se non si uorrà intiera tagliſi in pezzi. Si può ancho seruire fredda, ma sara miglior calda. Non uoglio stendermi a parlar piu della lampreda grossa,anchor che si douesse [illegible] accommodarla in tutte le uiuande,che si fanno dell'anguille,et [illegible] cap. che trouo, che tal pesce è miglior in q̃sti due modi sopradetti,e in pasticci,(come dico nel lib. delle paste)che ĩ altro modo. Et si ha da saper che alle grosse si possono cauare i dẽti.

Per cuocere Lampredozze su la graticola. Cap. XCIII.

PIGLINOSI *le lampredozze,et facciansi morire in uin bianco dolce, et cauate dal uino,leuisi loro quella uiscosità cõ acqua tepida,e lauinosi, e lauate che saranno,cauisi loro il sangue,il qual si ricolga,e conseruisi mescolato insieme con sugo di melangole,acciochè non si quagli,et pongasi la lampreda per un quarto d'hora in un uaso,nel qual sia oglio,pepe,sale et un poco d'agresto chiaro,ouero aceto,et ciascuna d'esse lamprede si accommodi come una ciambelletta, et dapoi si cauino dal uaso,et ponganosi su la graticola,e facciansi cuocere riuoltandole, et bagnandole della sopradetta compositione,et quando saranno cotte,seruansi calde cõ sapore,fatto della detta materia,nellaquale sono state in molle,e cõ il suo sãgue cõseruato cõ sugo di melãgole,zuccaro,e cãnella, ilqual sapore habbia ũ poco di corpo,e dell'amabile. Et il corpo si potrà fare cõ una passa passata. Si possono ãcho cuocere nello spedo dapoi che saranno ridotte del detto modo in ciãbelle,e cõ ũ sprocco di ferro sottile sproccate,e leghisi poi lo sprocco cõ le lãprede sopra ũ spedo grossetto, e facciansi cuocere come le lãprede grosse,e seruansi cõ il medesimo sapor sopra.*

Per sotteſtare Lampredozze di fiume Cap. XCIIII.

PIGLINOSI *le lampredozze nel modo che s'è detto ne gli altri capitoli,et accommodinosi in rotoli,et ponganosi in una tortiera di rame, ouero in un tegame di terra con oglio,che stiano meze coperte,et sale,et fior di finocchio, facciansi soffriggere per un quarto d'hora con foco sotto,et sopra,scoliſi pian piano l'oglio, et lasciſi l'assommatura con le lamprede riuoltandole sotto et sopra,et giungendoui agresto chiaro,un poco di maluagia o uin bianco,et il suo sangue stemperato con il medesimo uino,un poco di zuccaro,garofani,cannella,et un poco d'una passa di Corinto,facciasi bollire ogni cosa insieme con le lampredozze per un quarto d'hora, e seruansi calde con la medesima compositiõ sopra. Si possono ancho sotteſtar solo con fior di finocchio,oglio, et sale senza cauar loro sangue, et si seruono cosi a-*

Digitized by Google

siute con sugo di melangole, pepe, & zuccaro sopra.

Per marinare & accarpionare Lampredozze. Cap. XCV.

PIGLINOSI *le lampredozze senza cauar loro il sangue, nettinosi con l'acqua tepida nel modo sopradetto, e facciansi stare per un quarto d'hora in un uaso con un poco di oglio, & sale; infarininosi poi. & frigganosi, & fritte che sano con un poco di oglio, & sale; infarininosi poi. & frigganosi, & fritte che sano una compositione fatta di agresto chiaro, & uin bianco, un poco d'aceto [illegible], zuccaro, noci moscate, e zafferano, la quale compositione habbia bollito, & bolla quando si mettano dētro. Turisi il uaso, & lasciosi stare le lampredе fina tanto che si uoranno seruire. Seruanosi poi fredde o calde a beneplacito. Volendo però accarpionarle, non occorre metterui agresto, ne zafferano, ma aceto, zuccaro, et uino, e come saranno fritte si pongano nella detta compositione bollente con alcune foglie di lauro o di mortella. Cauinosi poi, et lasciosi scolare, e conseruinosi con foglie di lauro o di mortella minute. Seruanosi con zuccaro, e aceto rosato sopra. Le marinate, e accarpionate si conseruano per cinque giorni. In questo modo si acconciano le grosse. Se ne potranno ancho fare pottaggi con una spina, prugne, & uisciole secche, et herbette tagliate minute, ouero con cipollette battute, et in tutti quei pottaggi che si acconcia il rombo al capitolo 79. le piccioline di riui correnti, si friggono, et si seruono calde cō pe trosemolo soffritto, et sugo di melangole sopra, facendole prima morire in uino.*

Della statura, e stagione della Morena. Cap. XCVI.

LA *morena è un pesce della lunghezza della lampreda, ma di color diuerso, e ritira piu al lionato, e al nero, è picciolata di diuersi colori, e pesce molto lubrico so, et per la maggior parte in Roma si uende in ponte sant'Angelo con gli altri pesci di stagno. La sua polpa è molle, et biancheggiante. Il suo interiore è simile à quello dell'anguille: et ha in se diuerse spine sottili. La sua stagion comincia da Nouembre, et dura per tutto Marzo.*

Per sotteстar Morene. Cap. XCVII.

PIGLINOSI *le morene fresche, nettinosi de suoi interiori, e appicchinosi con la testa in un'uncino, e con due canne, o due legni un di qua, e l'altro di la per ciascun lato stringendoli, e cominciando dal capo, uenganſi a tirar piu uolte in giù fin'alla coda. Si può fare in un'altro modo, cioè si batteno le dette morene con un bastone, si scorticano, et si tagliano in pezzi, et si fanno sotteстare in una pignatta, o tegame con pochissima acqua, oglio, et agresto, e spetie dolce, cipollette, ouero herbette, et mosto cotto, et se non si uorranno scorticare, si nettino con acqua calda. Si accommodano ancho nello spedo, et in diuersi altri modi come si accommoda la lampreda.*

Della

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagione del peſce Gongoro. Cap. XCVIII.

IL peſce gongoro è della medeſima ſpetie dell'anguilla benche ſia peſce maritimo, ma la teſta piu groſſa, & dal mezzo innanzi è piu groſſo dell'anguilla: ſotto la pancia è bianco, & il reſto è di color celeſte, è aſſai buono quando ſi piglia nella ſua ſtagione; laqual comincia da Decembre, & dura per tutto Marzo.

Per arroſtire nello ſpedo il peſce Gongoro. Cap. XCIX.

PIGLISI il peſce gongoro, e ſcortichiſi come ſi fa l'anguilla, nettiſi delli ſuoi interiori, e tagliſi in rotoli, arroſtaſi nello ſpedo nel modo che ſi arroſteno le lampre de nel capitolo 91. Et in tutti i modi che ſi concia l'anguilla, ſi acconcia ancho eſſo gongoro.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce Calamaro. Cap. C.

IL calamaro è il contrario di molti altri, percioche non ha ſangue ne ſcaglia, & ha ſolo una ſpina traſparente a modo d'un pugnale nella ſchiena, & ha parecche branche, & crini bianchi. Il ſuo corpo è a foggia d'una borſa puntata; ha nel corpo una ueſſichetta piena d'un liquor nero, ha gli occhi ſodi, & la bocca con un becco ſodo, che ritira al nero. è bianco, & molto buono nella ſua ſtagione, che comincia da Nouembre, & dura per tutto Marzo. Li piccolini per friggere in Roma ſon molto migliori delli groſſi, & delli mezani.

Per friggere, & far pottaggio di Calamari. Cap. CI.

PIGLISI il calamaro picciolo, & cauiſigli quella ſpina, che ha nella ſchiena, taglinoſi gli occhi, e riuedanoſi bene per quelle crini, che alle uolte ſon piene di arena, lauinoſi a piu acque, auuertendoſi, che riuſciranno molto migliori, ſe ſaranno ſpiccate quelle crini dal corpo, percioche molte uolte ui è arena nel fondo; e quando ſaranno leuate, diaſi loro un poco di ſale, friggaſi in oglio d'oliue, e ſeruanoſi caldi con ſugo di melangole et pepe ſopra, bauendoſi auuertenza, che in quell'oglio, oue ſon fritti i calamari, non ſi friggano paſte, ne altre materie, che haueſſero da uenir bianche, percioche nel friggere ſi crepa quella lor ueſſichetta, e tinge l'oglio. Volendoli in pottaggio con il medeſimo ſapore della lor ueſſichetta lauati, & netti nel modo ſopradetto, i piccioli ſi metteranno in un uaſo di terra ouer di rame con oglio, o butiro, & facendoli ſoffriggere pian piano, & giungendoui poi tãta acqua, che reſtino coperti con ſpetieria dolce, & cipolle battute ſoffritte, ouero herbette battute, & una ſpina, & agreſto chiaro. Il che ſarà ſecondo i tempi. Se non ſi uorranno con il ſuo ſapor negro, cauiſi prima la ſua ueſſichetta, & faccianoſi bollire nell'acqua, & ſi riſciacquino con l'acqua fredda, & facciaſi il pottaggio nel modo ſopradetto; ſi poſſono ancho ſeruire dapoi che ſon fritti con diuerſi ſapori ſopra.

Digitized by Google

Per far pottaggio di Calamari grossi. Cap. CII.

PIGLISI il calamaro, & cauisi quella spina, che ha su la schiena, & nettisi di quella pellicina, che ha d'intorno, sfendasi per mezo, cauinosi le barbe, nettisi de gli occhi, et del becco, et dell'arena, che molte uolte si ritrona in esso, conseruisi quel la uessichetta piena di quel liquor nero, ch'è la sua grassezza; & come sarà netto, partasi in piu pezzi, & pongasi in un uaso di rame, ouer di terra con oglio & si farà soffrigger pian piano, & ui si giungerà tanta acqua, che stia coperto, e spetie communi, & si lascierà ben cuocere, perciochè uuol gran cuocitura, & come sarà quasi cotto, habbiasi maluagia, o altro uin bianco, & agresto chiaro, mescolato con quel liquore nero della uessichetta, et pongasi dentro ogni cosa cõ il calamaro, & facciasigli dare quattro bolli, & dopoi si serua. Et se si uorrà fare spesso il brodo, si potrà fare con amandole peste, & con esso calamaro si potranno mettere berbette batute, & uua passa.

Per far pottaggio di Calamari ripieni. Cap. CIII.

PIGLISI il calamaro mezano, cioè ne troppo grosso, ne troppo picciolo, netto nel modo sopradetto, & perlessinosi le sue branche con acqua & sale, saluisi la uessichetta, & empiasi il corpo del calamaro d'una compositiõ fatta di cascio Parmeggiano grattato, rossi d'uoua crudi, mollica di pan grattato, herbette tagliate, pepe, cannella, uua passa, & zafferano. Ma se sarà di giorno di uigilia in loco del cascio, mettanouisi mandole, o noci, o nocelle peste con un poco di pane imbeuerato nell'agresto, mescolato con le medesime materie di sopra, & come sarà pieno, pongasi in un uaso di terra, ouer di rame con oglio ò butiro, e tanta acqua che stia coperto, giungendoui le sue barbe tagliate in bocconcini, & facciasi bollire pian piano, & giunganosi le spetie communi, & sale a bastanza, & come sia quasi cotto giunganouisi herbuccie tagliate minute, ouero s'incorpori il brodo con amandole peste stemperate con uin bianco, & agresto chiaro, & un poco di zafferano, & uolendosigli dare il color negro, stemprisi il suo liquore, ch'è nella uessichetta con del medesimo brodo. Si puo ancho dapoi che il calamaro sarà pieno farlo bollir pian piano in acqua per un'hora con sale, in modo che l'empitura non esca fuora, cauisi poi dal brodo, et cosi caldo s'infarini, & si frigga in oglio ouero in butiro, & come sarà fritto seruasi con sugo di melangole, & con zuccaro sopra, ouero si copra con diuersi sapori.

Della statura e stagione del pesce Seppa. Cap. CIIII.

LA seppa è pesce bianco, cartilaginoso come il calamaro, & è raccolto come una borsa di corame bianco, & non ha sangue, come ne ha ancho il calamaro, ha il becco come la ciuetta, ha certe brache come il polpo; & nella schiena ha un'osso biãco; il quale gli orefici adoperano a gittar gli anelli. Et nel mare Hadriatico se ne troua molto maggior copia che nel Tirreno. Ne son picciole, & grosse, & le grosse

alle

Digitized by Google

elle uolte ſon portate di Schiauonia a Venetia ſalate, et coſi di Genoua a Milano; ma le freſche ſon molto migliori. La lor uera ſtagion comincia da mezo Gennaro, et dura per tutto Marzo, et in Venetia, et in Roma ſe ne trouano quaſi d'ogni tẽpo.

Per cuocere la Seppa in pottaggio. Cap. CV.

PIGLISI la ſeppa freſca, et cauiſi quell'oſſo che ha nella ſchiena, et quelle brã che che eſcono fuora, laſciſi ſolo la borſa, et conſeruiſi una ueſſichetta, che ſta nel corpo, laqual'è piena d'una materia negra come inchioſtro, e ſpacchiſi la ſepa per mezo, et lauinoſi le cartilagini che ha d'intorno dentro et fuori con un coltello, lauiſi in piu acque fredde, e tepide di modo che uengu bianca come le trippe di uitella, et partaſi in piu pezzuoli, et mettaſi in una pignatta di terra, o in altro uaſo con oglio d'oliue, o butiro, et cipollette tagliate minute, et un poco d'cqua, pepe, cannella, et zafferano con un poco di uin bianco o agreſto, et faccianoſi cuocere a ſtretto, percioche uogliono gran cottura, et habbiaſi auuertenza, che non ſiano troppo ſalate, et nell'ultimo pongaſi un poco di herbette battute; ma ſe ſi uorrà lor dare il color uero con quella materia ch'è nella ueſſichetta, non occorrere metterui herbe, ma baſta ſtemperare quel negro con un poco di uin bianco o agreſto, et farle trarre un bollo, et poi ſeruiſi con le ſpetie dolci ſopra, et con eßa ſepa ſi potranno mettere le ſue branche dapoi che ſaramo nette, et lauate, e tagliate in pezzuoli; et uolendoſi empire, cauate che ſaranno l'oſſo, et le branche, ſi lauerà et ſi empirà con una compoſitione fatta di caſcio, uoua, pan grattato, nua paßa, herbette battute, pepe, cannella, zafferano, et in giorno di uigilia in loco del caſcio, ui ſi porranno mandole peſte, et in loco dell'uoua di galline, uoua crudi d'altro peſce, et l'altre materie, che ſi adoperano per empir gl'altri peſci, et quando ſarà piena pongaſi in un tegame con tanta acqua, et oglio che ſtia ſcarſamente coperta, et facciaſi bollir pian piano, fin'à tanto che l'empitura ſia fermata, et la ſeppa ſia gonfiata, et all'hora le ſi aggiũ gerà agreſto chiaro, et acqua tinta di zafferano, pepe, cannella, et ſale à baſtanza, et facciaſi cuocere per due bore, et piu o meno ſecondo la groſſezza, et ſeruaſi con il medeſimo brodo ſopra.

Della ſtatura, e ſtagione del peſce Polpo. Cap. CVI.

IL peſce polpo è lubricoſo, et il ſuo corpo è come una trippa, e tira al bianco come la ſeppa, et ha molte brãche con certi canaletti biſtorti con liquali ſorbiſce l'acqua, et ſon bianchi come crini di caualli bianchi. Non è troppo bello da uedere, ne buono da magnare, pche uuole grã cocitura. La ſua ſtagiõ comicia da Genaro, et dura per tutto Aprile, anchorche in Roma ſe ne trouino alcune uolte fuor di ſtagione.

Per cuocere il peſce Polpo in piu modi. Cap. CVII.

PIGLISI il peſce polpo, ſpariſi, et cauinoſi gl'interiori, tagliſi in piu pezzi come le trippe, pigliſi la parte piu tenera, et battaſi con una bacchetta, et lauiſi

Digitized by Google

con acqua & sale per cauar quella lubricosità, & pongasi in un uaso di terra con cipolle soffritte in oglio, nel qual uaso non sia altro che le dette cipolle soffritte, & & l'oglio, & si faccia cuocere con il uaso turato, che non possa sfiatare pian piano, perciochè il polpo da se fa acqua, & quãdo sarà quasi cotto giungauisi agresto chiapo, e spetieria, con un poco di zafferano, & se sarà poco brodo giungauisi un poco di acqua, cuocesi ancho il polpo con acqua, & sale, & poi si taglia in pezzi, & s'infarina, & frigge con oglio, & si serue con alcuni saporetti sopra, ouero con pepe, sale, & sugo di melangole.

Della statura e stagione del pesce Palombo. Cap. CVIII.

TENGO che il pesce palombo habbia preso il nome dalle sue uone, che son grosse come quelle del palombo uolatile, e tal pesce ha testa piatta, et grossa la pancia, & uà sminuendo fin'alla coda, è coperto d'una scorza berettina rustica, & dal mezo in drieto è tondo. La sua polpa è bianca, & molle, è pesce indegno di banchetti regali, & la sua stagion comincia al fin di Decembre, & dura per tutto Maggio, et in Roma se ne troua gran quantità; et similmente il pesce cane, che ha la medesima statura del palombo.

Per cuocere il pesce Palombo in diuersi modi. Cap. CIX.

PIGLISI il pesce palombo, scortichisi, et nettisi de suoi interiori, et se non si uorrà scorticare leuisigli quella uiscosità con acqua calda, et cuocasi con acqua, sale, et pepe, et cotto che sarà seruasi con sapor di agliata sopra. Et se si uorrà in potaggio, tagliasi in pezzi, et soffriggasi con cipolle battute, oglio, et sale, et aggiungasi un bianco, agresto, et acqua a bastanza con pepe, cannella, et herbette battute. Si potrà ancho con prugne, et uisciole secche, aceto, et mosto cotto, et dapoi che sarà scorticato si potrà friggere, et seruire con diuersi sapori, ouero con sugo di melangole, et zucchero sopra. Non parlo delli suoi interiori, perciochè dal fegato in fuora tutti si buttano uia, et il fegato si frigge, et si serue con spigoli d'aglio, et petre semolo soffritto sopra, et in questo modo si acconciano anchora l'ouа.

Della statura, & stagione del pesce Merluccia. Cap. CX.

LA merluccia è pesce di colore berettino, ha la testa larga, et piatta, ha in bocca una dentatura larga, et acuta, è lunga di corpo, et minuta di scaglia, et fresca in queste parti non è troppo stimata: Nelli liti di Spagna si seccano, et sono portate in Italia spaccate, et sono molto piu grandi quelle, che l'altre delle spiaggie di Roma, et sono migliori, la loro uera stagione comincia dal mese d'Agosto, et dura per tutto Marzo.

Per

Digitized by Google

Per cuocere Merluccie freſche in diuerſi modi. Cap. CXI.

PIGLISI *la Merluccia ſcagliata,& netta,cuocaſi ſu la graticola,& friggaſi come il ſuero nel Cap.68.& eſſendo groſſa facciaſene pottaggio,come ſi fa del cefalo nel Cap. 56.*

Per cuocere Merluccie ſecche in piu modi. Cap. CXII.

PIGLINOSI *le merluccie ſecche,& faccianoſi ſtare nell'acqua tepida per otto hore,& piu,ò meno ſecondo la groſſezza, che anchor che alcuni le battano con un baſtone per farle morbidire, nondimeno io non laudo eſſendo meglio farle da ſe mollificare,come ho ueduto per eſperienza,& ſi fanno per leſſare, et quando ſaranno per leſſate,ſe ne farà pottaggio con cipolle battute,ouero ſi cuoceranno con brodo fatto con olio,et ſpetierie,et ſi ſeruiranno con agliata,ò altro ſapore ſopra,et ſe ſi uorrãno friggere,s'infarinino con fior di farina,et ſi friggbino,ſeruẽdole con ſugo di melangole et pepe ſopra,et moſtarda in piatti;ſi poſſono anco fare in pottaggio in olio, uin bianco,agreſto,acqua,prugne,et uiſciole ſecche,et queſto dapoi che ſaranno per leſſate,et il brodo del detto pottaggio ſi farà ſpeſſo con amandole peſte, et herbette battute,giungendoui pepe,canella, et garofani, percioche tal peſce ama le ſpetierie.*

Della ſtatura,& ſtagione del peſce Scorfeno. Cap. CXIII.

IL *peſce Scorfeno ha la teſta groſſa, et in piu parti del corpo certe punte acute,et raſſomiglia al marcione,perche ha gran bocca: ha ſcorza,et non ſcaglia, ha due alaccie dalla parte dinanzi,et ne ſono di piu ſpetie,cioè de groſſi,et de piccioli, di diuerſi colori,cioè neri, et berettini,ma li migliori ſono quelli che roßeggiano; la loro ſtagione comincia da Settembre, et dura per tutto Aprile. Se ne troua gran quantità nello ſtagno di Ciuità uecchia, richiede tal peſce eſſere cocinato in acqua, et ſale,ouero con uino,aceto,et ſpetierie piu che in altro modo: ma uolendone altre uiuande,oßeruiſi l'ordine che ſi è dato del peſce cappone nel Cap. 64.*

Della ſtatura,& ſtagione del peſce Pappagallo. Cap CXIIII.

IL *peſce pappagallo è di ſtatura come la tinca,ma di colore come il pappagallo uolatile. Si piglia nello ſtagno di Ciuità uecchia inſieme con molti altri peſci non troppo lodabili. Tal peſce ſi frigge,et ſe ne fa pottaggi come della ragia nel Ca.86.*

Non uoglio mancar di dire della ſtatura,e ſtagione del peſce Spada, anchor che in Roma ne ſiano portati rariſſime uolte. Queſto peſce è alquanto piu großo del tonno,et ſon di opinione,che ſia il Re de i tonni, percioche nella fronte ha un'oßo di tre palmi a ſomiglianza d'una ſpada,ma ha la ſcorza piu bianca che il tonno, et la

ſua

Digitized by Google

ſua polpa è bianca et ſoda come quella dello Florione, ha la medeſima ſtagione che il tonno, et paſſa inſieme con li tonni, et ſe ne fanno le medeſime viuande che del tonno.

Della ſtatura, e ſtagione della Trutta. Cap. CXV.

LA trutta è peſce d'acqua dolce, & di ſua natura ua ſempre con l'acqua, & ne è di piu ſorti, nere & bianche, & picciolate, ma le migliori ſon le picciolate di nero e roſſo; ſe ne pigliano ne i riui d'acque correnti. Quelle di Sora, & d'Arpino ſon buone, ma tirano al color nero. Quelle che ſi pigliano nel Teſino, & nel Teuere ſon bianche, ma perfettiſſime. Quelle che ſi pigliano nel Lago maggiore, & di Como ſon groſſiſſime, & alle uolte paſſano 40. libre Milaneſi, che ſon di 28. oncie per libra; hanno minuta ſcaglia, & minuta dentatura, & ſon bianche ſotto la pancia. La lor polpa tira al color roſſo piu il uerno, che l'eſtate, la ſtagion delle mezane comincia da Ottobre, & dura per tutto Decembre.

Per cuocere Trutte in acqua & ſale, & in uino, & aceto, e ſpetierie. Cap. CXVI.

TROVO per iſperienza che le trutte mezane ſono migliori cotte in uino, & aceto, acqua, ſale, e ſpetierie, che in altro modo, benche ſi poſſano anche cuocere con acqua, & ſale nel modo che ſi cuoce lo ſpigolo nel Cap. 40. La trutta groſſa in Milano ſi cuoce in queſto modo, cioè ſi ſcaglia, & ſi netta delli ſuoi interiori, & ſi taglia per trauerſo in rotoli di altezza di due dita. Si laua, & ſi pone in un uaſo di rame, chiamato da eſſi caldaro, il qual'è largo di fondo, et ſi accommodano i pezzi l'un appreſſo l'altro, ilche ſi fa perciochè ſe fleſſero l'un ſopra l'altro, nel cauarli ſi romperebbeno, & ui ſi pone tanto uino bianco che ſtiano coperti di due dita di uantaggio, & ſale a baſtanza, & ſi laſciano bollir pian piano, leuando quella ſchiuma bianca, che uien di ſopra, & come ſi uede che i detti pezzi ſi ſolleuano, & fanno certe boccole come cinne di donna, ſon cotti, & cotti che ſono ad uno, ad uno ſi cauano con deſtrezza, & ſi pongono ſopra una tauolcita a rifreddare, et in queſto modo durano cotti tre giorni, & piu o meno ſecondo la ſtagion de i tempi, & ſi ſeruono freddi con petroſemolo ſopra, & ſapore in piatti. In queſto modo anche ſi cuoceno con ſale, & acqua, aceto, & uino, & come ſono ſchiumati ui ſi aggiungano ſpetierie ammaccate. Ma noi altri cuochi di Roma pigliamo le trutte mezane, & le ſcagliamo, nettandole de ſuoi interiori, & le cuociamo coſi intiere con uino, aceto, e ſpetierie, et quando ſon cotte le cauiamo, et uolendole ſeruir calde, le conſeruiamo in drappi bianchi, & ne facciamo diuerſi pottaggi nel modo che ſi fa dello ſpigolo nel Cap. 40.

Per friggere & accarpionar Trutte. Cap. CXVII.

PIGLINOSI le trutte che non paſſino due libre, & ſopra tutte ſian freſche, et preſe in acque chiare o in fiumi, e ſcaglinoſi di quella ſcaglia minuta, et nettinoſi de i

Digitized by Google

de i loro interiori, dandoui un taglio per lo lungo, faccianosi stare per un'hora in mezo di due tauolette con un poco di sal trito sotto, et sopra, soppreßandole con un carico sopra, et nettinosi poi del sale, infarininosi, et frigganosi in oglio, et come saranno fritte, cõ aceto, et pepe, et un poco di uino, accarpioninosi cõ foglie di lauro o di mortella nel modo che si accarpiona il carpione nel suo Cap. Si conseruano per 15 giorni nelle medesime foglie, et si seruono fredde con aceto rosato, et zuccaro sopra, et alle uolte si riscaldano su la graticola o in oglio nella padella, et si seruono con il medesimo sapor sopra.

Per cuocere Trutte che siano state in adobbo, su la graticola & in altri modi. Cap CXVIII.

PIGLINOSI *le trutte, et se saranno grosse taglinosi per lo trauerso in pezzi di altezza di due dita, et faccianosi stare per sei hore in una compositione fatta di aceto, pitartamo, pepe, oglio, sale, spigoli d'aglio, et mosto cotto, caninosi poi, et lasciniosi scolare, et faccianosi cuocere su la graticola con alcuni rametti di rosmarino o di saluia sotto, bagnandoli di quella compositione nella qual sono stati in adobbo, et quando saranno cotti seruanosi caldi con del medesimo adobbo sopra caldo, et uolendo friggerli, cauati che saranno dall'adobbo si lascieranno scolare, et s'infarineranno, et friggeranno in oglio, et fritti che saranno si seruiranno caldi con sapore in piatti. Et uolendo sotteßarli si poneranno i pezzi in una tortiera, ouer uaso di terra, o siano stati in addobbo ò nò; nelqual uaso ha da esser fior di finocchio, oglio, sale, & pepe a bastanza. Quelli che sono stati in adobbo faccianosi cuocere come il tonno nel capitolo 37. con prugne, & uisciole secche, giungendoui un poco di agresto, et mosto cotto, et seruanosi con il suo brodo sopra. Quelli che saranno stati in adobbo si sotteßeranno semplici, & solo con oglio, et del medesimo adobbo. In tutti li sudetti modi si possono accommodar le picciole, & le mezane cosi intiere.*

Per cuocere Trutte alla Tedesca. Cap. CXIX.

PIGLINOSI *li pezzi della trutta, se sarà grossa nel modo sopradetto, & ponganosi in un uaso di terra ouer di rame stagnato con tanta maluagia, o uin bianco, che stiano coperti di due dita di uantaggio, pepe, cannella, garofani, noci mostate, & zuccaro, un poco d'aceto, accomodando la compositione che habbia del dolce, et dell'agro con un poco di butiro fresco, & facciasi bollire ogni cosa senza schiumarli, et quando saranno cotti seruanosi con fette di pane brustolite sotto, & con il suo brodo sopra. Alcuni pongono il pane brustolito a bollire insieme con il pesce, & fette di limoncelli cedrati, ma perche io sò che il limone nel bollire fa la uiuanda amara, et il pane ingombra, anchor che faccia spesso il brodo, trouo che è piu ciuilmente seruito nel modo sudetto. Tal uiuanda si ha da cuocere in fretta, perciochè rimane piu saporosa, & piglia men di rame. In questo medesimo*

modo

Digitized by Google

mo si possono cuocere le picciole, & le mezane intiere, o tagliate in pezzi.

Per cuocere gl'interiori delle Trutte in piu modi. Cap. CXX.

De gl'interiori delle trutte trouo solo l'uoua esser buone, anzi quelle esser perfettissime, & maggiormente quelle del lago Maggiore, & di Como, che son grosse come piselli, lequali uolendosi fare in minestre, o in suppa, si scatenerano di quella pelliccina, che hanno intorno con acqua calda in modo che restino separate l'una dall'altra, & facciasi loro trarre un bollo in acqua semplice, ouero si pongano cosi crudi in uaso di terra o di rame con oglio ouer butiro, e tanta acqua, che stiano coperte tre dita da uantaggio, ouer brodo dou'è cotta la trutta con giungerui pepe, cannella, & un poco di zafferano, & facciansi bollire per un quarto d'hora, perciochè uogliono poca cocitura, & prima che si seruano ponganisi una mano d'herbette tagliate minute, & un poco d'uua spina, o agresto chiaro, & uolendosi fare spesso il brodo, con mandole peste, o con pane grattato, sarà in arbitrio. Ma uolendo farne suppa, non occorrerà fare spesso il brodo, ma si seruirà con fette di pane brustolito sotto. Se la trutta sarà fresca, le sue budelle si apriranno, et si laueranno insieme con oglio. Et se ne potranno ancho far pottaggetti come si fa di quelle del lo storione nel capitolo 22.

Della statura e stagione del pesce Carpione. Cap. CXXI.

Tra la trutta, et il carpione è differenza. Il carpione è un poco piu bianco, et ha alcuni piccioletti per la persona che rosseggiano; ha piu picciolo muso, delicatissimo, ha la scaglia minuta, pochi interiori, tira al colore argentino, et maggiormente quello che si piglia nel lago di Garda, ch'è miglior d'Italia, percioche in pochissimi altri luochi si troua. Il piu grosso non passa quattro libre. La sua stagion comincia da Ottobre, et dura per tutto Aprile, ma trouandosene è buono per tutto l'anno.

Per accarpionare il Carpione. Cap. CXXII.

Per essere il Carpione tanto delicato, et raro, non uoglio restar di dire come si accarpiona nel lago di Garda. Si saperà dunque che al carpione grosso subito ch'è preso, si cauano gl'interiori senza scagliarlo, ma non si cauano dalli picciolini, et si dà loro un taglio per lo lungo, et cosi uiui s'inuolgeno in sal trito, et poi si nettano del sale, si friggono in una caldara piena d'oglio, et come uiene a galla nell'oglio in modo che sia fritto, et non arso, et sia bianco, si caua, et lascia scolar dall'oglio, et si butta in un uaso, nelqual sia aceto bianco che bolla con un poco di sale, et si lascia stare per un quinto d'hora, et dapoi si cauano, et si lasciano scolare, et rifredare, et si pongono in cistelli di legno con foglie di lauro, di busso, o di mortella, et in questo modo si conseruano parecchi giorni, si portano in diuersi lochi per Italia,

&

Digitized by Google

si seruono con aceto rosato, & zuccaro sopra. In questo medesimo modo si possono accarpionare i pesci detti Temere, gli Agoni del lago di Como, & d'altri lochi, & ogni altra sorte di pesci d'acqua dolce che non passino due libre. Si possono ancho marinare i detti pesci nel modo che si marina l'orata nel capitolo 46. In Roma son portati delli detti carpioni, ma non son così buoni come in quei lochi presso il lago sudetto di Garda. Si possono anchora accarpionare senza ponerli nell'aceto, solo far li stare in salamorio per 24 hore, & raffreddati se serberanno.

Della statura, e stagione del pesce Temere. Cap. CXXIII

IL *pesce temere non è molto grosso, & in tutto non passa tre libre, è bianco come argẽto, ha scaglia minuta, ha una macchia appresso gli orecchi, che tira al color dell'oro: ha pochissimi interiori, liquali non se gli cauano mai quando si cuoce. Si piglia in due fiumi cioè nell'Ada, & nell'Amaro, ma piu nell'Ada, fiume di Lombardia, che passa da Pizzighitone, & riuolte, come l'Ambro passa da Sant'Angelo, & Marignano. La sua stagion comincia del mese di Maggio, & dura per tutto Agosto. Si cuoce in tutti i modi che il carpion sudetto. Et se ne fanno pottaggi come della trutta picciola.*

Della statura e stagione del pesce Agone. Cap. CXXIIII.

L'AGONE *è pesce che si assomiglia alla laccia, ma è della spetie dell'aringa, & della siraca, e tira al colore argentino: ha la coda forcellata, & ha scaglia minuta, & se ne piglia gran copia nel lago di Como. Delli salati ne son portati per tutta Italia. La lor uera stagione comincia del mese d'Aprile, & dura per Agosto. Si può accommodare in tutti i modi, che si accommoda la laccia del Teuere, & il carpione del lago di Garda.*

Della statura e stagione del pesce Persico. Cap. CXXV.

IL *pesce persico è anchor esso d'acqua dolce, & se ne piglia quantità nel Testino, & nel lago maggiore, & in diuersi altri lochi di Lombardia. Non uiene tal pesce nelle peschiere di Roma, come ne ancho ui uengono il Temere, ne l'Agone soprascritti, & questo è somigliante di scaglia, & di colore al fragolino, ma è piu alta detta scaglia, & non ha la testa così corbuta. La sua polpa è bianchissima, & alle uolte è piena d'uoua, & maggiormente l'Estate; li medici di Lombardia li concedono a gli amalati, come concedono ancho il carpione, & il Temere, purche non passino una libra, & mezza. La sua stagion comincia da Settembre, & dura per tutto Maggio.*

Per

Digitized by Google

Per cuocere il peſce Perſico ſu la graticola, e in altri modi. Cap. CXXVI.

PIGLISI *il peſce perſico ſenza che ſia ſcagliato, ma gli ſia ſolo cauato il file, et cuocaſi ſu la graticola nel modo che ſi cuoce l'orata nel cap. 44. Però uolẽdo friggerlo, ſcagliſi, et auuertaſi che per la piu parte tali peſci ſi ſcagliano con la cenere calda, et come ſarà ſcagliato ſi netterà delli ſuoi interiori, eccettuando l'uoua che ſono buone, ſe ne hauerà. Et dapoi friggaſi nel modo che ſi frigge nel cap. 46. Si può anchor accommodare in tutti i modi che ſi accommoda l'orata Li groſſi ricchiedeno eſſere aleßati con acqua et ſale, ouero ſi fanno in potaggio nel modo che ſi fa del rombo nel capitolo 78.*

Della ſtatura e ſtagione del peſce Cauedine. Cap. CXXVII.

IL *peſce Cauedine ha molti altri nomi, eßendo chiamato in alcuni lochi Strigie, e da quelli del Pò Alberi, et in Roma Squalme. Si piglia di loro gran quantità nel fiume Ada, et nell'Ambro, et nel Teuere. Ha la ſtatura come il ceſalo, ma è piu bianco, et ha la ſcaglia piu groſſa alquanto, et nella ſua ſtagione ha gl'interiori molto graſſi, la qual ſtagione comincia d'Aprile, et dura per tutto Ottobre, et in Roma ſe ne trouano in ogni tempo. Si può accommodare in tutti i modi che ſi accõmẽda il ceſalo di buon budello.*

Della ſtatura e ſtagione del peſce Barbo. Cap. CXXVIII.

CHIAMASI *queſto peſce barbo per hauer due barbuccie bianche ſotto il mento, et ſu la ſchiena è di color di roggine. Sotto la pancia è bianco, et di minutiſſima ſcaglia, lubricoſo piu che altrimente, ha pochiſſimi interiori in ogni tempo, ſalluo la primauera, che ſon pieni d'uoua, però tal uoua ſon peſſime. Se ne pigliano nel Pò, nell'Arno, e nel Teuere, e in diuerſi altri fiumi. Li peſcatori del Pò ne fanno pottaggi, e il friggono, e cuocono ſu la graticola, nel modo che li peſcatori da Chiozza, et quei da Venetia fanno del ceſalo, et del peſce gho nel capitolo 56. et 62. la ſua ſtagiõ comincia del meſe di Maggio, et dura per tutto Settẽbre; ma ſi tiene ſua eſſer piu ſicuro il magnarlo da Settẽbre p̃ tutto Marzo, nel qual tẽpo è migliore.*

Della ſtatura e ſtagione della Botta trigia. Cap. CXXIX.

DELLE *botte trigie groſſe non ne ſon portate alle peſcarie di Roma, ma ſolo di quei peſciolini, che ſi dimandano capi groſſi, o marſcioni, liquali ſon di una mediocre ſpetie. La botta trigia è lubricoſa, ſenza ſcaglia, è di color leonato; & ha gran fegato, del qual molte uolte ſi fanno croſtate, et ſi frigge, et ha pochi altri interiori. Se ne porta gran quantità in Milano, però non ſon troppo groſſi. La ſua ſtagion comincia del meſe di Settembre, et dura per tutto Maggio. Si accommoda in tutti i modi che il peſce gho nel capitolo 62.*

Del-

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagione del peſce Carpina, cioè Reina. Cap. CXXX.

NON ſi porta del peſce carpina alle peſcarie di Roma, percioche è piu delle parti di Francia che d'altre prouincie, benche in Mantoa, et in Ferrara ſe ne trouino molti, et ſi di mandano Bulbari, et Reine. Et con ragion ſi dimanda reina, percioche è delicatiſſimo, e maggiormente il ſuo palato. è peſce groſſo, e lubricoſo, ha del tondo; ha la bocca rotonda, et ha ſcaglia groſſa come l'ombrina, ma tira al color del l'oro, ha la teſta groſſa con dentatura minuta, è alquanto ombrato ſu la ſchiena. Ne naſcono molti ſul lago di Mantoa, et nel Pò, è ben uero che a Milano ne ſon portati d'un'altra ſpetie, liquali dimandano ſcardue, et ſon piu larghi di pancia, et nel lago di Peruggia ſi dimandano laſche. Similmẽte quelle del Troiano, ch'è preſſo ad Hoſtia, et è porto, lequali ſon perfette quando ſi pigliano nella ſua ſtagione, la qual comincia da Febraro, et dura per tutto Agoſto.

Per cuocere in bianco, & in pottaggio il peſce Carpina cioè Reina. Cap. CXXI.

PIGLISI la teſta con un palmo di buſto, ch'è la parte migliore di tal peſce. Scagliſi, et nettiſi, et facciaſi cuocere in bianco con acqua, et ſale nel modo che ſi cuoce quella dell'ombrina nel capitolo 29. Seruaſi con petroſemolo, et altri fiori ſopra, accompagnata con ſapori bianchi in piatti. Del buſto ſe ne fa pottaggio quã do è tagliato in pezzi con cipollette, uin bianco, e ſpetierie, et in tutti gli altri modi che ſi fa del rombo, et dello ſpigolo nel capitolo 78. Et ſeruaſi con il ſuo brodo ſopra.

Per cuocere il peſce Carpina con uino, acqua, aceto, e ſpetierie. Cap. CXXXII.

TAGLISI in rotoli di groſſezza di quattro dita, et facciaſi cuocere con uin bianco, aceto, ſpetierie, et acqua, come ſi cuoce la trutta nel ſuo capitolo 116. Seruanoſi caldi, et freddi con diuerſi ſapori in piatti. Si può ancho cuocere con acqua, & ſale ſemplice, & ſeruire nel modo che ſi ſerue la teſta, & ſopra tutto ha da eſſere ſcagliato & netto delli ſuoi interiori.

Per cuocere il peſce Carpina in altro modo. Cap. CXXXIII.

PIGLISI ſenza eſſere ſcagliato, ma ſolo netto de ſuoi interiori, e tagliſi in pezzi non troppo groſſi, & facciaſi ſtare in adobbo fatto d'aceto, ſale, et pepe, ſpigoli d'agli, & grani di finocchio dolce, poſto per due hore: habbiaſi poi una cazzuola grande, o altro uaſo con uino che bolla con un poco di ſale, & pepe, & ponganouiſi dentro i detti pezzi ad uno ad uno, & come ſaranno cotti caninoſi con de ſtrezza, auuertendo di non romperli, leuiſene la ſcaglia, et laſcinoſi ſcolare. Seruanoſi caldi, et freddi ſpolueriZZati di zuccaro, cannella, & alcune

herbette

Digitized by Google

herbette sopra. Si può coprire anchora di diuersi sapori. In questo modo si può accommodare l'ombrina, il dentale, il spigolo, il corbo, il luccio, & ogn'altra sorte di scardue, carpine, & lasche.

Per cuocere il pesce Carpina su la graticola, sotteslarlo, & friggerlo. Cap. CXXXIIII.

PIGLISI il pesce carpina, scagliasi, e nettisi de suoi interiori, e tagliasi per trauerso in pezzi di grossezza un dito, et cuocasi su la graticola, e sottesliasi, et friggasi nel modo che si fa delli pezzi del tonno nel capitolo 36. Il simile si può fare delle mezane, et picciole senza scagliarle.

Per cuocere il latte, & uoua del pesce Carpina sudetto. Cap. CXXXV.

PIGLISI il latte il qual'è sodo, et bianchissimo, et molto perfetto, et facciansene tutte quelle uiuande, che si fanno del latte dell'ombrina, et dello spigolo. Le sue uoue tirano al uerde, alle quali si dà un bollo, et si tagliano in pezzuoli, et se ne fanno potaggi con diuerse materie. Le budelle rare uolte si magnano.

Per cuocere la lingua del sudetto pesce. Cap. CXXXVI.

LA lingua del pesce carpina è molto apprezzata, et ancho la cartilagine ch'è nel cerebro. La lingua si distacchi cruda dalla testa con una parte del gorgozolo, et se ne uorrà far pottaggio con uua passa, zibibbo, e spetierie, agresto, acqua, uin bianco, et herbuccie battute, si potrà fare. Però io trouo, ch'è migliore perlessata in acqua, et sale, et dapoi spoluerizzata con fior di finocchio, et onta con oglio, et cotta su la graticola, et seruita con sugo di melangole, et pepe sopra, piu che in altre uiuande.

Della statura e stagione del Rouiglione. Cap. CXXXVII.

IL rouiglione è pesce picciolino, et il piu grosso non pesa meza libra, ha la scaglia grossa, e tira al uerde, e quelli che si pigliano nelli sorgenti, et presso Roma, et nel Teuere son molto piu bianchi, et migliori de gl'altri, et maggiormente quando son presi nella sua stagione, et son pieni d'noua, laquale stagione è due uolte l'anno, cioè l'Autunno, et la Primauera, e tal pesce per la piu parte si cuoce su le bragie, et su la graticola senza essere scagliato, et priuo dell'interiori. Si frigge ancho in oglio come si friggono gli altri pescietti di frittura, et si serue caldo.

Della statura, e stagion della Tinca. Cap. CXXXVIII.

LA tinca è pesce lubricoso, et di minuta scaglia, et di piu colori. Quelle di lago tirano al giallo, et maggiormente il Verno, et quelle di palludi al nero, quelle di fiume al bianco, et quelle del lago di Bolsena, el del Troiano son molto piu delicate, ma

Digitized by Google

ma piu quelle che alle uolte si trouano nel Teuere, & nel Pò, & maggiormente quando si pigliano nella loro stagione, laqual comincia dal mese di Marzo, & dura per tutto Agosto, & delli maschi da Settembre, per tutto Febraro. Et per conoscere i maschi dalle femine, guardisi tra le due ale sotto la pancia, percioche il maschio dalla man sinistra ha una cosa rileuata quanto una costa di coltello, & la femina non l'ha, ha ancho la femina l'umbelico piu largo. In Milano; ne son portate dal lago maggiore, & di Como grossissime, che son di peso di trenta libre Milanesi; ma quelle che si portano in Roma da Tagliacozzo, & dalli laghi di Vico, & di santa Preseda si tengono per le migliori, eccettuando quelle che si pigliano nel Teuere, & nel Pò; la testa delle grosse è piu delicate che il busto.

Per cuocere la Tinca su la graticola. Cap. CXXXIX.

PIGLISI *la tinca, che sopra tutto sia fresca, e scaglisi con acqua calda, ouero con cenere calda, in modo che rimanga bianca, sparisi per la schiena, & cauisi il filo della schiena con destrezza, e taglinosi tutte l'alette ch'essa tiene, hauendole cauate gl'interiori, & riuolgasi la cotica in dietro, & pongasi su la cotica una compositione fatta di noci peste, pan grattato, & il suo budello priuo di fiele, herbette battute, pepe, cannella, uua passa, e un poco d'oglio, o butiro, & leghisi la tinca con lo spago sottile in modo che la compositione non esca fuora, & riuolgasi in oglio, sale, aceto, & mosto cotto, & in loco d'aceto ui si potrà porre agresto, faccia si cuocere su la graticola, uoltandola spesso, & bagnandola con il medesimo sapore, & quando sarà cotta seruasi con il medesimo sapor sopra, hauendola prima sligata. Se con essa tinca quando si metterà su la graticola si porranno alcuni rami di rosmarino, non sarà male, accioche non si attacchi, & in giorni grassi si può empire di cascio, & rossi d'uoua crudi insieme con la compositione sopradetta, & anchor si può empire con la compositione di ceruellate, & con essa empitura non si manchi mettere i suoi budelli primi del fiele.*

Per cuocere la Tinca su la graticola in due altri modi. Cap. CXL.

PIGLISI *la tinca piu tosto grossa che picciola, & piu tosto maschio che femina il Verno, raschisi senza acqua calda in modo che non le resti scaglia, scortichisi diligentemente tutto il busto, & lasciligli la coda con la pelle, & la testa similmente con la pelle, & pigliſi la polpa della tinca priua di spine, & battasi minuta con un poco di tarantello, che sia stato in molle, mescolando ogni cosa con la compositione del capitolo sopradetto, & riuolgasi la pelle, & empiasi d'essa compositione, & cuciasi con destrezza, facendola cuocere con alcun rametto di saluia, o di rosmarino ligato intorno ad essa, & bagnisi con la medesima cõpositione che si bagna la soprascritta, & quando sarà cotto seruasi cosi calda con il medesimo sapor sopra. Et uolendosi cuocere in altro modo, come sarà raschiata, e spaccata,*

Digitized by Google

lasciandole i budelli quando saranno grossi, facciasi stare per due hore in adobbo, et dapoi si cani, & s'infarini, & frigga in oglio; e quando sarà meza cotta, cauisi dall'oglio senza lasciarla scolare, & si porrà su la graticola, bagnandola del medesimo adobbo, & seruasi calda con zuccaro, & pepe sopra. In questo modo si può accommodare il pesce carpina, cioè reina mezana, & si può lasciare di riuolgere la pelle, quando si cuocerà prima su la graticola.

Per sotteſtar Tinche. Cap. CXLI.

PIGLISI *la tinca in una delle sue stagioni, raschisi, & facciasi uenir bianca, & lauisi benissimo, & cauisile l'interiori, & li denti per la parte de gl'orecchi, & se i budelli saranno grassi si sfenderanno, & lauati che saranno si taglieranno in pezzuoli, & si mescoleranno con una medesima compositione che si son piene le sopradette, giungendoui uno spigolo d'aglio, & alcune prugne, & uisciole secche, o prugnoli, & empiasi la tinca di tal compositione, cusciendo il buco, acciochè non esca la compositione, pongasi poi in un tegame di terra, o di rame proportionato con oglio, acqua, uin bianco, & agresto chiaro, tanto che stia coperta d'un dito di uantaggio, giungendoui sale, e spetie communi con un poco di zafferano, & prugne, & uisciole secche, se sarà il uerno: & essendo l'estade, o la primauera, una spina, o agresto in grani, o cipollette battute, et facciasi cuocere sotteſtata, o nel forno come si cuoceno le torte, & quando sarà cotta, seruasi calda cõ il suo brodo sopra. In questo modo si puo accommodare il pesce carpina, cioè Reina mezana; si puo ancho sotteſtar la pelle, che sia appiccata con la testa, & con la coda, & sia piena della medesima compositione.*

Per cuocere la Tinca in pottaggio, & in diuersi altri modi. Cap. CXLII.

PIGLISI *la tinca netta, e scagliata, & prima di denti, e tagliſi in pezzi se sarà grossa, & pongasi in una cazzuola con oglio, uin bianco, acqua, & sale, & cipolle uecchie battute, che siano state perlessate, & se sarà picciola non si perlessi, & giunganouisi con essa spetierie communi, & zafferano, & facciasi cuocere piu tosto con poco brodo, che con troppo, acciochè sia saporita, & migliore, et nell'ultimo, prima che si serua, pongauisi una mano di herbette battute, & seruasi calda con il suo brodo sopra. Volendo cuocerla con piselli freschi sgranati, o faue, quando i piselli saranno mezi cotti con bonissimo brodo, pongasi la tinca nel uaso doue sono i piselli intera o in pezzi, et faccianosi finir di cuocere i piselli con la tinca, giungendoui spetierie, et herbette battute. In questo modo si puo cuocere in giorno grasso et magro. Cuocesi anchora la tinca quando non passa una libra, et due al piu, cõ acqua et sale, et seruesi con oglio, agresto chiaro, ouero aceto, pepe, et zafferano sopra, e tal uiuanda si usa da Peruggini.*

Per

Digitized by Google

Per friggere, marinare, & accarpionar Tinche. Cap. XLIII.

PIGLISI *la tinca, che non passi tre libre, raschisi, et nettisi, e sfendasi per la schiena, lasciandole le budelle se sarà maschio, ma se sarà femina, che alle uolte è piena d'uoua, leuinosi quell'uoua, e spargasi sopra la tinca un poco di sale, et lasciasi stare per un terzo d'hora, et nettisi bene del sale, infariniſi, et friggasi, et seruasi cosi calda con sugo di melangole, pepe, et sal sopra. Ma uolendosi marinare, habbiasi apparecchiato agresto chiaro, ouero aceto bianco, et mosto cotto, oucr zuccaro, pepe, cannella, et zafferano, et uua passa, e tal compositione habbia bollito, et come la tinca sarà fritta, mettasi cosi calda in un uaso di terra, o di legno con essa compositione bollente sopra, et lassiuisi stare per due hore, et dapoi seruasi calda o fredda a beneplacito, et uolendosi accarpionare tengasi l'ordine del Carpione nel Cap.* 121.

Per accommodar la Tinca in gelo. Cap. CXLIIII.

PIGLISI *la tinca uiua senza essere scagliata, ma solo netta delli suoi interiori, et delle barbe, et delli denti, perciochè i denti la fanno amara, lauisi bene, e tagliſi in pezzi, et mettasi in un uaso con acqua, uin bianco, et aceto, tanto dell'uno quanto dell'altro, che stia coperta d'un dito di uantaggio, et sale a baſtanza, et facciasi bollire pian piano, et come sarà schiumata cõ un cocchiaro di legno, si porrà con essa pepe, cannella, et zafferano, et facciasi finir di cuocere, ma non si lasci disfare. Pongasi poi la tinca in un uaso di terra o di legno con il suo brodo sopra, et mettasi in loco fresco a congelare con alcune amandole mondesbaccate per dentro, et quando sarà gelata, si potrà seruire in pezzi o intiera a beneplacito. In questo medesimo modo si potrebbe accommodare la reina senza scagliarla, ma uolendosi il gelo di questi due pesci, o altri in un'altro modo che sia chiaro, cioè trasparente, troui si il capitolo nel libro de geli, et sapori, ch'è il Cap.* 246. *de geli de i pesci.*

Per cuocere gl'interiori della Tinca. Cap CXLV.

PIGLINOSI *le budelle delle tinche quando non hanno uoua, lequali budelle son cosi buone, ch'io non ho trouate le migliori d'esse, et di quelle del cefalo, et maggiormente quando son cauate dal pesce fresco, et subito son fritte, et seruite con sugo di melangole et pepe, et sale sopra. Non son però troppo usate in uiuande l'uoue della tinca, perciochè son minutiſſime; ma quando non è rotta quella lor pellicina, si posſono aleſſare, et di lor si possono fare pottaggetti, et si possono friggere nel modo che si fa dell'altre de gli altri pesci.*

Della statura e stagione del Luccio. Cap. CXLVI.

IL *luccio è pesce molto conosciuto, et di statura lungo, e tondo; et ha la bocca con un'ordine di denti acuti, et maggiormente i groſſi; li quali si pigliano in diuersi laghi, come quel di Perugia, di Bolsena et di Vico. Ma quelli che si pigliano*

Digitized by Google

nel lago maggiore, et di Como son piu grossi, et alle uolte passano 120 libre del peso Milanese. Tutti son coperti d'una scaglia berettina, et per lo longo son ombreggiati. Sotto la pancia son bianchi, et hanno le polpe sode, et maggiormente quelle della schiena, l'umblico del luccio grosso è molto delicato, è la parte piu grassa. Credo però che quando il luccio non passa otto libre sia migliore. In Mantoua et in Ferrara son molto apprezzati quelli che si pigliano nel Pò, et quando non passano meza libra, si chiamano zangarini. Li Lucci presi ne i fiumi son molto migliori di quelli che si pigliano ne i laghi, et nelle paludi. La stagion delli grossi comincia dal mese di Settembre, et dura per tutto Aprile, et quella de i piccioli da Maggio, et dura per tutto Agosto.

Per cuocere il Luccio in bianco, et in altri modi. Cap. CXLVII.

PIGLISI il luccio, che sopra tutto sia fresco, percioche altrimente non è troppo buono, ne sano, et se sarà grosso, tagliſi in pezzi senza essere scagliato, et lauisi a piu acque, et pongasi in un uaso di rame stagnato, o di terra con acqua semplice, et sale, et facciasi cuocere in modo che sia piu tosto saporito che insipido, et come sarà cotto leuisigli la scaglia in modo che resti bianco, et seruasi caldo, et freddo a beneplacito, con petrosemolo, et diuersi fiori sopra, et sapor bianco in piatti. Si puo ancho coprir di diuersi sapori. Si cuoce ancho in uino, aceto, acqua, sale, et pepe, come si cuoce la trutta nel Cap. 115. et in giorno grasso si cuoce con pezzi di presciuto, et brodo di carne.

Per cuocere il Luccio in pottaggio alla Francese. Cap. CXLVIII.

PIGLISI il luccio, il quale in lingua Francese si chiama brucel, et sia uiuo, et non passi diece libre, e nettisi de suoi interiori senza essere scagliato, e tagliſi in pezzi non troppo grandi, habbiasi una cazzuola con un bianco, zuccaro, et aceto, cioè, per ogni libra di uino, quattro oncie di zuccaro, et due di aceto, et sale a bastanza, et facciasi bollire, et quando bolle piu forte, ponganouisi dentro i pezzi del luccio, et rimescolisi continuamente con il manico della cazzuola, in modo che li pezzi del luccio si riuoltino nel uino, giungendoui butiro fresco, et zenzeuero, et cannella, et noci moscate, con pepe, et garofani, che sia ammacata ogni cosa insieme, et ogni cosa sarà in quantità secondo il giuditio, et arbitrio. Et uolgasi piu uolte questa materia fin'a tanto, che si uedrà che habbia un poco di corpo, non lasciandoui mai mancar foco gagliardo, et dapoi subito si cauidalla cazzuola, et mettasi in piatti, et seruasi cosi caldo; si puo mettere a cuocere con essi del zibbo, et se ne possono fare tutti i pottaggi, che si fanno della tinca. In questo modo si possono cuocere pezzi d'ombrina di meza libra l'uno scagliati, et pezzi del pesce carpena, et di spigole, et di trutte grosse, mettendo però con tutti li sopradetti pesci, et le dette materie a bollire, fette di pane brustolito, et pezzi di limoncelli cedrati. Si possono ancho cuocere tutti li sudetti pesci con uino, aceto, et zuccaro,

Digitized by Google

zuccaro, et pezzi di cotogni mondi, et mele appie, et datteri mondi, Zibibbo, et uua paſſa, ſpetie communi peſte, oglio di mandole dolci, ouer butiro et ſeruirſi con il pane ſotto nel modo ſopradetto.

Per cuocere il Luccio groſſo nello ſpedo, & ſu la graticola. Cap. CXLIX.

PIGLISI il luccio groſſo, et cauinoſigli l'interiori per la bocca, et empiaſi d'una compoſitione, fatta come quella, della qual ſi empie la tinca, cotta ſu la graticola nel Cap. 140. Et inſpediſi per lungo, fermandolo nello ſpedo con canne di quà et di là, facciaſi cuocere a foco lento, et non ſi bagni fin'a tanto che la ſcorza non ſia ſoda, perciochè s'imbombirebbe troppo, et andarebbe a pericolo di crepare, et quando ſarà quaſi cotto, bagniſi con una ſalimora, fatta d'aceto, moſto cotto, pepe, fior di finocchio ſecco, et oglio, et quãdo ſarà cotto ſeruaſi coſi intiero ò in pezzi à beneplacito con un poco di ſalimora calda ſopra. Si può ancho cuocere ſu la graticola dapoi ch'è pieno, et ſe ſarà raſcato ſe potrà ſotteſtare nel forno nel modo che ſi ſotteſta la tinca nel cap. 141. et ſe ſi vorrà tagliare in pezzi, et cuocere ſu la graticola, et ſotteſtare al forno, et in adobbo, tengaſi l'ordine dello ſtorione nel capitolo 1 L.

Del friggere il Luccio. Cap. CL.

PIGLISI il luccio ſe ſarà groſſo, ſcagliſi, et nettiſi delli ſuoi interiori, et tagliſi per trauerſo in pezzi di altezza d'un dito, et ſe ſarà di due in tre libre, ſfendaſi per la ſchiena, come ſi ſfendeno le tinche. Et eſſendo di una libra, o di quelli picciolini, che ſi dimandano ciangarini, laſcinoſi intieri: però tutti hanno da eſſere ſcagliati, et netti dell'interiori, piglinoſi li pezzi del luccio groſſo, et facciaſi ſtare in adobbo per due hore, et infarininoſi, et friggaſi in oglio. Et la coda ſi ſfenda come ſi fa alle tinche, et quando ſaranno fritti, ſeruanoſi caldi con petroſemolo ſoffritto ſopra, ſi poſſono ancho friggere ſenza che ſiano ſtati in adobbo. Nel medeſimo modo ſi poſſono accommodare i mezani, et li pictioli, et dapoi che ſaranno fritti ſi poſſono accarpionar, et marinar, et li piccolini ſeruirſi cõ aggreſtata ſopra.

Per far briſauoli, & polpette di polpe di Luccio cotte in piu modi. Cap. CLI.

PIGLISI la ſchiena del luccio groſſo freſco, priua di ſcaglia, et di pelle, et di ſpine, e tagliſi per lungo, et facciaſene briſauoli, et polpette. Et nel cuocerli tengaſi l'ordine detto dello ſtorione nel cap. 15. Delle dette polpe ſi poſſono fare minestre, ballotte, et peri nel modo che ſi fa dello ſtorione nel cap. 5. et 8.

Per cuocere la pancia del Luccio miſaltata in piu modi. Cap. CLII.

PIGLISI la pancia del luccio groſſo quando è freſco, et ſenza ſcagliar-

Digitized by Google

la, facciasi stare per trehore in sale, cuocasi poi con acqua, & con un poco di sale, acciò che rimanga saporosa, & quando sarà cotta, leuisela la scaglia, & seruasi con mostarda forte, ouero agliata sopra. Si può anchor cuocere con pistelli freschi, & farne tutti i pottaggi, che si fanno della pancia dello Storione nel Cap. 3. Et la medesima pancia si può sottostar nel forno, et cuocere su la graticola nel modo che si cuocono i pezzi della pancia del tonno nel Cap. 36.

Per far salciccioni di polpa di Luccio. Cap. CLIII.

PIGLISI la polpa del luccio cruda, prima di scaglia, di pelle, e spine, & per ogni libra d'essa oncie quattro di tarantello crudo, che sia stato in molle, & non sia troppo salato, & primo anchor esso di pelle, & ossa, battasi l'uno & l'altro nel modo che si batte la salciccia, giungendo per ogni libra di compositione meza oncia di finocchio in grani, meza oncia di pepe ammaccato, & meza di serpillo secco in poluere, ouer fresco battuto, un'oncia d'oglio, una & meza di aceto, due oncie di tarantello tagliato a dadi nella parte piu grossa, due oncie di carote cotte in uino nella parte piu rossa tagliate a dadi, una oncia di mandole ambrosine monde & d'ogni cosa facciasi una compositione, et habbiasi un sacchetto di tela di lino, fatto in forma di salciccione, et empiasi il sacchetto della detta compositione, facendo in modo, che sia sodo, et leghisi stretto, et facciasigli trarre tre bolli nel uin rosso, et da poi cauisi, et lasciasi asciugare, et pongasi al fumo per sei hore, et quando si vorrà cuocere, scuscisi il sacchetto, et cuocasi su la graticola, ungendo lo d'oglio, et dapoi seruasi così caldo tagliato in pezzi ouero intiero, ma quando si volesse seruir subito, come il sacchetto sarà pieno, et hauerà dato un sol bollo nel uino, non occorrerà metterlo al fumo. In questo modo si può fare delle polpe di trutta, et del tonno fresco, et anchor di quelle di storione. Di questa compositione si possono far tommaselle senza carote, et amandole, et cuocerle come quelle di Storione nel Cap. 12.

Per cuocere gl'interiori del Luccio. Cap. CLIIII.

NEL luccio trouo solamente due parti de gl'interiori esser buone, cioè l'uoua, et il fegato, che uolgarmente è detto milza, perciochè è lungo, et ha il fiele attaccato, grossissimo, che si leua, et il fegato s'infarina, et si frigge, et si serue cõ sugo di melangole, et pepe sopra. Nel medesimo modo si cuocono l'uoua quando non è rotta la pellicina di sopra, et anchor dapoi che saranno state in un uaso con un poco d'oglio, sale, finocchio pesto, et pepe, si potranno cuocere su la graticola, ò nella carta sotto la cenere calda, et si seruiranno calde con sugo di melangole sopra. Le budelle quando il luccio sarà di latte, si potranno accommodare in pottaggio dapoi che saranno ben nette, et lauate nel modo che si accommoda il latte, et le budelle dello spigolo. Et con esse budelle si possono cuocere il fegato, et l'uoua.

Della statura e stagione dell'Anguilla. Cap. CLV.

L'ANguilla è pesce tondo, lubricoso, et lungo piu della lampreda, et ha due ale

Digitized by Google

te appresso a gli orecchi, è di color oscuro, & sotto la pancia biancheggiato, ha una sola spina, laqual tiene dalla testa fin' alla coda per dentro. Pigliasi piu nelli laghi, & nelli stagni, che nell'acqua correnti, & è al contrario di tutti gli altri pesci dolci, perciochè inana in mare nel cresciemento de i fiumi, & iui si nudrisce, et iui moreno alcuni d'essi, et se ne può ueder la uerità, perciochè nella Città di Comacchio, laqual'è circondata di valli d'acqua salsa se ne piglia gran quantità, et quelle son le migliori di qualunque loco di Lombardia, et se ne portano delle salate per tutta Italia. Le grosse, che hanno la testa piatta, si dimandano miglioramenti, et le piu picciole buratelli. In Roma le migliori son quelle del lago di Bolsena, et quelle picciolini, che si pigliano la primauera nel Teuere, et son piu bianche. Ma la uera stagione dell'anguille grosse comincia da Ottobre, et dura fin'a Febraro. Tal pesce è piu graue de gli altri. Ilche si mostra per isperienza, perciochè stanno sempre l'anguille nel fondo uiue, et morte.

Per arrostire Anguille nello spedo. Cap. CLVI.

PIGLISI l'anguilla grossa, e scortichisi, e cauinosele gl'interiori, e taglisi in rotoletti, et acciochè sia piu saporosa, facciasi stare in un uaso, nel qual sia un poco d'oglio, et sale, et fior di finocchio secco, inspedisino i detti pezzi, et rotolletti, tramezandoli con foglie di lauro, o di saluia, et faccianosi cuocere a foco lento, et come saranno quasi cotti, si spoluerizzeranno con una compositione di fior di farina, pane grattato, zuccaro, et canella, fin'a tanto, che facciano una bella crostata. Non occorrerà bagnarle, perciochè son grasse da loro stesse, et si seruono calde con sugo di melangole sopra.

Per sottestare anguille, & cuocerle su la graticola. Cap. CLVII.

PIGLISI l'anguilla, e taglisi in pezzi grossi, cioè in rotoli, hauendola prima scorticata, et le picciole si accommodino a foggia di ciambelle, et ponganosi i rotoli in una tortiera, nella qual sia oglio, sale, et finocchio in gran uso, et facciasi sottestare con foco sotto et sopra per mezo quarto d'hora, scolisi l'oglio che sarà souerchio, giungendoui un poco di uin bianco, mosto cotto, agresto chiaro, pepe, cannella garofani, prugne et uisciole secche, che siano state in molle nell'acqua fresca, et faccianosi finir di cuore, et quando saranno cotte seruanosi con il medesimo sapor sopra. Si possono ancho sottestare con cipollette battute, et dapoi che sono sottestate semplicemente, si potranno acconciare con il sapore di lampreda, nel modo che si acconcia la lampreda nel capitolo LXXXXII. Volendosi su la graticola, isfrocchinosi i pezzi dell'anguilla grossa, et diasi loro solo una buona calda nell'oglio bollente, et sarà in arbitrio se si uorranno prima infarinare, acciò che non si attacchino. Et faccianosi cuocere con fuoco lento, bagnandole d'una sulimora fatta di aceto, mosto cotto, et sale, et quando

Digitized by Google

do saranno cotti, seruanosi con vua passa cotta insieme con la salimora sopra. Le picciole non occorre sboglienzare in oglio, ne anchor infarinarle, ma cuocerle accommodate in foggia di ciambella et seruirle con sugo di melangole, & pepe sopra. Et non volendo scorticarle, si cauerà loro quella uiscosità con acqua calda prima che si cuocano.

Per cuocere anguille grosse rouerse con uino. Cap. CLXIII.

Scortichisi l'anguilla, & partasi in due parti per lo fil della schiena, nel modo, che si parteno le tinche, leuandone la spina, & gl'interiori, et facciansi stare ambedue le parti per mezo quarto d'hora inuolte in un poco di sale, et pepe, et ciascuna d'esse parti si riduca in rotoli tõdi, facẽdo restare di fuora la parte della schiena, et infilecchinosi con due canuccie, ouero leghinosi con un poco di filo; & mettanosi in una cazzuola con uin rosso, aceto, zuccaro, pepe, & cannella: & faccianosi bollire, et cauinosi, come saranno cotte, & seruanosi calde o fredde a beneplacito con mostarda amabile sopra. Ma uolendo coprirle con il sapore delle lamprede, fatto d'amandole, vua passa, zuccaro, mostacciuoli, e spetierie, non si lascino in tutto cuocere nel uino, ma cauinosi, lascinosi scolare, e stiolganosi, & põganosi in un uaso, nel qual sia tanto oglio dolce, che stiano coperte, & faccianosi soffriggere pian piano nel modo che si dice nel capitolo 92. & come saranno soffritte, scolisi l'oglio che sarà souerchio, lasciando quello spesso, che sarà nel fondo, & mettauisi dentro il sapore, che non sia troppo spesso, et facciasi leuare il bollo con essa anguilla, & seruasi co si caldo con zuccaro, et cannella sopra. Si può anchor cauar da l'oglio dapoi che è soffritta, hauendo cotto il sapore in un'altro uaso, et seruirsi in piatti con tal sapor sopra. Si potrà in oltre acconciare in un'altro modo, che parerà veramente lampreda, & si scorticherà, & si sfenderà per lo lungo, et le se leuerà la spina con destrezza, & dapoi si riunirà insieme, et le se daranno alcuni punti con filo, & si ridurrà in rotolo, et si farà stare per due hore in una compositione di aceto, et uino, in tanta quantità dell'uno quanto dell'altro, e zuccaro, pepe, cannella, garofani, et noci moscate, ilche si fa acciochè l'anguilla diuenga soda, et del colore della lampreda, & non si manchi di mettere in bocca d'essa anguilla meza noce moscata, et nella testa alcun chiodo di grosani, & dapoi che sarà stata in molle il sudetto tempo, cauisi, et facciasi meza cuocere in un uaso stretto con tanto oglio d'olive che stia coperta. Scolisi poi l'oglio, ch'è di souerchio, et lascisi l'assommatura, et dapoi facciasi il sapore con mandole torate, et una passa pesta nel mortaro, et cõ quella composition doue è stata in molle, et finiscasi di cuocere con tal sapore. Si potrà fare ancho senza scorticarla, et se sarà scorticata, et ne sarà cauata la spina, si ritorni nella pelle, et facciasi cuocere con essa pelle nel modo sudetto.

Per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezane, & picciole. Cap. CLIX.

Si l'anguilla sarà grossa scortichisi, e taglisi in rotoli di due dita lunghi, e essi

Digitized by Google

si rotoli spartanosi, cauando la spina, e facciansi stare per due hore in adobbo, insa riuinosi, e friggansi, e seruansi caldi con sugo di melango, e zuccaro sopra. Si potranno ancho friggere senza esser stati in adobbo, e compartire di due pezzi in quattro, e dapoi che saranno fritti, accarpionarsi, marinarsi, et mettere in agresto nel modo che si dice del luccio picciolo, l'anguille mezane, et le picciole basta che siano nette con acqua calda, et tagliate in pezzi, et fritte nel modo soprascritto.

Per fare Anguille finte ripiene, cotte in piu modi. Cap. CLX.

Piglisi l'anguilla grossa, fresca e scortichisi, et guardisi, che non si rompa l'umbelico, lasciandole piu tosto un poco di polpa, et lascisi appiccata la testa, et un dito di coda alla pelle, et pigli si la polpa dell'anguilla senza la spina, et battasi come si batte la salciccia, e per ogni libra d'essa polpa quattro oncie di polpa d'anguilla salata, ouer tarantello grasso, stato in molle, et facciasi la medesima com positione, che si fa nel capitolo 153. del salciccione del luccio, et empiasi la pelle d'essa anguilla, et cuocasi su la graticola, o in uin rosso, ouer friggasi nel modo sopra detto.

Per friggere Pescheria. Cap. CLXI.

Ho veduto nella pescheria di Milano diuerse sorti di pesciolini minuti, ouer li chiamano marscioni, et in Milano ancho bottuli, alcuni altri guselletti, et lucide, che son piccolini, et bianchi sotto la pancia, et picciolati appresso gli orecchi come le lamprede, et molte uolte con essi mescolate lamprede piccoline, nere. Dal mese di Genaro per tutto Marzo se ne troua gran quantità, et parimente delli gambari mutati, cioè teneri, come i granchi teneri in Roma, et dal mese d'Aprile per tutto Giugno ue ne son assaissimi, et s'infarinano, friggono, et seruono come li lattarini, et le sarde.

Della statura, e stagione della Rana. Cap. CLXII.

La rana è animaletto con quattro piedi senza coda, di color uerde, et giallo, et bianca sotto la pancia, nascono nell'acque dolci, et nelli pantani, et fanno diuerse uoci, et per tutta Italia n'è gran copia, ma molto maggiore in Lombardia, che altroue, et maggiormente nel territorio di Bologna: doue ne son portati in sacchi su le carra. Questo animaletto ha gran fegato, del qual fegato si fa crostata. La sua stagion comincia da Maggio, et dura per tutto Ottobre, percioche in quei tempi ui è l'agresto et mentre dura l'agresto le rane son buone.

Per friggere, & accommodare in agrestata le Rane. Cap. CLXIII.

Taglisi il capo alla rana, ch'è grande di bocca, et taglinosi ancho le punte del li

Digitized by Google

li piedi fin al primo nodo, et facciansi stare in molle nell'acqua fresca, mutando l'acqua per otto hore, ilche si fa percioche si purgano, e sgonfiano, et uengono piu bianche, et cauinosi dell'acqua, et per friggerle, accommodinosi le gãbe sotto, oue to taglinosi le coscie della schiena, cauandone l'osso della coscia, et infarininosi, frigganosi in oglio, et seruanosi calde con un poco di sale trito sopra, et sopra tutto quando son fritte non si coprano ne si conseruino fritte, percioche diuengono dure, e slegnose, et perdeno la bontà. Si possono ancho friggere con esse spigoli d'agli per lessati, et petrosemolo, et seruirli con essi agli, et petrosemolo, pepe, et sal trito sopra, nel qual modo usaua magnarle Papa Pio 1111. di felice memoria nell'anno 1564. che io il seruiua. Dapoi che son fritte semplicemente, et solo infarinate cosi calde si potranno conseruare nell'agrestata fatta di agresto nuouo, et rossi d'uoua, come si dice nel suo capitolo. Si possono seruir calde, et fredde a beneplacito, et ancho dapoi che son fritte si possono seruire con saporetti in piatti, el posti sopra fatti di cime di finocchio, basilico, spigoli d'aglio, mollica di pane imbeuerata nell'agresto, sale, et pepe. Si possono anche coprir d'agliata, et con nosella fatta alla Milanese.

Per far minestra di Rane senz'osso. Cap. CLXIIII.

PIGLINOSI le rane dapoi che son state in molle, facciasi lor leuare il bollo con acqua semplice, cauinosi dall'acqua calda, et ponganosi nella fredda, et piglinosi le polpe delle coscie, et mettanosi in una cazzuola, nella qual sia butiro, ouero oglio, et facciansi soffriggere con un poco di cipollette battute, giungendoui un poco di quella acqua bianca, nella qual son cotte, et una spina, ouero agresto intero, e spetie dolci con un poco di zafferano, et nell'ultimo un poco di herbette battute, e quando saranno cotte seruansi calde, et se non ui si uorrà porre cipollette, ponganoui si amandole peste, o pan grattato, per fare spesso il brodo. Nel medesimo modo si possono accommodar ancho con l'ossa.

Della statura e stagione della Tartaruga marittima. Cap. CLXV.

LA tartaruga marittima è molto piu grossa di quella di terra, et di tanta grossezza, che della sua scorza si fanno rotelle, e ha li medesimi segnali che quella di terra, fatta a scacchi. Ha un'estrauagante odore. La sua stagion comincia dalla Primauera, et dura per tutto l'Autunno, et alle uolte in Roma ne son portate di tanta grossezza che a pena un facchino ne può portare una.

Per cuocere la Tartaruga marittima in piu modi. Cap. CLXVI.

PIGLISI la tartaruga, e taglisele la testa, et cauisi con destrezza la carne dalla scorza, auuertendo, che non si rompano l'uoua, o il fiele, che sta appiccato

Digitized by Google

to al fegato, & l'uoua che haueranno della ſcorza, ſi netteranno: et gli altri ſi caueranno da gl'interiori, et amendue ſi friggeranno, & di quelle che hanno la ſcorza, ſi faranno frittate, meſcolate con herbette, ma l'altre ſi friggeranno nel modo, che ſi friggono quelle della tartaruga di terra. La carne ha da eſſere perleſſata prima che ſi frigga, ma uolendoſi fare in pottaggio coſi cruda, tagliſi in pezzi, et pongaſi in un uaſo con cipolle battute, oglio, aceto, uino, atqua, ſale, e forza di ſpetierie, ilche ſi fa per cauarle il mal'odore. Il fegato ſi friggerà nel modo che ſi frigge quello di uitella. Della carne ancho, et del fegato ſi poſſono fare diuerſi lauori di paſta, comeſi dice nel libro delle paſte.

Della ſtatura e ſtagione della Tartaruga di terra, & d'acqua dolce. Cap. CLXVII.

LE tartarughe ſon di piu ſpetie, cioè di terra, e d'acqua dolce, ma le migliori ſon quelle di terra, perciochè quelle d'acqua dolce ſon nere, e hanno la coda, e quelle che ſi pigliano nelle cãpagne di Roma ſon ſegnate ſopra la ſchiena a ſcacchi, come un tauoliero, e hãno ſolo un mozicone di coda pũtata, e di ciaſcuna d'eſſe ſpetie ſempre la femina è miglior del maſchio; e per diſcernere il maſchio dalla femina, ſi ha da ſaper che il maſchio ha la pãcia arcata, e la femina l'ha alta, & liſcia, & di piu le femine ſon molto piu grieui de i maſchi. La ſtagion d'eſſe comincia dal meſe di Febraro, et dura per tutto Maggio, perciochè in quel tempo per la maggior parte ſon piene d'uoua, et la ſtagion de maſchi comincia da Giugno, et dura per tutto l'Autunno.

Per cuocere Tartarughe in diuerſi modi. Cap. CLXVIII.

PIGLISI la tartaruga femina, laqual ſarà ſempre migliore del maſchio, come di ſopra ho detto, coſi come è ancho migliore quella ch'è preſa di freſco, di quella ch'è ſtata rinchiuſa in caſa, tagliſele il capo, & laſciſele uſcire il ſangue, & ſe ſi uorrà cauar coſi cruda dalla ſcorza ſarà in arbitrio, benche io habbia trouato eſſer meglio farla morire in un uaſo d'acqua ſalata, ilqual uaſo con l'acqua uenga pian piano a ſcaldarſi fin'a tanto che bolla, tenendolo coperto accioche la tartaruga non eſca fuora, perciochè nello sbatterſi che ſi farà, ſi uerrà a fiollare, & quando ſarà morta ſi laſcierà bollire fin'a tanto che ſia tenera, et uolendo conoſcere quando ſarà cotta, tocchinoſi le zampette, & trouandoſi tenere, ſarà cotta, caniſi dall'acqua calda, & facciaſi rifreddare in acqua freſca, & caniſi dalla ſcorza, & ſeparinogliſi l'noua dal fegato, perciochè tal uolta hanno la ſcorza come quelle del palombo, & uſiſi deſtrezza in cauare il fiele dal fegato, perciochè ſta rinchiuſo nel piu alto loco del fegato, & a pena ſi può uedere, l'uoua leuando la ſcorza, inſieme con il fegato ſi friggano, & ſi ſeruano con petroſemolo ſoffritto, ſugo di melangole, ſale, & pepe ſopra. In queſto modo ſi può ancho friggere la carne, e tutte ſi potrãno coprire di diuerſi ſapori. Della carne ſi poſſono far pottag-

gi,

Digitized by Google

gi, et altre uiuande, come si dice nel cap. 166. Della tartaruga marittima, ma per quel che io ho sperimentato, non troua cuocitura migliore, ne piu appropriata che'l friggerla nel modo sopradetto... Se ne possono fare ancho lauori di pasta, come si dice nel libro delle paste.

Delli Pesci che non hanno sangue. Cap. CLXIX.

HAuendo fin qui parlato di diuersi pesci, e fra gl'altri di tre, che non hanno sangue, non uoglio mancare di parlare di molte altre spetie, che non han sangue, principiando dal gambaro grosso marittimo, ilqual in Roma, et in Venetia si chiama gambaro Lione, e Astrisi. Di questi ne son due sorti l'un piu grosso de l'altro, e son lisci, e ambidue han la gamba destra piu grossa della sinistra. Il picciolo di segni azzurri, berettini, & neri, et ambidue hanno la medesima stagione, laqual comincia dal mese di Ottobre, et dura per tutto Aprile. V'u'altro gambaro seguita presso a questo, ilqual si chiama Locusta, ma è alquanto piu picciolo, et su la schena è puntuto dal mezzo innanzi, ha la coda liscia, & ha due speroni che guardano innanzi con due code tonde, & lunghe, lequali escono per le parti dinanzi, la femina ha il petto, & la coda piu larga che il maschio. Non hanno questi le branche grosse come il gambaro lione. Il corpo d'essa locusta è rosso, puntuto, & aspro, et similmente del maschio. Ha la medesima stagione del gambaro lione, et nella Primauera si trouano locuste mutate.

Per cuocere i sopradetti Gambari in piu modi. Cap. CLXX.

PIGLINOSI li detti gambari, et a ciascun si turi il buco della coda, et ponganosi in un uaso, nel qual sia acqua, et sale, ouero uino, pepe, aceto, et sale, & se la locusta hauerà uoua è necessario, che sia ben lauata, perciochè molte uolte è piena d'arena, et come saranno cotti mondanosi la coda, et le zanche, & cauisi un neruetto, che hanno nel mezo della coda, et seruanosi con pepe, aceto, oglio dolce, et sale sopra.

Per cuocere i sopradetti Gambari in un'altro modo. Cap. CLXXI.

PGLISI la polpa delle code, & delle zanche delli sopradetti gambari, dapoi che saranno stati cotti in un de i sopradetti modi, taglinosi in pezzuoli, et facciasene pottaggio con oglio, herbette, spetierie, & brodo d'altro pesce non troppo salato, et nella Primauera giungauisi una spina. Si può ancho fare in un'altro modo cioè dapoi che le polpe saranno tagliate in pezzi soffriggerle in oglio con cipollette battute, giungendoui acqua, uino, agresto, e sale, e spetieria a bastanza, et facendole finir di cuocere, & all'ultimo prima che si vogliano seruire ponerui una mano di herbette battute, et seruanosi calde con le spetierie dolci sopra.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di polpe delli ſudetti Gambarì. Cap. CLXXII.

LA *locuſta ſarà ſempre migliore de gli altri dui gambari. Et piglinoſi d'eſſe le polpe dapoi che ſon cotte in uino, o in acqua, & battanoſi minute con li coltelli, e dapoi che ſaranno battute faccianoſi ſoffriggere con oglio, o con bnti ro, giungendoui un poco di brodo d'altro peſce, & nella Primauera pongauiſi uua ſpina, l'Eſtade agreſto intiero, & il Verno uua paſſa, & come ſaranno bollite per un quarto d'hora, s'incorporino con roſſi d'uoua, nel modo che ſi fa alle mineſtre di carne battuta, & i giorno di uigilia i loco dell'uoua põganouiſi amãdole peſte, o pi grat tato. In queſto medeſimo modo ſi potrãno incorporare tutti li ſopradetti pottaggi.*

Per far tommaſelle, ballotte, et peri della polpa delli ſudetti Gambari. Cap. CLXXIII.

PIGLISI *la polpa della coda, & delle zanche delli detti gãbari, & battaſi coſi cruda minutamente, & ponganouiſi per ogni libra di polpa tre oncie di polpa di anguilla ſalata ſenza ſpina, giungendo con eſſe ſpetierie communi, uua paſſa, un poco di zuccaro, oglio, o butiro, menta, maiorana, & ſerpillo battute, & d'eßa com poſitione faccianoſi tommaſelle, peri, et ballotte, nel modo che ſi fa di quelle dello ſtorione nel capitolo 12. et 13. et cuocanoſi nel medeſimo modo.*

Per friggere le polpe delli ſudetti Gambari. Cap. CLXXIIII.

PIGLINOSI *le polpe dapoi che ſono ſtate aleſſate, taglinoſi in pezzi di groſſezza d'un dito, bagninoſi nell'acqua, et infarininoſi, et friggauoſi in oglio, o in butiro purificato, et ſeruanoſi con petroſemolo lo ſoffritto, et ſugo di melangole, pe pe, et ſale ſopra. Et dapoi che ſon fritte ſi poßono ancho ſeruire con agliata, o ſalſa uerde, et altri ſapori ſopra.*

Per cuocere Locuſte ripiene. Cap. CLXXV.

PIGLISI *la locuſta, laqual'è la migliore, et piu tenera dell'altrice, come di ſopra ho detto, et facciaſi aleßare con acqua, et ſale, cauinoſi le polpe dalla coda, et nettiſi il corpo laſciando la ſcorza intiera, battaſi la polpa minuta, et facciaſi una compoſitione come quella della tommaſelle, ouero con eſſa polpa battuta, caſcio grattato, uoua, et herbette, et empiaſi la ſcorza di tal compoſitione, et ſe ſaran na due locuſte, incaſtriſi la ſcorza piena nella uota, et legbiſi, et facciaſi friggere in oglio, ouer butiro, et quando ſarà cotta, ſeruaſi calda con ſaporetti in piatti. Si può ancho cuocere ſu la graticola, ma eßendo una locuſta ſola, ſi conſeruerà la pancia, che s'è cauata dalla ſcorza, et come la ſcorza ſarà piena, con ingegno ſi porrà la pãcia al ſuo loco, mettendo una fettolina di pane dalla parte dinanzi, et ligando con lo ſpago in modo che non poſſa uſcir la pancia ne la compoſitione, et facciaſi cuocere ſu la graticola, et ſeruaſi come di ſopra, hauendola sligata dallo ſpago.*

Della

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagion del peſce Gambaro d'acqua dolce.
Cap. CLXXVI.

IL *gambaro d'acqua dolce è molto conoſciuto. In alcuni lochi d'Italia ne ſon molto groſſi, et in Milano aſſaiſſimi, et ſimilmente nel paeſe di Breſcia, et di Verona, ma nel fiume Silo, che paſſa per Treuigi, per tutto quel paeſe ſon molto piu groſſi de gl'altri, in modo che alle uolte io n'ho peſati di meza libra l'uno, è ben uero, che quelli che ſi pigliano in ponte Salaro preſſo Roma, ſon molto buoni, ſe bene non di quella grandezza, che ho detto. Se ne trouano alcune ſpetie, che nel cuocere non mutano colore, come generalmente gli altri che diuengono roſſi. Vi ſon di quelli che sbiancheggiano, et de i altri piu neri, della qual diuerſità io non ſo render la cagione. Però tengo per certo, che quelli del ſudetto fiume Silo, et del Nauilio di Milano, et di ponte Salare ſon li migliori di tutte l'altre ſorti. Tutti i gambari ſi maſchi come femine hanno otto piedi piccioli, et due groſſi. La femina ha piu larga coda, et piu largo petto, che il maſchio, et ha un canalletto netto nel petto: il qual canaletto nel maſchio è ſtretto, et coperto di certe branchette peloſe. La ſtagion del maſchio comincia dal meſe di Maggio, et dura per tutto Agoſto, et quella della femina da Settembre per tutto Aprile, ma ambedue ſon migliori a Luna piena, che uota. L'Autunno alcune uolte ſi mutano, come ſi può ueder nelle peſchiere di Milano, oue ſe ne fa incetta, come ſi fa in Roma delli granchi teneri.*

Per cuocere Gambari d'acqua dolce in piu modi.
Cap. CLXXVII.

PER *quel ch'io trouo il gambaro è molto miglior cotto con acqua, ſale, & uino, aceto, & pepe, a ſtretto, che brodoſi, e hanno da eſſer cotti in fretta, laſciandoli ſchiumar da ſe per forza di bollo, & dandolo una uolta con la cazzuola, & come ſaranno bolliti per un quarto d'hora, & ſaranno ſaporiti, ſi caueranno, & ſi ſeruiranno caldi, o freddi a beneplacito, nel modo che ſi ſerueno alla credenza, con aceto, & pepe in piatti, & della coda, & delle zanche d'eſſi ſi poſſono far tutti li pottaggi, & uiuande, che ſi fanno delli gambari lioni, & delle locuſte ſopraſcritte; benche nella Primauera, & nell'Autuno le lor code, & le zanche facciano uenire il brodo giallo; quando ſe ne fa pottaggio ſia ſaporoſo, & habbia il ſapor del gambaro, peſtiſi il corpo nel mortaro, e ſtempriſi con acqua tepida, & paſſiſi per lo ſetaccio, & pigliſi quell'acqua, laquale hauerà del roſſigno, & ſarà ſaporita, & con eſſa facciaſi il pottaggio in quel modo, che ſarà piu commodo. Si potranno ancho empir le ſcorze in quel modo, che s'è piena la locuſta nel cap. 175. & frigger le code, & farne tutte quelle uiuande che ſi fanno delli gambari lioni, & delle locuſte, leuando loro quel neruetto che hanno per lo lungo della coda.*

Della ſtatura, e ſtagione della Spannocchia.
Cap. CLXXVIII.

LA *Spannocchia è gambaro marittimo, & ha gran coda, & poche bran-*

Digitized by Google

che ha certe coruette picciole & sottilissime nelle parti dinanzi, & la detta coda è compartita da ambedue le parti di scorza snodata, e pilosa, e tal gambaro ha molta polpa, & è bonissimo, e maggiormente nella sua stagione, laqual comincia dal mese di Febraro, et dura per tutto Maggio, ma in Roma se ne trouano quasi d'ogni tempo, et uuol esser cotto con acqua marittima. Però son'anchо buoni quando son cotti come i gambari d'acqua dolce; & delle lor polpe si fanno tutte le viuande che delle polpe delli detti gambari d'acqua dolce.

Della statura e stagione delle Squille, & gambaretti di mare. Cap. CLXXIX.

Le squille son gambaretti di mare, et credo habbiano hauuto questo nome dal saltar che fanno quando son toccate. Sono di color berettino, et piu polpute, et migliori delli gambaretti, ma hanno la medesima stagione ch'essi gambari. Tali animaletti ricchiedono esser piu tosto fritti in oglio, che accõci in altra uiuãda. Gli gambaretti son piu piccioli, et riluceno piu, et son molto piu duri di scorza, et quando sõ uiui sbalzano in aria, e la notte luceno come cãdele, hanno li detti animaletti assai barbe, et alle uolte sõ pieni d'uoua, et la loro stagione comicia dal mese di Nouembre, et dura per tutto Aprile; e trouandosi in lochi, oue sia acqua marina, si cuoceno con essa, et cõ grani di finocchio, et pepe, ouero con acqua dolce et sale. Delle code delle squille et delli gambaretti quando son mondi si possono fare tutti i pottaggetti, che si fanno delli gambari d'acqua dolce. Ho ueduto in Venetia una sorte di gambari piu piccioli, liquali si chiamano in Roma gambarucci, et da molti cochi biaua. Et perche son tanto piccioli, si è ueduto il peso, che un migliaro d'essi a pena pesano una libra, et cosi son quelli d'acqua dolce. Amendue le sorti si friggono, percioche non son buoni in altra uiuanda, et hanno le medesima stagione de gli altri.

Della statura e stagione del Granchioporro. Cap. CLXXX.

Il granchioporro è di statura ritonda, et coperto d'una scorza rustica, et nella parte dinanzi ha due spine acute, e tutte le spetie de granchi son di poca coda, ma questo l'ha alquanto piu grandetta, et la femina l'ha piu larga del maschio, et generano l'uoua sotto la coda, et è di color rosso. In Venetia si dimandano granchioli; et molte uolte delle scorze si fanno ornamenti de specchi, hanno le gambe tonde, et rusliche con parecchi nodi, et in capo del piede son forcellute. Se ne pigliano molti nelle spiaggie di Anchona, et di Sinigaglia. Li maschi son perfettissimi nella lor stagione, a luna piena, laquale stagione comincia dal mese d'Ottobre, et dura per tutto Aprile, et delle femine da Maggio per tutto Agosto. Si cuoce il detto granchio nel modo che il gambaro lione, et la locusta, hauendogli turato il buco della coda, et della bocca con bambagia. Ilche si fa percioche si empirebbono d'acqua nel bollire, et non sarebbono cosi saporiti. Si seruono caldi,

Digitized by Google

caldi, o freddi a beneplacito. Non hanno zanche groſſe, ma come ho detto piedi ſottiliſſimi, et forcelluti, et la lor bontà conſiſte ne gl'interiori piu che nelle polpe.

Per ſotteſtar Granchiporri. Cap. CLXXXI.

PIGLISI il granchioporro, et apraſi coſi crudo, ouero ſe gli faccia leuare ſolo un bollo con acqua calda et ſale, e turiſi la bocca, et i buſti prima che ſi metta nell'acqua, et pigliſi midolla di quattro d'eſſi per empirne uno, et meſcoliſi con pepe, cannella, zuccaro, uua paſſa, et herbette battute, et ſe gli ſi uorranno aggiungere roſſi d'uoua, et caſcio grattato, ſarà in arbitrio, et d'eſſa compoſitione ſi empiranno le ſcorze, faccianoſi poi ſotteſtare in tegame, nel qual ſia butiro con piu foco ſopra che ſotto, et ſeruanoſi poi coſi caldi con ſugo di melangole, et pepe ſopra.

Della ſtatura, e ſtagione di uarie ſorti di Granchi. Cap. CLXXXII.

SONO uarie ſorti de granchi, et in Roma ne ſon portati di tre ſorti, la prima ſorte è de granchi di ualle, la ſeconda granchi porchi, che ſon molto piu neri, et piu groſſi, et hanno le zanche groſſette, et del reſto del corpo ſon rotondi, come quelli di ualle, la terza ſorte è de granchi teneri cioè mutati; et in Venetia nelli cannali ſe ne pigliano di due ſorti, et li dimandano molecche, che ſon come i granchi mutati, et macinette, che ſon piccoliſſime, et ſe ue pigliano ancho di ſcorza ſoda et groſſa, et li duri tutti hanno una medeſima ſtagione; la qual comincia dal meſe di Ottobre, et dura per tutto Maggio; ma le molecche, et granchi mutati cominciano da Aprile per tutto Maggio, et alle uolte ſe ne trouano in Roma per tutto Settembre. Li ſodi ſi cuoceno in uino come i gãbari, ma in Roma per la maggior parte ſi cuoceno ſu le bragie, et li teneri ſi friggono con oglio, et butiro, et ſe ne poſſono far potaggi come ſi fa delle code de i gambari noſtrali nel Cap. 177. Se ne fanno diuerſi lauori di paſte come ſi dice nel libro de i paſticci.

Della ſtatura e ſtagion dell'Oſtreghe. Cap. CLXXXIII.

L'OSTRECA in Corſica, nelle ſpiaggie d'Ancona, et in quelle di Chiozza è molto conoſciuta, perche in queſti due mari n'è maggior copia che in altri lochi, et io trouandomi nel porto di Brõdoli preſſo Chiozza ne uiddi pigliare gran quantità, le quali ſon molto piu bianche di quelle di Corſica, ma ancho molto piu picciole. Quelle di Corſica alle uolte ſon portate in Roma non troppo freſche. Trouandomi in Peſaro uidi un uaſſello per fortuna sbattere nelle ſpiaggie, et riuoltarſi il fondo in ſu, nel qual fondo erano appiccate molte oſtreche, et ſecondo che dicono i peſcatori, la uena del mare, nel quale eſſe naſcono, ua da un luoco in un'altro, et eſſe alle uolte ſi truouano attaccate l'una con l'altra, che paſſan ſei. La loro ſtagione comincia dal meſe di Decembre, et dura per tutto Aprile. Vero è, che in Venetia ſe ne truouano quaſi tutto l'anno.

Per

Digitized by Google

Per cuocere Ostreche su la graticola, al forno, & in altri modi. Cap. CLXXXIIII.

PIGLISI l'Ostreca fresca, lauisi, & se ne leui quella bruttezza, & arena che ha intorno, auuertendo che se si potranno spiccare l'una dall'altra, quelle che son'appiccate saranno migliori, ponganosi su la graticola, & faccianosi cuocere, & come saranno cotte, leuisene la prima scorza e stacchinosi dall'altra scorza con un coltellino, & seruanosi calde con la sua acqua ch'è per dentro, et sugo di melangole, et pepe sopra. Il simile si farà di quelle che si cuoceno in forno. Ilche si fa quando se n'ha copia. Et per far piu presto, si cuoceno ancho con brodo di carne, ouero con acqua, & si seruono nel modo sopradetto. Però habbiasi auuertenza di non farle troppo cuocere, perciochè verrebbono dure, & perderebbeno la lor bontà.

Per cuocere Ostreche in un'altro modo. Cap. CLXXXV.

PONGANOSI l'Ostreche su la graticola, & come cominciaranno a fiatare, subito si tenino, & ricolgasi l'acqua ch'è di dentro, ch'è la sua bontà, Cauinosi l'ostreche cosi intiere dalle scorze, cauandone la parte del callo, ilqual'è duro, & pigliasi la parte piu bianca d'esse, & la piu negra, che pareno trippette, pestisi nel mortaro con cimè di spinacci, & stempresi con quella acqua che si caua da esse ostreche, giungendoui sugo di melangole, et pepe, & quella parte piu bianca facciasi soffriggere in una cazzuola con un poco d'oglio, ouer butiro. Et soffritta che sarà giungauisi quella parte, che s'è pesta nel mortaro, & dapoi habbiasi quella coccia dell'ostreca, cioè quella parte ch'è piu sonduta, et nettisi bene di fuora et dentro, & facciasi bollire nell'acqua calda (ilche si fa accioche si conseruino piu calde) et subito leuate dall'acqua, si accommodino su lo scaldauiuande, ouero in un piatto, nel qual sia cenere calda, & in esse cocchie ponganisi quella parte piu bianca, che sia soffritta, con il suo sapore, compartendosi per ciascuna coccia, in modo che ciascuna d'esse n'habbia quattro, & se non si volesse ponere nelle cocchie, seruanosi nelli piatti con fettoline di pane sotto. Si possono ancho seruire nelle medesime coccie. L'ostreche cauate dalle coccie che sono, siano soffritte con butiro, & seruite con la medesima acqua, che si caua da esse, & sugo di melangole, & pepe sopra.

Per sottestare Ostreche. Cap. CLXXXVI.

PIGLISI l'ostreca, che a pena sia calda, cauisi della coccia, con la sua acqua, & habbiasi apparecchiata una padella con butiro, o oglio dolce, & uno spigoletto d'aglio, menta, & maiorana battute, pepe, & cannella; & pongasi l'ostreca nella detta padella, giungendoui la sua acqua passata per lo setaccio, et un poco di maluagia, & agresto chiaro, facciasi cuocere nel forno o sotto il testo come le torte, & seruanosi calde con fette di pane sotto.

Digitized by Google

Per cuocere Ostreghe con la carta sù la graticola. Cap. CLXXXVII.

PIGLISI l'ostreca cauata nel modo sopradetto, recolgasi la sua acqua, et habbiasi apparecchiata carta da scriuere, onta d'oglio, o butiro, et come l'ostreca sia stata per un quarto d'hora nell'oglio con fior di finocchio, et pepe, mettasi su la carta con un poco d'oglio, o d'altro liquor sopra, facciasi cuocere, hauendo messa la carta con esse ostreche su la graticola, et riuolgendole su la carta, et cotte che saranno si seruiranno con un sapor sopra: il qual sapore sia fatto di zuccaro, sugo di melangole, pepe, et quella acqua delle ostreche, et sarà in arbitrio se ui si vorranno porre alcune fettoline di pane sotto.

Per cuocere Ostreche in adobbo. Cap. CLXXXVIII.

L'Ostreche in adobbo son portate in Roma di Corsica, perche, come di sopra ho detto, rare uolte ne son portate freschе, et quelle s'infarinano, et si friggono, et si seruono con sugo di melangole, et zuccaro sopra, et se ne possono fare tutte le viuande, che si fanno delle freschе. Et se saranno troppo salate, si faranno stare in molle nell'acqua tepida.

Per friggere Ostreghe. Cap. CLXXXIX.

PIGLISI l'ostrega cauata, infarinisi, et friggasi in oglio d'oliue, et seruasi con sugo di melangole et pepe sopra, ouero con un sapore fatto nel modo del Cap. 187. et dapoi che sarà fritta si potrà coprire de salza uerde, et d'altri sapori, et farne lauori di paste come si dice nel libro delle paste.

Della statura, e stagione di diuerse Cappe, & Gongole. Cap. CXC.

LE cappe, che dal uulgo si chiamano cappe di san Iacomo, son molto piu grosse delle gongole Romane, e tutte hanno certi canalletti. La loro scorza è fatta a foggia di nicchi, e tutte hanno una medesima stagione; la qual comincia dal mese di Ottobre, et dura per tutto Aprile. Nelle spiaggie et porti di Genoua, et in diuersi altri lochi se ne troua copia, e tutte si accommodano nelle medesime viuande, che l'ostreghe quando son grosse, ma le gongole, che uengono portate a Roma, per la maggior parte si pigliano in Porto, et si cuoceno su la pala, ouero se ne fa brodetto con scorze, et senza scorze, come si fa delle telline. Però io le trouo molto piu saporite cotte con la rete, cioè che si pongano in una reticella di filo, però sopra tutto che siano freschе, et nette, et dapoi habbiasi un uaso di terra, o di rame raccolto, pieno d'acqua, che bolla con sale et pepe, e tuffisi due, o tre uolte la rete con le gongole fin'a tanto, che faranno segno di aprirsi, et seruanosi calde con pepe sopra. In questo modo si cuoceno anchо quelle che si pigliano nel mare Hadriatico, che son chiamate cappe.

Della

Digitized by Google

Della ſtatura e ſtagione delle Cappe Lunghe. Cap. CXCI.

Le cappe lunghe ſon di due ſorti, bianche, & nere, & in alcuni lochi ſi chiamano ſpoletti, coperte d'una ſcorza liſcia ondeggiata, di lunghezza di mezo palmo, & piu o meno ſecondo la groſſezza. Paiono una camuccia, et in eſſa camuccia ſta la cappa, ch'è lunga a ſomiglianza d'un neruo, & ſe ne piglia quantità nel porto di Ciuità uecchia, et anchо preſſo Chiozza, ma in Roma ne ſon portate pochе, & ſi pigliano con forcina di ferro, ma migliori ſon quelle che ſi pigliano in rete, perche non ſon coſi piene d'arena, et ſon molto piu dure che la gongola, & la loro ſtagione comincia da Ottobre, & dura per tutto Aprile.

Per cuocere Cappe Lunghe in piu modi. Cap. CXCII.

Piglisi la cappa lunga che ſia uiua, percioche altramente non ual nulla, & facciaſi ſtare per due hore in molle nell'acqua ſalſa, o dolce con ſale, che habbia del tepido: Ilche ſi fà accioche laſcino l'arena, cauinoſi dall'acqua, & inuolganoſi in oglio, & faccianoſi cuocere ſu la graticola, & come ſaranno bene aperte, bagninoſi con oglio meſcolato con ſugo di melangole, & cepe, et ſeruanoſi calde, et ſe ſi uorranno in potaggio, faccianoſi leuare il bollo, ouero come ſaranno meze cotte ſu la graticola, cauinoſi dalle ſcorze, e facciaſene pottaggio, e ſotteſtinoſi in quel modo che ſi fa delle oſtreche nel Cap. 186. ſi poſſono anchо friggere dapoi che ſaranno cauate dalla ſcorza, et ſeruire con petroſemolo ſoffritto, e ſugo di melangole, ouero coprire di uarij ſapori, et ſe ne poſſono fare diuerſi lauorieri di paſte, come ſi dice nel libro delle paſte.

Della ſtatura e ſtagione delle Patelle, Peuerazze, Telline, & Arcelle. Cap. CXCIII.

Le patelle ſon animaletti coperti ſolo d'una ſcorza, et quando ſenteno il caldo facilmente ſi ſtaccano dalla ſcorza; Di fuora è ruſtica, et dentro di color pauonazzo, et la ſua polpa è molto ſaporita: ſi cuoceno ſu la graticola, et ſotteſtate nel modo che ſi cuoceno et ſi ſotteſtano l'oſtreche nel Cap. 186. Le peuerazze ſon piu liſcie, e tirano al color pauonazzo, la lor polpa è molto ſaporita, et ſi cuoceno ſu la graticola, et in tutti i modi che le gongole nel Cap. 190. Le telline in alcuni lochi ſi dimandano calcinelli, perche ſon bianche, et quando ſon freſche la lor polpa è molto ſaporoſa; et ſi cuoceno in tutti i modi che le peuerazze. L'arcelle non ſono portate in Roma; In Genoua n'è gran copia, et ſi aſſomigliano alla tellina, ma hanno il color della peuerazza, et ſi cuoceno come le gongole, et appreſſo a queſti ſon molti altri animaletti di ſcorza, de quali s'io uoleſſi parlare ſarei molto proliſſo. Hanno tutti

Digitized by Google

una medesima stagione, la qual comincia da Ottobre, et dura per tutto Aprile, ben che in Roma se ne trouino quasi in ogni tempo, eccettuando l'arcelle.

Per cuocere Telline con le scorze, & senza. Cap. CXCIIII.

PIGLINOSI le telline ben purgate dell'arena, et facciano si solo sottestare nell'acqua calda tanto che si possano cauare con la punta del coltello, et se si caueranno crude, la viuanda sarà piu saporosa, ma sentiranno piu di arena, & perciò cauinosi dalla scorza, come si è detto, & ponganosi in una cazzuola o in altro uaso cõ oglio et herbette battute, pepe, cannella, et zafferano, et un poco di agresto, & acqua, & facciano si bollire: & come haueranno leuato il bollo, seruanosi in piatti con fette di pane sotto. Ma uolendole con la scorza, dapoi che saranno purgate si porranno in un uaso piu tosto di rame che di ferro, & di terra sarà molto migliore per tale effetto: pongasi con esse telline oglio, uin bianco, un poco d'acqua, pepe, cannella, zafferano, et herbette battute, sale a bastanza, & ogni cosa stia tanto, che siano coperte. Facciasi lor leuare il bollo, & come le telline saranno aperte, s'intenderanno esser cotte. Seruanosi calde in piatti con fette di pane sotto. In questo modo si potranno accommodare le pauerazze, & arcelle, & li ballari Anchonitani, che son di spetie di chiocciole marine.

Della statura e stagione del Riccio maritimo. Cap. CXCV.

IL riccio maritimo è animaletto di statura ritondo, & großo quanto una balla Fiorentina, spinoso come il riccio che tien le castagne, & di color nero; nel mezo ha un buco tondo coperto d'una capillatura folta; & non ha in se altro di buono che la midolla, la qual tira al giallo. Si cuoce tale animaletto quando è netto su la graticola ponendoli un poco d'oglio, & pepe nel buco, et cotto che sarà seruasi caldo. si può ancho empire di uarie compositioni dapoi che sarà ben netto come di sopra, facendosi poi cuocere su la graticola et sottestato a beneplacito. La sua stagion comincia da Gennaro, et dura per tutto Aprile.

Della statura e stagione delle Lumache cioè Chiocciole. Cap. CXCVI.

LE lumache son di piu sorti, ma due sole sono in uso di magnarsi, e tutte hanno quattro corna tonde con una ballottina in cima, son lubricose, & senza occhi, & lasciano il segno ne i lochi donde passano, e tutte hanno una scorza fatta a uite, & una sorte è piu grossa dell'altre, le grosse son di color di ruggine per la maggior parte, benche alcune ne siano bianche. si pigliano due uolte l'anno, cioè l'Autunno, & la Primauera, & si conseruano tutto il Verno quando son purgate; le picciole si pigliano dal mese di Luglio per tutto l'Autunno sopra le uiti, & sopra l'altre herbette, & subito che son prese, se ne fa potaggio nel modo che si dirà nel Cap. 200.

Per

Digitized by Google

Per purgare, & conseruare Lumache. Cap. CXCVII.

PIGLINOSI le lumache grosse dal mese di Febraro per tutto Maggio, e d'Agosto per mezo Ottobre, ne i quali tempi è l'aere temperato, però per purgarle non si rinchiudono se non passato il mese di Luglio, & allhora ponganosi in una stanza spatiosa, & humida, nella quale siano fassine, o rami d'arboscelli, ouero scope, & lascinosi andare doue uogliono, nettando spesso la stanza del loro sterco, percioche il fetore le fa morire: & quando saranno state per tutto il mese di Nouembre in quella stanza, trouandosi rinchiuse, saranno purgate, & allhora si pongano in barrili, ò in altri uasi, e tenganosi in lochi freddi per tutto il Verno. Se ne trouano anchor purgate su le muraglie antiche delle terre, & in diuersi altri lochi bisorati.

Per cuocere le Lumache in diuersi modi. Cap. CXCVIII.

SE le lumache saranno prese nella Primauera, faccianosi stare due giorni in un uaso di terra, ouer di rame, nel qual sia un poco di latte di capra, o di uacca, e anchor senza il latte, e tengasi coperto il uaso, percioche le lumache per la maggior parte si appiccheranno al coperchio, & intorno al uaso, cauinosi poi d'esso uaso, & riponganosi in un'altro, nel qual si lascino stare per 24. hore, dapoi si lauino con acqua tepida, & cuocanosi con la scorza con acqua, sale, pepe, cannella, zafferano, mentuccia, & altre herbette battute, & se non si uorranno con la scorza, faccianosi perlessare, et cauinosi dalla scorza, e pigliasi la parte, che è migliore, & facciasene potaggio nel modo sopra scritto, ouero con cipollette battute. In questi modi si possono accommodare quelle che sono state conseruate; ma uolendosi cuocere nella graticola quelle che sono state conseruate, facciansi stare nell'acqua tepida fin'a tanto che sia mollificata quella lor copertura, et lauinosi in piu acque, et pongansi un poco d'oglio, sale, et pepe, et faccianosi cuocere su la graticola, et seruanosi calde senza altro sapore. A quelle che saranno purgate con il latte, facciasi loro leuare un bollo, et dapoi si cauino dalla scorza, et quandone l'ultima materia che hanno, et rimettanosi nella scorza con oglio, pepe, & sale, et faccianosi cuocere su la graticola nel modo che si cuocono l'altre. Si possono anchor cuocere senza perlessarle, ma non saranno cosi buone.

Per friggere Lumache, & accommodarle in diuersi modi. Cap. CXCIX.

PIGLINOSI le lumache della Primauera, et faccianosi perlessare, cauinosi dalla scorza, et nettinosi della loro immonditia; & acciochè restino piu lunghe, ponganosi in acqua fredda al foco tenendo il uaso coperto, et dando il foco temperato fin'a tanto che bolla, et come si sarà scouerto il uaso si troueranno le lumache per la maggior parte fuora della scorza, ma non saranno cosi se si porranno in acqua calda. Cauinosi poi dalla scorza come s'è detto, et mettansi in un uaso di

Digitized by Google

rame o di terra forato con sale trito, e sbattanosi per un quarto d'hora, tanto che esca fuora la uiscosità. Lauinosi poi a piu acque, infarininosi et frigganosi, et seruanosi con petrosemolo soffritto, e spigoli d'agli perlessati, et poi fritti, ouero dapoi che saranno fritte, seruanosi con salza uerde, et altri diuersi sapori sopra. Ma se le lumache saranno di quelle conseruate, facciansi perlessare, et cauinosi dalla scorza, et frigganosi.

Per far pottaggio di Lumache piccoline bianche. Cap. CC.

FACCIANOSI stare le lumache piccoline bianche in molle nell'acqua tepida, & lauinosi bene di quella arena, mettanosi in uno uaso con tanta acqua tepida, che stiano coperte di due dita, & facciansi bollire pian piano tenendo coperto il uaso, & quando si uedrà che le lumache siano uscite, giungauisi oglio, pepe, sale, cannella, zafferano, herbette battute, spigoli d'aglio, & agresto chiaro, & facciansi bollire per un quarto d'hora, & dapoi si seruano in piatti con il loro brodo, e tali lumachelle amano la mentuccia, e massime quelle di Roma.

Modo di seruire diuersi Pesci salati, & di cucinarli. Cap. CCI.

NON uoglio mancar di dire d'alcune sorti di pesci salati, conseruati in foglie, & secchi al fumo, & all'aere, & in salimora, & li nomi d'essi, et in che modo si cucinano, et si seruono nelle tauole honorate di gran Principi, dando principio dal Carpione del lago di Garda conseruato nel modo che si dice nel suo capitolo, et d'altri pesci accarpionati, et similmente della Buca, et del pesce Arientino, che son portati di Genoua in alcuni lochi d'Italia accarpionati, et conseruati in foglie.

Cap. CCII.

IL pesce carpione per il piu delle uolte si serue freddo con aceto, et zuccaro sopra, ma si può ancho riscaldare su la graticola, o rifriggere in oglio, et seruire nel medesimo modo. Similmente si seruono tutti i pesci sì mariini come d'acqua dolce accarpionati, che non passino due libre o tre al piu.

Cap. CCIII.

LA Buca, et il pesce Arientino, e altri pesci, che non passano quattro oncie, o sei al piu, accarpionati, liquali son portati in foglie di mortella di Genoua in diuersi lochi d'Italia, si seruono freddi asciutti, et solo sbruffati di aceto rosato, e spoluerizzati di zuccaro.

Cap.

Digitized by Google

Cap. CCIIII.

IL *schinale salato è portato di Alessandria & Egitto in Venetia, et in altri lochi d'Italia, et son li lomboli dello storione salati, e secchi al fumo, et si serue in insalata. Si serue ancho asciutto, tagliato in fettoline con sugo di melangole, et oglio sopra. Il buono roßeggia a punto come carne di seccaticcia salata, et si taglia ancho in fettoline lunghe, et si scalda su la graticola.*

Cap. CCV.

IL *cauiale fatto d'uoua di storione è portato di Alessandria, et da altri lochi del mar maggiore da mercanti che ne fanno incetta, insieme con gli altri salami in in caratelli. Si serue su le fette di pane brustolite calde con sugo di melangole, et pepe sopra.*

Cap. CCVI.

LA *moronella è portata in Italia in barrili con salimora dal mar maggiore, et alcuni vogliono che sia fatta della pancia d'un pesce maggiore dello storione, de quali per quanto io ho inteso dallo Scalco dell'Illustriß. e Reuerendiß. Card. Polo d'Inghilterra, in quel mare si piglia gran quantità, et è a somiglianza dello storione, ma il nome appresso di noi è incognito. Io l'ho fatta di pancia di storione nel modo che hora ordinerò che si debba osseruare. Pigliſi la pancia presso l'umbelico, et senza scorticarla tagliſi in pezzi, et si sali con sale grosso nel modo che si sala il tarantello, et si conseruj in loco fresco, et quando si uorrà cuocere, facciaſi stare in molle, mutandogli l'acqua piu uolte, et dapoi facciaſi cuocere con acqua, et seruaſi come il tarantello. Io ho ueduto ancho la moronella soda, et asciutta, che assomiglia alla carne salata, in Venetia, et per cuocerla ho saputo che si fa stare in molle in acqua tepida 24. hore, mutando l'acqua piu uolte, et si serue come di sopra.*

Cap. CCVII.

IL *tarantello si fa, che è fatto della pancia del tonno, ch'è la parte piu graßa, salata con sale großo, et similmente la sorra, et l'uno, et l'altra si seruono in insalata, ma prima si fa stare in molle con acqua tepida, et dapoi si pone in un uaso con acqua fresca, et per meglio dissalarlo, si pone a bollire con esso della semola, et com'è cotto si caua, et si mette in acqua fresca, mutandola piu uolte. si serue tagliato in bocconi quadri non troppo grossi con oglio, aceto mosto cotto, ouer zuccaro, et uua paßa cotta in uino sopra.*

Per far pottaggio di Tarantello, & Sorra. Cap. CCVIII.

PIGLISI *il tarantello, o la sorra, et facciaſi dissalare, et mezo cuocere*

Digitized by Google

nel modo del sopraſcritto capitolo, nettiſi di pelle, et oſſa, e tagliſi in bocconi, et pongaſi in un uaſo con cipolle ſoffritte, et prugne, et uiſciole ſecche, et oglio, et uin bianco, et un poco di aceto, et acqua et moſto cotto, et ſia la compoſitione tanta che il tarantello ſia coperto di tre dita, giungendoui pepe, cannella, garofani, et noci moſcate con zafferano, et facciaſi finir di cuocere, et nell'ultimo, prima che ſi uoglia ſeruire, pongauiſi una mano d'herbette battute. Seruaſi coſi caldo in piatti con la ſua compoſitione ſopra. In queſto modo ſi può accommodare la tonnina, che è la ſchiena del tonno, et la moronella miſaltata fatta di pancia di ſtorione.

Per cuocere il peſce Salmone in piu modi. Cap. CCIX.

PIGLISI il peſce ſalmone che è portato di Fiandra, et dalli confini di Borgogna, et da molti altri lochi in Italia, ſalato in barrili con ſalimora, tagliſi in pezzi, et facciaſi ſtare in molle, et cuocaſi come il tarantello, et facciaſene pottaggio conforme al proſſimo ſopraſcritto capitolo.

Per cuocere Arenghe bianche ſalate, & ſecche affumate. Cap. CCX.

LE arenghe ſi raſſomigliano a gli agoni d'acqua dolce, et ſi portano di Fiandra, et di Francia per lo fiume Reno in Italia in ſalimora in barrili, et quando ſi uuol cucinare, facciaſi ſtare in molle per 34. hore, mutando l'acqua. Si può anchо aleſſare con acqua ſemplice, et ſeruire con agliata ſopra. Le ſecche dapoi che ſon ſalate ſi fanno ſtare al fumo tanto che piglino il color dell'oro; le buone ſon luſtre, e tutte ſon piene d'uoua, o di latte, et le migliori ſi tengono eſſere quelle di latte, percioche hanno la ſchiena piu groſſa. Ne ſon d'una altra ſpetie piu picciole, et piu bianche, che ſi dimandano ſaracche, et ſono affumate, et quando ſi uogliono ſeruire a tutte ſi taglia la teſta, & ſi apreno per lo filo della ſchiena, & ſi ongono d'oglio, & ſi da loro una calda ſu la graticola, et ſi ſerueno con oglio, et aceto ſopra.

Per cuocere, & ſeruire Agoni, & Sardoni ſalati. Cap. CCXI.

IL peſce agone per la maggior parte ſi porta dal lago di Como ſalato in barrili con ſale groſſo. Si cuoceno, et ſi ſerueno come l'arenghe bianche ſalate. Li ſardoni ſon portati dal mare di Genoua, ſalati in barrili in ſalimora in diuerſi lochi d'Italia, ſi lauano in aceto nel modo che ſi laua l'alice, cioè l'anghioie, et ſi ſerueno coſi crude cõ oglio, pepe, et aceto, et origano ſopra, et di queſti due peſci cioè ſardoni, et alici, cioè anghioie ſi poſſono far frittelle, et anchо pottaggetti dapoi che ſaranno alquanto diſalati.

Per

Digitized by Google

Per cuocere & seruire Muggini salati. Cap. CCXII.

PIGLINOSI *li muggini cioè cefali salati, scaglinosi, & facciansi stare in molle fin'a tanto che habbian perso una gran parte del sale, facciansi cuocere con acqua, & oglio, & un poco di agresto, e spinaci sfogliati, & seruansi caldi con pepe sopra. Si possono ancho cuocere in un'altro modo dapoi che saranno disalati, cioè si friggeranno in oglio, & si seruiranno con sapore fatto di aceto rosato, zuccaro, & una passa cotta; & ancho senza essere scagliati, ma solo disalati si potranno cuocere su la graticola, seruendoli con sapore fatto di aceto, mosto cotto, pepe, & agresto chiaro. Si possono ancho cuocere in pottaggio nel modo che si cuoce il tarantello. In questi modi si possono ancho cuocere l'arenghe bianche salate, & gli agoni grossi salati del lago maggiore, & ogn'altro pesce di salimora, hauendoli prima disalati come il tarantello, & perlessati. Si seruono anchora in insalata con una passa cotta, aceto, & oglio, & pepe, & zuccaro ouero mosto cotto. Non parlo delli pesci conseruati in aceto, perciochè n'ho detto nelli lor capitoli.*

Per cuocere, & seruire l'Anguille salate. Cap. CCXIII.

L'*Anguille buone salate son portate dalli medesimi lochi donde son portati i muggini cioè dalle valli di Comacchio salate, asciutte; le grosse si scorticano, & si tagliano in pezzi, & si fanno cuocere con acqua semplice, & si seruono in piatti senza spine con aceto, oglio & mosto cotto & origano sopra. Così si fa delle picciole, si cuocono ancho le picciole su la graticola, & con la carta sotto le bragie, & si seruono nel modo sopradetto.*

Per far pottaggio di Anguille grosse salate. Cap. CCXIIII.

PIGLISI *l'anguilla, scortichisi e tagliasi in rotoli, & facciasi trare due bolli nell'acqua semplice, et cauisi poi, et pongasi in un'altro uaso, nel quale siano porri soffritti con oglio, giungendoui acqua e spinaci sfogliati, pepe, zafferano, et un poco di agresto, et facciansi bollire, et seruanosi cosi calde con il suo brodo sopra. Si cuocono anchora con cauli Bolognesi, et altre sorti de cauli da oglio, et molte uolte con ligumi freschi.*

Per cuocere il Luccio grosso salato, che sia stato nel fumo. Cap. CCXV.

PIGLISI *il Luccio, et facciasi stare in molle nell'acqua tepida, scagliasi e tagliasi in pezzi quando sarà ben mollificato, et si cauino le polpe, le quali siano prime*

Digitized by Google

ue di spine, rimettanosi in molle con acqua tepida perche restando asciutti, si rischeriano, et perderiano la lor bontà; habbiasi apparecchiato un uaso, nel qual siano cipolle soffritte con oglio ò butiro, et pepe, cannella, et zafferano, et ponganosi dentro le dette polpe sfilate con un poco di un bianco, ag, e lo chiaro, et acqua, et la cõpositione sia tanta, che copra le materie di due dita, facciasi bollire, et come saranno quasi cotte, pigliasi pane brustolito pesto nel mortaro, stemperato con mosto cotto, et in loco di pane si possono pigliare amandole ò nocelle torate, et con tal compositione si darà un poco di corpo al brodo, et come haurà leuato il bollo si seruirà. In questo modo si può fare della merluccia secca, del pesce palombo secco, et della migliacina, cioè cefalo grosso, salato, e secco. Si possono anche cuocere con acqua semplice dapoi che saranno state mollificate, e sagliate, e si seruono con oglio, aceto, et origano sopra, ouero si copreno di agliata ò di mostarda.

Per fare Bottarghe d'uoua di Spigolo. Cap. CCXVI.

ANCHORCHE in Italia non si usi far bottarghe d'uoua di spigoli: perciò che per la maggior parte son portate dal mar maggiore, oue sono spigoli grossissimi, & di Schiauonia, & d'altri lochi, oue si fanno di uoua di cefali, che son migliori. Quelle di spigoli uengono circondate per la maggior parte di cera cruda. Et li Cochi di Roma per farle pigliano l'uoua di spigolo nel mese di Gennaro, & usano diligenza di non rompere la pellicina, che hanno sopra, & con esse uoua lasciano il gargaluccio del pesce attaccato, & salano li detti noua, & li mettono sopra una tauoletta, o un tegame di terra sparse, che stiano coperte d'un taglicroo d'altra tauoletta, soppresate per sei giorni, & dapoi le cauano, & danno la forma delle bottarghe, & le pongono in loco, che il fumo possa percuoterle, & non habbiano troppo caldo, percioche diueniriano rancide, & le lasciano stare per dieci giorni fin'a tanto che habbiano preso il fumo, & le conseruano in semmola, o in oglio, & quando uogliono seruirle, le tagliano in fettoline con sugo di limoncelli, & oglio sopra. In questo modo si fanno ancho quelle de i cefali.

Per cuocere Tinche sotto oglio. Cap. CCXVII.

NEL territorio di Sabina, & in quello dell'Aquila, & di Tagliacozzo conser uano molti pesci nell'oglio, & maggiormente le tinche, cioè li maschi presi il Verno, & netti delli loro interiori; liquali si salano, & si fanno stare in sale per tre giorni, & piu o meno secondo la grossezza, & si lauano con uino, & si pongono cosi intiere in uettine piene d'oglio, dapoi che sono asciutte all'aere, & quando si uogliono cuocere si fanno stare in acqua tepida, & lauano, & se ne fa pottaggio nel modo che si fa del tarantello nel capitolo 208. & per la maggior parte si cuoceno cõ cauli, & legumi. Cosi si fa delle trutte, & altri pesci conseruati in oglio.

Per

Per far bianco magnare con polpe di pesce. I Cap. CCXVIII.

PIGLINOSI libre due di amandole ambrosine monde, che siano state in molle, pestinosi nel mortaro, e facciasene latte con acqua fredda, il quale latte sia in tutto sei libre, piglinosi poi due libre di schiena di luccio alessato, priua di spine, ouer libre due di polpa di pesce capone, e pestinosi nel mortaro, e stemperinosi con una libra del suo brodo, che non sia troppo salato, & passisi ogni cosa per lo setaccio insieme con il latte di mandole, giungendoui oncie sei di farina di riso ben setacciata, libre due di zuccaro fino pesto, & sale a bastanza, facciasi cuocere nella cazzuola alle bragie lontano dalla fiamma, acciochè non pigli il fumo, & mescolisi di continuo con la spatola di legno, & come sarà quasi cotta giunganouisi cinque oncie di acqua di rose, & facciasi finir di cuocere, & come sarà cotta seruasi in piatti caldo o freddo a beneplacito con zuccaro fino sopra. Se ne potrà ancho far torta giungendoui un poco piu di acqua di rose, & zuccaro, & per ogni due libre della sopradetta compositione habbianosi oncie sei di pignoli ammogliati, et oncie quattro d'uua passa, & facciasi la torta con due sfogli uno nel fondo, & l'altro sopra fatto a gelosia, o altri lauorieri. Di tal compositione si possono ancho empire diuerse pasle, come si dice nel libro delle pasle.

Per fare ricotta & butiro di amandole finta. Cap. CCXIX.

PIGLINOSI libre due di amandole monde con acqua fredda, nella quale acqua siano state in molle per dodeci hore, & pestinosi nel mortaro, e stemperinosi con il brodo di luccio consumato, di modo che uenga come latte, & passisi per lo setaccio, giunganosi con esso tre libre di zuccaro fino pesto, e tre oncie di farina di amido, et quattro oncie di acqua di rose, & ponganosi in una cazzuola con sale, & facciasi cuocere mescolando di continuo con la cocchiara fin'a tanto che pigli corpo, & quando sarà sodetta, cauisi, & bagnisi la forma della ricotta con acqua di rose, & pongasi dentro, & lasciasi stare in loco fresco fin'a tanto che sia ben fredda, seruasi poi con zuccaro & fiori sopra. Si può fare ancho in questo altro modo, cioè, pestinosi le amandole et il zuccaro, e stemperisi con brodo di luccio consumato, nel qual brodo sia cotto riso, et questa non occorrerà passarla per lo setaccio, ma che sia ben pesta, et quando si stempera, riducasi in modo che la compositione sia soda, et senza che sia cotta pongasi nelle forme, et lasciasi rifreddare, et seruasi con zuccaro sopra, et uolendosi passare la detta compositione, pesti si con essa con un poco di riso cotto nel detto brodo. Et di tal compositione si potrà fare butiro finto dandogli il colore con il zafferano, et ponendolo poi in una stamigna bagnata di acqua di rose, et lasciandola stare in loco fresco, et seruendola con zuccaro sopra.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di amido con latte di mandole. Cap. CCXX.

PIGLISI una libra di amido candido et freſco, e ſtemperiſi con libre nove di latte fatto con libre tre di amandole ambroſine, et paſſiſi ogni coſa per lo ſetaccia, et pongaſi in un naſo di rame bene ſtagnato, et un poco di zuccaro peſto, et un poco di ſale, facendolo cuocere a foco di carbone nel modo che ſi cuoce il bianco magnare, e meſcolandolo di continuo con la ſpatola, et come ſarà quaſi cotta giunganouiſi oncie ſei d'acqua di roſe, et quando ſarà cotta ſeruiſi calda o fredda a beneplacito. Il farla liquida o ſoda è in arbitrio di chi la uuole. Alle uolte ui ſi può porre della polpa di peſce cappone peſta nel mortaro o di luccio dapoi che ſono ſtati aleſſati, et priui di ſpine. In queſto modo ſi potrebbe cuocere la ſemolella, benche uoglia più cocitura dell'amido.

Per far mineſtra di riſo con latte di mandole, o con oglio. Cap. CCXXI.

PIGLISI il riſo di Lombardia o di Salerno, nettiſi, et lauiſi con acqua tepida, et accioche rimanga piu bianco, et ſi cuoca piu preſto, facciaſi ſtare in molle nell'acqua tepida per un'hora. Cauiſi, et laſciſi aſciugare al Sole, o al calor del foco lontan dalla fiamma, accioche non diuenga roſſo, et pongaſi nel foco in un naſo di terra o di rame con tanta acqua che ſtia coperto, et come hauerà ſorbito l'acqua, pongaſi il latte di mandole con zuccaro fino in piu uolte, et facciaſi finir di cocere di modo che reſti ſodo, et come ſarà cotto, ſeruaſi con zuccaro et cannella ſopra. Si potrà anchò alle uolte ſeruire per gineſtrata, hauendolo paſſato per lo ſetaccio con piu zuccaro et cannella peſta, et zafferano, et facendolo ricuocere con un poco di acqua di roſe, et maluagia, ma uolendolo con oglio, non occorre altro che metterlo nella pignata con oglio, acqua, ſale, et zafferano, et nell'ultimo giungerui un poco di herbette, o cipollette ſoffritte, et in tutti i modi uuole eſſer ſeruita calda la mineſtra.

Per cuocere il farro con latte di amandole, o con oglio. Cap. CCXXII.

PIGLISI il farro, nettiſi, et lauiſi con acqua tepida, et pongaſi al foco in un naſo con acqua tepida et ſale, et come hauerà ſorbito quella acqua, pongaſi dentro il latte di mandole con zuccaro, et facciaſi finir di cuocere come il riſo, et ſeruaſi caldo con zuccaro, et cannella ſopra; et uolendoſi con oglio, tengaſi l'ordine del riſo nel proſſimo Cap. ſopradetto. In queſti modi ſi potrà cuocere l'orzo mondo. Del miglio, et del panico infranto io non parlo, perciochè richiedeno eſſer cotti piu toſto con il brodo di carne, o con butiro freſco, che con l'oglio.

Per

Digitized by Google

Per far gineſtrata. Cap. CCXXIII.

PIGLINOSI *libre quattro di mandole ambroſine monde, peſtinoſi et facianoſene libre dodici di latte, paſſinoſi per lo ſetaccio con oncie 14. di farina di riſo, et nel detto latte pongaſi un'oncia di cannella peſta, meza oncia di pepe, ſale, et zafferano a baſtanza, oncie ſei di datteri mondi, che habbiano bollito nel uino, et ſiano tagliati minuti, et oncie ſei di fichi ſecchi tagliati minuti, et altre oncie ſei di pignoli ammogliati, et quattro libre di zuccaro fino peſto, et facciaſi cuocere nel modo che ſi cuoce il bianco magnare nel cap. 218. et quando comincierà a pigliar corpo ponganouiſi oncie ſei di zibibbo ſenza grani tagliato minuto, che ſia ſtato in molle in un bianco, et ſei oncie d'una paſſa di Corinto ben netta, et facciaſi finir di cuocere; et quando ſarà cotta, cioè, che uerrà ſoda come il bianco magnare, giungauiſi una libra et meza di maluagia garba, o moſcatella, et facciaſi ribollire un poco con eſſa, et ſeruaſi in piatti con zuccaro, et cannella ſopra calda o fredda a beneplacito. Di queſta compoſitione ſi può far torta giungendoui un poco di pignoccati, et moſtaccinoli peſti, et la compoſitione ſia alquanto piu liquida, tenendo l'ordine di porla nella tortiera con li ſuoi ſfogli, come s'è detto nel libro delle paſte.*

Per far cipollata. Cap. CCXXIIII.

PIGLINOSI *le cipolle uecchie, bianche et dolci, et faccianoſi perleſſare in due acque, et cauinoſi, et battanoſi con li coltelli, et come ſaranno battute ſoffriggauoſi in boniſſimo oglio, et per ogni due libre di cipolle battute pongauiſi una libra di mandole ambroſine fatte in latte, il qual latte uenga ad eßere libre quattro, et una libra & meza di zuccaro, meza oncia di pepe, un'oncia di cannella peſta, un quarto di noci moſcate peſte, tre oncie d'acqua di roſe, et facciaſi cuocere eſſa compoſitione in una cazzuola con foco temperato, giungendoui un poco di agreſto chiaro, et come ſarà cotta in modo che ſia alquanto ſoda, ſeruaſi in piatti con zuccaro et cannella ſopra. Di queſta compoſitione ſi poſſono fare torte giungendoui una paſſa et berbette battute, et ha da eßer ſeruita calda.*

Per far mineſtra di zucche noſtrali in giorno di quareſima. Cap. CCXXV.

PIGLISI *la zucca, raſchiſi, e tagliſi a dadi, et con eßa ponganoſi delle cipolle tagliate minute, et ponganoſi in un uaſo di terra o di rame, con oglio ſenza acqua, et faccianoſi ſoffriggere pian piano riuoltandole, perciochè fanno acqua da ſe, et come ſaranno ridotte in poche, giungauiſi l'acqua tanto che ſtiano coperte di due dita di uantaggio con pepe, cannella, zafferano, et ſale a baſtanza, et faccianoſi bollire, et come ſaranno quaſi cotte, pongauiſi dentro una ſpina, o agreſto intiero, et herbette battute, et facciaſi finir di cuocere, et ſeruaſi in piatti con pepe, et cannella ſopra. Cõ eſſe zucche ſi poſſono cuocere pezzi di tinca, o di luccio groſſo. In q̃ſto modo ſi*

può

Digitized by Google

può fare delle zucche marine, benche sarebbe meglio farli perlessare prima che si soffriggano, et in giorno che non sia uigilia si potrà adoperare butiro in loco dello oglio, et dar loro corpo con uoue sbattute.

Per empire zucche nostrali in giorno quaresimale. Cap. CCXXVI.

PIGLISI la zucca tenera, et dolce, et non troppo grossa, raschisi, e taglisi in rotoli di lunghezza d'un palmo, et cauinosi gl'interiori da una parte, facendo che non sia busciata dall'altra banda, empiasi il rotolo d'una compositione, che si dirà nel Cap. 229. della molignana piena et sotteſtata. Ma non essendo in giorno di uigilia, empiasi di castio, uoua, et herbette tagliate minute, et grani d'una spina, o agresto, e turisi il buco della zucca con un rotoletto d'essa, et fermisi con una cannuccia, et facciasi cuocere in uno stufatoro con acqua, sale, oglio, ò butiro, pepe, cannella, & zafferano, tenendo il uaso coperto, et quando sarà quasi cotto, per fare spesso il brodo in giorno di uigilia, ponganouisi amandole peste, stemperate con il brodo, et in giorno che non sia uigilia, uoue sbattute, non mancando di metter l'agresto et herbuccie battute, et seruanosi calde in piatti con il lor brodo sopra.

Per friggere Zucche nostrali. Cap. CCXXVII.

PIGLISI la zucca tenera men grossa della sopradetta, raschisi gentilmente, e taglisi in fettoline per lo trauerso, e tagliata che sarà, spargauisi sale trito, et lasciasi stare per un pezzuolo sopra d'una tauola. Strucchisi poi fuora quella acqua con destrezza, infarinisi con fior di farina, et friggasi in oglio, et seruanosi calde asciutte con zuccaro sopra, ouero con agresto pesto, con cimette di finocchio fresco, uno spigolo d'aglio, et pepe, et non hauendo agresto nuouo, pigliſi del uecchio. Si possono anco coprire d'una salsetta fatta di cime di basilicò, et finocchio dolce, et nocelle, stemperata con agresto. In questo modo si potrà fare della zucca marina dapoi che sarà tagliata in fette sottili, et perlessata in acqua, et sale, et delle scorze secche delle zucche genouese, e del pesce canedo, (che cosi è detto in Roma) qual pesce è cime de canne di ualle, che sono portate del mese di Febraro, et di Marzo nelle Pescarie di Roma da Cicoriali.

Per cuocere scorze di Zucche dal uulgo dette Zazzere. Cap. CCXXVIII.

SON portate a Roma et in diuersi altri luoghi da sauona scorze di zucche secche, in mazzuoli legati nel modo che si legano le gauette di corde da liuto, et son bianchissime, et pareno stringhe di corame bianco, et quando son cotte, una libra di esse farà cinque piatti, et per cuocerle si fanno perlessare in acqua che bolla, et perlessate, si tagliano in pezzuoli, et se ne fa minestra con cipollette battute nel modo che si fa delle freſche nel Cap. 224. ma son molto migliori dapoi che son cotte et frite

te

Digitized by Google

te senza cipolle inuolgendole in agliata fatta di noce o di mandole. si posßono anco soffriggere dapoi che son perleßate con petrosemolo et herbuccie,e spigoli d'agli battuti,et si seruono con pepe et sugo di melangole sopra. Nel medesimo modo si possono accommodare le paßlinache saluatiche che saranno perleßate, et le scorze di rape,et di melloni secche,et habbiasi auuertenza che hanno da eßer poste al fuoco in acqua che bolla,et non fredda,perche non si cocerebbono.

Per sotteßtare Molignane cioè pomi sdegnosi. Cap. CCXXIX.

PIGLINOSI le molignane non troppo mature,ne troppo acerbe, et mondinosi di quella scorza pauonazza che hanno intorno,anchorche se ne trouino delle bianche,e taglinosi in piu pezzi per lungo,et faccianosi stare in molle per meza hora,et battisi quella acqua,et faccianosi bollire in un uaso con altra acqua et poco sale fin'a tanto che siano ben cotti,et dapoi cauinosi,et lascinosi scolar bene sopra una tauola,et habbiasi apparecchiato un tegame di terra,o una tortiera con oglio,et infarininosi i pezzi sottilmente,et facciasi un suolo d'essi pezzi nella tortiera,et habbiasi menta,maiorana,pimpinella,et petrosemolo battuto, et cime di finocchio fresco battuto,ouer finocchio secco pesto,e spigoli d'agli ammaccati,e sparganosi le dette materie sopra quel suolo con pepe,cannella,garofani,et sale a sufficienza, sbruffandole d'agresto,e spoluerizzandole di zuccaro,et in questo modo se ne faranno due o tre suoli facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, et come saranno cotte,seruanosi calde in piatti con il lor brodo sopra, et se non sarà giorno di uigilia si tramezzeranno di fette di prouatura, o di cascio, et pan grattato,et in loco d'oglio si adoprerà butiro.

Per cuocere molignane ripiene in giorno quadragesimale. Cap. CCXXX.

PIGLINOSI le molignane, et mondinosi della pelle che hanno sopra, & cauinosi gl'interiori per la banda piu stretta,liquali si caueranno piu facilmente, facendo lor leuare un bollo nell'acqua calda,& ricolganosi & battanosi con li coltelli insieme con herbette odorifere,& noci uecchie peste, et amandole, un poco di pan grattato,pepe,garofani,cannella,et uno spigoletto d'aglio battuto,giungendoui un poco d'oglio,& agresto chiaro,& empianosi le molignane di questa compositione,et ponganosi in un uaso proportionato in piedi cõ la bocca in su,nel qual uaso sia oglio,acqua,sale,& zafferano,& delle spetierie sopradette,& sia tanto che le molignane stiano piu di meze coperte; turisi il uaso,& facciasi bollire pian piano, & come saranno quasi cotte,giungasi nel brodo un poco di pan grattato, & herbette battute,facendo che il brodo pizzichi di spetierie,et habbia dell'agretto, & come saranno cotte,seruanosi calde con il medesimo brodo sopra;ma se si uorranno cuocere al forno,non occorrerà mondarle,ma solo empirle della medesima compositione,

Digitized by Google

ne, ouero d'oglio, agresto, sale, pepe, & uno spigoletto d'aglio, & si faranno cuocere, & come saranno cotti si leuerà diligentemente la scorza senza rompere la molignana, ouero taglierannosi per mezo, & con il coltello se ne leuerà la parte migliore, & si seruiranno cosi calde con sugo di melangole & pepe sopra, et se non sarà giorno di uigilia, si metterà con l'empitura cascio grattato, et dell'uoua.

Per friggere Molignane in giorno quadragesimale. Cap. CCXXXI.

MONDINOSI *le molignane, e taglinosi in fette, et faccianosi perlessare in acqua, et lascinosi scolare su la tauola, et s'infarinino, et friggano in buono oglio de oliue, et come saranno fritte, seruanosi con pepe, et sale, et sugo di melangole sopra, ouero con sapore fatto d'agresto, basilico, et aglio. Si possono anchо coprire d'agliata con noci, ouer salza uerde, ouer con altri sapori sopra.*

Per far minestra di Molignane in giorno quadragesimale. Cap. CCXXXII.

MONDINOSI *le molignane, et faccianosi perlessare, et perlessate che saranno scolisine quella acqua, et battanosi con li coltelli, et faccianosi soffriggere in oglio con cipollette in un uaso di terra o di rame stagnato, et giungauisi acqua et sale, pepe, cannella, et zafferano, et nell'ultimo una brancata di herbette battute, et un poco di latte di amandole, et agresto chiaro, et come saranno cotte seruanosi in minestra con cannella sopra, et se non sarà in giorno di uigilia in loco d'oglio adoperisi butiro, et in loco di latte di amandole noue sbattute, cascio grattato, e spetierie.*

Per sotteстar cipolle intiere in giorno quadragesimale. Cap. CCXXXIII.

PIGLINOSI *le cipolle bianche et dolci, lequali quanto saranno piu grosse, tãto sarãno migliori, et faccianosi perlessare in acqua, et sale, di modo che siano ben cotte, et cauinosi, et lascinosi rifreddare, e scolare, e dianosi loro alcune punte con il coltello, acciochè possa uscir meglio l'acqua, et come saranno scolate, bagninosi con un poco d'acqua fredda, et infarininosi, et ponganosi in una tortiera con tanto oglio di oliue caldo, che stiano piu di meze coperte, et diasi loro il foco pian piano sotto et sopra, riuolgendole alcune uolte, et come saranno cotte, seruanosi con zuccaro, et cannella sopra. Si possono anchо coprire d'agliata, et salsa uerde, ma se si uorranno piene, prima che si facciano perlessare, ui si farà un buco nel mezo, che non passi sotto, et si empiranno della compositione, che si dice nel Cap. 229. della molignana ripiena, et senza infarinarle faccianosi sotteстare in oglio con un poco di agresto chiaro, et acqua tinta di zafferano et sale, pepe, cannella, et una manciata di herbucie battute, et seruanosi con quel brodo, et non essendo giorno di uigilia, giungasi nell'em-*

Digitized by Google

nell'empitura taſcio & dell'uoua, & faccianoſi cuocere nel butiro, & ſarà ſempre meglio auanti che s'empino, farle trare un boglio nell'acqua.

Per far mineſtra di cipolle & porri meſcolati inſieme per giorni quadrageſimali. Cap. CCXXXIIII.

PIGLISI la cipolla uecchia, mondiſi e tagliſi in pezzi, & pigliſi la parte piu bianca del porro, & faccianoſi perleßare, & dapoi cauinoſi da quel brodo, & laſcinoſi ſcolare, & battanoſi minute con li coltelli, & ſoffrigganoſi in oglio d'oliue, giungendoui pepe, et cannella, come ſaranno ſoffritte, põganiſi acqua tinta di zafferano, & faccianoſi bollire in un uaſo di terra, o di rame, & come ſaranno quaſi cotte, ponganiſi latte di mandole non troppo chiaro con un poco di agreſto, & una brancata di herbette battute, & faccianoſi finir di cuocere, tanto che habbiano preſo un poco di corpo, et ſe non ſarà giorno di uigilia, ſi potranno incorporare con uoue battute, & caſcio grattato, et ſeruaſi calda con ſpetierie ſopra.

Per far mineſtra di Fonghi ſalati. Cap. CCXXXV.

FACCIASI ſtare il fongo ſalato in molle per otto hore, mutandogli l'acqua, et l'ultima acqua ſia tepida, et facciaſi il ſaggio del fondo, et trouandolo diſſalato, tagliſi in pezzuoli, et pongaſi in un uaſo con oglio d'oliue, et cipollette battute, et facciaſi ſoffriggere pian piano giungendoui pepe, cannella, et zafferano, et come ſarà poco men che cotto, ponganiſi dentro latte di mandole non troppo chiaro, ſtemperato con un poco d'agreſto, & una mano di herbette con un poco d'uua paſſa, et facciaſi finir di cuocere, et ſeruaſi ogni coſa inſieme calda con ſpetie dolci ſopra.

Per friggere Fonghi ſalati. Cap. CCXXXVI.

FACCIASI diſſalare il fongo nel modo del proſſimo ſcritto capitolo, et infariniſi, et friggaſi in oglio, et come ſarà fritto ſeruaſi con del zuccaro, et ſugo di melangole ſopra, uer ſi copra di ſalza uerde, o agliata, et diuerſi altri ſapori ſopra.

Per cuocere Broccoli aſciutti. Cap. CCXXXVII.

PIGLINOSI li broccoli dal meſe di Febraro per tutto Marzo netti delle frondi, et habbiaſi la parte piu tenera, che non ſia fiorita, et facciaſi bollir l'acqua con ſale, et come i broccoli ſaranno accommodati in mazzuoli pongaſi in quella acqua bollente, et non ſi facciano troppo cuocere, ma cauinoſi, & ſciolganoſi, et pongaſi in piatti, et dapoi habbiaſi oglio bollente, & ſpargaſi coſi caldo con la cocchiara ſopra i broccoli, giungendoui ſugo di melangole, pepe, et un poco di quel brodo nel qual ſon cotti, et ſeruanoſi caldi, percioche altrimente non uagliono. Si può ſoffriggere con l'oglio uno ſpigolo d'aglio ammaccato per dare odore al broccolo, et quando ſi uorranno conſeruare per una o due hore, ſi porranno in acqua fredda, et

Digitized by Google

si lasciaranno stare poi che saranno perlessati fin'a tanto che si vorranno ricuocere. In questo modo si conserueranno i broccoli uerdi, & non piglieranno trisso odore, et si seruiranno nel modo sopradetto.

Per cuocere Cauli con oglio, acqua, & sale. Cap. CCXXXVIII.

PIGLINOSI *li cauli negri, & cresputi, che son i migliori, liquali son migliori cotti con oglio che con lardo, come ancho le caulette, & dell'uno, & l'altro, pigliſi la parte migliore, & ponganoſi al foco nell'acqua bollendo con oglio, et sale, & facciansi poco cuocere, & seruanoſi anchor esſi come i broccoli nel capitolo ſopradetto. Nel medeſimo modo ſi può cuocere ogni ſorte di cauli ſalno de i cauli cappucci.*

Per cuocere Cauli fiori. Cap. CCXXXIX.

PIGLISI *il caulo fiore, e ſpicchiſi dal ceppo facendone piu parti, laquiſi, & facciaſi cuocere nel modo che ſi cuocono i broccoli nel capitolo 235. & ſeruanoſi nel medeſimo modo, anchorche uogliono men cottura.*

Per cuocere Cauli Milaneſi ripieni in giorno quadrageſimale. Cap. CCXL.

PIGLISI *il caulo netto delle coſte piu ſode, et facciaſigli trarre un bollo nell'acqua, et dapoi ſe ne cani, et rimettaſi nella fredda, et habbiaſi apparecchiata una compoſitione di noci uecchie, che non ſiano rancide peſte con uno ſpigoletto d'aglio, et con polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, menta, maiorana, pimpinella, et petroſemolo battute, et uua paſſa, pepe, cannella, et un poco di polpa d'anguilla ſalata cotta, et peſta nel mortaro, et di tal compoſitione ſi empia il caſſo tra foglia e foglia, e in mezo, e quando il caſſo ſarà pieno inuolgaſi in una foglia di caulo grande pallata con l'acqua calda, et leghiſi con il filo, et facciaſi cuocere in acqua cō oglio, et ſale, et uolendoſi fare ſpeſſo il brodo d'eſſi cauli, pongauiſi pan grattato, et una brancata di herbette battute, e pepe, et zafferano, & ſe non ſarà giorno quadrageſimale, ſi potrà aggiungere nell'empitura caſcio, et dell'uoua, & in loco d'oglio buttiro. In queſto modo ſi poſſono empire i caſſi della lattuca, facendo ſpeſſo il brodo d'eſſa con mandole peſte in loco di pan grattato.*

Per cuocere la Rapa di Cauli torzuti ripieni. Cap. CCXLI.

PIGLISI *la rapa del caulo torzuto, che non ſia legnoſa, & facciaſi piu di mezo cuocere ſotto la cenere calda ſenza eſſer mondata, cauiſi poi, & mondiſi, & facciaſi un buco nel mezo, et empiaſi della ſopradetta compoſitione, e facciaſi cuocere ſotterlata nel modo che ſi cuoce la cipolla ripiena nel Cap. 232. & in loco di cuo-*

Digitized by Google

cuocerla alle bragie, o cenere, si può anchor perlessare, ma sopra tutto auuertasi che sia di caulo giouane.

Per cuocere la Rapa di caulo torzuto in un'altro modo. Cap. CCXLII.

PIGLISI la rapa del caulo torzuto, mondisi, e tagliasi in fette, & pongasi in brodo che bolla, fatto d'acqua, sale, oglio, pepe, et zafferano, et facciasi cuocere piu presto a stretto che a largo, et come sarà cotta giungauisi una mancinta di herbette, et agliata fatta di noce, e polpa di pane, et rapa delli detti cauli cotti insieme, e stemperati con il medesimo brodo, et come haueranno tratto un bollo insieme seruasi cō pepe sopra. In questo modo si possono acconciare i pedoni di carciofani, et di cardi, et le rape, et li nauoni gialli.

Per far minestra di Finocchi seluaggi. Cap. CCXLIII.

PIGLISI il finocchio nella sua stagione che si dice nel libro delle viuande nel cap. 207. dico quei germugli bianchi che nascono ne i piedi delli finocchi seluaggi, leuisi la prima scorza, et pigliasi la parte piu tenera, lauinosi, et facciansene mazzuoli come delli broccoli, et ponganosi in un naso nel qual sia oglio, acqua, et sale, et facciansi cuocere bene, et per far spesso il brodo pongauisi una mollica di pane che sia stata in molle nel brodo, et passata per lo foratoro, aggiungendoui pepe, et cannella, et zafferano, et come saranno cotti, seruanosi caldi con il lor brodo sopra. Et non essendo vigilia ponganosi a cuocere con essi croste di cascio Parmeggiano, et in loco dell'oglio, pongauisi butiro. Si può anchor far minestra delle lor barbe con cipolle tagliate minute.

Per soffriggere Spinaci, & cuocerli in altri modi. Cap. CCXLIIII.

PIGLINOSI li spinacci teneri, lauinosi, et lascinosi scolare, et habbiasi una padella con oglio ben caldo, et ponganouisi dentro i spinaci con pochissimo sale, et rinolganosi con la cochiara, et battanosi, et come saranno battuti, et cotti, giungauisi una passa, pepe, et cannella, sugo di melangole, o agresto chiaro, et un poco di mosto cotto, et facciansi leuare un bollo, et seruasi ogni cosa insieme calda; et uolendoli alla Fiorentina, pongansi in una padella come saranno lauati e scolati senza oglio, et facciansi soffriggere, et battansi con la cochiara, scolisi l'acqua, et giungauisi oglio, sale, pepe, aceto, mosto cotto, et una passa, et pongasi ogni cosa in una pignata, et lascinosi finir di cuocere pian piano con il medesimo sapore, et quando saranno cotti, seruanosi caldi, o freddi a beneplacito con il suo sapor sopra. Volendoli in un'altro modo, quando i spinacci son alquanto grandi, facciansi perlessare in acqua bollente, et quando son perlessati, lauinosi, e stricchisi l'acqua, et facciansene balle grosse: le quali balle si conseruano da un giorno all'altro, et quando

Digitized by Google

mogliono seruire, si soffriggono con cipollette battute in oglio, giungendoui sale, pepe, uua passa, et si serueno calde con agresto, o sugo di melangole sopra, et mosto cotto. Si possono ancho cuocere nel modo che si cuoceno l'altre herbette in minestra.

Per far minestra di Biete, Borragine, & Bugloſſa. Cap. CCXLV.

PIGLINOSI *le biete, et la borragine, et altre herbette tagliate nel modo che si tagliano quelle delle torte, et ponganosi in un uaso di rame, o di terra con oglio, et faccianosi soffriggere pian piano, perche da se faranno acqua, et riuolganosi con la cocchiara, et se non ui sarà assai brodo, giungauisi un poco d'acqua con un poco di pepe. Si potrà ancho spessire il brodo con un poco di latte di mandole sodo, et si possono cuocere con cipollette battute, et la Primauera, et l'Estate ui si metterà uua spina o agresto intiero. Si può ancho pigliare il caspo di mezo delle dette due herbe, et farne mazzuoli nel modo che si fa de i broccoli nel cap. 236. et farli perlessare in acqua, et poi farli finir di cuocere in brodo fatto d'acqua, oglio, pepe, zafferano, e uua spina, ouero agresto intiero. Si può spessire ancho il brodo con mandole peste, ouer pan grattato. In tutti li sopradetti modi si può accommodar l'endiuia, et si possono ancho adoperar porri in luogo delle cipollette.*

Per far minestra di Cicorea. Cap. CCXLVI.

PIGLINOSI *il caspo della cicorea, ch'è la parte piu tenera, et bianca, et faccianosene mazzuoli come si fa de i broccoli, dapoi che saranno ben lauati, et faccianosi bollire in acqua tanto che siano quasi cotti, e dapoi si pongano nell'acqua fredda, nella quale si lascino stare per un quarto d'hora, e cauinosi, et ponganosi in un uaso di rame o di terra sparso con oglio, acqua, pepe, zafferano, e uua passa, e faccianosi finir di cuocere, e uolendosi far spesso il brodo con mandole peste o pan grattato, sarà in arbitrio. In questo modo si potrà acconciar ancho la radica, hauendole prima cauato l'anima, et le cime, che in Roma si dimandano mazzocchi: ma con li mazzocchi non occorrerà metter; le mandole le foglie della cicorea hanno da esser perlessate, e battute, e cotte con il medesimo ordine.*

Per far minestra di Sparagi saluatici, & domestici, & di Lupoli. Cap. CCXLVII.

PIGLISI *la parte piu tenera delli sparagi saluatici, et lauinosi, et facciano sene mazzuoli, liquali si facciano perbollire, et dapoi si cuocano come i mazzocchi nel modo del prossimo sopradetto capitolo, et nel medesimo modo si cuocano i domestici, et i lupoli, ma li domestici non occorre perbollirli, bastando solo cuocerli con il brodo, et giungerui herbette battute.*

Per

Digitized by Google

Per friggere Lupoli. Cap. CCXLVIII.

PIGLISI *la parte piu tenera delli lupoli, et facciasi loro trarre un bollo nel l'acqua, et dapoi s'infarinino, et si friggano in oglio, et si seruano con petrosemolo soffritto, sugo di melangole, pepe, et sale sopra. Et nel medesimo modo si friggono le cime della cicorea, et li cassetti della borraggine. Delle sopradette herbe si possono far frittelle, come della saluia, et delle paslinache.*

Per far minestra di Piselli, & Faue fresche. Cap. CCXLIX.

PIGLINOSI *i piselli o baccelli, sgraninosi, et ponganosi in un uaso con oglio d'oliue, sale, et pepe, et facciansi soffriggere pian piano, aggiungendoui tanta acqua tinta di zafferano, che stiano coperti di due dita, et come saranno poco men che cotti, pestisene una parte nel mortaro, e stemperisi con il medesimo brodo, et mettasi nel uaso con una brancata d'herbuccie battute, e faccianosi leuare il bollo, e seruanosi caldi. In questo medesimo modo si può accommodare il cece fresco, hauè dolo prima fatto perlessare, et fatto stare per un quarto d'hora nell'acqua fresca. In questo modo anco si cuoce il fagiolo fresco.*

Per far minestra di Ceci rossi. Cap. CCL.

PIGLINOSI *i ceci rossi, netti d'ogni immonditia, et ponganosi in molle nella lescia chiara, non troppo forte, o in acqua tepida con un poco di cenere in un drappo, et lascinosi stare in molle per sei hore in loco caldo, et dapoi si cauino, et si lauino con acqua chiara, et habbiasi auuertenza che la liscia non sia troppo forte, come si è detto, perciochè i ceci si spogliarebbeno della scorza, et pigliarebbeno dell'odor d'essa liscia, cauinosi poi d'essa, et lauinosi con acqua tepida, et ponganosi in un uaso cō oglio, sale, et un poco di farina, mescolata con la cocchiara, et tanta acqua che stiano coperti di quattro dita, et piu, et faccianosi cuocere con frondi di rosmarino, et di salnia, et capi d'agli interi, et pepe. et seruanosi in scodelle; et uolendole senza la farina, et l'aglio, ponganouisi herbuccie tagliate minute prima che si uogliano seruire. Ma uolendo cuocere i ceci per hauere il brodo, non occorrerà farli stare in molle, et basterà nettarli, et lauarli bene, e ponerli in un uaso di terra inuetriato con acqua tepida semplice, ilqual uaso si faccia stare per sei hore sopra la cinigie calda, tenendosi coperto, e quando si uorranno cuocere leuisi quella schiumetta, che haueranno fatta sopra, et faccianosi cuocere con la medesima acqua, giungendoui un poco d'oglio, et sale, et per darli odore un poco di frondi di rosmarino.*

Per far minestra di Ceci infranti. Cap. CCLI.

PIGLINOSI *i ceci infranti, mondinosi, et lauinosi con acqua tepida, e ponganosi al foco in un uaso di terra, o di rame stagnato con acqua tepida, sale, oglio,*

Digitized by Google

ſpigoli d'agli mondi, & facciansi cuocere pian piano lontano dalla fiamma, & prima che ſi vogliano ſeruire, ſarà in arbitrio ſe ui ſi vorrà aggiungere un poco di herbuccie battute.

Per cuocere Faue groſſe ſecche, & Cicerchie ſecche. Cap. CCLII.

Le faue o le cicerchie ſecche nettinoſi, & facciansi ſtare in molle nella liſcia, come nel capitolo ſopradetto 250. & lauinoſi in piu acque, et facciansi cuocere con oglio, acqua, & ſale, et quando ſarãno poco men che cotte, ponganouiſi dentro cipolle ſoffritte, et herbuccie battute, et pepe, et zafferano. Et nel medeſimo modo ſi cuocono li piſelli ſecchi, facendoli però ſtare prima in molle nell'acqua tepida, non già in liſcia.

Per far mineſtra di Fagioli ſecchi. Cap. CCLIII.

Nettinoſi i fagioli, et lauinoſi con acqua tepida, et facciansi perleſſare con acqua fin'à tanto che ſiano quaſi cotti, dapoi ſi ripongano in un uaſo con oglio, ſale, et un poco di fior di farina meſcolato inſieme, e caſtagne ſecche monde, e ſpigoli d'aglio, giungendoui tant'acqua che baſti, et alcune cime di ſaluia, et facciansi finir di cuocere, ponendoui pepe, cãnella, et zafferano, et ſeruanoſi per mineſtra. Si può ponere con eſſi, dapoi che ſon perleſſati, del riſo, et de i nauoni gialli che ſi cuocano inſieme, et ancho de' gnocchi fatti ſu la grattacaſcio. E tal uiuanda in Lombardia ſi chiama Macco.

Per far mineſtra di Lenti ſecche. Cap. CCLIIII.

Nettinoſi le lenti d'ogni immonditia, et ponganoſi in un uaſo con acqua tepida, et lauinoſi quelle che uerranno a galla, et l'altre facciansi bollire con la medeſima acqua, et nel temp che bolleno, piglinoſi le lenti che uengono ſopra del bollo con la cocchiara grande forata, et rimettanoſi in un uaſo ſeparate dall'altre. Ilche ſi fa accioche l'arena, che alle uolte intra nel buſcietto eſca fuora, et uada al fondo del uaſo, et rimettanoſi le lenti buone in un uaſo con oglio, ſale, et un poco di pepe, et zafferano, et acqua, et una brancata di herbette battute, et facciansi finir di cuocere, et per eſſer buone facciaſi il brodo ſpeſſetto. Si poſſono ancho cuocere con eſſe ſpigoli d'aglio, et pezzi di tinche, et di lucci groſſi.

Per fare, & cuocere Maccaroni in piu modi per giorno quadrageſimale. Cap. CCLV.

Piglisi una libra di fior di farina, et una libra di pan grattato, paſſato per lo foratoro minuto, impaſtiſi ogni coſa con acqua che bolla, et oglio d'oliue meſcolato con un poco di zafferano, e facciaſi la paſta che non ſia troppo ſoda, ma ben

me-

Digitized by Google

meſcolata ſopra una tauola, e come hauerà preſo il caldo faccianoſi i gnocchi cioè maccaroni ſopra la grattacaſcio, e ponganoſi a cuocere in acqua che bolla con un poco di ſale, & come ſaranno cotti, eamintoſi, e ponganoſi in un uaſo di terra o di legno, & mettauiſi ſopra una agliata fatta di noci peſte, ſpigoli d'aglio, pepe, & polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, meſcoliſi ogni coſa inſieme, & ſeruanoſi con pepe, & cannella ſopra. ma uolendo farſi maccaroni tirati ad haſta, facciaſi la paſta piu ſodetta, & laſciſi un pochetto riposare lo sfoglio ſopra la tauola, e tagliſi con lo ſperone a liſte quadre o in altro modo, a beneplacito, & faccianoſi cuocere all'acqua, et ſale, e ſeruanoſi come i ſopraſcritti. Et chi uorrà potrà anchо coprirli di ſalze uerde.

Per fare, & friggere maccaroni in oglio, liquali dal uulgo ſon chiamati Ferlingotti. Cap. CCLVI.

PIGLISI una libra di fior di farina, et un'altra libra di latte di pignoli mondi, ouer di mandole ſimilmente monde, che ſia tepido con zuccaro dentro, & tre oncie di polpa di pane imbeuerata con il detto latte, e tre altre d'oglio di mandole dolci, & quattro di uin bianco, et facciaſi d'ogni coſa una paſta come la ſopradetta, et di quella ſi facciano i gnocchi cioè maccaroni ſul riuerſo della grattacaſcio, o ſu la tauola, et friganoſi in oglio, et ſeruanoſi con zuccaro ſopra. Il ſimile ſi potrà fare di quelli tirati con l'haſta, e tagliati con lo ſperone, della medeſima paſta.

Per far ſuppe di diuerſi frutti ſecchi. Cap. CCLVII.

PIGLINOSI le prugne ſecche, et faccianoſi ſtare in molle con acqua tepida, et dapoi ſi facciano cuocere con uin bianco, zuccaro, garofani, noci meſcate, & cannella peſte inſieme, et come ſaranno cotte, habbianoſi apparecchiate fette di pane bruſtolite in piatti, et ponganoſi ſopra le prugne con la decottione, e ſeruanoſi calde con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può anchо fare delle uiſciole ſecche, et delli datteri tagliati per mezo, et de i fichi ſecchi.

Per far ſuppa d'Vua paſſa. Cap. CCLVIII.

PIGLISI l'uua paſſa, et facciaſi cuocere nel modo ſopradetto, et peſtiſi altrettanta uua paſſa cruda nel mortaro con un poco de moſtacciuoli, et quella ſi ſperi con la decottione dell'uua paſſa cotta, et paſſiſi per lo ſetaccio, et facciaſi poi leuare il bollo; aggiungendoui di quella decottione, ſe ſarà troppo ſoda, et con eſſa ſi bagnino le fette del pane bruſtoli: e, ponendoui l'uua paſſa ſotto e ſopra, con la medeſima decottione, però auuertaſi che il pane non ſia fuor di modo inſuppato, et ſeruaſi calda con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può fare del zibibbo, priuo de gli acini, et di altre uue ſecche.

Digitized by Google

Per far ſuppa di Pere moſcarole, & diuerſe altre pere, & di Mele appie, & Cotogni. Cap. CCLIX.

PIGLINOSI *le pere moſcarole, & nettinoſi del lor fiore, & facciano ſi trarre un bollo nell'acqua, & dapoi ſi facciano cuocere con uino, & zuccaro poſto, & garofani, & cannella intieri. Et le pere bergamotte, & riccarde faccianoſi bruſtolire, & dapoi leuiſi loro la ſcorza con uin caldo, in modo che rimangano colorite, & facciano ſi cuocere intere, o in fette come le pere moſcarole, & ſi può ancho far trarre loro un bollo nell'acqua dapoi che ſaranno bruſtolite. Le mele appie, le quali ſon molto piu tenere delle pere, bruſtoliſcanoſi, & cuocanoſi nel modo ſopradetto in tere o tagliate in fette. Le mele ruggine uogliono piu cuocitura delle appie, però nel cuocerle tengaſi l'ordine, che ſi tiene nelle pere bergamotte; & come ſaranno cotti li ſopradetti frutti, habbianoſi fette di pane bruſtolite, & accommodate in piatti, et ponganoſi ſopra li frutti con la decottione. Nel medeſimo modo ſi poſſono ancho cuocere i cotogni.*

Per far ſuppa di diuerſi frutti freſchi. Cap. CCLX.

PIGLISI *la uiſciola, o maraſca freſca, ſpiccata dal zeuolo, & facciaſi cuocere con poco uino, & zuccaro, cannella, & butiro, percioche fa il ſugo da ſe; & come ſi uedrà la uiſciola, o la maraſca crepata, ſi caurà, & ſi porà in piatti con fette di pane bruſtolito ſoffritto nel butiro ſotto. Le perſiche duraci che non ſiano troppo mature ſi monderanno, & ſi taglieranno in fette, & ſi faranno cuocere nel ſugo della uiſciola, o maraſca con un poco di uin bianco, zuccaro, cannella, & garofani, & come ſaranno cotte, però non diſfatte, ſe ne farà ſuppa nel medeſimo modo delle uiſciole. Le prugne apertore non troppo mature, come ſaranno mondate con l'acqua calda, o ſenza, ſi partiranno in due pezzi. Le damaſcene & d'altre ſorti ſi laſcieranno intiere, & ſi farà leuar loro il bollo con uin bianco, zuccaro, & cannella, & ſi ſeruiranno in piatti con fette di pane bruſtolite, & ſoffritte ſotto, et la decottione ſopra. In queſto modo ſi poſſono accommodar le lazzarole, & l'arbicoccole.*

Per far ſuppa di diuerſi legumi ſecchi & uerdi. Cap. CCLXI.

PIGLISI *il piſello ſecco, & facciaſi cuocere nel modo che ſi dice nel Capit. della torta, & peſtiſene una parte nel mortaro, & paſſiſi per lo ſetaccio, con il brodo piu graſſo, & pongaſi la parte paſſata in una cazzuola, aggiungendoui pepe, cannella, & herbette battute, & un poco d'oglio, nelquale ſiano ſtate ſoffritte cipollette, et dapoi habbianoſi apparecchiate fette di pane bruſtolite, & ſoffritte, & accommodate in piatti, & pongauiſi ſopra la parte paſſata con un poco d'altri piſelli intieri, ma ſe ſi uorrà ſeruir la ſuppa ſenza piſelli intieri, laſcinoſi le cipollette nell'oglio,*

Digitized by Google

l'oglio, o meſcolinoſi con il piſello paſſato, & ſeruanoſi caldi con cannella ſopra. In queſto modo ſi può fare del cece bianco, & dell'infranto ſenza eſſere paſſato, ma cotto come ſi dice nel Cap. 251. & anche delle lenti.

Per far ſuppa di Prugnoli, & altri funghi uſati. Cap. CCLXII.

PIGLISI *il prugnolo raſcato, et netto dell'arena, & ſe ſarà groſſo, tagliſi in pezzi, et raſciſi, et facciaſi ſtare in molle, acciochè l'arena più facilmente ſi ſtacchi, et ſia migliore, cauiſi poi dall'acqua, et pongaſi in una cazzuola, o uaſo di terra con oglio, et facciaſi ſoffriggere pian piano, perciochè da ſe ſteſſo farà brodo, & per ogni libra di prugnoli ſoffritti, peſtinoſene quattro oncie di crudi, che ſiano ſtati in molle con meza oncia di cime di ſpinaci, e ſtemprinoſi i prugnoli con acqua, et un poco di agreſto chiaro, aggiungendoui pepe, cannella, et un poco di zafferano, et ſale a baſtanza, et un poco di herbuccie tagliate minute, et ponganoſi ogni coſa nella cazzuola con gli altri prugnoli, et faccianoſi cuocere, facendo il ſaggio del brodo, che babbia alquanto del bruſchetto, et pizzichi di ſpetierie, et dapoi habbianoſi apparecchiate fette di pane bruſtolite, et ſoffritte di altezza d'una coſta di coltello, et pogaſi ſopra i prugnoli, et ſeruaſi calda. In queſto modo ſi poſſono accommodare i funghi gentili d'ogni ſorte, come i ſpongioli, li roſſignoli, et gli altri.*

Per far ſuppa di Funghi freſchi groſſi, caſtagnoli. Cap. CCLXIII.

PIGLINOSI *i funghi caſtagnoli, tagliſi il pedon d'eſſi, et mondinoſi di quella pellicina, che hanno di ſopra, et lauinoſi, et ponganoſi in una tortiera, alta di ſponde, o in una cazzuola con oglio, eſpigoli d'agli ammaccati, et ſale a baſtanza, e ſpolueriZZinoſi di pepe; et ſe ſaranno nella tortiera, cuocanoſi con foco ſotto et ſopra, ma eſſendo nella cazzuola, riuolganoſi ſotto ſopra, et giunganouiſi herbette battute, et un poco d'uua paſſa, et peſtiſi la parte migliore del pedone nel mortaro, e ſtemperiſi con agreſto chiaro, et acqua tinta di zafferano, et pongaſi ogni coſa ne gli altri funghi facendoli prima finir di cuocere, et dapoi habbianoſi apparecchiate le fette di pane bruſtolite, et ſoffritte in piatti, et ponganouiſi ſopra i funghi con la decottione. In queſto modo ſi poſſono accommodare i pedoni de i carciofani dapoi che ſaranno perleſſati in acqua, benche ſaranno ſempre migliori ripieni d'una compoſitione del medeſimo pedone battuto, et menta, et maiorana battute, et uua paſſa et pane grattato, et pepe, et cannella, et dapoi ſotteſtati con oglio, aggiungendoui acqua et agreſto, et pedoni di carciofani aleſſati, et peſti nel mortaro, pepe, et cannella, et zafferano, et un poco di altre herbicine tagliate minute, et come ſaranno cotti, ſeruanoſi con fette di pane bruſtolito ſotto. In queſto modo ſi potrebbe anche fare de i pedoni de cardi aleſſati, e tagliati in fette.*

Per

Digitized by Google

Per far ſuppa di Tartufali. Cap. CCLXIIII.

PIGLINOSI *i tartufali netti dell'arena, & facciansi ſtare ſotto le ceneri calde per mezo quarto d'hora, o ſi facciano trarre quattro bolli nel uino et pepe, mondinosi della ſcorza, taglinosi in pezzuoli, & ponganosi in un uaſo di terra inuetriato, o di rame ſtagnato con tanto oglio dolce, che ſtiano coperti, & un poco di ſale, & pepe, & facciansi ſoffriggere pian piano, & aggiungauisi un poco di ſugo di melangole, uero un poco di agreſto, & moſto cotto, et facciansi finir di cuocere, et dapoi habbianosi apparecchiate fettoline di pane bruſtolite, & ſoffritte in oglio, bagnate d'una compoſitione di uin bianco, ſugo di melangole, zuccaro, cannella, & garofani; laqual compoſitione habbia bollito, & dapoi ſi ponga ſopra i tartufali con il brodo doue ſon cotti, & ſeruanosi caldi, auuertendo, che non ſiano troppo ſalati, ne troppo inſipidi.*

Per far croſtate di Cauiale cotte, & crude con fette di pane bruſtolite. Cap. CCLXV.

PIGLISI *il cauiale piu negro, & piu ontuoſo, che ſarà ſempre migliore, ſi daſi ſopra le fette di pane bruſtolite, & quelle fette ſi pongano in una tortiera, e ſpargaſi ſopra il cauiale un poco di pepe, & ſugo di melangole, & un goccio d'oglio di mandole, & copraſi la tortiera con un coperchio caldo, & come ſarà bene ſcaldato il pane con il cauiale ſeruaſi caldo.*

Per far ſuppa dorata detta dal uulgo capirotata in giorno di quareſima. Cap. CCLXVI.

PIGLINOSI *mandole ambroſine bruſtolite ſu la pala, che non ſiano arſe, & leuiſi la ruggine con un drappo groſſo, & peſtinoſi, & per ogni libra d'eſſe ponganouiſi ſei onze d'una paſſa, tre di zibibbo, due di moſtaccioli, una di cannella, & una di ſcorze di melangole condite, & come ogni coſa ſarà peſta nel morta.o con una libra, et meza di zuccaro, ſtemperiſi con ſugo di melangole dolci, et maluagia, et agreſto chiaro, et paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna, facendo che la compoſitione ſia liquida; & paſſata che ſarà, pongaſi ogni coſa in una cazzuola & facciaſele leuare un bollo, meſcolando: & habbianoſi apparecchiate fette di pane bruſtolite, & ſoffritte in oglio di mandole dolci, o d'oliue buono, & facciaſi la ſuppa. Del detto ſapore ſi poſſono coprire diuerſi peſci cotti ſu la graticola, & ſotteſtati, et aleſſati.*

Delle ſuppe dell'interiori de i peſci anteſcritti, & in particolare dell'uoua della trutta non ne parlo, per hauerne detto a baſtanza ne i lor Capitoli.

Hauendo detto di uarie uiuande per li giorni che non è uigilia, & quadrageſimali, uengo hora a dire d'alcune altre uiuande d'uoua, & delli dì, che non ſon uigilie.

Per

Per cuocere Voua da bere. Cap. CCLXVII.

PIGLINOSI *l'uoua nate di quel giorno, et facta fagli un buco di grandezza non piu d'un capo di spillo, et pongasi in un uaso pien di acqua, che habbia bollito, et ritirisi il uaso lontan dal foco, et facciasi star coperto fin a tanto che sia uscito un poco di chiaro di quel buco, et tocchisi quel chiaro, perche se si troverà sodetto, l'uouo sarà cotto, si potrà fare in un'altro modo, facendo bollir l'uouo per lo spatio d'un credo, et da poi batterlo con la costa d'un coltello, percioche se resisterà alla prima botta, sarà cotto. Et non essendo cotto, facilmente la scorza si romperebbe. Si conoscerà ancho se dapoi che sarà stato il detto spatio d'un credo nell'acqua bollente, si porrà sopra una tauola, et si farà brillare, cioè uoltare a torno, et ruotare, percioche se brillerà sarà cotto. Et il quarto modo di conoscerlo sarà dapoi che sarà similmente stato il detto spatio d'un credo nell'acqua bollente, et si piglierà in mano, et si stringerà il pugno, percioche se il caldo sarà tale, che non si possa tenere in mano, senza dubbio sarà cotto. Quello che si cuocerà al calor del foco, ha da essere riuoltato spesse uolte, et come sarà cominciato a sudare, et mancherà il sudore, si potrà leuare, per che sarà cotto. Quando si serue, si ha da auuertire a romperlo piano piano lontano dalla cima una costa di coltello, et tenendo la punta del coltello alta in su, il che si fa, acciochè scoprendo l'uouo, il latte rimanga con esso. Et pongauisi sopra un poco di zuccaro, et sale.*

Per cuocere l'uouo spatio in acqua semplice. Cap. CCLXVIII.

HABBIASI *una cazzuola o altro uaso con acqua chiara che bolla, et rompasi l'uouo fresco in una cocchiara che non sia forata, nella qual sia un poco d'acqua fredda, et quando l'acqua della cazzuola bollirà pongauisi dentro l'uouo, et ritirisi la cazzuola, acciochè non bolla troppo forte, percioche andarebbe a pericolo di romperssi, et quell'acqua si mette nella cocchiara per tenere il chiaro unito con il rosso; il farlo tenero o sodo, sarà in arbitrio. Cauisi con una cocchiara che non sia forata, percioche altrimente il chiaro intrarebbe nelli busci, et facilmente si romperebbe.* seruasi caldo con sale, sugo di melangole, et zuccaro sopra. *Ma uolendo farsene suppa, taglisi il pane in fettoline, et faccianosi soffriggere nel butiro et ponganosi in un piatto, et bagninosi d'un sapore fatto di agresto chiaro, zuccaro, et cannella, et sopra le dette fette bagnate si ponga l'uouo con il restante del sapore.* se ne può ancho far suppa con fette di pane fritte nel butiro, e spoluerizzate di zuccaro, cascio, et cannella, et bagnate con brodo fatto di butiro, acqua, zuccaro, e spetierie, et seruirsi l'uouo con le fette sotto, e spoluerizzarsi di zuccaro, cannella, et cascio gratato. si possono ancho fare uoua sparse nel latte di capra, o di uacca, seruendole con fettoline di pane fritte nel butiro sotto, et cascio, et

zuc-

Digitized by Google

zuccaro,et cannella sopra. Si possono ancho cuocere l'uoue sparse in un bianco con zuccaro et cannella,seruendole con fette di pane fritte nel butiro sotto,et spoluerizzate di zuccaro,et cannella sopra.

Per sotteſtare uoua in tegami o in piatti alla Franceſe. Cap. CCLXIX.

PIGLISI un tegame di terra con butiro purgato,et liquefatto, che non sia troppo caldo,et rompanoſi l'uoua dentro,et faccianoſi cuocere con foco ſotto et ſopra,et come comincieranno à imbianchirſi,ſpoluerizzinoſi di ſale,zuccaro, et cannella,et ſeruanoſi con il tegametto con un poco di ſugo di melangole,et zuccaro ſopra. In queſto modo ſi potranno ſeruire in piatti d'argento,et in tegamette di rame ſtagnato o di argento. Si può ancho cuocere il roſſo ſenza il chiaro. A gli tegametti piccioli,et a gli piatti ſi dà il foco con la pala focata ſopra,ouero con il coperchio da torte caldo.

Per cuocere uoua affrittellate nella padella con butiro. Cap. CCLXX.

ACCIOCHE l'uoue uengano bianche, et belle facciaſi purgare il butiro; percioche pigliandoſi coſi crudo,anchorche ſia freſco, nondimeno u'è ſempre dentro latte cagliato,et ricotta,dalche procede,che l'uoue uengono roſſe, et ſi attaccano nella padella. Et quando il butiro ſarà purgato facciaſi diſfare pian piano a lento foco,et come ſarà diſfatto,et non troppo caldo,rompanoſi l'uoua in eſſo butiro tenendo la padella alta dal manico,acciochè il butiro copra l'noua,et facciaſi cuocere pian piano piu toſto ſu le bragie,che alla fiamma,ſpargendo ſopra il roſſo del medeſimo butiro caldo con la cocchiara fin'a tanto,che ſi uedrà, che il roſſo ſia coperto,et allhora poi cauinoſi l'uoua con la cocchiara aguzza,quando ſarà uenuto a foggia d'un calicione di marzapane,et ſeruaſi con ſugo di melãgole,et zuccaro ſopra. Et ſe ſi uorranno piu cotti uolganoſi con la cocchiara.

Per friggere uoua con rami di roſmarino per dentro. Cap. CCLXXI.

FACCIASI ſcaldare il butiro nella padella, et rompanoſi l'uoua in eſſo butiro,et ſubito ponganoui ſi i rami per il lungo,et con la cocchiara ſtringanſi l'uoua in modo,che uẽgano a foggia di ceruellati,et reſtino i rami del roſmarino dẽtro. Et ſeruanoſi coſi caldi con ſugo di melangole,et zuccaro ſopra. Si poſſono ancho cuocere in un altro modo con la padella fatta ad occhi di bone. Et in tutti li ſopradetti modi ſi poſſono ancho cuocere con l'oglio in loco del butiro.

Per

Digitized by Google

Per cuocere uoue dure con butiro ouero con'oglio. Cap. CCLXXII.

FACCIANOSI *cuocere l'uoua con la ſcorza nell'acqua, di modo che non ſiano troppo dure, & dapoi ſi cauino dall'acqua calda, & ponganoſi nella fredda, et mondinoſi, & ſubito s'infarinino. Et ſi friggano in butiro colato ouero in oglio, & come ſaranno fritti, ſeruanoſi con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra, ouero ſi copra no d'agliata, o d'altri ſapori.*

Per cuocere uoue ripiene. Cap. CCLXXIII.

FACCIANOSI *cuocere l'uoua nel modo del proſſimo ſcritto capitolo, ma ſiano piu ſodi, & mondinoſi, & partanoſi per lungo in due parti, & ſe ne caui il roſ ſo, & peſtiſi nel mortaro con zuccaro meſcolato con uua paſſa, pepe, cannella, roſſi d'uoua crudi, un poco di ſale, ſugo di melangole, menta, maiorana, & pimpinella battute, & empiaſi il uacuo del chiaro di tal compoſitione, & pongaſi poi li detti uoui con l'empitura ſu nella tortiera con tanto butiro, che ſiano meze coperte, & faccianoſi cuocere con foco ſotto & ſopra, & come la compoſitione ſarà appreſa, ſeruanoſi con un ſapore fatto di agreſto, zuccaro, ſugo di melangole, & uua paſſa cotta ſopra, ouero come ſaranno poco men che cotte, ponganiſi ſopra un ſapore fatto di mandole peſte con un poco di polpa di pane, & roſſi d'uoua crudi ſtemperati con agreſto, zuccaro, & cannella, & facciaſi leuare il bollo ad ogni coſa inſieme, facendo il ſaggio, che habbia dell'agretto & del dolce, & ſeruanoſi poi coſi caldette con il ſapor ſopra, e ſpoluerizzate di zuccaro, & cannella.*

Per far cannoncini d'uoue ripiene. Cap. CCLXXIIII.

BATTANOSI *l'uoua, & facciaſi una frittata d'un'uouo ſolo, che tenga tut to il fondo della padella, e ſpoluerizziſi di zuccaro, cannella, & pignoli mondi ammaccati, che ſiano ſtati in molle, & uua paſſa cotta in uino, & roſſi d'uoue dure infrante, & riuolgaſi la detta frittata in ſu come i cialdoni, & dapoi facciaſi un'altra frittata della medeſima grandezza, & groſſezza, e ſpoluerizziſi di zuccaro, & cannella, & pongaſi la ripiena ſopra queſta, & riuolgaſi in ſu in modo che uenga ad eſſere a piu doppi, e taglinoſi di quà, & di là le pizze, et pongaſi in un piatto di terra, o di argento con butiro, zuccaro, acqua di roſe, & ſugo di melangole, et faccia ſi leuare il bollo con eſſo ſapore, et ſeruanoſi coſi caldi ſpoluerizzati di zuccaro & cannella. Si potrà anchor aggiungere nell'empitura caſcio freſco grattato, & uolendoſi di color uerde, facciaſi con il ſugo di herbe.*

Per far Cannoncini in un'altro modo ſoffritti. Cap. CCLXXV.

PIGLINOSI *l'uoua, et facciaſi la frittata nel modo ſopradetto, et dapoi ſi babbia*

Digitized by Google

habbia una compositione di rossi d'noua duri pesti nel mortaro con pasta di marzapane, e cascio grasso mescolato con pepe, cannella, & uua passa, & empiasi la frittata nel modo sopradetto, & habbianosi uoue sbattute con un poco d'acqua di rose, & inuolgansi dentro il detto cannoncino, & friggansi in butiro colato, & seruanosi caldi con zuccaro & cannella sopra. Et se non si uolessero cosi grossi, ma in foggia di frittelle, cauisi il cannoncino della padella, & subito taglinosi in bocconcinetti, & essi bocconi si bagnino nell'noue battute, & s'infarinino, & friggano, & seruano con zuccaro, & cannella sopra.

Per fare frittate doppie. Cap. CCLXXVI.

PIGLINOSI noua diece, & battanosi con un poco d'acqua di rose, & acqua chiara, & sale a bastanza, & facciansi diece frittate simili a quelle del cannoncino, & cauisi la frittata con un tagliero, o con un tondo della grandezza della padella, & pongasi in una tortiera, o in un piatto d'argento grandetto, & sopra di tal frittata spargasi zuccaro, cannella, sugo di melangole, & uua passa cotta in uino, & fettoline di prouatura fresca, ouer cascio grasso grattato, & menta, & maiorana, & si facendo frittata per frittata fin'al numero delle diece, & sopra d'esse frittate pongasi un poco di butiro squagliato, & zuccaro et acqua di rose, & seruanosi caldè. In loco dell'acqua chiara quando si batteno si può mettere un bicchiero di latte di capra, o di uacca.

Per far frittate con herbicine battute & altre materie. Cap. CCLXXVII.

PIGLINOSI otto noua di due giorni, e sbattanosi, che son migliori delle fresche per far frittate, percioche le fresche le fanno indurire, & non riescono cosi giallette come dell'altre, e sbattuti che saranno, aggiungasi conesse un bicchiero di latte di capra, & menta, & maiorana battuta, & un poco di mollacciuoli fatti in poluere, & pignoli mondi ammaccati, che siano stati in molle, e tartufali cotti alle bragie tagliati minuti, & di tal compositione facciansi frittate con butiro, uolgendole di modo che sian cotte da ambedue le bande, & seruanosi calde con zuccaro, sugo di melangole, & cannella sopra.

Per far frittate communi. Cap. CCLXXVIII.

PIGLISNOI sei noua, e sbattanosi con un poco di sale, e tre once di acqua chiara, & passinosi per la stamigna, & facciasene frittata con butiro nel modo solito, et seruasi con zuccaro, cannella, & sugo di melangole, o agresto chiaro, et in loco dell'acqua ui si può mettere latte di mandole. Et uolendosi uerdi, piglinosi sugo di cime di spinacci, et biete, et nella uerde aggiungasi zuccaro & cannella. Si può anche aggiungere nelle frittate communi un poco di pan grattato, et nel mese di Aprile, et di Maggio si corre con esse fior di sambuco.

Per

Per far frittata in acqua, dal uulgo detta torta in acqua. Cap. CCLXXIX.

PIGLINOSI *diece uoue freſche, & battanoſi, che ſon migliori per tale effetto dell'altre, et acciochè ſia piu tenera pongauiſi un poco d'acqua chiara, et paſſi ſi per la ſtamigna per riſpetto della calcatura dell'uoua: habbiaſi dapoi un uaſo con acqua, butiro, et ſale, che bolla, et buttinouiſi l'uoua, & copraſi il uaſo per un poco fin'a tanto che l'uoua uerranno a galla, & riducaſi in una balla con la cocchiara forata, et dapoi cauiſi, et pongaſi in un foratoro, laſciando colar l'acqua, et ſeruaſi coſi calda con zuccaro, cannella, et ſugo di melangole, o agreſto chiaro ſopra, & uolendoſi bianca, in loco dell'acqua, pongauiſi un bicchiero di latte di capra, et uolendoſi uerde un bicchiero di ſugo di biete, e ſpinacci, poſto in queſto inſiãte inſieme con l'uoua quando il brodo bolle, perciochè ſe il ſugo ſteſſe troppo cõ l'uoua, perderebbe il colore, & non uerrebbe coſi uerde. In loco del ſugo ſi poſſono porre herbicine battute minute, ouer fior di ſambuco.*

Per cuocere roſſi d'uoue ſparſe in zuccaro. Cap. CCLXXX.

PIGLISI *zuccaro liquefatto con acqua di roſe, & pongaſi in un teame, o piatto d'argento, et in quel zuccaro buttinoſi i roſſi d'noua, et faccianoſi cuocere cõ foco ſotto et ſopra, et ſeruanoſi in tal uaſo con cannella, et acqua muſchiata ſopra.*

Per cuocere uoue affrittellate in piatti in teametti di argento ſenza butiro, & ſenza oglio. Cap. CCLXXXI.

ONGASI *il teametto o piatto con un poco di cera bianca, et ponganouiſi ſopra l'uoua, et faccianoſi cuocere con la pala focata, perciochè richiede eſſer cotto piu toſto con foco ſopra che ſotto, acciochè la cera ſtia in fondo. Seruanoſi con ſale, ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.*

Per cuocere uoue ſparſe in ſu la pala. Cap. CCLXXXII.

FACCIASI *ſcaldare la pala, et come ſarà ben calda ongaſi con una cotica di porco, et ſi ſcorra con cera bianca, ouero oglio, et ſubito ui ſi ſpargano ſopra l'uoua, et faccianoſi cuocere con un'altra pala ſopra, ouero al calor del foco, et ſeruanoſi con ſale, zuccaro, et ſugo di melangole ſopra. Si poſſono anchor ſpargere l'uoua ſu le bragie per perſone ſuogliate.*

Per cuocere uoue tenere, cioè barbagliate. Cap. CCLXXXIIII.

PIGLISI *un teame di terra, o di argento, nel qual ſia butiro non troppo caldo, et rompanouiſi dentro l'uoua, et ſopra eſſe pongauiſi un poco di ſale, et come*

cõ

Digitized by Google

cominciaranno a ſcaldarſi, uenganoſi a rompere con uno ſtecco di legno, o con cocchiara di argento, meſcolandole pian piano, & aggiungauiſi agreſto chiaro, ſugo di melangole, et zuccaro, & come haueranno preſo un poco di corpo, ſeruanoſi calde con acqua di roſe, & zuccaro ſopra.

Per far ſaluiata. Cap. CCLXXXIIII.

BATTANOSI diece uoua, & meſcolinoſi con un bicchiero di ſugo di ſaluia, e ſpinaci, & paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna, & aggiungauiſi un poco di ſale, zuccaro, & cannella, & dapoi habbiaſi una padella con butiro liquefatto, et facciauiſi cuocere dentro queſta compoſitione meſcolandola con il cocchiaro, & come ſarà poco men che cotta, aggiungauiſi un poco di agreſta, & ſeruaſi calda con zuccaro & cannella ſopra. Si può anchor cuocere come ſi cuoceno l'uoue tenere, cioè barbagliata nel Cap. ſopradetto.

Per far mineſtra uolgarmente detta uiuarole. Cap. CCLXXXV.

PIGLINOSI uoua diece, e sbattanoſi, & habbiaſi apparecchiato brodo fatto con butiro, ſale, acqua, pepe, cannella, & zafferano, & con tal brodo ſiano ſpinaci, biete, menta, & maiorana tagliate minute come quelle delle torte, & quando ſarà bollita un pezzetto con l'herbe, meſcolinouiſi l'uoue battute con un poco di pan grattato, & caſcio, & buttinoſi nel brodo, dando una meſcolata con la cocchiara, & come ſaranno uenute a galla, ſeruanoſi calde.

Per fare mineſtra d'uoua ad'un'altro modo col latte. Cap. CCLXXXVI.

BATTANOSI diece chiare d'oua freſche con tre libre di latte di capra, ouero di uacca, di quel giorno, & paſſiſi ogni coſa per lo ſetaccio, ò per ſtamigna, ponga ſi nella baſtardella con quattro oncie di zuccaro, & quattro di butiro, poi facciaſi cuocere ſu le bragie pian piano, meſcolandoſi col cocchiaro di legno fin à tanto, che ſi uedrà che eſſa compoſitione ſi attacchi al cocchiaro, & habbia alquanto di corpo, poi habbiaſi apparecchiato un tegame di terra, ouero tortiera onta di butiro, & mettaſi dentro eſſa compoſitione, & li roſſi d'uoua che ſono auanzati delle ſopradette chiare, coſi intiere ſi mettano in eſſa compoſitione, compartendole di modo, che ſiano diſtoſte da l'uno a l'altro doi dita, facciaſi poi cuocere detta compoſitione nel modo, che ſi cuoceno le torte con poco foco ſotto, & come ſi uede, che comincia apprigliarſi, & che piglia un poco de corpo nel modo, che piglia la tartara, ſpargaſi di ſopra zuccaro, et cannella, et acqua roſa, et facciaſi finir di cuocere, et cotta che ſarà ſeruaſi coſi calda, et quando non s'haueſſe latte, pigliſi due libre d'agreſto chiaro, et il reſto acqua, ma mettauiſi piu zuccaro, et tenghiſi il medeſimo ordine.

IL FINE DEL TERZO LIBRO.

TAVO-

Digitized by Google

TAVOLA DEL LIBRO
QVADRAGESIMALE.

Della ſtatura,& ſtagione dello ſtorione a car. 82
Per aleſſare il ſtorione con acqua,& ſale,ouero con uino, acqua,& ſale cap. 1 82
Per ſtufare pezzi di ſtorione con uino bianco,agreſto,aceto,& acqua cap. 2 82
Per far pottaggio di ſtorione in diuerſi modi cõ diuerſe materie cap. 3 82
Per far pottaggio di pezzi di ſtorione in altro modo cap. 4 82
Per far mineſtra di polpa di ſtorione cap. 5 83
Per far mineſtra di polpa di ſtorione in altro modo cap. 6 83
Per far un'altra mineſtra della detta compoſitione cap. 7 83
Per cuocere pezzi di ſtorione ſotteſtati cap. 8 83
Per ſotteſtar pezzi di ſtorione in un'altro modo cap. 9 83
Per ſotteſtar pezzi di ſtorione,che ſiano ſtati in adobbo cap. 10 84
Per cuocere i pezzi di ſtorione ſu la graticola cap. 11 84
Per far tommaſelle di polpa di ſtorione cap. 12 84
Per far peri di polpe di ſtorione cotte ſotteſtate cap. 13 84
Per far cerucllate di polpa di ſtorione cap. 14 85
Per far polpette di polpe di ſtorione ripiene,cotte allo ſpedo,& ſtufate,& in diuerſi modi cap. 15 85
Per far briſauoli di ſtorione,cotti,& ſotteſtati cap. 16 85
Per friggere briſauoli di ſtorione cap. 17 85
Per cuocere pezzi di ſtorione allo ſpedo cap. 18 85
Per cuocere pezzi di ſtorione in un'altro modo cap. 19 85
Per cuocere pezzi di ſtorione allo ſpedo in un'altro modo cap. 20 85
Per friggere polpe di ſtorione,che paia che ſiano lampredozze cap. 21 86
Per cuocere i budelli di ſtorione in piu modi cap. 22 86
Per cuocere il latte,e fegato di ſtorione in piu modi cap. 23 86
Per fare cauiale di uoua di ſtorione, che ſubito fatto ſi può ma gnare,& anco conſeruare molti giorni cap. 24 86
Per far frittata con uoua di ſtorione,& uoua di polli cap. 25 87
Per far frittata d'uoua di ſtorione fatte in cauiale cap. 26 87
Per cuocere porcellette in diuerſi modi cap. 27 87

Digitized by Google

Della statura,& stagione dell'ombrina	cap.	28	87
Per cuocere la testa dell'ombrina	cap.	29	87
Per cuocere pezzi d'ombrina in salda	cap.	30	87
Per far pottaggio di pezzi d'ombrina alla Venetiana	cap.	31	87
Della statura,e stagione del pesce salmone	cap.	32	87
Della statura,& stagione della laccia	cap.	33	88
Della statura,& stagione del tonno	cap.	34	88
Per cuocere la testa del tonno	cap.	35	88
Per cuocere pezzi di tonno sotteſtati,e su la graticola	cap.	36	88
Per sotteſtar pezzi di tonno in un'altro modo	cap.	37	88
Per far polpettoni di polpa di tonno pieni, e cotti nello spedo	cap.	38	88
Della statura,e stagione del pesce palamido	cap.	39	89
Della statura,& stagione della spigola	cap.	40	89
Della statura,e stagione dell'ombrina piccola	cap.	41	89
Della statura,e stagione del pesce corbo	cap.	42	89
Della statura,e stagione dell'orata	cap.	43	89
Per cuocere orata su la graticola	cap.	44	89
Per cuocere orata in pottaggio	cap.	45	90
Per accarpionare,& marinare,& conſeruare in aceto orata	cap.	46	90
Della statura,& stagione del dentale	cap.	47	90
Della statura,& stagione del fragolino	cap.	48	90
Per cuocere fragolini in diuersi modi	cap.	49	90
Della statura,& stagione della lacci	cap.	50	91
Per arroſtire laccie su la graticola,& nello spedo	cap.	51	91
Per accarpionare,& marinare le laccie	cap.	52	91
Della statura,e stagione del cefalo	cap.	53	91
Per cuocere cefali groſſi,cioè migliaccine su la graticola	cap.	54	91
Per arroſtire cefali groſſi nello spedo	cap.	55	92
Per fare pottaggio di cefali groſſi	cap.	56	92
Per cuocere cefali mezzani,& picciolini su la graticola, & in piu modi	cap.	57	92
Per friggere interiori di cefalo,e farne pottaggio	cap.	58	92
Per cuocere l'uoua di cefali in piu modi	cap.	59	92
Della statura,& stagiore della triglia	cap.	60	92
Per cuocere triglie su la graticola,& in altro modo	cap.	61	93
Della statura,e stagione del pesce gho	cap.	62	93
Della statura,& stagione del pesce cappone	cap.	63	93
Per cuocere il pesce cappone in bianco	cap.	64	93
Della statura,e stagione del pesce sgombro	cap.	65	93
Per cuocere lo sgombro in diuersi modi	cap.	66	93

Della

Digitized by Google

Della ſtatura,& ſtagione del peſce ſuero	cap.	67	93
Per cuocere il ſuero in piu modi	cap.	68	93
Della ſtatura,e ſtagione della ſalpa	cap.	69	94
Della ſtatura.& ſtagione del peſce buca	cap.	70	94
Della ſtatura,& ſtagione delle ſarde maritime,& di lago	cap.	71	94
Per cuocere ſarde ſu la graticola,& ſotteſtate	cap.	72	94
Per friggere,accarpionare,& marinare ſarde	cap.	73	94
Per far ballotte,& altre uiuande di polpa di ſarde	cap.	74	94
Del laterino di mare,& di lago, & ſua ſtagione	cap.	75	95
Della ſtatura,& ſtagione dell'alice	cap.	76	95
Della ſtatura, e ſtagione del peſce ignudo	cap.	77	95
Della ſtatura,& ſtagione del rombo	cap.	78	95
Per cuocere il rombo in pottaggio	cap.	79	95
Per cuocere il rombo ſu la graticola	cap.	80	95
Per friggere il rombo	cap.	81	95
Per accommodare il rombo in gelo	cap.	82	95
Della ſtatura,& ſtagione del peſce paſſera,e ſfoglia,cioè lingua tola	cap.	83	96
Della ſtatura,e ſtagione del peſce ſan Pietro	cap.	84	96
Della ſtatura,e ſtagione del peſce ragia,& ſquadro	cap.	85	96
Per cuocere ragie in diuerſi modi	cap.	86	96
Della ſtatura,e ſtagione del peſce auguſella	cap.	87	96
Per cuocere l'auguſella ſu la graticola,nello ſpedo ſotteſtata,& fritta	cap.	88	97
Per far pottaggio d'auguſelle in piu modi	cap.	89	97
Della ſtatura,& ſtagion della lampreda	cap.	90	97
Per cuocere lamprede groſſe nello ſpedo	cap.	91	97
Per ſotteſtar lamprede groſſe	cap.	92	97
Per cuocere lampredozze ſu la graticola	cap.	93	98
Per ſotteſtar lampredozze di fiumi	cap.	94	98
Per marinare,& accarpionare lampredozze	cap.	95	98
Della ſtatura,& ſtagione della morena	cap.	96	98
Per ſotteſtare morene	cap.	97	99
Della ſtatura,et ſtagione del peſce gongoro	cap.	98	99
Per arroſtire nello ſpedo il peſce gonzoro	cap.	99	99
Della ſtatura,& ſtagione del peſce calamaro	cap.	100	99
Per friggere,& far pottaggio di calamari	cap.	101	99
Per far pottaggio di calamari groſſi	cap.	102	99
Per far pottaggio di calamari ripieni	cap.	103	99
Della ſtatura,e ſtagione del peſce ſeppa	cap.	104	99

Digitized by Google

Per cuocere la seppa in pottaggio	cap.	104	100
Della statura, e stagione del pesce polpo.	cap.	106	100
Per cuocere il pesce polpo in piu modi	cap.	107	100
Della statura e stagione del pesce palombo	cap.	108	100
Per cuocere il pesce palombo in diuersi modi	cap.	109	100
Della statura, e stagione del pesce merluccia	cap.	110	100
Per cuocere merluccie secche in diuersi modi	cap.	111	101
Per cuocere merluccie secche in piu modi	cap.	112	101
Della statura, e stagione del pesce scorfeno	cap.	113	101
Della statura, & stagione del pesce pappagallo	cap.	114	101
Della statura, & stagione della trutta	cap.	115	101
Per cuocere trutte in acqua, & sale, & in uino, aceto, & spetierie	cap.	116	101
Per friggere, & accarpionar trutte	cap.	117	102
Per cuocere trutte che siano state in adobbo su la graticola, & in altri modi	cap.	118	102
Per cuocere trutte alla Tedesca	cap.	119	102
Per cuocere gl'interiori delle trutte in piu modi	cap.	120	102
Della statura, e stagione del pesce carpione	cap.	121	102
Per accarpionare il carpione	cap.	122	102
Della statura, & stagione del pesce temere	cap.	123	103
Della statura, e stagione del pesce agone	cap.	124	103
Della statura, & stagione del pesce persico	cap.	125	103
Per cuocere il pesce persico su la graticola, & in altri modi	cap.	126	103
Della statura, & stagione del pesce cauedine	cap.	127	103
Della statura, & stagione del pesce barbo	cap.	128	103
Della statura, & stagione della botta trigia	cap.	129	103
Della statura, e stagione del pesce carpina, cioè reina	cap.	130	104
Per cuocere in bianco, e in pottaggio il pesce carpina, cioè reina	cap.	131	104
Per cuocere il pesce carpina, con uino, acqua, aceto, et spetierie	cap.	132	104
Per cuocere il pesce carpina in altro modo	cap.	133	104
Per cuocere il pesce carpina su la graticola, sotteſtarlo, & friggerlo	cap.	134	104
Per cuocere il latte, & ona del pesce carpina sudetto	cap.	135	104
Per cuocere la lingua del sudetto pesce	cap.	136	104
Della statura, & stagione del Rouiglione	cap.	137	104
Della statura, & stagione della tinca	cap.	138	104
Per cuocere la tinca su la graticola	cap.	139	105
Per cuocere la tinca su la graticola in dui altri modi	cap.	140	105
Per sotteſtare tinche	cap.	141	105

Per

Digitized by Google

Per cuocere tinche in pottaggio, & in diuersi altri modi	cap.	142	105
Per friggere, marinare, & accarpionare tinche	cap.	143	106
Per accommodare tinche in gelo	cap.	144	106
Per cuocere gl'interiori della tinca	cap.	145	106
Della statura, & stagione del luccio	cap.	146	106
Per cuocere il luccio bianco, & in altri modi	cap.	147	106
Per cuocere il luccio in pottaggio alla Francese	cap.	148	106
Per cuocere il luccio grosso nello spedo, et su la graticola	cap.	149	107
Per friggere il luccio	cap.	150	107
Per fare brisauoli, & polpette di polpe di luccio, cotte in piu modi	cap.	151	107
Per cuocere la pancia de luccio misaltata in piu modi	cap.	152	107
Per fare salsiccioni di polpa di luccio	cap.	153	107
Per cuocere gl'interiori del luccio	cap.	154	107
Della statura, & stagione dell'anguilla	cap.	155	108
Per arrostire anguille nello spedo	cap.	156	108
Per soteslare anguille, & cuocerle su la graticola	cap.	157	108
Per cuocere anguille grosse rouerse con uino	cap.	158	108
Per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezzane & piccole	cap.	159	108
Per fare anguille finte ripiene cotte in piu modi	cap.	160	109
Per friggere pescheria	cap.	161	109
Della statura, & stagione della rana	cap.	162	109
Per friggere, & accommodare in agresta le rane	cap.	163	109
Per far minestra di rane senz'osso	cap.	164	109
Della statura, & stagione della tartaruga maritima	cap.	165	109
Per cuocere la tartaruga in piu modi	cap.	166	109
Della statura, & stagione della tartaruga di terra, & d'acqua dolce	cap.	167	110
Per cuocere tartarughe in diuersi modi	cap.	168	110
Delli pesci che non hanno sangue	cap.	169	110
Per cuocere i sopradetti gambari in piu modi	cap.	170	110
Per cuocere i sopradetti gambari in un'altro modo	cap.	171	110
Per far minestra di polpe delli sudetti gambari	cap.	172	111
Per far tommaselle, ballotte, & peri delli sudetti gambari, cioè della polpa	cap.	173	111
Per friggere le polpe delli sudetti gambari	cap.	174	111
Per cuocere locuste ripiene	cap.	175	111
Della statura, & stagione del gambaro d'acqua dolce	cap.	176	111
Per cuocere gambari d'acqua dolce in piu modi	cap.	177	111

Digitized by Google

Della ſtatura,et ſtagione della ſpannocchia	cap.	178	111
Della ſtatura,& ſtagione delle ſquille,et gambaretti di mare	cap.	179	112
Della ſtatura,et ſtagione del granchio porro	cap.	180	112
Per ſotteſtare granchij porri	cap.	181	112
Della ſtatura,et ſtagione di uarie ſorte di granchij	cap.	182	112
Della ſtatura,et ſtagione dell'oſtreghe	cap.	183	112
Per cuocere oſtreghe,ſu la graticola,al forno,et in altri modi.	cap.	184	113
Per cuocere oſtreghe in un'altro modo	cap.	185	113
Per ſotteſtare oſtreghe	cap.	186	113
Per cuocere oſtreghe con la carta ſu la graticola	cap.	187	113
Per cuocere oſtreghe in adobbo	cap.	188	113
Per friggere oſtreghe	cap.	189	113
Della ſtatura,et ſtagione di diuerſe cappe,et gongole	cap.	190	113
Della ſtatura,et ſtagione delle cappe lunghe	cap.	191	114
Per cuocere cappe lunghe in piu modi	cap.	192	114
Della ſtatura,et ſtagione delle patelle,peuerazze,telline,et arcelle	cap.	193	114
Per cuocere telline con la ſcorza,et ſenza	cap.	194	114
Della ſtatura,et ſtagione del riccio maritimo	cap.	195	114
Della ſtatura,et ſtagione delle lumache,cioè chiocciole.	cap.	196	114
Per purgare,et conſeruare lumache	cap.	197	115
Per cuocere le lumache in diuerſi modi	cap.	198	115
Per friggere lumache,et accommodarle in diuerſi modi	cap.	199	115
Per far pottaggio di lumache piccoline bianche	cap.	200	115
Modo di ſeruir diuerſi peſci ſalati,et di cocinarli	cap.	201	115
Per far pottaggio di tarantello,et ſorra	cap.	208	116
Per cuocere il peſce ſalmone in piu modi	cap.	209	116
Per cuocere arenghe bianche ſalate,et ſecche affumate	cap.	210	116
Per cuocere,et ſeruire agoni,et ſardoni ſalati	cap.	211	116
Per cuocere,et ſeruire muggini ſalati	cap.	212	117
Per cuocere,et ſeruire l'anguille ſalate	cap.	213	117
Per far pottaggio d'anguille groſſe ſalate	cap.	214	117
Per cuocere il luccio groſſo ſalato,che ſia ſtato nel fumo	cap.	215	117
Per fare bottarghe d'oua di ſpigolo	cap.	216	117
Per cuocere tinche ſotto oglio	cap.	217	117
Per fare bianco magnare con polpe di peſce	cap.	218	118
Per fare ricotta,et butiro d'amandole finte	cap.	219	118
Per fare mineſtra d'amido con latte di mandole	cap.	220	118
Per fare mineſtra di riſo con latte di mandole, o con olio	cap.	221	118
Per cuocere il farro con latte d'amandole,o con olio	cap.	222	149

Digitized by Google

Per fare ginestrata	cap.	223	119
Per fare cipollata	cap.	224	119
Per fare minestra di zucche nostrali in giorno di quaresima	cap.	225	119
Per empire zucche nostrali in giorno quaresimale	cap.	226	119
Per friggere zucche nostrali	cap.	227	119
Per cuocere scorze di zucche, dal uulgo dette zazzere	cap.	228	119
Per sotteslare molignane cioè pomi sdegnosi	cap.	229	120
Per cuocere molignane ripiene in giorno quadragesimale	cap.	230	120
Per friggere molignane in giorno quadragesimale	cap.	231	120
Per far minestra di molignane in giorno quadragesimale	cap.	232	120
Per sotteslare cipolle intere in giorno quadragesimale	cap.	233	120
Per fare minestra di cipolle, & porri, mescolati insieme per giorni quadragesimali	cap.	234	121
Per fare minestra di fonghi salati	cap.	235	121
Per friggere fonghi salati	cap.	236	121
Per cuocere broccoli asciutti	cap.	237	121
Per cuocere cauoli con olio, acqua, & sale	cap.	238	121
Per cuocere cauoli fiori	cap.	239	121
Per cuocere cauoli Milanesi ripieni	cap.	240	121
Per cuocere la rapa di cauoli torzuti ripieni	cap.	241	121
Per cuocere la rapa di cauolo torzuto in un'altro modo	cap.	242	122
Per fare minestra di finocchi saluatichi	cap.	243	122
Per soffriggere spinacci, & cuocerli in altri modi	cap.	244	122
Per fare minestra di biete, et borragine, & bugloſſa	cap.	245	122
Per fare minestra di cicorea	cap.	246	122
Per fare minestra di sparagi saluatici, & domestici, & di lupoli	cap.	247	122
Per friggere lupoli	cap.	248	123
Per fare minestra di piselli, & faue fresche	cap.	249	123
Per fare minestra di ceci rossi	cap.	250	123
Per fare minestra di ceci infranti	cap.	251	123
Per cuocere faue grosse secche, & cicerchie secche	cap.	252	123
Per fare minestra di fagioli secchi	cap.	253	123
Per fare minestra di lenti secche	cap.	254	123
Per fare cuocere maccaroni in piu modi per giorno quadragesimale	cap.	255	123
Per fare, & friggere maccaroni in oglio, liquali dal uulgo sono chiamati ferlingotti	cap.	256	124
Per fare suppa di diuersi frutti secchi	cap.	257	124
Per fare suppa d'una passa	cap.	258	124
Per fare suppa di pere moscarole, & diuerse altre pere, & di			

Digitized by Google

mele appie, & cotogni	cap.	259	124
Per fare ſuppa di diuerſi frutti freſchi	cap.	260	124
Per fare ſuppa di diuerſi legumi, ſecchi, & uerdi	cap.	261	124
Per fare ſuppa di prugnoli, & altri funghi aſciutti	cap.	262	125
Per fare ſuppa di funghi freſchi groſſi caſtagnoli	cap.	263	125
Par fare ſuppa di tartufali	cap.	264	125
Per fare croſtate di cauiale cotte, & crude con fette di pane bruſtolite	cap.	265	125
Per fare ſuppa dorata, detta dal uulgo capirotata in giorno di quareſima	cap.	266	125
Per cuocere noue da bere	cap.	267	126
Per cuocere uno ſparſo in acqua ſemplice	cap.	268	126
Per ſotteſtare oua in tegami, o in piatti alla Franceſe	cap.	269	126
Per cuocere oua affritellate, nella padella con butiro	cap.	270	126
Per friggere oua, con rami di roſmarino per dentro	cap.	271	126
Per cuocere oue dure, con butiro, ouero con oglio	cap.	272	127
Per cuocere oue ripiene	cap.	273	127
Per fare cannoncini d'oue ripiene	cap.	274	127
Per fare cannoncini in un'altro modo ſoffritto	cap.	275	127
Per fare frittate doppie	cap.	276	127
Per fare frittate con herbicine battute, & altre materie	cap.	277	127
Per fare frittate communi	cap.	278	127
Per fare frittata in acqua, dal uulgo detta torta in acqua	cap.	279	128
Per cuocere roſſi d'uoua ſparſe in zucchero	cap.	280	148
Per cuocere oue affritellate in piatti, o in teametti di argento, ſenza butiro, & ſenza olio	cap.	281	128
Per cuocere oua ſparſe ſu la pala	cap.	282	128
Per cuocere oue tenere, cioè barbagliate	cap.	283	128
Per fare ſaluiata	cap.	284	128
Per far mineſtra d'oua, uolgarmente detta uiuarole	cap.	285	128
Per far mineſtra d'oua ad un'altro modo con latte	cap.	286	128

Il fine della tauola del Terzo Libro.

Digitized by Google

LIBRO QVARTO
DELLE LISTE.

AVENDOVI *fino a qui mostrato il modo di fare diuerse sorti di viuande, così per li giorni di grasso, come quadragesimali, non voglio mancare, (come vi ho promesso nel primo libro) di darui l'ordine, & insegnarui il modo che hauerete da tenere nel presentare le viuande cucinate in mano delli signori Scalchi, perche sempre non trouerete l'amorevolezza, & gentilezza del Reueren. Don Francesco Rinoso Scalco secreto di N. Sig. ne tampoco del Reueren. Prevosto del Mendevi, il Sig. Giovan Paldeo, che amendue per amor mio vi amano, & in verso di voi hanno questa fede, che con ogni diligenza metterete ad esecutione ogni cosa, che da me vi è stata mostrata; & tutto questo vi dico perche molte volte voi hauerete da fare con Scalchi, liquali saranno ben spesso messi in tale uffitio dalli loro Signori piu per favore che per isperienza che n'habbino. è ben vero che detti Signori non danno loro tal carico, se non quando conoscono la pratica, & sufficienza del cuoco, & per questo effetto ho fatto il presente libro, nel quale non mi affaticherò molto in mostrarui in che modo & con che osservanza d'ordine habbia da essere preparata una tavola per li convitati, ne meno a discernere la stagione de i tempi, perche molto bene hauete sempre veduto come il detto Reverendo Sig. Don Francesco, giuditiosamente l'ha fatta preparare nel tempo di Primavera in lochi allegri, et guardati da venti, et l'Estate in luoghi spatiosi, et ombrosi, et abbondanti d'acque sorgenti, et l'Autunno in loco temperato, piu tosto sotto Levante, che sotto Tramontana, et l'Invernata, nelle sale ornate di varie tappezzarie, con diverse statue, et pitture per trattenimento de Convitati, et d'ogni tempo la tavola di lunghezza proportionata alla larghezza, et corrispondente, in modo che li Scudieri potessino facilmente porre, et levare le viuande, et agevolmente potesse essere circondata da chi serve, et da chi porta da bere con cõmodità de i loro signori. Vengo però a fare le liste delle cose che si possono seruire di mese in mese, le quali generalmente s'usano in Italia, et massime nella Città di Roma, con alcuni antipasti et postpasti di credenza, ne del Scalco, ma come ho detto nel primo libro, che al Cuoco sarà sempre piu honore di saper seruire per Scalco, che il Scalco per cuoco, et per questo non è se non utile l'essere habile da sapere ordinare anchora le viuande di credenza come quelle di cucina, et se bene alle volte l'Invernata si serve con il seruitio di credenza nel principio alcune viuande di cucina calde, & fredde, non s'intende per questo guastare l'ordine*

delle

Digitized by Google

delle lisle, perche tutto quello che si fa, è per sodisfattione de' conuitati, & con questo ordine uerrò a mostrare nel presente libro diuersi conuiti, et colationi cosi di giorno grasso, come di magro, fatti da me, cominciando dal mese d'Aprile, & seguendo per tutto l'anno, con alcuni di uitella sola, & d'un storione solo, & di pesce d'acqua dolce solo, & altri pranzi, & cene d'uoua, & butiro solo, & altri con lauorieri di pasta solo, & per la quaresima sola, & di piu un conuito fatto in giorno quadragesimale nell'anno 1536. del mese d'Aprile dall'Illustrissimo & Reuerendissimo Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo Quinto Imperatore, & il preparamento d'un conuito in giorno di magro alli 27. di Gennaro 1567 nella seconda Incoronatione di Pio V. Pontefice Massimo, & nell'ultimo si troverà un sommario di robbe pertinenti alla credenza per tutto l'anno, con un preparamento di masseritie di cucina necessarie a ogni gran Principe, che uoglia far uiaggio longo con la sua Corte, con l'ordine che haverà a tenere ogni mastro Cuoco in guidare ogni suo suggetto, con la diligenza che haverà a usare nel far marciare scambievolmente li suoi aiutanti, pastizzieri, garzoni, facchini, nettrelli, & altri. Però questo sarà sempre con la intelligenza del Scalco maggiore.

Mese

Digitized by Google

MESE D'APRILE.

PRANZO ALLI VIII. D'APRILE con due seruitij di credenza, & un di cucina seruito a due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotelli di marzapane.	nu.	12	piatti 2
Mostacciuoli Napoletani.	nu.	12	piatti 2
Ricotte passate per la siringa seruite con zuccaro sopra.	lib.	3	piatti 2
Presciuto cotto in uino tagliato in fette, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	lib.	6	piatti 2
Offelle alla Milanese.	nu.	12	piatti 2

Primo & ultimo seruitio di cocina. piatti 10

Frittelle fatte con sugo di sambugo seruite calde con zuccaro sopra.	nu.	60	piatti 2
Animelle, & fegato di capretto fritto seruite con sugo di melangole, & pepe sopra.	lib.	6	piatti 2
Teste di capretto indorate, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu.	12	piatti 2
Coratelle di capretto inuolte in rete, arrostite nello spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	4	piatti 2
Pasticcetti sfogliati pieni di uitella battuta.	nu.	12	piatti 2
Polpette di uitella arrostite allo spedo seruite con il suo sapor sopra.	nu.	36	piatti 2
Piccioni di torre ripieni stufati con prugne, & uisciole secche, et fette di presciutto seruiti caldi con il lor brodo sopra.	nu.	12	piatti 2
Pollanche nostrali affaggianate con limoncelli tagliati sopra.	nu.	6	piatti 2
Mezi capretti di dietro arrosti allo spedo con fette di limoncelli sopra.	nu.	2	piatti 2
Trippe di uitella alessate seruite con cascio, & cannella sopra.			piatti 6
Lonza di uitella arrostita nello spedo seruita con sugo di melangole sopra	lib.	20	piatti 2

Olme

Digitized by Google

Olive di tiuoli	nu. 100	piatti	2
Capore d'una passa, & di mostaccinoli		piatti	4
Gelo di piedi di capretto in piatti		piatti	4
		piatti	36

Secondo, & ultimo seruitio di credenza.

Torte di saluiata	nu. 2	piatti	2
Torte bianche	nu. 2	piatti	2
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe	nu. 12	piatti	2
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe	nu. 12	piatti	2
Pere, & mele di piu sorti	nu. 48	piatti	2
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu. 2	piatti	2
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib. 4	piatti	2
Mandoline freschе spaccate seruite su le foglie de uiti	nu. 200	piatti	2
Neue di latte seruita con zuccaro sopra		piatti	4
Cialdoncini fatti à scartocci	nu. 150	piatti	2
Ciambellette di monache	nu. 150	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche.

Stecchi in piatti con acqua diroſe	nu. 12	piatti	2
Finocchio dolce fresco	lib. 2	piatti	2
Marzette di fiori profumati	nu. 12	piatti	2
Conditi, & confettioni a beneplacito		piatti	2
		piatti	32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattughetta, & fiori di borragine		piatti	2
Insalata di meſcolanza		piatti	2
Insalata di sparagi		piatti	2
Insalata di piedi di capretti	nu. 24	piatti	2
Giuncate seruite cun zuccaro sopra		piatti	2
Salciccioni cotti in uino tagliati in fette, seruiti freddi	lib. 4	piatti	2
Capponi sopramentati seruiti freddi con capparetti sopra	nu. 6	piatti	2
Sapor di prugne		piatti	4
Piadoni di farro seruiti freddi	nu. 6	piatti	2
		piatti	20

Primo,

Digitized by Google

Primo,& ultimo seruitio di cocina.

Petto di uitella alessato seruito con petrosemolo sopra	lib.	20	piatti 2
Anatrelle ripiene arrostite allo spedo seruite con pedon di carcio fani stufati sopra	nu.	6	piatti 2
Piccioni domestici in brodo lardiero	nu.	12	piatti 2
Agnelletti picciolini pelati,ripieni arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sottili sopra	nu.	2	piatti 2
Spalle di castrato arrostite allo spedo seruite con limoncelli tagliati sopra	nu.	2	piatti 2
Teste di capretti stufate con piselli con la scorza,& gola di porco	nu.	6	piatti 4
Pasticci di lomboli di secoaticcia seruiti caldi	nu.	2	piatti 2
			piatti 22

Secondo & ultimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	2	piat^ti 2
Torte di prugne secche marzapanate	nu.	2	piat^ti 2
Carciofani cotti seruiti con aceto,& pepe	nu	12	piatti 2
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe	nu.	12	piatti 2
Piselli teneri con la scorza alessati, seruiti con aceto, & pepe			piatti 4
Mandoline fresche spaccate seruite su le foglie de uiti	nu.	200	piatti 2
Pere,& mele di piu sorti	nu.	40	piatti 4
Cascio marzolino spaccato	nu.	4	piatti 4
Cascio di riuiera	lib.	4	piatti 2
Neue di latte			piatti 4
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	150	piatti 4

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette bianche,& si seruirà.

Finocchio dolce fresco	lib.	2	piatti 2
Stecchi su le foglie de uiti	nu.	12	piatti 2
Mazzetti di fiori profumati	nu.	12	piatti 2
Confetti,& confettioni a beneplacito	piatti	2	per sorte
			piatti 44

Pran-

Digitized by Google

PRANZO ALLI XV. D'APRILE CON due seruitij di credenza, & due di cucina seruito a tre piatti con tre Scalchi, e tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEzzi di marzapane	nu.	20	piatti 3
Pignoccate	nu.	20	piatti 3
Fraole spaccate seruite con zuccaro sopra	lib.	6	piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	20	piatti 3
Presciutto, & lingue di boue salate cotte in uino, e tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	lib.	6	piatti 3
Ofelle sfogliate seruite con zuccaro sopra	nu.	25	piatti 3
			piatti 18

Primo seruitio di cocina.

Frittura d'animelle, & fegato di capretto seruita con sugo di melangole, & pepe sopra	lib.	9	piatti 3
Pollastrelli picciolini inuolti nella rete, arrostiti nello spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti 3
Barbaglia cioè gola di porco salata, tagliata in fette, soffritta con saluia, & fettoline di pane seruita con aceto, & zuccaro sopra	lib.	6	piatti 3
Piccioni di colombara arrostiti nello spedo seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	3	piatti 3
Sapor d'uua passa, & de mostacciuoli fini			piatti 3
			piatti 18

Secondo seruitio di cucina.

Anatre domestiche in brodo lardiero	nu.	6	piatti 3
Minestra di piselli sgranati freschi con mortatelle dentro			piatti 10
Pasticci di polpette di coscia di uitella	nu.	3	piatti 3
Capponi alessati coperti di ramoli senza spoglia seruiti con cascio, et cannella sopra	nu.	6	piatti 3
Mezi capretti dianzi alessati seruiti con petrosemolo sopra	nu.	3	piatti 3
Salsa uerde per sapore			piatti 6
			piatti 28

Se-

Digitized by Google

Secondo & ultimo seruitio di credenza.

Torte di latte	*nu.* 3	*piatti*	3
Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.* 3	*piatti*	3
Carciofani cotti seruiti con aceto, et pepe	*nu.* 20	*piatti*	3
Carciofani crudi seruiti con sale, et pepe.	*nu.* 20	*piatti*	3
Mandoline spaccate seruite su le foglie de uiti in tazze	*nu.* 200	*piatti*	3
Pere & mele di piu sorti	*nu.* 40	*piatti*	3
Cascio Parmeggiano in fettuccie	*nu.* 6	*piatti*	3
Cascio Maiorichino	*nu.* 6	*piatti*	3
Neue di latte seruita con zuccaro sopra		*piatti*	6
Cialdoncini fatti a scartocci	*nu.* 300	*piatti*	6
Ciambellette	*nu.* 200	*piatti*	6

Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco	*lib.* 3	*piatti*	3
Specchi in piatti con acqua di rose.	*nu.* 20	*piatti*	3
Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 20	*piatti*	3
Conditi, et confettioni a beneplacito	*piatti* 3	*per sorte*	
		piatti	34

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Insalata di lattuga con fiori di borragine		*piatti*	3
Insalata di sparagi		*piatti*	3
Insalata di mescolanza con fiori sopra		*piatti*	3
Insalata di piedi, & magoncini di paperi		*piatti*	3
Salciccioni, et lingue di bufalo tagliate in fette, et cotte in uino.	*lib.* 6	*piatti*	3
Tortiglioni ouer focaccine fatte con butiro sfogliate.	*nu.* 20	*piatti*	3
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi	*nu.* 3	*piatti*	3
		piatti	21

Primo seruitio di cocina.

Fegatelli di fegato di uitella inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, et seruiti con sugo di melangole, et pepe sopra	*nu.* 30	*piatti*	3

Cro-

Digitized by Google

Croſtate di groppone,& polpe di piccioni	nu.	3	piatti 3
Suppa di prugnoli			piatti 5
Piccioni domeſtici ſtati in adobbo, compartiti per mezo,& poi fritti,ſeruiti con un poco del medeſimo adobbo, & zuccaro ſopra	nu.	20	piatti 3
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo,ſeruiti con le melangole tagliate ſopra	nu.	3	piatti 2
Teſte di capretti indorate con uoua ſeruite con limoncelli taglia ti ſopra	nu.	15	piatti 3
Paperi ripieni arroſtiti allo ſpedo,ſeruiti con melangole taglia- re ſopra	nu.	6	piatti 3
Lonza di uitella arroſtiti nello ſpedo,ſeruita con oliua ſenza oſ- ſa ſopra	lib.	30	piatti 3
Sapor d'uua in piatti			piatti 5
			piatti 31

Primo ſeruitio di cocina.

Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſo- pra	nu.	3	piatti 3
Piccioni domeſtici ſtufati con piſelli, & gola di porco	nu.	20	piatti 3
Panciette di uitella ripiene alla Lombarda aleſſate, ſeruite con petroſemolo ſopra	lib.	18	piatti 3
Salza uerde per ſapore			piatti 5
			piatti 14

Secondo,& ultimo ſeruitio di cocina.

Torte di piſelli	nu.	3	piatti 3
Torte di ſaluiata	nu.	3	piatti 3
Carciofani cotti ſeruiti con aceto,& pepe	nu.	20	piatti 3
Carciofani crudi ſeruiti con ſale,& pepe	nu.	20	piatti 3
Giuncate fatte in giunchi ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	3	piatti 3
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	3	piatti 3
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	lib.	3	piatti 3
Pere & mele di piu ſorti	nu.	50	piatti 3
Stafe tenere con le ſcorze	nu.	100	piatti 3
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra			piatti 5
Cialdoncini fatti a ſcartocci	nu.	150	piatti 5
Ciambellette	nu.	150	piatti 5

Leuata

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mutteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce uerde con il gambo mondo	*lib.*	*3*	*piatti 3*
Stecchi profumati	*nu.*	*15*	*piatti 3*
Conditi, et confettioni a beneplacito	*piatti*	*3*	*per sorte.*
			piatti 51

PRANZO ALLI XXV. D'APRILE

con tre seruitij di cucina, & due di credenza seruito a cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	*30*	*piatti 5*
Ricotte fresche seruite con zuccaro, & acqua di rose sopra	*lib.*	*10*	*piatti 5*
Butiro fresco passato per la siringa seruito con zuccaro, & acqua di rose sopra	*lib.*	*8*	*piatti 3*
Torte di farro seruite fredde	*nu.*	*5*	*piatti 5*
Biscotti Romaneschi in bicchieri contrebbiano Fiorentino	*nu.*	*30*	*piatti 4*
Mortatelle alessate tagliate in fette seruite fredde	*lib.*	*8*	*piatti 5*
Presciutto tagliato in fette soffritto con saluia, & fettoline di pane seruito con aceto rosato, & zuccaro sopra	*lib.*	*10*	*piatti 5*
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	*30*	*piatti 5*
Fraole suacate seruite con zuccaro sopra	*lib.*	*10*	*piatti 5*
Pasticci di uitella mongana seruiti freddi di cinque libre per pasticcio			
Olive di Genoua	*nu.*	*5*	*piatti 5*
Uua fresca conseruata dell'anno passato	*nu.*	*250*	*piatti 5*
	lib.	*15*	*piatti 5*
			piatti 60

Primo seruitio di cocina.

Anime di uitella inuolte in rete, arrostite allo spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*para*	*5*	*piatti 5*
Frittura d'animelle, & fegato di capretto seruita con sugo di limoncelli, zuccaro, & pepe sopra	*lib.*	*10*	*piatti 5*
Pollanche d'India ripiene di prugnoli arrostite allo spedo seruite			

Digitized by Google

con ſugo di melangole,& zuccaro ſopra	nu.	5	piatti 5
Croſtate d'occhi & orecchi di capretto,& fette di gola di porco aleſſata	nu.	5	piatti 5
Pezzi di fegato di uitella di due libre l'uno, impillottati alla Franceſe,arroſtiti allo ſpedo,& ſeruiti con il lor ſapor ſopra	nu.	10	piatti 5
Frittelle fatte con fior di ſambuco	nu.	150	piatti 5
Migliaccio di fegati di polli con menta,maiorana,& pimpinella battute	nu.	5	piatti 5
Pollaſtrelli picciolini ripieni,arroſtiti allo ſpedo,ſeruiti con limoncelli tagliati,zuccaro,& acqua di roſe ſopra	nu.	30	piatti 5
Conigli arroſtiti allo ſpedo ſeruiti con capparetti,& zuccaro ſopra	nu.	10	piatti 5
Briſauoli di coſte di uitella cotti alla graticola, ſeruiti con ſugo di melangole & pepe ſopra	lib.	20	piatti 5
			piatti 50

Secondo ſeruitio di cocina.

Piccioni caſalenghi ripieni,aleſſati,ligati con caſcio,& uoua	nu.	30	piatti 5
Pancia di uitella ripiena,aleſſata,tagliata in pezzi coperta d'agliata	lib.	30	piatti 5
Paſticci di piccioni di colombara di cinque per paſticcio	nu.	5	piatti 5
Mezi lepri dinanzi in brodo lardiero	nu.	3	piatti 5
Mezi capretti dinanzi aleſſati ſeruiti con petroſemolo ſopra	nu.	5	piatti 5
Salza uerde in piatti			piatti 10
Capponi aleßati coperti d'annolini ſeruiti con caſcio,zuccaro, et cannella	nu.	10	piatti 5
Seccaticcia miſaltata aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra	lib.	30	piatti 5
Paſticci di lingue di uitella di due lingue per paſticcio	nu.	5	piatti 5
Bianco magnare ſeruito con zuccaro ſopra			piatti 10
Gelo di piedi di capretto con polpa di pollaſtri ſotto			piatti 10
			piatti 70

Terzo & ultimo ſeruitio di cocina.

Capretti picciolini di latte,pelati,ripieni,arroſtiti nello ſpedo,ſeruiti con melangole tagliate ſopra	lib.	5	piatti 5
Lomboli di ſeccaticcia,ſlati in adobbo,arroſtiti nello ſpedo, ſeruiti con il lor ſapor ſopra	lib.	30	piatti 5
Schiena di rufalotto ſtufata con prugne et miſciole ſecche	lib.	30	piatti 5

Spalle

Digitized by Google

Spalle di castrato arrostite allo spedo seruita con melangole tagliate, et zuccaro sopra	nu.	5	piatti 5
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra	lib.	30	piatti 5
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	15	piatti 5
Fricassea di lepri seruita con zuccaro et cannella sopra			piatti 5
Capponi affaggianati, seruiti con melangole tagliate, et zuccaro sopra	nu.	10	piatti 5
Polpettoni di uitella arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, et zuccaro sopra	nu.	30	piatti 5
Gelo in foggia di uentresca			piatti 10
			piatti 55

Secondo seruitio di credenza.

Torte d'herba alla Bolognese	nu.	5	piatti 5
Torte di latte	nu.	5	piatti 5
Carciofani cotti seruiti con aceto et pepe	nu.	30	piatti 5
Carciofani crudi seruiti con sale et pepe	nu.	30	piatti 5
Mandoline fresche spaccate	nu.	300	piatti 5
Pere et mele di piu sorti	nu.	60	piatti 5
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	5	piatti 5
Cascio Romagnolo	lib.	10	piatti 5
Cerase Romanesche	lib.	15	piatti 5
Neue di latte seruita con zuccaro sopra			piatti 10
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	250	piatti 10
Ciambellette	nu.	250	piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mutteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio uerde con il gambo mondo	lib.	5	piatti 5
Stecchi profumati	nu.	30	piatti 5
Mazzetti di fiori con li piedi lauorati di seta	nu.	30	piatti 5
Conditi, et confettioni di uarie sorti a beneplacito			piatti 5 per sorte.
			piatti 95

Digitized by Google

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

INſalate cotte di piu ſorti,piatti cinque per ſorte			*piatti* 5
Inſalate crude di piu ſerti piatti cinque per ſorte			*piatti* 5
Inſalata di cedro tagliato in fette, ſeruito con zuccaro,& acqua di roſe ſopra			*piatti* 5
Inſalata di piedi di capretti			*piatti* 5
Fucaccine fatte con butiro	*nu.*	30	*piatti* 5
Paſticci di uitella di ſei libre per paſticcio ſeruiti freddi	*nu.*	5	*piatti* 5
Sommata aleßata,tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole,& zuccaro ſopra	*lib.*	10	*piatti* 5
Offelle ripiene di farro	*nu.*	30	*piatti* 5
Lingue di boue ſalate cotte in uino,tagliate in fette	*nu.*	2	*piatti* 5
Tortiglioni ſfogliati fatti con butiro	*nu.*	5	*piatti* 5
Salciccioni cotti in uino,tagliati in fette	*lib.*	6	*piatti* 5
Teſte di rußalotto cotte in uino ſeruite fredde con fiori ſopra	*nu.*	5	*piatti* 5
Capponi ſopramentati ſeruiti con zuccaro, cannella, & ſugo di melangole ſopra	*nu.*	10	*piatti* 5
Moſtarda amabile per ſapore			*piatti* 10
Gelo di piu colori in cannoni groſſi			*piatti* 10
			piatti 85

Primo ſeruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di uitella nella rete,arroſtite allo ſpedo, ſeruite con moſtarda amabile,& anici confetti ſopra	*nu.*	10	*piatti* 5
Starne aleſſate con cauli Bologneſi,& ceruellate ſeruite con caſcio & cannella ſopra	*nu.*	30	*piatti* 5
Paſticci di caprio ſeruiti caldi di ſei libre per paſticcio	*nu.*	5	*piatti* 5
Capponi aleſſati ſeruiti con rauioli fatti di polpe di capponi, et caſcio,zuccaro,et cannella ſopra	*nu.*	10	*piatti* 5
Pottaggio d'animelle di uitella	*para*	4	*piatti* 5
Teſte di uitella aleſſate coperte con diuerſi fiori	*nu.*	5	*piatti* 5
Paſticci di piccioni di colombara di ſei piccioni per paſticcio	*nu.*	5	*piatti* 5
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	*nu.*	5	*piatti* 5
Mezi capretti dinanzi aleſſati ſeruiti con petroſemolo ſopra	*nu.*	5	*piatti* 5

Bianco

Digitized by Google

Bianco magnare seruito con grani di mele granate, & zuccaro sopra piatti 10
Gelo in tazzette di piu colori piatti 10

piatti 63

Secondo seruitio di cocina.

Pollanche nostrali affaggianate, arrostite allo spedo, seruite con capparetti & zuccaro sopra nu. 15 piatti 3
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana lib. 18 piatti 5
Pasticci d'anatre giouane di due anatre per pasticcio nu. 5 piatti 5
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra nu. 5 piatti 5
Polpette di uitella arrostite allo spedo, & poi stufate con una passa, seruite con il lor sapor sopra nu. 60 piatti 5
Torte di pere seruite con zuccaro sopra nu. 5 piatti 5
Suppe di prugnoli piatti 15
Porchette di latte, pelate, ripiene arrostite allo spedo, seruite calde nu. 5 piatti 5
Petto di uitella alessato, posto in adobbo, & poi soffritto, seruito con zuccaro & cannella, & del medesimo adobbo sopra lib. 30 piatti 5
Pollanche d'India, ripiene, incartate, arrostite allo spedo, seruite con sapor di cotogne, & anici confetti sopra nu. 10 piatti 5
Gelo in forme di mezo rilieuo piatti 10

piatti 70

Terzo seruitio di cocina.

Capponi arrostiti allo spedo seruiti con capparetti & zuccaro sopra nu. 10 piatti 5
Piccioni di ghianda in brodo lardiero nu. 20 piatti 5
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo seruiti con olive spaccate sopra nu. 5 piatti 5
Sapore di uisciole con corpo piatti 10
Anatre d'India stufate con cipolle grosse nu. 5 piatti 5
Spalle di castrato arrostite allo spedo seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra nu. 5 piatti 5
Petto di caprio soffritto coperto di cinziero seruito con pignoli ammogliati sopra lib. 25 piatti 5

Digitized by Google

Ginestrata seruita con zuccaro & cannella sopra		*piatti* 10
Gelo di piedi e teste di capretto		*piatti* 10
Riso cotto nel latte con butiro, & poi sotteſtato al forno con caſcio, zuccaro, & cannella, & roſſi d'uoue freſche crude compartite in diuerſi luoghi		*piatti* 5
		piatti 65

Secondo ſeruitio di credenza.

Paſticci di peri piccioli di meza libra per paſticcio	*nu.* 30	*piatti* 5
Torte di piſelli	*nu.* 5	*piatti* 5
Paſticci di tartufali piccioli di meza libra per paſticcio	*nu.* 30	*piatti* 5
Carciofani crudi ſeruiti con ſale & pepe	*nu.* 30	*piatti* 5
Mandoline freſche ſpaccate ſu le foglie de uiti	*nu.* 250	*piatti* 5
Pere & mele di piu ſorti	*nu.* 90	*piatti* 5
Caſci maiorichini	*lib.* 10	*piatti* 5
Ranuggioli Fiorentini	*lib.* 10	*piatti* 5
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	*lib.* 8	*piatti* 5
Scaſi teneri con le ſoorze	*nu.* 150	*piatti* 5
Oliue di Toſcana	*nu.* 200	*piatti* 5
Vua freſcha dell'anno paſſato conſeruata	*lib.* 15	*piatti* 5
Palmette Napoletane acconcie	*lib.* 10	*piatti* 5
Maroni arroſtiti ſeruiti con zuccaro, pepe, & ſale ſopra	*nu.* 250	*piatti* 5
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra		*piatti* 10
Cialdoni fatti a ſcartocci	*nu.* 200	*piatti* 10
Ciambellette	*nu.* 200	*piatti* 5
Cialdoncini fatti di mollica di pane & zuccaro	*nu.* 400	*piatti* 10

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle mani, ſi mutteranno ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce freſco con il gambo mondo	*lib.* 5	*piatti* 5
Secchi in piatti con acqua di roſe	*nu.* 30	*piatti* 5
Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 30	*piatti* 5
Conditi, & confettioni di piu ſorti a beneplatito		*piatti* 5
		piatti 125

Pran-

Digitized by Google

PRANZO IN GIORNO MAGRO NEL l'antedetto meſe con due ſeruitij di credenza, & due di cucina, ſeruito a due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo ſeruitio di credenza.

Confetti in zuccaro aſciutti di piu ſorti a beneplacito	piatti	2	per ſorte
Moſtacciuoli Napoletani	nu.	12	piatti 2
Marzapani in piu forme	lib.	8	piatti 2
Inſalata di lattughette & fior di borragine			piatti 2
Inſalata di capparetti			piatti 2
Ceraſe Romaneſche	lib.	6	piatti 2
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	12	piatti 2
Alici accanciate con aceto, oglio, & origano	nu.	36	piatti 2
Croſtate di fette di pane bruſtolito coperte di canale ſeruite con ſugo di melangole ſopra	nu.	4	piatti 2
Tortiglioni fatti con butiro ſeruiti freddi	nu.	2	piatti 2
			piatti 22

Primo ſeruitio di cocina.

Voue freſche da bere	nu.	24	piatti 2
Frittelle di latte ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	60	piatti 2
Croſtate di latte & fegato di peſce, e tarantello diſſalato	nu.	2	piatti 2
Triglie cotte ſu la graticola ſeruite con il lor ſapor ſopra	lib.	8	piatti 2
Tinche riuerſe ripiene cotte ſu la graticola, ſeruite con una paſſa, cotta in uino, & zuccaro ſopra	lib.	10	piatti 2
Lucci cotti ſu la graticola ſeruiti con il lor ſapor ſopra	lib.	10	piatti 2
Suppe d'uoue ſperdute di quattro uoue per piatto, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	16	piatti 4
			piatti 16

Secondo ſeruitio di cocina.

Tinche ripiene ſotteſtate ſeruite con il lor brodo ſopra	lib.	10	piatti 2
Pezzi d'ombrina ouer luccio groſſi aleſſati ſeruiti con petroſemolo ſopra	lib.	10	piatti 2
Sapor bianco di mandole			piatti 4
Frittate d'otto uoue freſche l'una	nu.	2	piatti 2
Mineſtra di piſelli maritata con caſcio & uoua			piatti 12

Digitized by Google

Lattarini fritti seruiti con sale, & sugo di melangole sopra	*lib.* 6	*piatti* 2
Salza uerde in piatti		*piatti* 4
Lucci piccioli fritti seruiti con agresta sopra	*lib.* 8	*piatti* 2
Tinche di cinque libre l'una fritte seruite con petrosemolo soffritto & sugo di limoncelli sopra	*nu.* 2	*piatti* 2
Oliue Napoletane	*nu.*100	*piatti* 2
Gambari cotti in uino e spetierie seruiti con aceto & pepe	*nu.* 50	*piatti* 2
Suppe di telline ouer telline cotte su la pala	*misure*20	*piatti* 4
		piatti 40

Secondo & ultimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.* 2	*piatti* 2
Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe	*nu.* 12	*piatti* 2
Carciofani crudi seruiti con sale & pepe	*nu.* 12	*piatti* 2
Pere & mele di piu sorti	*nu.* 36	*piatti* 2
Cascio Romagnolo	*lib.* 4	*piatti* 2
Cascio di Riuiera	*lib.* 4	*piatti* 2
Scafetti teneri con la scorza	*nu.* 72	*piatti* 2
Marroni cotti alle bracie con sale, zuccaro & pepe	*nu.* 72	*piatti* 2
Neue di latte seruita con zuccaro sopra	*nu.*100	*piatti* 2
Cialdoni fatti a scartocci	*nu.* 80	*piatti* 2
Ciambellette di monache	*nu.* 80	*piatti* 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mutteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce uerde con il gambo mondo	*lib.* 2	*piatti* 2
Stecchi in piatti con acqua di rose	*nu.* 12	*piatti* 2
Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 12	*piatti* 2
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti* 2	*per sorte*
		piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalate crude di uerzura di piu sorti	*piatti* 2	*per sorte*
Insalate cotte di piu sorti	*piatti* 2	*per sorte*
Pesce albero marinato con il suo sapor sopra	*lib.* 8	*piatti* 2

Pa-

Digitized by Google

Pasticci di laccie di quattro libre per pasticcio	nu.	2	piatti 2
Offelle di pasta reale	nu.	18	piatti 2
Fraole suacate in tazze, seruite con zuccaro sopra	lib.	4	tazze 2
Ceraſe	lib.	6	piatti 2
			piatti 14

Primo seruitio di cocina.

Porcelletti cioè florioncini aleßati seruiti con petroſemolo sopra	lib.	10	piatti 2
Laccie aleſſate con acqua, & ſale, seruite con fiori di borraggine sopra	lib.	8	piatti 2
Sapor bianco di amandole in piatti			piatti 4
Pottaggio di calamari	lib.	8	piatti 2
Anguille arroſtite allo ſpedo, & dapoi ſtufate, seruite con il ſuo ſapor ſopra	lib.	6	piatti 2
Frittura di mare seruita con limoncelli tagliati ſopra	lib.	6	piatti 2
Mineſtra di piſelli			piatti 12
Frittate uerdi di diece noua per frittata	nu.	2	piatti 2
Pasticci di tartarughe di terra di due per pasticcio	nu.	2	piatti 2
			piatti 30

Secondo seruitio di cocina.

Code di lucci fritte seruite con limoncelli tagliati ſopra	lib.	10	piatti 2
Pottaggio di ſchiena di lucci	lib.	8	piatti 2
Ranioli alla Lombarda seruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	50	piatti 2
Lumache purgate, fritte, coperte di ſalza uerde	nu.	200	piatti 2
Gongole tufate nell'acqua calda fin'a tanto che ſiano aperte, seruite con pepe ſopra	nu.	250	piatti 2
Voue affrittellate in piatti alla Franceſe	nu.	24	piatti 2
Latterini o ſarde freſche, fritte, seruite con limoncelli tagliati ſopra	lib.	6	piatti 2
			piatti 14

Secondo, & ultimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Bologneſe	nu.	2	piatti 2
Torte bianche con ricotta	nu.	2	piatti 2

Car-

Digitized by Google

Carciofani cotti ſeruiti con aceto, & pepe	nu. 12	piatti	2
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe	nu. 12	piatti	2
Paſtici di tartufali di meza libra per paſticcio	nu. 12	piatti	2
Piſelli teneri alleßati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe	lib. 4	piatti	2
Pere, & mele di piu ſorti	nu. 36	piatti	2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	lib. 3	piatti	2
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib. 6	piatti	2
Caſci marzolini ſpaccati di due libre l'uno	nu. 2	piatti	2
Scaſi teneri con la ſcorza	nu. 60	piatti	2
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra		piatti	4
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu. 80	piatti	2
Ciambellette	nu. 80	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi mutteranno le ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo	lib. 2	piatti	2
Stecchi profumati	nu. 12	piatti	2
Mazzetti di fiori con li piedi lauorati di ſeta e d'oro	nu. 12	piatti	2
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti 2	per ſorte	

Volendoſi far colatione del preſente meſe, tengaſi l'ordine del ſeguente meſe di Maggio.

Digitized by Google

MESE DI MAGGIO.

PRANZO ALLI VIII. DI Maggio con due seruitij di credenza, & due di cocina, seruito a tre piatti con tre Scalchi, e tre Trincianti,

Primo seruitio di credenza.

Cerase in tazze	lib.	8	piatti 3
Fucaccine fatte con butiro	nu.	15	piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	15	piatti 3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	2	piatti 3
Morcelletti di marzapane	nu.	15	piatti 3
Pignoccati freschi	nu.	15	piatti 3
Salcicioni, & lingue di boue, salate, cotte in uino, tagliate in fette, & seruite fredde	lib.	6	piatti 3
Fiale spacate seruite con zuccaro sopra	lib.	6	piatti 3
			piatti 24

Primo seruitio di cocina.

Fritura d'animelle, & fegato di capretto, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra	lib.	8	piatti 3
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con la corata, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	30	piatti 3
Pollanchetti marzolini affaggianati arrostiti allo spedo, tagliate le melangole in fette sopra	nu.	9	piatti 3
Piccioni senza ossa ripieni, stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & del medesimo adobbo sopra	nu.	15	piatti 3
Crostate di polpe, & gropponi di piccioni	nu.	3	piatti 3
Orecchine piene di bianco magnare seruite calde	nu.	20	piatti 3
Fegatelli di fegato di uitella mongana nella rete, arrostiti nello spedo, seruiti caldi con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.	nu.	30	piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	3	piatti 3
Olive di Sicilia.	nu.	90	piatti 3

Sapor

Digitized by Google

Sapor d'uua passa & di mostaccioli			piatti 5
Schiena di uitella impillottata minuta, arrostitta allo spedo, ser uita con sugo di limoncelli sopra	lib.	18	piatti 3
Anatrelli domestici ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con cappa rini Alessandrini, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti 3
			piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Paperi ripieni stufati al forno seruiti con il lor brodo sopra	nu.	3	piatti 3
Pasticci di lingue di uitelle con il sapor loro dentro a due per pa sticcio	nu.	3	piatti 3
Capponi alessati coperti di ranioli senza spoglia seruiti con cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	6	piatti 3
Lomboli di uaccina stufati alla Venetiana	lib.	18	piatti 3
Petto di uitella alessato seruito con petrosemolo sopra	lib.	15	piatti 3
Mezi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo so pra	nu.	3	piatti 3
Pasticci di quagli d'otto quaglie per pasticcio	nu.	3	piatti 3
			piatti 24

Secondo, & ultimo seruitio di credenza.

Torte di piselli	nu.	3	piatti 3
Torte d'herbe alla Lombarda	nu	3	piatti 3
Pasticcetti di latte piccioli	nu.	15	piatti 3
Frutte di Sardegna in diuerse forme			piatti 3
Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe	nu.	15	piatti 3
Carciofani crudi seruiti con sale, et pepe	nu.	15	piatti 3
Mandoline freschè spaccate seruite su le foglie de uiti	nu.	150	piatti 3
Pere moscarole, et altre pere	nu.	100	piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	6	piatti 3
Marzolini Fiorentini di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti 3
Neue di latte seruita con zuccaro sopra			piatti 5
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	100	piatti 5
Ciambellette	nu.	100	piatti 5

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle mani, si mute-
ranno saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco	lib.	3	piatti 3

Stec-

Digitized by Google

Stecchi su le foglie de uiti in piatti	*nu.* 15	*piatti* 3	
Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 15	*piatti* 3	
Conditi, & confettioni a beneplacito		*piatti* 3	*per sorte.*
		piatti 57.	

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattughe, & fiori di borragine		*piatti* 3	
Insalata di citrioli, & cipolle		*piatti* 3	
Insalata di sparagi		*piatti* 3	
Insalata di cedri tagliati in fette seruita con zuccaro, & acqua di rose sopra		*piatti* 3	
Insalata di piedi di capretto		*piatti* 3	
Cerase palombine	*lib.* 8	*piatti* 3	
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	*nu.* 15	*piatti* 3	
Lingue di bufalo salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite fredde con sugo di limoncelli sopra	*nu.* 2	*piatti* 3	
Sommata di salata tagliata in fette, mescolata con fette di salcicione, seruita fredda con sugo di melangole sopra, in tutto	*lib.* 4	*piatti* 3	
Mostarda amabile per sapore		*piatti* 5	
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi	*nu.* 3	*piatti* 3	
Offelle sfogliate fatte con butiro	*nu.* 20	*piatti* 3	
		piatti 38	

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate d'animelle, et fegato di uitella nella rete, arrostite allo spedo, ouer sotteslate, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra	*nu.* 9	*piatti* 3	
Frittelle di latte, et uoua, & fior di sambuco seruite con zuccaro sopra	*nu.* 10	*piatti* 3	
Pollastri ripieni a foggia di starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	*nu.* 15	*piatti* 3	
Crostate d'orecchi, animelle, et occhi di capretto, & fette di prescinto	*nu.* 3	*piatti* 3	
Suppe di capirotata con cascio, & rossi d'uoua, et polpe, et gropponi di piccioni arrostiti allo spedo sotto	*nu.* 3	*piatti* 3	
Mezzi capretti di dietro allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra.	*nu.* 3	*piatti* 3	
		Lonza	

Digitized by Google

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue spaccate sopra lib. 18 piatti 3
Gelo di piedi di capretto, et d'agnello in tazzette piatti 5
Anatrelle ripiene arrostite allo spedo seruite con melangole tagliate sopra nu. 9 piatti 3
Pasticci grandi di polpette di uitella di sei libre per pasticcio nu. 3 piatti 3
Sapor di uisciole con corpo piatti 5

piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

Capponi alessati con tre mortatelle Ferraresi, seruiti con esse mortatelle, et petrosemolo sopra nu. 6 piatti 3
Paperi ripieni stufati al forno, seruiti con pedoni di carciofani cotti sopra nu. 3 piatti 3
Panciette di uitella ripiene alessate, seruite con petrosemolo sopra lib. 18 piatti 3
Pasticci di piccioni con fette di presciutto, et una spina di quattro per pasticcio nu. 3 piatti 3
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori sopra. nu. 3 piatti 3
Bianco magnare, seruito con zuccaro sopra piatti 5
Lingue di uitella alessate, et poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con uiuiero, et pignoli ammogliati sopra nu. 6 piatti 3
Gelo di piedi di castrato in bocconcini di color d'ambra piatti 5
Torte di piselli nu. 3 piatti 3
Pasticci di pedoni di carciofani di tre per pasticcio nu. 15 piatti 3
Vn lauoriero di pasta fatto con la siringa piatti 3

piatti 37

Secondo, & ultimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla Bolognese nu. 3 piatti 3
Torte bianche marzapanate nu. 3 piatti 3
Carciofani cotti, seruiti con aceto, et pepe nu. 15 piatti 3
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe nu. 15 piatti 3
Carciofani soffritti con butiro nu. 15 piatti 3
Pere moscarole, et altre pere nu. 100 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettuccie lib. 6 piatti 3
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati nu. 3 piatti 3

Man-

Digitized by Google

Mandoline freſche ſpaccate ſeruite ſu le foglie de uiti	*nu.* 150	*piatti* 3
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra		*piatti* 5
Cialdoni fatti a ſcartocci	*nu.* 150	*piatti* 3
Ciambellette di monache	*nu.* 100	*piatti* 3

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle mani, ſi mute-
ranno ſaluiette bianche, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce uerde con il gambo mondo	*lib.* 3	*piatti* 3
Stecchi profumati	*nu.* 15	*piatti* 3
Mazzetti di fiori	*nu.* 15	*piatti* 3
Conditi, et confettioni a beneplacito	*piatti* 3	*per ſorte.*
		piatti 50

PRANZO ALLI XV. DI MAGGIO di carne di uitella ſola con due ſeruitij di credenza, & due di cocina, ſeruita a quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Fraole ſuacate ſeruite con zuccaro ſopra	*lib.* 8	*piatti* 4
Ceraſe Romaneſche	*lib.* 10	*piatti* 4
Sfogliatelle piene di bianco magnare	*nu.* 20	*piatti* 4
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra	*nu.* 20	*piatti* 4
Butiro freſco paſſato per la ſiringa ſeruito con zuccaro ſopra	*lib.* 6	*piatti* 4
Moſtaccioli Napoletani	*nu.* 20	*piatti* 4
Calitioni cioè ſpoletti di marzapane	*nu.* 20	*piatti* 4
Paſticci di uitella di ſei libre per paſticcio ſeruiti freddi	*nu.* 4	*piatti* 4
Lomboli di uitella ſopramentati con pitartamo, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi con melangole tagliate ſopra	*lib.* 24	*piatti* 4
Briſauoli di coſte di uitella alla Venetiana cotti ſu la graticola, ſeruiti freddi con ſugo di limoncelli, et zuccaro ſopra	*lib.* 20	*piatti* 4
Sapor d'una paſta, et di moſtaccioli		*piatti* 5
		piatti 45

Primo ſeruitio di cocina.

Ceruellate d'animelle, et fegato di uitella con la rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con zuccaro, et ſugo di limoncelli ſopra	*nu.* 12	*piatti* 4

Cro-

Digitized by Google

Crostata d'animelle di uitella con una spina, e zuccaro, seruite con cannella, et zuccaro fino sopra nu. 4 piatti 4
Frittura d'animelle, et fegato di uitella, seruita con sugo di limoncelli, sale, et pepe sopra para 4 piatti 4
Polpettoni di uitella ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con il lor sapor sopra nu. 12 piatti 4
Trippe di uitella alessate, seruite con cascio e spetierie sopra piatti 5
Lingue di uitella alessate, et poi inuolte in rete arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra nu. 12 piatti 4
Lingue di uitella alessate, tagliate in fette indorate, con uoue fritte nella padella, seruite con melangole tagliate, et zuccaro sopra nu. 4 piatti 4
Pasticci piccioli sfogliati di lingua di uitella con fette di presciutto, et grasso di rognon di uitella, seruiti caldi con zuccaro sopra nu. 20 piatti 4
Crostate sottestate con feste di pane coperte di rognon di uitella battuto, che prima sia stato cotto nello spedo con il suo grasso, ouero con la lonza, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra nu. 20 piatti 4
piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

Ponta di petto di uitella alessata, seruito con petrosemolo sopra lib. 24 piatti 4
Sapor bianco d'amandole piatti 5
Brisauoli di polpe di uitella tramezati con cascio, noua, et una spina sottestati lib. 15 piatti 5
Pasticci di lomboli di uitella di sei libre per pasticcio nu. 4 piatti 4
Gelo di pie di uitella in piatti piatti 4
Ceruellate di sangue di uitella passato il sangue cosi caldo mescolato con bocconcini di grasso, cipollette fritte, zuccaro, et fior di finocchio, et un poco di latte, et piene le budelle fatte cuocere come quelle di porco nu. 8 piatti 4
Mortatelle fatte di polpe, et grasso di uitella, et presciutto, inuolte nella rete, et fritte, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra nu. 12 piatti 4
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti caldi nu. 4 patti 4
Pottaggio di giunture di uitella lib. 12 piatti 5
piatti 39

Se-

Digitized by Google

Secondo seruitio di credenza.

Torte di ricotta				
Torte herbolate	nu.	4	piatti	4
Carciofani cotti seruiti con aceto, sale, et pepe	nu.	4	piatti	4
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, sale, et pepe	nu.	20	piatti	4
Carciofani crudi seruiti con sale, et pepe.	lib.	8	piatti	4
Pere, et mele di piu sorti	nu.	20	piatti	4
Cascio Parmeggiano in fettuccie	nu.	60	piatti	4
Scafi teneri con la scorza.	lib.	6	piatti	4
Mandoline fresche spaccate.	nu.	150	piatti	4
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	200	piatti	4
Neue di latte seruita con zuccaro sopra	nu.	4	piatti	4
Cialdoni fatti a scartocci			piatti	5
Ciambelle di monache	nu.	200	piatti	4
	nu.	150	piatti	4

Leuata la touaglia & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà

Finocchio fresco dolce				
Stecchi profumati	lib,	3	piatti	4
Mazzetti di fiori	nu.	20	piatti	4
Conditi et confettioni a beneplacito.	nu.	20	piatti	4
	piatti	4	per sorte.	
			piatti 69	

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INsalata di lattuga con fiori di borragine				
Insalata di sparagi			piatti	4
Insalata di piedi di capretto			piatti	4
Insalata di cedri tagliati in fette, seruita con zuccaro, & acque di rose sopra	nu.	35	piatti	4
Insalata di mescolanza con diuersi fiori.			piatti	4
Fiadoncelli ripieni di rossi d'uoua duri, & midolla di boue			piatti	4
Fiorite di latte di pecora, seruite con zuccaro sopra	nu.	25	piatti	4
Mortatelle di carne di uitella battuta nella rete arrostita allo spedo, o su la graticola, seruite cõ sugo di melãgole, et zuccaro	lib.	8	piatti	4

Digitized by Google

caro ſopra.	lib.	12	piatti	4
Pie di uitella aleſſati, ſeruiti con ſalza uerde ſopra	nu.	8	piatti	4
Briſauoli di polpa di uitella cotti ſu la graticola, ſeruiti fred di con ſugo di melangole et zuccaro ſopra.	lib.	22	piatti	4
			piatti	44

Primo ſeruitio di cocina.

Ballotte di polpa di uitella ſotteſtate	nu.	40	piatti	4
Teſte di uitella aleßate, ſeruite con petroſemolo ſopra	nu.	4	piatti	4
Agliata per ſapore			piatti	5
Petto di uitella aleſſato, ſtato in adobbo, & poi ſoffritto, ſeruito con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra	lib.	24	piatti	4
Mineſtra di carne magra di uitella battuta con roſſi d'oua, et uua ſpina, detta paſticci in potta.			piatti	10
Zinne di uitella aleſſate, dorate con uoue, & fritte, ſeruite cõ ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	lib.	8	piatti	4
Polpettoni di uitella ſpoluerizati di pitartamo, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con uua paßa cotta in uino ſopra	nu.	16	piatti	4
Spalla di uitella aleßata, et poi arroſtita ſu la graticola ſpoluerizata di pan grattato, fior di finocchio, & ſale, ſeruita con aceto, ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	lib.	30	piatti	4
Collo di uitella ſtufato in brodo lardiero	lib.	16	piatti	4
Paſticcetti piccoli di ceruelle di uitella aleßate	nu.	20	piatti	4
			piatti	47

Secondo ſeruitio di cocina.

Lonza di uitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con limoncelli tagliati ſopra	lib.	24	piatti	4
Oliue di Tiuoli	nu.	100	piatti	4
Paſticci di uitella lunghi all'Ongareſca	nu.	4	piatti	4
Lomboli di uitella impillottati, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra	lib.	20	piatti	4
Sapore fatto di amandole torate, uua paßa, & moſtacciuoli			piatti	5
Polmon di uitella aleßato battuto, maritato con uoue freſche, & herbicine tagliate minute.			piatti	10
Polpettoni di uitella ſtati in adobbo, arroſtiti allo ſpedo et poi ſtufati con prugne, e uiſciole ſecche	nu.	12	piatti	4

Rauio

Digitized by Google

Rauioli di polpa & midolla di uitella aleſſati, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	*nu.*	100	*piatti*	5
Gelo di pelle di uitella pelata			*piatti*	5
Torte di carne di uitella	*nu.*	4	*piatti*	5
			piatti	48

Secondo ſeruitio di credenza.

Migliacci di ſangue di uitella ſeruiti con zuccaro ſopra	*nus*	4	*piatti*	4
Torte d'animelle di uitella	*nu.*	4	*piatti*	4
Paſticci di pecolli di piſelli freſchi con midolla di uitella, et pezzuoli di caſcio marzolino per dentro	*nu.*	20	*piatti*	4
Giuncate ſeruite con zuccaro ſopra	*lib.*	12	*piatti*	4
Carciofani cotti ſeruiti con aceto et pepe	*nu.*	20	*piatti*	4
Carciofani crudi ſeruiti con ſale et pepe	*nu.*	20	*piatti*	4
Scaſi teneri con la ſcorza	*nu.*	100	*piatti*	4
Caſcio romagnolo in forma di limoncelli	*nu.*	80	*piatti*	4
Caſci marzolini di libre due l'uno ſpaccati	*nu.*	4	*piatti*	4
Pere moſcarole, et d'altre ſorti	*lib.*	16	*piatti*	4
Mandoline freſche ſpaccate, ſeruite ſu le foglie de uiti	*nu.*	200	*piatti*	4
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra			*piatti*	5
Cialdoni fatti a ſcartocci	*nu.*	150	*piatti*	4
Ciambellette di monache	*nu.*	120	*piatti*	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno le ſaluiette, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce uerde con il gambo mondo	*lib.*	3	*piatti*	4
ſtecchi in piatti con acqua di roſe	*nu.*	20	*piatti*	4
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	20	*piatti*	4
Conditi, et confettioni a beneplacito.	*piatti*	4	*per ſorte.*	
			piatti	73

Digitized by Google

ALTRE VIVANDE CHE SI FANNO DELLA CARNE DI VITELLA, ET PRIMA.

Pasticci di lonza di uitella.
Pasticci di spalla.
Pasticci di lingua intiera.
Pasticci di zinne, & occhi bene aleßati.
Teste di uitella aleßate partite per mezo arroßite su la graticola, seruite con limoncelli tagliati & zuccaro sopra.
Teste alessate coperte di bianco magnare.
Teste senz'oßa piu di meze alessate inuolte nella rete con fior di finocchio, zuccaro & sale, arroßite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.
Lingue ripiene stufate in forno.
Lingue impillottate minute, allo spedo, seruite calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra.
Animelle di uitella in pottaggio con herbicine.
Animelle di uitella tagliate in bocconcini aleßate, maritate con caßcio, oua, et una spina.
Animelle di uitella aleßate, et poi indorate con oua, et fritte, seruite con zuccaro et sugo di melangole sopra.
Animelle di uitella inuolte in la rete, cotte, e seruite come i fegatelli.
Rognone di uitella separato dalla lonza, inuolto nella rete, con fettoline di prosciutto arroßito allo spedo, seruito con limoncelli tagliati sopra.
Fritelle di ceruella di uitella, che prima sieno state aleßate.
Fegato di uitella intero impillottato alla Franceße, arroßito allo spedo, seruito cosi caldo con sugo di melangole, et zuccaro sopra.
Fegatelli di uitella in la rete, arroßiti al spedo, seruiti con suo sapore, et sugo di limoncelli, e zuccaro sopra.
Sangue di uitella aleßato tagliato in fette à modo di fegato, fritto nella padella con cipollette, seruito con sugo di melangole, e zuccaro sopra.
Pelle di uitella pelata alleßata tagliata minuta, accommodata come si fan le trippe.
Petto di uitella impillottato, arroßito al spedo nel modo, che si fa alla lonza, seruito con melangole tagliate sopra.
Panzette di uitella ripiene alla Lombarda, et dopo che sono aleßate, et poi raffreddate, tagliate in fette, et poße su la graticola, ouero fatte nella padella, seruite calde con zuccaro, et sugo di limoncelli sopra.

Digitized by Google

Spalla di uitella ripiena come quella di castrato, con la rete, cotta su la graticola, o sottestata.

Lonza di uitella stata in adobbo & poi arrostita allo spedo, seruita con cipolle uecchie stufate in la iotta col suo graßo sopra.

Teste di uitella senz'oßo ripiene alestate, coperte d'agliata.

PRANZO ALLI XXV. DI MAGGIO

con quattro seruitij di credenza, & quattro di cucina, seruito à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	*nu.* 40	*piatti*	7
Mostacciuoli Napoletani	*nu.* 40	*piatti*	7
Spoletti di Marzapane	*nu.* 40	*piatti*	7
Pignoccati freschi	*nu.* 40	*piatti*	7
Ciambelle fatte con latte & uoua	*nu.* 40	*piatti*	7
Melangole dolci monde seruite con zuccaro sopra	*nu.* 40	*piatti*	7
Frauole sfracate seruite con zuccaro sopra	*lib.* 14	*piatti*	7
Cerase Palombine	*lib.* 25	*piatti*	7
Gelo di piedi di capretto & polli di uarie sorti, colori in forma di mezo rilieuo		*piatti*	13
		piatti	69

Secondo seruitio di credenza.

Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in uino tagliati in fette, seruiti freddi con sugo di melangole sopra, in tutto	*lib.* 10	*piatti*	7
Pastiecci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi	*nu.* 7	*piatti*	7
Sapore di uisciole in piatti		*piatti*	13
Presciutto dissalato nell'acqua, & poi ricotto nel latte di macca, tagliato in fette, seruito con zuccaro sopra	*lib.* 8	*piatti*	7
Sommata dissalata cotta in uino & spetierie, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	*lib.* 10	*piatti*	5
Sfogliatelle piene di bianco magnare	*nu.* 50	*piatti*	7
Tortiglioni di pasta reale sfogliati, seruiti con zuccaro sopra	*nu.* 7	*piatti*	7
Capponi arrostiti allo spedo seruiti freddi con zuccaro, & limoncelli tagliati, ammogliati nell'acqua rosa sopra	*nu.* 21	*piatti*	7
		piatti	62

Digitized by Google

Primo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle di capretto, & creste di gallo, che prima sieno state alessate, & salciccione crudo grattato.	nu.	7	piatti	7
Piccioni di torre ripieni stati in adobbo reale, & poi infarinati, & fritti, seruiti con zuccaro & del medesimo adobbo sopra	nu.	40	piatti	7
Tomaselle di fegato di polli inuolte in la rete di castrato, & soffritte, seruite con sugo di melangole, e zuccaro sopra	nu.	120	piatti	9
Frittelle di latte alla Venetiana.	nu.	160	piatti	7
Polletti ripieni, inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	40	piatti	7
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	21	piatti	7
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata seruiti con zuccaro & suge di melangole sopra	nu.	80	piatti	7
Pollanchette d'India ripiene, impillottate minute, arroslite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli & zuccaro sopra	nu.	14	piatti	7
Salza reale per sapore	nu.	14	piatti	7
			piatti	69

Secondo seruitio di cocina.

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	7	piatti	7
Oliue di Bologna	nu.	150	piatti	7
Pollanche nostrali ripiene affagianate, seruite con zuccaro & sugo di melangole sopra	nu.	21	piatti	7
Pasticci d'quatrette di dua per pasticcio	nu.	7	piatti	7
Lonza di uitella mongana arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'anime sopra	lib.	45	piatti	7
Salza fatta d'una passa, sugo di melangole, & mostaccioli			piatti	7
Paperi stufati al forno con prugne et uisciole secche, seruiti con esse sopra	nu.	7	piatti	7
Fette di capretti indorate con ugua, et fritte, seruite con zuccaro et limoncelli tagliati et cannella sopra	nu.	25	piatti	7
Torte di pere mostarole	nu.	7	piatti	7
Leprotti giouani arrostiti al spedo, seruiti con sugo di melangole et zuccaro sopra	nu.	14	piatti	7
Celo in piatti con lanzette di caponi sotto			piatti	7

Terzo

Digitized by Google

Terzo seruitio di cocina.

Capponi grossi alessati seruiti con petrosemolo sopra	nu.	14	piatti	7
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiore di borragine sopra	nu.	7	piatti	7
Petto di uitella mongana ripieno alla Lombarda, seruito con petrosemolo sopra	lib.	41	piatti	6
Pasticci di piccioni con piselli, et gola di porco dentro di quattro piccioni per pasticcio	nu.	7	piatti	7
Fricassea ouero grattonata di petto di capretto seruita con zuccaro, et cannella sopra			piatti	7
Pasticcietti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	40	piatti	7
			piatti	41

Quarto & vltimo seruitio di cocina.

Anatre d'India in brodo lardiero	nu.	77	piatti	7
Pasticci di capponi, di dua per pasticcio seruiti caldi	nu.	7	piatti	7
Seccaticcia in safaltata alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	42	piatti	7
Sapore di nisciole con corpo			piatti	13
Paperi alessati coperti di ramuli, senza sfoglie, seruiti con cannella sopra	nu.	7	piatti	7
Lattuga ripiena legata con roffi d'uoua, et una spina			piatti	7
Pedoni di carciofani ripieni accommodati nella padella a foggia di fongli.	nu.	80	piatti	7
Testa di uitella piccole, alessate intere, seruite cō fiori di borragine, et petrosemolo sopra.	nu.	7	piatti	7
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra			piatti	13 7
			piatti	7

Terzo seruitio di Credenza.

Pasticci di pedoni di carciofani con cascio, medolla di boue, et zuccaro dentro, di tre pedoni per pasticcio	nu.	40	piatti	7
Torte d'herbe alla Lombarda.	nu.	7	piatti	7
Torte bianche marzapanate.	nu.	7	piatti	7
Fiadoncelli ripieni d'uua passa, et zuccaro, et pignioli mondi fritti, seruiti con zuccaro sopra	nu.	40	piatti	7
Frutte di sardegna, cioè lauorieri di pasta.			piatti	7
Mandolini freschi spaccate, seruite su le foglie di uiti.	nu.	250	piatti	7
Pere, et mele di piu sorti a beneplacito.	lib.	20	piatti	3

Digitized by Google

Rauiggioli Fiorentini	*lib.* 14	*piatti* 7
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.* 7	*piatti* 7
Cascio Parmeggiano in fettuccie	*lib.* 10	*piatti* 7
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra	*lib.* 10	*piatti* 7
Maroni arrostiti alle bracie stufati, con le rose nelle saluiette, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra	*nu.* 200	*piatti* 7
Pere guaste seruite con tresca sopra	*nu.* 100	*piatti* 7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		*piatti* 3
Cialdoni fatti a scartocci	*nu.* 300	*piatti* 7
Ciambellette di monacha	*nu.* 200	*piatti* 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mute tanto le saluiette bianche, & si seruirà.

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	*nu.* 400	*piatti* 7
Finocchio dolce mondo il gambo	*lib.* 4	*piatti* 7
Stecchi profumati	*nu.* 40	*piatti* 7
		piatti 129

Quarto, & ultimo seruitio di credenza.

Gielo in bicchiero di uetro	*nu.* 40	*piatti* 7
Cocuzze condite	*lib.* 14	*piatti* 7
Meloni conditi	*lib.* 14	*piatti* 7
Cedri conditi	*lib.* 14	*piatti* 7
Scorza di melangole condite	*lib.* 14	*piatti* 7
Scorza di limoncelli conditi	*lib.* 14	*piatti* 7
Finocchio composto nell'aceto	*lib.* 10	*piatti* 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, sul tapeto si seruirà.

Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 40	*piatti* 7
Mandole confette	*lib.* 10	*piatti* 7
Seme di mellone confetto	*lib.* 10	*piatti* 7
Finocchio confetto	*pannocchie* 40	*piatti* 7
		piatti 84

CENA

Digitized by Google

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Frauole suacate seruite con zuccaro sopra	lib.	14	piatti 7
Cerase Romanesche, o d'altra sorte	lib.	21	piatti 7
Spoletti di marzapane	nu.	40	piatti 7
Pignoccati freschi	nu.	40	piatti 7
Insalata di lattuga, & fiori di borragine			piatti 7
Insalata di sparagi			piatti 7
Insalata di piselli teneri alessati con la scorza	lib.	14	piatti 7
Insalata di cederno tagliato in fette, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.			piatti 7
Radici bianche spaccate	nu.	20	piatti 7
Insalate di piede di capretto			piatti 7
Orecchine piene di compositione d'offelle	nu.	40	piatti 7
Pizzette sfogliate fatte con butiro	nu.	40	piatti 7
			piatti 84

Secondo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	40	piatti 7
Salcicioni cotti in uino, tagliati in fette, mescolati con fette di sommata dißalata, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra il tutto	lib.	10	piatti 7
Presciutto cotto in uino, & spetiarie, & poi sfogato, seruito con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	lib.	7	piatti 7
Mostarda fatta con mostaccioli, & uua passa			piatti 13
Lingue di boue salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite con zuccaro, & sugo di melangole	lib.	7	piatti 7
Oliue di Spagna	nu.	160	piatti 7
Uua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	21	piatti 7
Gelo di piedi di uitella in diuerse forme			piatti 13
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	7	piatti 7
Galline d'India arrostite allo spedo, seruite fredde con limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	4	piatti 4
Bianco magnare in forme			piatti 13
			piatti 92

Primo

Digitized by Google

Primo seruitio di cocina.

Pollanchette d'India arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.	nu. 14	piatti	7
Quaglie arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata.	nu. 40	piatti	7
Piccioni in baſſetta, dipoi fritti, ſeruiti con zuccaro, e cannella ſopra.	nu. 40	piatti	7
Gelo con polpe di capponi ſotto.		piatti	13
Polpette di uitella arroſtite allo ſpedo, & poi ſtufate con una paſſa, & zibibbo ſenza anime.	nu. 150	piatti	7
Paſticci ſfogliati pieni di bianco magnare.	nu. 40	piatti	7
Conigli arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra.	nu. 21	piatti	7
Coppi ſfogliati di polpe di piccioni alla Napoletana.	nu. 7	piatti	7
Frittelle di ceruelle di capretto, ſeruite con zuccaro fino, & ſugo di melangole ſopra.	nu. 60	piatti	7
		piatti	69

Secondo ſeruitio di cocina.

Capponi groſſi aleſſati, coperti di tortelletti, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra.	nu. 7	piatti	7
Mezi capretti dinanzi alleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra.	nu. 7	piatti	7
Salza uerde per ſapore.		piatti	13
Petto di uitella aleſſato con cipolle uecchie intiere, colorita di zaffarano, ſeruito con eſſe cipolle ſopra.	lib. 33	piatti	7
Teſte di capretto aleſſate intiere coperte d'aglata.	nu. 30	piatti	7
Paſticci di lingue di uitella di due per paſticcio.			
Suppe di capriotata, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra, & polpe di paperi arroſtite allo ſpedo ſotto, & in mezo.		piatti	13
Bianco magnare, ſeruito con zuccaro, & grani di mele granate ſopra.		piatti	13
Piccioni ſtufati con mortatelle, & piſelli freſchi.	nu. 40	piatti	7
Sommata aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra.	lib. 28	piatti	7
Sapore di uiſciole con carpo.		piatti	13
Torte bianche marzapanate.	nu. 7	piatti	7
		piatti	108

Terzo

Digitized by Google

Terzo seruitio di credenza.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra.	lib.	42	piatti	7
Capretti di latte picciolini pelati ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu.	7	piatti	7
Anatre grosse d'India ripiene arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	7	piatti	7
Pollanche nostrali affagianate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra.	nu.	21	piatti	7
Pasticetti piccioli di quaglie confette di sommata, & pedoni di carciofani stufati dentro d'una quaglia per pasticcio.	nu.	40	piatti	7
Sapore di corniole.			piatti	13
Gelatina in forme di piu sorte.			piatti	13
Piccioni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro fino sopra.	nu.	40	piatti	7
			piatti	68

Quarto seruitio di cucina.

Paperi stufati al forno con diuerse frutte fresche.	nu.	7	piatti	7
Mezi capretti dinanzi ripieni stufati.	nu.	7	piatti	7
Gielo in bocconi di colore d'ambra.			piatti	13
Quaglie in brodo lardiero.	nu.	40	piatti	7
Torte di Pere moscarole.	nu.	7	piatti	7
Torte di ricotta.	nu.	7	piatti	7
Pasticcetti piccioli di latte, rossi d'oua, & uua spina.	nu.	40	piatti	7
Gambari di Pontesalare, cotti in uino, seruiti con aceto, & pepe.	nu.	200	piatti	7
			piatti	62

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo seruitio di credenza.

Gielo di piedi di castrato, & di capreto passato per la siringa.			piatti	13
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe.	nu.	40	piatti	7

Tartufali

Digitized by Google

Tartufali ſlufati con olio, & ſugo di melangole, & pepe	lib. 18	piatti 7
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu. 40	piatti 7
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib. 10	piatti 7
Carciofani ſoffritti col butiro, ſeruiti con aceto roſato, & pepe	nu. 40	piatti 7
Pere moſcarole, e d'altra ſorte	lib. 21	piatti 7
ſcaſi teneri con la ſcorza	nu. 200	piatti 7
Rauiggioli Fiorentini	lib. 14	piatti 7
Caſcio marzolino ſpaccato di due libre l'uno	nu. 7	piatti 7
Mandorline freſche ſpaccate	nu. 400	piatti 7
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	lib. 10	piatti 7
Maroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe	nu. 200	piatti 7
Paſticcetti di pedoni di carciofani, di tre pedoni per paſticcio	nu. 40	piatti 7
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra		piatti 13
Cialdoni fatti à ſcartocci	nu. 250	piatti 7
Ciambellette di monache	nu. 250	piatti 7
		piatti 131

Leuata l'ultima touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani ſul tapeto ſi ſeruirà.

Quarto, & ultimo ſeruitio di credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib. 7	piatti 7
ſtecchi ſeruiti ſu le foglie de uiti	nu. 40	piatti 7
Mazzetti di fiori profumati	nu. 40	piatti 7
Conditi, & confettioni a beneplacito		piatti 7 per ſorte.
		piatti 28

PRANZO IN GIORNO MAGRO NELL'ANTEdetto meſe, con quattro ſeruitij di credenza, & quattro di cucina, ſeruito a otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Conditi in zuccaro aſciutti di piu ſorte	piatti 8 per ſorte
Moſtaccioli Napoletani	nu. 40 piatti 8
Marzapane in piu forme	lib. 16 piatti 8
	Pignoccati

Digitized by Google

Pignoccati freschi.	nu.	40	piatti	8
Ciambelle di monache.	nu.	200	piatti	8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.	nu.	40	piatti	8
Ricotta passata con la siringa, con zuccaro sopra.	lib.	12	piatti	8
Offelle sfogliate alla Lombarda.	nu.	40	piatti	8
Cerase Romanesche.	lib.	20	piatti	8
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra.	lib.	12	piatti	8
Melangole dolci monde, seruite con zuccaro sopra.	nu.	40	piatti	8
Insalata di lattughette, & cipollette.			piatti	8
			piatti	96

Secondo seruitio di credenza.

Alici acconcie con aceto, & origano.	nu.	120	piatti	8
Tarantello acconcio.	lib.	8	piatti	8
Bottarghe acconcie.	lib.	4	piatti	8
Aringhe cotte su la graticola acconcie.	nu.	30	piatti	8
Carpioni, o trutte, o spigolette, ouero coruetti ac carpionati, seruiti freddi con limoncelli taglia ti sopra.	lib.	35	piatti	8
Capparetti con uua passa, zuccaro, et aceto ro- sato in insalata.	lib.	6	piatti	8
Insalata di fiori di borragine, & lattughette, & cipol- lette.			piatti	8
Pasticci di frutte, seruiti di cinque libre per pasticcio.	nu.	8	piatti	8
Cauiale sopra fette di pane brusolite con sugo di melan- gole sopra.	lib.	6	piatti	8
Pasticcetti sfogliati, pieni di bianco magnare., fatto con polpa di luccio.	nu.	40	piatti	8
Gelò di pesce con tarantello cotto, e dissalato sotto.			piatti	13
			piatti	93

Primo seruitio di cocina.

Polpette di storione arrostite allo spedo, e poi stufate	lib.	25	piatti	8
Frittelle di latte con fiori di sambuco	nu.	200	piatti	8
Ouo fresche da beuere	nu.	80	piatti	8
			suppa	

Digitized by Google

Suppa di capirotata fatta con amandole torate, & moſtaccioli			piatti	13
Croſtate di fegato, & latte di peſce.	nu.	8	piatti	8
Paſticci di ſpigole, ſeruiti caldi di ſei libre per paſticcio.	nu.	8	piatti	8
Lampredozze di Teuere cotte ſu la graticola, coperte di ſua ſalſa.	nu.	160	piatti	8
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra.	lib.	32	piatti	8
Oliue di Bologna.	nu.	200	piatti	8
			piatti	85

Secondo ſeruitio di Cucina.

Teſte di ſtorione o d'ombrina, o pezzi di detti peſci aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra.	lib.	50	piatti	8
Sapor bianco in piatti			piatti	13
Lucci aleſſati, ſeruiti con fior di borragine ſopra.	lib.	50	piatti	8
Suppe di prugnoli.	lib.	20	piatti	13
Spigole groſſe in pottaggio alla Venetiana.	lib.	32	piatti	8
Oue affrittellate ne' piatti d'argento alla Franceſe, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra.	nu.	80	piatti	13
Orate cotte ſu la graticola, ſeruite con uua paſſa, cotta in uino, & zuccaro ſopra.	lib.	32	piatti	8
Paſticci di tartarughe di terra, ſeruiti caldi, di tre per paſticcio.	nu.	8	piatti	8
Gielo Schiauone con pezzi di dentale cotto ſotto.			piatti	13
Bianco magnare fatto con polpe di peſce cappone, o di luccio, ſeruito con zuccaro			piatti	13
Linguattole cotte ſu la graticola, ſeruite con uua paſſa, et zuccaro fino ſopra.	lib.	32	piatti	8
Lamprede groſſe arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata.	lib.	20	piatti	8
Anguille di Malta cotte in uino, & ſpetierie, coperte d'uua paſſa, & zuccaro.	lib.	30	piatti	8
			piatti	126

Terzo

Digitized by Google

Terzo seruitio di Cucina.

Franoline fritte, seruite con sugo di melangole sopra.	lib.	32	piatti	8
Pasticcetti di code, & zampe di gambari, di dodeci gambari per pasticcio, & due oncie di tarantello dissalato.	nu.	40	piatti	8
Triglie fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	lib.	30	piatti	8
Sgombri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra.	nu.	14	piatti	8
Vua frescadell'anno passato conseruata.	lib.	24	piatti	8
Olive di Tortona.	nu.	200	piatti	2
Arane fritte, coperte d'agrestata.	nu.	300	piatti	8
Oue dure spaccate, ripiene, seruite con suo sapor sopra.	nu.	40	piatti	6
Panza di storione alessata, & poi coperta di limonea bianca, seruita con zuccaro sopra.	lib.	32	piatti	8
Pasticci di panza di tonno fresca battuta, & pesce salmon salato, & dattili tagliati, & uua passa di tre libre di tonno, & una e meza di salmone per pasticcio.	nu.	8	piatti	8
Minestra di latte, rossi d'oua, & zuccaro.			piatti	13
Tortiglioni sfogliati fatti con butiro.	nu.	8	piatti	8
Calamari piccioli fritti, seruiti con melangole tagliate sopra.	lib.	24	piatti	8
Granchi teneri fritti, seruiti con limoncelli tagliati, sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	80	piatti	8
			piatti	117

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra.	lib.	48	piatti	8
Luccio grosso in pottaggio alla Tedesca.	lib.	32	piatti	8
Pasticci di corui di fei libre per Pasticcio, seruiti caldi.	nu.	8	piatti	8
Torte fatte di ricotta, capo di latte, & pasta di marzapane.	nu.	8	piatti	8
Tinche grosse alessate con piselli	lib.	32	piatti	8
Spigole fritte, & poi marinate, seruite con suo sapor sopra.	lib.	30	piatti	8
Fiadoncelli pieni di uua passa, & zibibbo senz'anime.	nu.	40	piatti	8
Tonno sottesstato con prugne, et uisciole secche.	lib.	30	piatti	8
Pasticci di trutte di cinque libre per pasticcio, seruiti caldi.	nu.	8	piatti	8
Frittate uerdi di otto oua l'una, con pignoli ammogliati, & ammaccati dentro.	nu.	8	piatti	8

Torte

Digitized by Google

Torte bianche.	nu. 8	piatti	8
Torte uerdi.	nu. 8.	piatti	8
Tartare di Crema.	nu. 8	piatti	8
Ostreghe cotte su la graticola, trouandosene, seruite con pepe sopra.	nu. 120	piatti	8
Gambari cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe.	nu. 300	piatti	8
		piatti	120

Terzo seruitio di Credenza.

Pasticci di pedoni di carciofani, di tre pedoni per pasticcio	nu. 40	piatti	8
Pere moscarole.	lib. 20	piatti	8
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe.	nu. 40	piatti	8
Carciofani crudi, seruiti con sale, e pepe.	nu. 40	piatti	8
Pere, & mele di piu sorte.	nu. 120	piatti	8
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.	nu. 8	piatti	8
Cascio Parmeggiano in fettuccie.	lib. 10	piatti	8
Scasi teneri con la scorza.	nu. 200	piatti	8
Amandole fresche spaccate su le foglie di uiti.	nu. 400	piatti	8
Maroni cotti alle bracie, & sfusati nelle rose, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra.	nu. 300	piatti	8
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra.	lib. 12	piatti	8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.		piatti	8
Cialdoncini fatti à scartocci.	nu. 300	piatti	8
Ciambellette di monache.	nu. 200	piatti	8
		piatti	117

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide, con forcine d'argento, & cocchiari.

Quarto & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo.	lib. 6	piatti	8
Stecchi profumati	nu. 40	piatti	8
Cedri sani conditi.	lib. 16	piatti	8
Scorze di cedro condite.	lib. 16	piatti	8
Pere moscarole condite.	lib. 16	piatti	8
Persiche condite.	lib. 16	piatti	8
Melangolini conditi.	lib. 16	piatti	8

Limon-

Digitized by Google

Limoncelli conditi	lib.	16	piatti	8
Confetti groſſi bianchi	lib.	16	piatti	8
Mandorle confette	lib.	16	piatti	8
Coriandoli confetti	lib.	16	piatti	8
Anici confetti	lib.	16	piatti	8
Arancetti confetti	lib.	16	piatti	8
Bergamini confetti	lib.	10	piatti	8
Cannellati	lib.	10	piatti	8
Gelo di cotogne figurato in ſcatoline	nu.	40	piatti	8
Cotognata muſchiata in ſcatole	nu.	20	piatti	8
Mazzetti di fiori profumati, & lauorati il pie di ſeta, et oro	nu.	40	piatti	8
			piatti	144

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di credenza.

BIſcottelli di marzapane lauorati a piu foggie	nu.	40	piatti	8
Moſtaccioli Napoletani	nu.	40	piatti	8
Caliſcioni, cioè ſpoletti di marzapane	nu.	40	piatti	8
Pignoccati freſchi	nu.	40	piatti	8
Foccacine fatte con butiro	nu.	40	piatti	8
Inſalate di meſcolanza			piatti	8
Inſalate di ſparagi			piatti	8
Inſalate di piſelli aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe.	lib.	16	piatti	8

Digitized by Google

Bottarghe tagliate, mescolate con una passa, capparetti, & sugo di melangole.	lib.	4	piatti	8
Bianco magnare in quadretti	nu.	8	piatti	8
Gielo di pesce con polpe d'anguille sotto.			piatti	13

Secondo seruitio di credenza.

Carpioni, ouero trutte accarpionate, seruite, con aceto rosato, fiori di rosmarino, settoline di cedro, & zuccaro.	lib.	30	piatti	8
Oliue Napoletane	nu.	200	piatti	8
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	24	piatti	8
Cauiale in piatti con olio, e sugo di melangole sopra	lib.	10	piatti	8
Pasticci di corui, o trutte di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	8	piatti	8
Tarantello dissalato acconcio	lib.	8	piatti	8
Alici acconcie	nu.	120	piatti	8
Aringhe cotte su la graticola, seruite con olio, pepe, & aceto	nu.	40	piatti	8
Schinale acconcio come le bottarghe	Lib.	6	piatti	8
Offelle sfogliate alla Milanese	nu.	40	piatti	8
			piatti	80

Primo seruitio di cocina.

Laccie alessate, seruite con petrosemolo sopra	lib.	32	piatti	8
Sapor bianco in piatti			piatti	13
Pasticcetti di pignoli, di 4. oncie per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Lamprede grosse in pezzi sotteſtate col suo sapore	lib.	16	piatti	8
Frittelle di pasta di marzapane (sopra.	nu.	600	piatti	8
Crostate di pere	nu.	8	piatti	8
Frauolini marinati, seruiti con suo sapore sopra	lib.	24	piatti	8
Granchij mondati fritti, seruiti con sugo di limoncelli sopra	nu.	80	piatti	8
Calamari di latte fritti, seruiti con sugo di limoncelli sopra	lib.	24	piatti	8
Porcellette in pottaggio con cipolle	lib.	20	piatti	8
Teste d'ombrina, & di storione alessate, seruite con fiori sopra	nu.	8	piatti	8
			piatti	93

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra	lib.	30	piatti	8
Sueri, & sgombri cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra	lib.	30	piatti	8
Oue affrittellate alla Lombarda	nu.	80	piatti	8
Pezzi di storione scorticati di tre libre l'uno, arrostiti al spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	8	piatti	8
Laccie di quattro libre l'una, cotte su la graticola, seruite con uua passa & suo sapore sopra	nu.	8	piatti	8
Minestra di farro con latte di capra, & butiro, seruita con cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	13
Linguattole cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra	lib.	30	piatti	8
Frauolini cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra	lib.	30	piatti	8
Oliue di Cicilia	nu.	200	piatti	8
Pasticci d'anguille, di quattro libre per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Pezzi di tonno sotteslati, con prugne, & uisciole secche	lib.	30	piatti	8
			piatti	39

Terzo seruitio di Cucina.

Pezzi di storione cotti in bianco, seruiti con fiore di borragine sopra	lib.	48	piatti	8
Agliata in piatti per sapore			piatti	13
Pasticci di spigole, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	8	piatti	8
Piselli in minestra, maritati con cascio, & oua			piatti	13
Stellette di marzapane	nu.	100	piatti	8
Gelatina con code di cento gambari monde sotto			piatti	13
Torte bianche fatte con mele appie, & pere moscarole	nu.	8	piatti	8
Frutte di quattro libre l'una, cotte in uino, & spetierie, seruite asciutte con diuersi fiori sopra	nu.	8	piatti	8
Lumache purgate fritte, coperte di salsa uerde	nu.	600	piatti	8
Cannoncine di due oua l'una, ripiene d'una passa, zuccaro, & cannella	nu.	40	piatti	8
			piatti	95

Digitized by Google

Quarto & ultimo seruitio di Cucina.

Lucci grossi ripieni arrostiti al spedo, seruiti con suo sapore, & limoncelli tagliati sopra	lib.	40	piatti	8
Tinche riuerse ripiene sotteſtate, seruite con suo sapore	lib.	40	piatti	8
Pasticci di ombrina, seruiti caldi, di cinque libre per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Minestra di niuarole con herbicine, noua, & cascio.			piatti	13
Tinche grosse di cinque libre l'una, fritte, seruite con petrose molo soffritto, & sugo di melangole sopra	nu.	8	piatti	8
Potaggio di calamari ripieni	lib.	20	piatti	8
Latarini fritti, seruiti con salza uerde sopra	lib.	16	piatti	8
Granchij porri di mare sotteſtati, & ripieni, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	40	piatti	8
Torte di faue freſche	nu.	8	piatti	8
Torte di saluiata	nu.	8	piatti	8
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	8
			piatti	93

Terzo seruitio di Credenza.

Gambari cotti in uino mondi la coda, & zanche, seruiti con aceto, & pepe	nu.	200	piatti	8
Pasticci di pere grosse di dieci per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Pasticcietti di pedoni di carciosani di tre per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	200	piatti	8
Carciosani cotti, seruiti con aceto & pepe	nu.	40	piatti	8
Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	40	piatti	8
Pere, & mele di piu sorte	nu.	80	piatti	8
Mandorle freſche spaccate, seruite su le foglie de uiti	nu.	400	piatti	8
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	16	piatti	8
Scasi teneri con la scorza	nu.	200	piatti	8
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	lib.	16	piatti	8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	200	piatti	8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	13
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	300	piatti	8
Ciambellette di Monache	nu.	250	piatti	8
			piatti	125

LE-

Digitized by Google

LEVATA LA TOVAGLIA, ET DATA l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide, & si seruirà.

Quarto & ultimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde	*lib.*	6 *piatti*	8
Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.*	40 *piatti*	8
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	40 *piatti*	8
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti*	8 *per sorte.*	
		piatti	32

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI Maggio. In giorno di Venere in Trasteuere in un Giardino.

ERa posta la Tauola, con tre touaglie, adornata con diuersi fiori, & frondi, la Bottiglieria con diuersi uini dolci, & garbi, la Credenza ben fornita di uarie sorti di tazze d'oro, d'argento, di maiolica, & di uetro; e prima che fusse data l'acqua odorifera alle mani, fu posto sotto ciascuna saluietta una ciambella grossa, fatta con latte, oua, e zuccaro, & butiro, & fu seruita à otto piatti, con otto Scalchi, & quattro Trincianti, & ogni uolta che si leuò la touaglia, si mutò saluiette candide, e per li conditi si messe forcine d'oro, e d'argento con coltelli; Per le confettioni si messe cocchiari, & à ogni seruitio si messe su la tauola sei statue di rilieuo in piedi, le prime erano di zuccaro, le seconde di butiro, e le terze di pasta reale, & tal collatione fu fatta dopo il uespro, con uarie sorti di strumenti, & musiche.

Primo seruitio con le prime statue di zuccaro.

Diana con la luna in fronte, con l'arco, & cane al laccio, con cinque Ninfe.
Prima Ninfa con un dardo in mano.
Seconda con l'arco, & la faretra.
Terza con uiola.
Quarta con cornettai
Quinta con un ciembalo.

Digitized by Google

Condite in zuccaro asciutte di piu sorte a beneplacito	lib. 16	piatti, ò taze	8
Cerase palombine	lib. 24	piatti	8
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra	lib. 16	piatti	8
Vua fresca conseruata	lib. 24	piatti	8
Melangole dolci monde, seruite con zuccaro sopra	nu. 60	piatti	8
Mostaccioli Napoletani	nu. 40	piatti	8
Spoletti di marzapane	nu. 40	piatti	8
Morselletti di pasta reale; lauorati in piu modi	nu. 40	piatti	8
Pignoccati freschi	nu. 40	piatti	8
Ciambelle di monache	nu. 400	piatti	8
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu. 40	piatti	8
Butiro passato per la siringa, seruito con zuccaro sopra	lib. 12	piatti	8
Giuncate in frondi, seruite con zuccaro, & fiori sopra	lib. 40	piatti	8
Bottarghe tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	lib. 6	piatti	8
Schinale acconcio	lib. 6	piatti	8
Aringhe acconcie	nu. 40	piatti	5
Tarantello acconcio	lib. 10	piatti	8
Alici acconci	nu. 120	piatti	8
Insalate di sparagi		piatti	8
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	lib. 8	piatti	8
Insalata di cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, & acqua rosa		piatti	8
Insalate di lattughe, & fiori di borragine		piatti	8
Pasticci di trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu. 8	piatti	8
Focaccine fatte con butiro	nu. 40	piatti	8
Oliue di spagna	nu. 24	piatti	8
Orecchine sfogliate piene di riso Turchesco	nu. 40	piatti	8
		piatti	208

Leuossi la prima touaglia, & dettesi l'acqua odorifera alle mani.

Secondo seruitio con le altre sei statue di butiro.

Vno Elephante con un castello su la schiena.
Hercole che sbranaua la bocca al lione.
Il gran uillano di Campidoglio.
Vn Camello, con un Re moro sopra.
Vn'alicorno che habbia il corno in bocca al serpente.

Il ci-

Digitized by Google

Il cignale di meleagro con la frezza in petto.				
Piſelli teneri aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe.	lib.	16	piatti	8
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, ſale, & pepe	nu.	40	piatti	8
Tartufali cotti con olio, ſugo di melangole, & pepe	lib.	18	piatti	8
Carciofani ſoffritti con butiro, ſeruiti con ſugo di melangole, & pepe	nu.	40	piatti	8
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib.	10	piatti	8
Palmette Napoletane acconcie	nu.	16	piatti	8
Paſticci di pere Kccarde, di tre per paſticcio	nu.	40	piatti	8
Pere guaſte, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	80	piatti	8
Pere moſcarole, o d'altra ſorte crude	lib.	24	piatti	8
Viſciole palombine	lib.	24	piatti	8
Rauiggioli Fiorentini	lib.	16	piatti	8
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	16	piatti	8
Scaſi teneri con la ſcorza	nu.	260	piatti	8
Caſci marzolini ſpaccati di due libre l'uno	nu.	8	piatti	8
Amandole freſche ſpaccate ſu le foglie di uiti	nu.	400	piatti	8
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib.	24	piatti	8
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	8
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	350	piatti	8
Ciambellette di monache.	nu.	200	piatti	8
Marroni cotti alle bracie, ſtufati nelle roſe, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe ſopra	nu.	300	piatti	8
Compoſta di rape	lib.	16	piatti	8
Compoſte di carote	lib.	16	piatti	8
Compoſta di citrioli	lib.	16	piatti	8
Compoſta di finocchio marino	lib.	16	piatti	8

Leuoſſi la touaglia, & dettesi l'acqua alle mani, & ſi mutò ſaluiette candide, cucchiari & forcine.

Terzo, & ultimo ſeruitio con l'ultime ſtatue.

Paride con un pomo d'oro in mano.
Pallade ignuda.
Giunone ignuda.
Venere ignuda.

Digitized by Google

Helena Troiana, adornata di ueste, & capelli d'oro.
Europa sul toro, con le mani alle corna.

Cedri sani conditi.	*lib.*	16	*tazze*	8
Limoncelli conditi.	*lib.*	16	*tazze*	8
Melangoletti conditi.	*lib.*	16	*tazze*	8
Cocomeri conditi.	*lib.*	16	*tazze*	8
Meloni conditi.	*lib.*	16	*tazze*	8
Cocuzze condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Pere condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Noci moscate condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Noci nostrali condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Persiche condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Arbicoccole condite.	*lib.*	16	*tazze*	8
Visciole siroppate in tazzette.	*nu.*	40	*piatti*	8
Gelo di cotogne in scatoline.	*nu.*	40	*piatti*	8
Scatoline di cotognata.	*nu.*	40	*piatti*	8
Scatoline di copeta	*no.*	24	*piatti*	8
Eucaccine di cotognata.	*nu.*	24	*piatti*	8
Scatole d'anaci confetti di due libre l'una	*nu*	8	*piatti*	8
scatole di confetti grossi di due libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
scatole di folignata confetta, di due libre l'una.	*nu.*	8	*piatti*	8
scatole di seme di mellone confetto di due libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Scatole di coriandioli confetti	*nu.*	8	*piatti*	8
Scatole di mandorle confette di dua libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Scatole di pistacchi confetti, di dua libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Scatole di pignoli confetti di due libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Finocchio confetto in pannocchie	*lib.*	16	*piatti*	8
Mazzi di fiori lauorati il pie d'oro, & di seta	*nu.*	40	*piatti*	8
stecchi profumati con acqua rosa in piatti	*nu.*	40	*piatti*	8
	in tutto tazze	88.	*piatti*	128.

MESE DI GIVGNO.

PRANZO ALLI VIII. DI GIVGNO, CON due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	12	*piatti*	2
Giuncate, seruite con zuccaro sopra	*nu.*	6	*piatti*	2

Morsel

Digitized by Google

Morſelletti di marzapane.	nu.	12	piatti	2
Fraole ſuacate, ſeruite con zuccaro ſopra.	lib.	4	piatti	2
Viſciole palombine.	lib.	6	piatti	2
Melangole di mezo ſapore monde, ſeruite con zuccaro ſopra.	nu.	12	piatti	2
Salciccione cotto in uino tagliato in fette.	lib.	3	piatti	2
Fiadoncelli pieni di compoſitione d'offelle.	nu.	12	piatti	2
			piatti	16

Primo ſeruitio di Cucina.

Croſtate d'animelle, & uua ſpina con fettoline di preſciutto.	nu.	2	piatti	2
Pezzi groſſi di fegato di uitella impillotati alla Franceſe, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti caldi con ſuo ſapor ſopra.	nu.	4	piatti	2
Paſticcetti ſfogliati di uitella battuta, di meza libra per paſticcio.	nu.	12	piatti	2
Pollaſtri ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate, & zuccaro ſopra.	nu.	12	piatti	2
Preſciutto ſoffritto, con ſaluia, & fette di pane, ſeruito con ſugo di melangole, e pepe ſopra.	lib.	4	piatti	2
Pollanche affaggianate, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra.	nu.	8	piatti	2
Oliue di Spagna.	nu.	80	piatti	2
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra.	nu.	2	piatti	2
			piatti	16

Secondo ſeruitio di Cucina.

Paperi ripieni con prugne, & uiſciole ſecche ſtufati.	nu.	2	piatti	2
Piccioni ſtufati con piſelli, & barbaglia di porco.	nu.	12	piatti	2
Paſticci di teſte di capretto ſenz'oſſo, ripieni di tre teſte per paſticcio.	nu.	2	piatti	2
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra.	nu.	2	piatti	2
Salza uerde per ſapore.			piatti	4
Sommata diſſalata alleſſata tagliata in fette coperta d'agliata.	lib.	2	piatti	2
Torte di ſaluiata.	nu.	2	piatti	2
			Torte	

Digitized by Google

Torte di faue freſche	*nu.*	2	*piatti*	2
			piatti	18

Secondo & ultimo ſeruitio di Credenza.

Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe.	*nu.*	12	*piatti*	2
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe.	*nu.*	12	*piatti*	2
Ceraſe romaneſche.	*lib.*	6	*piatti*	2
Pere, & mele di pin ſorte.	*nu.*	50	*piatti*	2
Caſcio Parmiggiano in fettuccie.	*lib.*	4	*piatti*	2
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati.	*nu.*	2	*piatti*	2
Scaſi teneri con la ſcorza.	*nu.*	60	*piatti*	2
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra.			*piatti*	4
Cialdoni fatti a ſcartocci.	*nu.*	100	*piatti*	2
Ciambellette di monache.	*nu.*	100	*piatti*	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muterà ſaluiette candide.

Finocchio dolce.	*nu.*	2	*piatti*	2
Stecchi ſu le foglie di uiti.	*nu.*	12	*piatti*	2
Mazzetti di fiori.	*nu.*	12	*piatti*	2
Conditi, & confettioni a beneplacito.	*piatti*	2	*per ſorte*	
			piatti	30

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalate di lattughe, & fiori di borragine.			*piatti*	2
Inſalate di meſcolanza			*piatti*	2
Inſalate di capparetti, uua paſſa, & zuccaro	*lib.*	1	*piatti*	2
Radici bianche, & tenere ſpaccate	*nu.*	6	*piatti*	2
Inſalate di magoncini, & piedi di papero			*piatti*	2
Piedi di uitella aleſſati coperti di ſalza uerde	*nu.*	4	*piatti*	2
Lingue di bufalo ſalate, & ſalciccione cotto in uino tagliate in fette, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	*lib.*	4	*piatti*	2
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	*nu.*	2	*piatti*	2

Ricot-

Digitized by Google

Ricotte passate con la siringa, seruite con zuccaro sopra	lib.	4	piatti 2
			piatti 18

Primo seruitio di Cocina.

Anatre ripiene arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	nu.	4	piatti 2
Crostate di uisciole senz'osso	nu.	2	piatti 2
Piccioni ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, et zuccaro sopra	nu.	12	piatti 2
Polastrelli alessati stati in adobbo, et poi fritti, seruiti cõ zuccaro, et cannella, et del medesimo adobbo sopra	nu.	12	piatti 2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	nu.	2	piatti 2
Pasticci di mezi capretti dinanzi, d'un mezo capretto per pasticcio tagliato in pezzi	nu.	2	piatti 2
Sapore di uisciole			piatti 4
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra	lib.	12	piatti 2
			piatti 18

Secondo seruitio di Cucina.

Lingue di uitella alessate, & poi inuolte nella rete arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	4	piatti 2
Vaccina misaltata alessata, seruita con petrosemolo sopra.	lib.	12	piatti 2
Agliata per sapore			piatti 4
Piccioni domestici ripieni, accompagnati con piselli, & fette di salciccione salato alessati, & seruiti caldi con esse materie.	nu.	12	piatti 2
Polpettoni di uitella, arrostiti allo spedo, & poi stufati, d'una libra, & meza l'uno	nu.	8	piatti 2
Brisauoli di uitella sottestati, tramezzati d'oua, cascio, spetierie, & una spina, seruiti caldi con suo brodo sopra.	lib.	8	piatti 2
Torte di piselli	nu.	2	piatti 2

Torte

Torte di ricotta con fiori di sambuco.	*nu.* 2	*piatti*	1
Pasticcetti di pere moscarole, di meza libra per pasticcio.	*nu.* 12	*piatti*	2
		piatti	20

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Ceraſe palombine.	*lib.* 8	*piatti*	2
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe.	*nu.* 12	*piatti*	2
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe.	*nu.* 12	*piatti*	2
Pere moſcarole, & d'altra ſorte.	*lib.* 8	*piatti*	2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie.	*lib.* 4	*piatti*	2
Caſcio marzolino di due libre l'uno ſpaccati.	*nu.* 2	*piatti*	2
Scafi teneri con la ſcorza.	*nu.* 60	*piatti*	2
Mandorline freſche ſpaccate, ſeruite ſu le foglie de uiti.	*nu.* 120	*piatti*	2
Giuncate, ſeruite con zuccaro ſopra.	*lib.* 8	*piatti*	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide e ſi ſeruirà.

Finocchio dolce freſco.	*lib.* 2	*piatti*	2
Stecchi in piatti con acqua roſa.	*nu.* 12	*piatti*	2
Mazzetti di fiori profumati.	*nu.* 12	*piatti*	2
Conditi, & confettioni a beneplacito.	*piatti* 2	*per ſorte.*	
		piatti	63

PRANZO ALLI XV. DI GIVGNO
con un ſeruitio ſolo di Cucina, & due di Credenza, ſeruito a quattro piatti con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

PEzzi di marzapane.	*nu.* 20	*piatti*	4
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra.	*nu.* 20	*piatti*	4
Butiro freſco lauato paſſato per la ſiringa, ſeruito con zuccaro ſopra.	*lib.* 6	*piatti*	4
Focaccine ſfogliate fatte con butiro.	*nu.* 20	*piatti*	4

Preſciu-

Digitized by Google

Preſciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con aceto roſato et zuccaro ſopra.	lib.	8	piatti	4
Lingue di bufalo ſalate cotte in uino tagliate in fette.	nu.	2	piatti	4
Fraole ſuacate con zuccaro ſopra.	lib.	6	piatti	4
Viſciolette, & maraſche.	lib.	8	piatti	4
			piatti	32

Primo, & ultimo ſeruitio di Cucina.

Croſtate d'animelle di capretto, & fettoline di preſciutto, & uua ſpina.	nu.	4	piatti	4
Friſtelle di ricotta, caſcio, & fiori di ſambuco.	nu.	100	piatti	4
Frittura d'animelle, & fegato di uitella, & fette di barbaglia di porco, ſeruita con ſugo di melangole, pepe, ſale, & zuccaro ſopra,	lib.	10	piatti	4
Pollaſtrelli arroſtiti allo ſpedo, & poi ſtufati con acqua roſa, aceto roſato, limoncelli tagliati, & zuccaro.	nu.	20	piatti	4
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra.	nu.	4	piatti	4
Piccioni domeſtici ripieni, ſtufati con ſalciccione, & piſelli.	nu.	20	piatti	4
Paſticci di lingue di uitella con ſua ſalza, di due per paſticcio.	nu.	4	piatti	4
Paperi ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra.	nu.	4	piatti	4
Teſte di capretto indorate con oua, et fritte, ſeruite con limoncelli tagliati, et zuccaro ſopra.	nu.	8	piatti	4
Grattonata di due petti di capretto, con oua, ſpetierie, agreſto, et zuccaro, ſeruita con zuccaro, et ſugo di melangole ſopra.			piatti	4
Lonza di uitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con limoncelli tagliati ſopra.	lib.	24	piatti	4
Oliue di Bologna.	nu.	200	piatti	4
Sapore di uiſciole.			piatti	5
Quaglie arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata.	nu.	20	piatti	4
Spalla di caſtrato arroſtita allo ſpedo, ſeruita con ſuo ſapor ſopra.	nu.	4	piatti	4
Torte d'herbe alla Lombarda.	nu.	4	piatti	4
Torte bianche marzapanate.	lib.	4	piatti	4
			piatti	69

Secon-

Digitized by Google

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe.	*nu.* 20	*piatti*	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.	*nu.* 20	*piatti*	4
Pere, & mele di piu sorte.	*nu.* 60	*piatti*	4
Cascio marzolino.	*lib.* 8	*piatti*	4
Cascio Parmeggiano in fettuccie.	*lib.* 6	*piatti*	4
Cerase Romanesche.	*lib.* 12	*piatti*	4
Mandorline fresche spaccate.	*nu.* 250	*piatti*	4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		*piatti*	5
Cialdoni fatti à scartocci.	*nu.* 200	*piatti*	4
Ciambellette di monache.	*nu.* 200	*piatti*	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.* 3	*piatti*	4
Stecchi profumati.	*nu.* 20	*piatti*	4
Mazzetti di fiori lauorati il pie di seta.	*nu.* 20	*piatti*	4
Conditi, & confettioni di piu sorte a beneplacito.	*piatti* 4	*per sorte.*	
		piatti	57

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

IN *salata di lattuga, & fiori di borragine.*		*piatti*	4
Insalata di mescolanza.		*piatti*	4
Insalata di sparagi.		*piatti*	4
Insalata di cedro tagliato in fette, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.		*piatti*	4
Insalata di magoncine, e piedi di papero alessati		*piatti*	4
Fraole suacate seruite con zuccaro sopra.	*lib.* 8	*piatti*	4
Arbicoccole.	*nu.* 60	*piatti*	4
Offelle di pasta reale alla Milanese.	*nu.* 20	*piatti*	4
Pasticci di uitella, seruiti freddi di sei libre per pasticcio.	*nu.* 4	*piatti*	4
		piatti	36

Primo

Digitized by Google

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra.	lib.	24	piatti	4
Quaglie arrostite alla spedo con sua crostata, seruite calde.	nu.	20	piatti	4
Piccioni nostrali stufati con fane fresche, & gola di porco.	nu.	20	piatti	4
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra.	nu.	4	piatti	4
Suppa di nisciole fatta con uino, butiro, & zuccaro.			piatti	4
Capponi giouani ripieni alessati coperti di rauioli senza spoglia seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra.	nu.	8	piatti	4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con pere moscarole, stufate sopra.	nu.	4	piatti	8
Mezi capretti dinanzi alessati, & poi fritti nella padella, seruiti con aceto rosato, & zuccaro sopra.	nu.	12	piatti	4
Pollanche marzoline affaggianate, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.	uu.	12	piatti	4
Pasticcetti di teste di capretto intiere senz'osso ripiene d'una per pasticcio.	nu.	20	piatti	4
Lingue di uitella alessate tagliate per longo in due parti adorate con ona, & poi fritte, seruite con limoncelli, et zuccaro sopra.	nu.	6	piatti	4
Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra.	nu.	4	piatti	4
Torte di pere moscarole.	nu.	4	piatti	4
Pasticci piccioli di latte.	nu.	20	piatti	4
Torte d'herbe alla Bolognese.	nu.	4	piatti	4
			piatti	63

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, sale, & pepe.	nu.	20	piatti	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.	nu.	20	piatti	4
Pere, & mele di piu sorte.	nu.	60	piatti	4
Cascio Romagnolo.	lib.	8	piatti	4
Casci marzolini spaccati di due libre l'uno.	nu.	4	piatti	4
Scafi teneri con la scorza.	nu.	200	piatti	4
Mandorle fresche spaccate.	nu.	300	piatti	4

Neue

Digitized by Google

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.		*piatti*	7
Cialdoni fatti a scartocci.	*nu.* 200	*piatti*	4
Ciambellette di Monache.	*nu.* 200	*piatti*	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà

Finocchio dolce uerde mondo il gambo.	*lib.* 3	*piatti*	4
Stecchi in piatti con acqua rosa.	*nu.* 20	*piatti*	4
Mazzetti di fiori profumati.	*nu.* 20	*piatti*	4
Conditi, et confettioni a beneplacito.		*piatti* 4	*per sorte.*
		piatti	59

PRANZO ALLI XXV. DI GIVGNO, CON quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cucina, seruito a dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra.	*lib.* 20	*piatti*	10
Visciole palombine.	*lib.* 30	*piatti*	10
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra.	*nu.* 300	*piatti*	10
Arbicoccole.	*nu.* 150	*piatti*	10
Biscotelli di marzapane,	*nu.* 60	*piatti*	10
Mostaccioli Napoletani.	*nu.* 60	*piatti*	10
Pignoccati freschi.	*nu.* 60	*piatti*	10
Melangole dolci monde, seruite con zuccaro sopra.	*nu.* 60	*piatti*	10
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.	*nu.* 60	*piatti*	10
Butiro passato per la siringa, seruito con zuccaro sopra.	*lib.* 15	*piatti*	10
		piatti	100

Secondo seruitio di Credenza.

Tortiglioni grandi sfogliati alla Milanese, fatti con butiroi.	*nu.* 10	*piatti*	10
Orecchine sfogliate piene di compositione d'offeletlte ser			

uite

Digitized by Google

uite fredde con zuccaro sopra.	nu.	60	piatti 10
Pasticci di uitella mongana di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	10	piatti 10
Salciccioni cotti in uino tagliati in fette seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	12	piatti 10
Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con uua passa, & zuccaro sopra	lib.	10	piatti 10
Lonza di uitella arrostita allo spedo tagliata minuta, seruita con sugo di limoncelli, capperetti, & zuccaro sopra	lib.	60	piatti 10
			piatti 60

Primo seruitio di Cucina.

Crostate di uisciole senz'osso, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	10	piatti 10
Pasticcetti sfogliati d'animelle, occhi, & orecchi di capretto, d'otto oncie l'uno	nu.	60	piatti 10
Pollanchette d'India ripiene impillottate, arrostite allo spedo, seruite con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	nu.	10	piatti 10
Salza reale in piatti			piatti 10
Crostate di polpe, & gropponi di piccioni, & medolle di boue	nu.	10	piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti 10
Quaglie tramezzate con fegatelli di uitella arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	60	piatti 10
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	60	piatti 10
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo addobbo sopra	nu.	60	piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra	nu.	20	piatti 10
Frittelle di latte con fiori di sambuco	nu.	300	piatti 10
			piatti 120

Digitized by Google

Secondo seruitio di Credenza.

Capponi giouani alessati con mortatelle, seruiti con esse mortatelle, & petrosemolo sopra	nu.	20	piatti	10
Anatre domestiche grosse alessate, coperte di tortelletti, seruiti con cascio, & cannella sopra.	nu.	10	piatti	10
Vitella ripiena alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	50	piatti	10
Sapore bianco in piatti			piatti	20
Piccioni domestici ripieni alessati con pistelli, & barbaglia di porco	nu.	60	piatti	10
Pasticci di polletti di sei per pasticcio, seruiti caldi	nu.	10	piatti	10
Suppe di capirottata, con cascio, & polpe di 20. piccioni sotto			piatti	15
Fiadoncelli ripieni d'una passa, zuccaro, & canella, medolle di boue, & rossi d'oua dure	nu.	60	piatti	10
Minestra di latte, rossi d'oua, & zuccaro			piatti	20
Gelo con polpa di cinque capponi sotto			piatti	20
			piatti	135

Terzo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'anime sopra.	lib.	60	piatti	10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con il suo sapore sopra	nu.	20	piatti	10
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti	10
Lombi di uitella stati in adobbo, & poi inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	60	piatti	10
Pasticci di polpette di uitella, che prima sieno state in adobbo, di quattro libre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	30	piatti	10
Capponi giouani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Pasticci di Crema	nu.	10	piatti	10
			piatti	80

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Paperi ripieni stufati al forno con diuerse frutte.	nu.	20	piatti	10

Pastic-

Digitized by Google

Paſtlicci di piccioni di palombara, di quattro per paſticcio.	nu.	10	piatti	10
Polpette di carne uitellina tramezate di caſcio, e oue ſottestate	lib.	20	piatti	10
Gelo di colore d'ambra gialla, in canoncini			piatti	20
Limonea fatta con amandole, zuccaro, ſugo di limoncelli, & altro			piatti	20
Teſte di capretto aleſſate, ſeruite con agliata ſopra	nu.	30	piatti	10
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	10	piatti	10
Torte bianche marzapanate	nu.	10	piatti	10
Paſticci piccioli di pere moſcarole, o altre pere	nu.	60	piatti	10
Vn lauoriero di paſta fatto con latte paſſato per la ſiringa, ſpoluerizato di zuccaro.			piatti	10
			piatti	120

Terzo ſeruitio di Credenza.

Carciofani cotti con aceto, & pepe	nu.	60	piatti	10
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	60	piatti	10
Arbicoccole, et mirabolani	nu.	150	piatti	10
Ceraſe Romaneſche	lib.	20	piatti	10
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	250	piatti	10
Caſcio Maiorichino	lib.	15	piatti	10
Caſcio Romagnolo in forma di limoncelli	lib.	15	piatti	10
Gelo in quadretti di piedi di capretto, et di uitella			piatti	15
Maroni cotti nelle bracie ſeruiti con ſale, pepe, et zuccaro ſopra	nu.	250	piatti	10
Gambari cotti in uino, e ſpetierie, ſeruiti con aceto, et pepe	nu.	300	piatti	10
Giuncate fatte in canne, ſeruite con zuccaro, et fiori ſopra	lib.	40	piatti	10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	20
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	400	piatti	10
Ciambelle di monache	nu.	250	piatti	10
			piatti	155

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Quarto, & ultimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	8	*piatti*	10
Stecchi seruiti su le foglie de uiti	*nu.*	60	*piatti*	10
Mazzetti di fiori lauorati il piede con seta	*nu.*	60	*piatti*	10
Cialdoncini fatti di mollica di pane & zuccaro	*nu.*	800	*piatti*	10
Ciambellette d'uoua, & zuccaro	*nu.*	600	*piatti*	10
Condite di uarie sorte sciroppate	*piatti*	10	*per sorte.*	
Confettioni di piu sorte bianche			*piatti*	10
			piatti	70

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate cotte di uerzura di piu sorte	*piatti*	10	*per sorte.*	
Insalate crude di uerzura di piu sorte	*piatti*	10	*per sorte.*	
Insalata di capparetti, & uua passa	*lib.*	8	*piatti*	10
Insalata di piedi di uitella	*nu.*	20	*piatti*	10
Vua fresca dell'anno passato conseruata	*lib.*	20	*piatti*	10
Capi di latte seruiti con zuccaro, & fiori sopra	*nu.*	60	*piatti*	10
Ricotte passate, seruite con zuccaro, e fiori sopra	*lib.*	16	*piatti*	10
Gelo di piedi di castrato in quadretti con pezzi di persiche sanguigne cotto			*piatti*	20
			piatti	90

Secondo seruitio di Credenza.

Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra	*lib.*	20	*piatti*	10
Prugne monde, seruite su le foglie di uiti in piatti con zuccaro sopra	*nu.*	300	*piatti*	10
Arbicocche	*nu.*	150	*piatti*	10
Visciole palombine	*lib.*	20	*piatti*	10
Lingue di bufalo salate, & salciccioni cotti in uino, ta-				

Digitized by Google

no, tagliate in fette in tutto	lib.	15	piatti 10
Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con zuccaro, & sugo di melangole sopra	lib.	15	piatti 10
Sommata cotta in uino tagliata in fette, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	10	piatti 10
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	10	piatti 10
Offelle sfogliate alla Milanese, seruite fredde	nu.	60	piatti 10
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	4	piatti 4
Salza fatta d'una passa, mandorle torate, et mostaccioli			piatti 10
Tortiglioni sfogliati, fatti con butiro alla Lombarda	nu.	10	piatti 10
			piatti 14

Primo, seruitio di Cucina.

Pollanchette d'India impillottate, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Pauoncini nostrali incartati arrostiti allo spedo, seruiti cõ capparetti, et zuccaro sopra	nu.	20	piatti 10
Ceruellate di fegato di uitella in la rete fritte	nu.	30	piatti 10
Salza d'una passa			piatti 20
Pasticci di polpette di uitella di quattro libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	10	piatti 10
Gelo passato per la siringa			piatti 20
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti 10
Paparetti piccolini ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con una passa stufata, zuccaro, et sugo di melangole sopra	nu.	20	piatti 10
Oliue di Genoua	nu.	250	piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con il suo sapore sopra	nu.	20	piatti 10
			piatti 120

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi appastati alessati, coperti di tortelletti, seruiti con

Digitized by Google

cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	10	piatti	10
Suppe di uisciole senz'osso			piatti	20
Piccioni ripieni stufati con lingue di porco salate, & cipolle uecchie intiere	nu.	60	piatti	10
Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	60	piatti	10
Pasticci di mezzi capretti dinanzi spezzati, d'un mezo capretto per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Sapor bianco di amandole			piatti	20
Pollanche grosse d'India alessate, seruite con fiori di borragine, & petrosemolo sopra	nu.	10	piatti	10
Polpette di cinquanta libre di uitella, ripiene sotteslate	nu.	150	piatti	10
Torte bianche marzapanate	nu.	10	piatti	10
Sommata dissalata alessata, seruita con agliata sopra	nu.	40	piatti	10
			piatti	120

Terzo seruitio di Cocina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra	lib.	60	piatti	10
Zigotti di castrato fritti, & poi arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle soffritte, & col medesimo sapor sopra	nu.	10	piatti	10
Capponi giouani ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con oliue spaccate sopra	nu.	10	piatti	10
Anatre d'India arrostite allo spedo seruite con uisciole cotte in uino, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Sapor di prugne con corpo			piatti	20
Piccioni grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	40	piatti	10
Lingue di uitella alessate, inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Visciole Palombine	lib.	30	piatti	10

Gelo

Digitized by Google

Gelo in forma di mezo rilieuo.			*piatti*	10
			piatti	120

Quarto & vltimo ſeruitio di cucina.

Paperi ripieni ſtufati con prugne, & pere.	*nu.*	10	*piatti*	10
Conigli aroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra.	*nu.*	20	*piatti*	10
Paſticci di teſte di capretto con fette di gola di porco, di tre teſte per paſticcio.	*nu.*	10	*piatti*	10
Spalle di caſtrato rifatte con la rete, arroſtite ſu la gratico la, & ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.	*nu.*	10	*piatti*	10
Moſtarda amabile per ſapore.			*piatti*	20
Quaglie ſtufate con fette di ſommata, & piſelli freſchi.	*nu.*	60	*piatti*	10
Polpette di vitella d'una libra l'una arroſtite allo ſpedo, & poi ſtufate con prugne, & uiſciole ſecche.	*lib.*	40	*piatti*	10
Zinne di uaccina con latte di dieci libre l'una adorate, & fritte, ſeruite con ſugo di limoncelli & zuccaro ſopra.	*nu.*	2	*piatti*	10
Limonea, ſeruita con zuccaro ſopra.			*piatti*	20
Gelo con occhi, & orecchi di capretto ſotto.			*piatti*	20
Paſticci di fonghi Spagnuoli, di ſei libre per paſticcio.	*nu.*	10	*piatti*	10
Torte d'herbe alla Lombarda.	*nu.*	10	*piatti*	10
Torte di pere moſcarole.	*nu.*	10	*piatti*	10
Paſticetti piccioli di uiſciole d'una libra per paſticcio.	*nu.*	60	*piatti*	10
Paſticci di pedoni di carciofani di 20 per paſticcio.	*nu.*	10	*piatti*	10
Oſtreghe aleſſate, o cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole, & pepe ſopra.	*nu.*	250	*piatti*	10
			piatti	190

Terzo ſeruitio di Credenza.

Piſelli teneri aleßati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe.	*lib.*	30	*piatti*	10
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe.	*nu.*	60	*piatti*	10
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe.	*nu.*	60	*piatti*	10
Pere ruſpe, & d'altra ſorte	*nu.*	200	*piatti*	10
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	*nu.*	10	*piatti*	10

Digitized by Google

Rauiggioli Fiorentini	lib.	15	piatti	10
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	12	piatti	10
Mandorle freſche ſpaccate, ſu le foglie de uiti	nu.	40	piatti	10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra.			piatti	20
Cialdoncini fatti a ſcartocci	nu.	400	piatti	10
Ciambellette di monache.	nu.	300	piatti	10
			piatti	120

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Quarto & ultimo ſeruitio di Credenza.

Ciambellette di noua, & zuccaro	nu.	400	piatti	10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, e zuccaro	nu.	800	piatti	10
Finocchio dolce freſco mondo il gambo	lib.	8	piatti	10
Stecchi in piatti con acqua roſa	nu.	60	piatti	10
Mazzetti di fiori profumati	nu.	60	piatti	10
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	10	per ſorte.	
Cotognate di piu ſorte	piatti	10	per ſorte.	
			piatti	70

PRANZO IN GIORNO MAGRO NEL L'ANtedetto meſe con due ſeruitij di Credenza, & due di Cucina, ſeruito a ſei piatti, con ſei Scalchi, & ſei Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Prugne monde, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	100	piatti	6
Fraole ſuacate, ſeruite con zuccaro ſopra	lib.	8	piatti	6
Viſciole, o maraſche, ſeruite ſu le foglie di uiti	lib.	12	piatti	6
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	24	piatti	6
Ricotte paſſate per la ſiringa	lib.	8	piatti	6
Tarantello libre quattro, & alici cinquanta, meſcolati inſieme acconcie			piatti	6
Torte di uiſciole, ſeruite fredde	nu.	6	piatti	6

Fiadon-

Digitized by Google

Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle.	nu.	24	piatti	6
			piatti	48

Primo seruitio di Cucina.

Oue freſche da beuere	nu.	24	piatti	6
Frittelle di caſcio graſſo, ricotta, & fiori di ſambuco	nu.	100	piatti	6
Croſtate di latte d'ombrina, o di ſtorione, con tarantello cotto	nu.	6	piatti	6
Polpette di ſtorione di quattro oncie l'una arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	50	piatti	6
Palamidi cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	lib.	20	piatti	6
Roſſi d'oua affritellati ne' piatti d'argento alla Franceſe, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra.	nu.	48	piatti	6
Rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	100	piatti	6
Riſo cotto con latte, & butiro, ſeruito con zuccaro, & cannella ſopra.			piatti	8
			piatti	50

Secondo seruitio di Cucina.

Storione cotto in bianco con acqua, & ſale, ſeruito con petroſemolo ſopra	lib.	24	piatti	6
Sapor bianco d'amandole			piatti	8
Torte di ſaluiata	nu.	6	piatti	6
Luccio in pottaggio	lib.	18	piatti	6
Frittelle d'oua dure, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra.	nu.	50	piatti	6
Luccetti fritti, ſeruiti con agreſtata ſopra.	lib.	24	piatti	6
Frittate doppie di otto oua l'una, tramezzate di prouatura freſca, & zuccaro, & poi ſotteſtate nel butiro	nu.	6	piatti	6
Calamaretti piccoli fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra	nu.	18	piatti	6
Triglie, & altri peſcetti maritimi fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra.	lib.	18	piatti	6

Paſticci

Digitized by Google

Pasticci di tinche con piselli per dentro, di cinque libre per pasticcio	nu. 6	piatti	6
		piatti	62

Secondo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	nu. 5	piatti	6
Torte bianche	nu. 6	piatti	6
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe	nu. 24	piatti	6
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe	nu. 24	piatti	6
Pere, & mele di piu sorte	nu. 72	piatti	6
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib. 9	piatti	6
Casci marzolini spaccati di due libre l'uno	lib. 6	piatti	6
Scasi teneri con la scorza	nu. 100	piatti	6
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie di uiti	nu. 200	piatti	6
Arbicoccole grosse	nu. 100	piatti	6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		piatti	8
Cialdoni fatti a scartocci	nu. 300	piatti	6
Ciambellette di monache	nu. 200	piatti	6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib. 4	piatti	6
Stecchi profumati	nu. 24	piatti	6
Mazzetti di fiori lauorati il pie di seta	nu. 24	piatti	6
Conditi, & confettioni a beneplacito		piatti	6
		piatti	104

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

Visciole, o marasche	lib. 12	piatti	6
Arbicoccole grosse	nu. 100	piatti	6
Insalate di uerdura di piu sorte	piatti 6	per sorte.	
Alici acconcie con aceto, olio, & origano	nu. 80	piatti	6
Bottarghe acconcie	lib. 4	piatti	6
Sgombri marinati, seruiti con suo sapore sopra	lib. 12	piatti	6

Fra-

Digitized by Google

Frauolini marinati, seruiti con suo sapore sopra	lib.	12	piatti	6
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	6	piatti	6
Insalate di code di cinquecento gambari			piatti	6
Ricotte passate, seruite con zuccaro sopra	lib.	6	piatti	6
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	6	piatti	6
			piatti	72

Primo seruitio di Cucina.

Pezzi d'ombrina stufati con cipolle intiere	lib.	24	piatti	6
Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra	lib.	24	piatti	6
Torte di sarde senza spina	nu.	6	piatti	6
Anguille arrostite allo spedo con sua crostata, seruite con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	lib.	15	piatti	6
Granchi mutati fritti, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	50	piatti	6
Rauioli con spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella	nu.	120	piatti	6
Minestra di piselli con pezzi di tenche stufate con esse			piatti	8
Oue dure ripiene, seruite con suo sapore d'amandole sopra	nu.	50	piatti	6
Cannoncini d'oua, di due oua l'uno, pieni d'uua passa, & zuccaro, seruiti con limoncelli tagliati, zuccaro, & cannella sopra	nu.	24	piatti	6
			piatti	56

Secondo seruitio di Cocina.

Frauoline fritte, seruite con sugo di melangole sopra	lib.	18	piatti	6
Pottaggio di lumache cauate	nu.	300	piatti	6
Rane fritte coperte d'agrestata	nu.	200	piati	6
Frittate uerdi con sugo d'herbe, d'otto oua l'una	nu.	6	piatti	6
Pesciolini di fiume fritti, seruiti con sale, & sugo di limoncelli sopra	lib.	12	piatti	6
Lumache fritte, coperte di salza uerde	nu.	600	piatti	6
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	6
			piatti	42

Secon-

Digitized by Google

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte bianche	*nu.*	6	*piatti*	6
Torte d'herbe	*nu.*	6	*piatti*	6
Paſticci di pedoni di carciofani, di dieci pedoni per paſticcio	*nu.*	6	*piatti*	6
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, & pepe	*nu.*	24	*piatti*	6
Piſelli teneri aleſſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe	*lib.*	9	*piatti*	6
Carciofani crudi ſeruiti con ſale, & pepe	*nu.*	24	*piatti*	6
Pere', & mele di piu ſorte	*nu.*	100	*piatti*	6
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	*lib.*	8	*piatti*	6
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	*nu.*	6	*piatti*	6
Mandorline freſche ſpaccate, ſu le foglie de uiti	*nu.*	200	*piatti*	6
Arbicoccole groſſe	*nu.*	72	*piatti*	6
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			*piatti*	8
Cialdoni fatti a ſcartocci	*nu.*	250	*piatti*	6
Ciambellette di monache	*nu.*	200	*piatti*	6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, & ſi ſeruirà.

Finocchio freſco dolce	*lib.*	4	*piatti*	6
Stecchi profumati	*nu.*	24	*piatti*	6
Mazzetti di fiori	*nu.*	24	*piatti*	6
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti* 6		*per ſorte.*	
			piatti	110

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO di Giugno a Monte Cauallo, nella Vigna dell'Illuſtriſſ. & Reuerendiſſ. Cardinale di Carpi Ridolfo Pio, dal Sig. Giouan Lodouico, fratello di detto Cardinale.

Primo ſeruitio.

Moſtaccioli Napoletani	*nu.*	40	*piatti*	8
Calicioni di marzapane	*nu.*	40	*piatti*	8
			Pigno	

Digitized by Google

Pignoccati freschi.	nu. 40	piatti	8
Morselletti di marzapane in piu foggie.	nu. 40	piatti	8
Melangole di mezo sapor monde seruite con zuccaro sopra.	nu. 40	piatti	8
Fraole suacate in tazze, seruite con zuccaro sopra.	lib. 16	piatti	8
Prugne damaschine monde.	nu. 300	piatti	8
Visciole palombine, & maraschе.	lib. 32	piatti	8
Celse more.	nu. 800	piatti	8
Arbicoccole grosse mirabolane.	nu. 200	piatti	8
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu. 40	piatti	8
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio cauati delle casse tagliati in fette.	nu. 8	piatti	8
Capparetti con uua passa, & zuccaro, & aceto rosato, mescolati con libre quattro di presciutto sfilato.	lib. 8	piatti	8
Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti con sale, acqua rosa, & zuccaro sopra.		piatti	8
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi trinciati.	nu. 4	piatti	8
Sapor di uisciole con corpo.		piatti	13
Olive di Spagna.	nu. 300	piatti	8
Gelo di piedi di polli, & di capretto in quadretti		piatti	13
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in uino tagliati in fette in tutto.	lib. 12	piatti	8
Piccioni senz'osso stati in adobbo reale, & fritti, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro, & cannella sopra.	nu. 40	piatti	8
Torte di pere moscarole marzapanate, seruite fredde.	nu. 8	piatti	8
Orecchine piene di biancomagnare.	nu. 40	piatti	8
Fucaccine sfogliate fatte con butiro	nu. 40	piatti	8
		piatti	194

Secondo, & ultimo seruitio.

Gambari cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe.	nu. 300	piatti	8
Carciofani cotti, seruiti con aceto, et pepe.	nu. 40	piatti	8
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, et pepe	lib. 16	piatti	8
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe.	nu. 40	piatti	8
Pere moscarole.	lib. 24	piatti	8

Capi

Digitized by Google

Capi di latte alla Bolognese	nu.	8	piatti	8
Amandole freſche ſpaccate, ſu foglie di uiti	nu.	300	piatti	8
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	150	piatti	8
Caſcio Romagnuolo	lib.	16	piatti	8
Rauioli Fiorentini	lib.	16	piatti	8
Caſcio parmiggiano in fettuccie	lib.	16	piatti	8
Nocelle freſche, monde	lib.	16	piatti	8
Giuncate fatte in giunco, ſeruite con roſe, & zuccaro ſopra	lib.	32	piatti	8
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	13
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	300	piatti	8
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	8
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	400	piatti	8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, con cocchiari, & forcine.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	6	piatti	8
Stecchi profumati	nu.	40	piatti	8
Mazetti di fiori lauorati il piede d'oro, et ſeta	nu.	40	piatti	8
Conditi ſciroppati di piu ſorte	lib.	16	piatti	8 per ſorte.
Confettioni bianche di piu ſorte in ſcatole di due libre l'una	nu.	8	piatti	8
Gelo di cotogne in ſcatoline	nu.	40	piatti	8
Cotognate muſchiate fine, in ſcatole di due libre l'una	nu.	8	piatti	8
			piatti	197

MESE DI LVGLIO.

PRANZO ALLI VIII. DI LVGLIO, CON un ſeruitio ſolo di Cocina, & dui ſeruitij di Credenza, ſeruito a tre piatti con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	16	piatti	3
Moſtaccioli Romaneſchi	nu.	19	piatti	3

Melo-

Digitized by Google

Meloni bianchi,& rossi tagliati	*nu.*	6	*piatti*	3
Casci marzolini Fiorentini,di due libre l'uno spaccati	*nu.*	3	*piatti*	3
Lingue di boue salate, & sommata salata, cotta in uino, tagliata in fette mescolate insieme,in tutto	*lib.*	8	*piatti*	3
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio,seruiti freddi	*nu.*	3	*piatti*	3
Pizze sfogliate fatte con butiro	*nu.*	16	*piatti*	3
			piatti	37

Primo,& ultimo seruitio di Cucina.

Frittelle di Latte alla Venetiana,seruite con zuccaro sopra	*nu.*	100	*piatti*	3
Crostate d'animelle di capretto,con fette di presciutto	*nu.*	3	*piatti*	3
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	*nu.*	16	*piatti*	3
Quaglie in brodo lardiero	*nu.*	16	*piatti*	3
Paperi ripieni stufati al forno con diuerse frutte	*nu.*	3	*piatti*	3
Capponi giouani alessati, coperti di rauioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	*nu.*	6	*piatti*	3
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	*nu.*	3	*piatti*	3
Salza uerde per sapore			*piatti*	5
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra	*lib.*	18	*piatti*	3
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	*nu.*	16	*piatti*	3
Visciole fresche in piatti	*lib*	9	*piatti*	3
Cocuzze ripiene alesate con due libre di mortatelle			*piatti*	5
Piccioni stufati con piselli, & gola di porco	*nu.*	16	*piatti*	3
			piatti	43

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.*	3	*piatti*	3
Torte bianche marzapanate	*nu.*	3	*piatti*	3
Pasticcetti di pedoni di carciofani di tre per pasticcio	*nu.*	16	*piatti*	3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe	*nu.*	16	*piatti*	3
Pere moscarole,& altre pere	*lib.*	9	*piatti*	3

Casci

Digitized by Google

Caſci marzolini d'una libra e meza l'uno ſpaccati.	nu. 3	piatti	3
Caſcio parmiggiano in fettuccie.	lib. 6	piatti	3
Amandole feſche ſpaccate.	nu. 200	piatti	3
Giuncate ſeruite con zuccaro ſopra.	lib. 6	piatti	3
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra.		piatti	5
Cialdoni fatti a ſcartocci.	nu. 150	piatti	3
Ciambellette di monache.	nu. 100	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Pinocchio dolce uerde mondo il gambo	lib. 2	piatti	3
Stecchi ſu le foglie di uiti in piatti	nu. 16	piatti	3
Mazzetti di fiori profumati	nu. 16	piatti	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti 3	per ſorte.	
		piatti	50

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del pranzo con un ſeruitio piu di Cucina.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalata di uerzura di piu ſorte.	piatti 3	per ſorte.	
Meloni bianchi, & roſſi.	nu. 8	piatti	3
Caſcio Romagnolo.	lib. 6	piatti	3
Paſticci di uitella di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi.	nu. 3	piatti	3
Liugue di boue ſalate cotte in uino tagliate in fette.	nu. 2	piatti	3
Sommata cotta in uino tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra.	lib. 6	piatti	3
preſciutto cotto in uino, tagliato in fette, ſeruito con zuccaro, & uua paſſa, cotta in uino, & zuccaro ſopra.	lib. 6	piatti	3
Offelle alla Milaneſe.	nu. 16	piatti	3
Sfogliatelle di bianco magnare.	nu. 16	piatti	3
		piatti	27

Primo ſeruitio di Cucina.

Pollaſtrelli picciolini arroſtiti allo ſpedo ſtufati alla Catelana	nu. 16	piatti	3

Tortore

Digitized by Google

Tortore giouani arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſua croſtata	nu.	16 piatti	3
Conigli arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra	nu.	6 piatti	3
Croſtate di perſiche	nu.	3 piatti	3
Lingue di uitella picciole inuolte cõ la rete arroſtite allo ſpedo, ſeruite con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra	nu.	6 piatti	3
Lonza di uitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenz'oſſo, & zuccaro, & ſugo di melangole ſopra	lib.	18 piatti	3
Gelo di carne in tazzette di piu colori	nu.	16 piatti	3
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra	nu.	3 piatti	3
		piatti	24

Secondo ſeruitio di Cucina.

Capponi giouani aleßati, con due ſalami ſpatcati, ſeruiti caldi con eſſi ſalami, et petroſemolo ſopra	nu.	6 piatti	3
Teſte picciole di uitella aleßate in bianco, ſeruite con fiori di borragine ſopra, et melangole in bocca	nu.	3 piatti	2
Agliata fatta con amandole		piatti	5
Piccioni ſtufati con rape di cauoli torzuti, et barbaglia di porco	nu.	16 piatti	3
Paſticci piccolini di ſegato di polli, oua non nate, et roſſi d'oua cotti duri, ſeruiti caldi con zuccaro ſopra	nu.	16 piatti	3
Mezi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con maiorana ſopra	nu.	3 piatti	3
Pollanche noſtrali aſſagianate, ſeruite con melagole tagliate ſopra	nu.	9 piatti	3
Salza uerde per ſapore		piatti	5
Paſticci d'anatrotte gioueni di tre per paſticcio	nu.	3 piatti	3
Paperi giouani ſtufati, ſeruiti con pedoni di carciofani cotti ſopra	nu.	3 piatti	3
Olive di Genoua	nu.	100 piatti	3
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib.	10 piatti	3
Palombelle arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, capparetti, et zuccaro ſopra	nu.	12 piatti	3
Reterte di paſta ſpogliata	nu.	3 piatti	3
		piatti	46

Digitized by Google

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di piselli freschi	*nu.*	3	*piatti*	3
Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.*	3	*piatti*	3
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe	*nu.*	16	*piatti*	3
Pere, & mele di piu sorte	*nu.*	50	*piatti*	3
Cascio maiorichino	*lib.*	6	*piatti*	3
Arbicoccole grosse	*nu.*	50	*piatti*	3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	5
Cialdoni fatti a scartocci	*nu.*	150	*piatti*	3
Ciambellette di monache	*nu.*	100	*piatti*	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	3
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	16	*piatti*	3
Stecchi su le foglie de uiti	*nu.*	16	*piatti*	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti*	3	*per sorte.*	
			piatti	41

PRANZO ALLI XV. DI LVGLIO,
con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a quattro piatti, con quattro Schalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Mellani bianchi, & rossi	*nu.*	8	*piatti*	4
Casci marzolini spaccati di due libre l'uno	*lib.*	4	*piatti*	4
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	20	*piatti*	4
Prugne monde, seruite su le foglie de uiti con zuccaro sopra	*nu.*	100	*piatti*	4
Fichi mondi, seruiti su le foglie de uiti	*nu.*	80	*piatti*	4
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra	*lib.*	6	*piatti*	4
More fresche, seruite su le foglie de uiti	*nu.*	300	*piatti*	4
Melangole di mezo sapore, monde, seruite con zuccaro sopra	*nu.*	20	*piatti*	4
Presciutto, & salciccioni cotti in uino tagliati in fette	*lib.*	8	*piatti*	4
Morselletti di marzapane	*nu.*	20	*piatti*	4

Pezze

Digitized by Google

Pezze sfogliate fatte con butiro, seruite fredde	nu.	20	piatti	4
			piatti	44

Primo seruitio di Cucina.

Animelle di uitella inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	para	4	piatti	4
Animelle, & testicoli di capretto, con fettoline di gola di porco, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra, in tutto	lib.	8	piatti	4
Crostate di uisciole senz'osso	nu.	4	piatti	4
Rollastrelli piccolini a foggia di starnotti ripieni con finocchio, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	20	piatti	4
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	4	piatti	4
Grattonata di quattro petti di capretto, seruita con zuccaro, & cannella sopra			piatti	5
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata	nu.	40	piatti	5
Frittelle di latte, seruite con zuccaro sopra	nu.	100	piatti	4
Polpette di uitella di quattro oncie l'una arrostite allo spedo seruite con una passa cotta in uino, & zuccaro sopra	nu.	40	piatti	4
			piatti	38

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi giouani alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	8	piatti	4
Panzette di uitella ripiene alessate, seruite con fiori di borragine, & menta sopra	lib.	20	piatti	4
Sapor bianco d'amandole			piatti	5
Minestra di piselli con due mortatelle tagliate in fette dentro			piatti	6
Piccioni stufati con cucuzze ripiene	nu.	20	piatti	4
Pasticci di lingue di uitella, con suo sapor dentro, di due libre per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Paperi stufati al forno con prugne, e uisciole secche	nu.	4	piatti	4
Teste di capretto alessate, & adorate con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati con zuccaro, e cannella sopra	nu.	10	piatti	4
Torte di pere moscarole	nu.	4	piatti	4
Torte di saluiata	nu.	4	piatti	4
			piatti	43

Digitized by Google

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe	nu.	20	piatti	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	20	piatti	4
Pasticci di pere moscarole di meza libra per pasticcio	nu.	20	piatti	4
Piselli teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, et pepe	lib.	8	piatti	4
Pere, et mele di piu sorte	nu.	80	piatti	4
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	8	piatti	4
Cascio di riuiera	lib.	8	piatti	4
Mandorle fresche spaccate	nu.	200	piatti	4
Arbicoccole grosse	nu.	90	piatti	4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	5
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	160	piatti	4
Ciambellette di monache	nu.	150	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco	lib.	2	piatti	4
Stecchi su le foglie di uiti	nu.	20	piatti	4
Mazzetti di fiori profumati	nu.	20	piatti	4
Condii, et confettioni a beneplacito			piatti	4
			piatti	65

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del pranzo, con un seruitio solo di Cucina, & due seruitij di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Melloni bianchi, et rossi tagliati	nu.	8	piatti	4
Cascio maiorichino	lib.	8	piatti	4
Insalata di fiori di borragine, et capparetti			piatti	4
Insalata di piedi di capretto			piatti	4
Visciole palombine	lib.	8	piatti	4
Frauole suacate, seruite con zuccaro sopra	lib.	8	piatti	4
Mostaccioli Napoletani	nu.	20	piatti	4
Capponi sopramentati, seruiti freddi.	nu.	8	piatti	4
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu.	20	piatti	4

Lingue

Digitized by Google

Lingue di bufalo salate, et salciccione cotto in uino, tagliati in fette, seruite insieme, in tutto	lib.	8	piatti	4
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita fredda con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	lib.	24	piatti	4
Sapor di prugne			piatti	5
Fiadoncelli ripieni sfogliati	nu.	20	piatti	4
			piatti	53

Primo & ultimo seruitio di Cucina.

Pollanche affagianate, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	12	piatti	4
Schiena di castrato alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	24	piatti	4
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	20	piatti	4
Pasticci di quaglie di dieci per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con agresto intiero stufato sopra	nu.	4	piatti	4
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con salza uerde sopra	nu.	4	piatti	4
Salciccioni cotti in uino tagliati per il longo in due parti, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	8	piatti	4
Torte bianche	nu.	4	piatti	4
Tartara fatta con latte	nu.	4	piatti	4
			piatti	36

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Carciofani soffritti con butiro, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	20	piatti	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	20	piatti	4
Pere, & mele di piu sorte	nu.	60	piatti	4
Cascio di Riuiera	lib.	8	piatti	4
Cascio Romagnolo.	lib.	8	piatti	4
Nocelle monde	nu.	200	piatti	4
Giuncate, seruite con zuccaro sopra	lib.	8	piatti	4
Neue di latte, seruita con zucaro sopra			piatti	5
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	200	piatti	4
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	4

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco	*lib.*	3	*piatti*	4
Stecchi con piatti in acqua rosa	*nu.*	20	*piatti*	4
Mazetti di fiori profumati	*nu.*	20	*piatti*	4
Conditi, & confettioni di piu sorte a beneplacito	*piatti*	4	*per sorte.*	
			piatti	57

PRANZO ALLI XXV. DI LVGLIO, CON due seruitii di Credenza, & due di Cocina, seruito a otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	50	*piatti*	8
Caliccioni cioè spoletti di marzapane	*nu.*	50	*piatti*	8
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	50	*piatti*	8
Melloni bianchi, & rossi	*nu.*	24	*piatti*	8
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.*	8	*piatti*	8
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra	*nu.*	250	*piatti*	8
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra	*lib.*	16	*piatti*	8
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	*nu.*	8	*piatti*	8
Salciccioni, & lingue di bufalo salate cotte in uino, tagliate in fette, in tutto	*lib.*	12	*piatti*	8
Marasche fresche, seruite su le foglie di viti	*lib.*	24	*piatti*	8
Pizze sfogliate fatte con butiro	*nu.*	50	*piatti*	8
Gelo con polpe di capponi sotto			*piatti*	17
			piatti	105

Primo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con la crostata	*nu.*	200	*piatti*	8
Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti sopra	*nu.*	50	*piatti*	8
Tortore giouani arrostite allo spedo, con la crostata	*nu.*	50	*piatti*	8
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	*nu.*	16	*piatti*	8
Crostate d'animelle di capretto	*nu.*	8	*piatti*	8
Pasticcetti sfogliati d'animelle di uitella battute	*nu.*	50	*piatti*	8
				Teſtico-

Digitized by Google

Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	60	piatti	8
Pollanchette d'India ripiene impillottate minute arrostite allo spedo, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra	nu.	16	piatti	8
Salza reale in piatti			piatti	17
Oliue di Tiuoli	nu.	400	piatti	8
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	8	piatti	8
Teste di capretto indorate, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	25	piatti	8
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra	lib.	50	piatti	8
Frittelle di latte, & oua, seruite con zuccaro sopra	nu.	250	piatti	
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & fritti, seruiti con zuccaro sopra	nu.	50	piatti	8
			piatti	129

Secondo seruitio di Cocina.

Capponi giouani ripieni alla Lombarda alessati coperti di raui uoli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & canella sopra	nu.	16	piatti	8
Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	50	piatti	8
Paperi grossi ripieni stufati con prugne, & pere	nu.	8	piatti	8
Suppe di uisciole, o marasche, seruite con zuccaro sopra			piatti	17
Pasticci di lingue di uitella con suo sapore dentro di due lingue per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Piccioni stufati con piselli, & mortatelle	nu.	50	piatti	8
Sapor bianco d'amandole			piatti	17
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	8	piatti	8
Salza uerde in piatti			piatti	17
Biancomagnare in piatti, seruito con grani di melegranate, & zuccaro sopra			piatti	17
Anatrine gioueni ripiene stufate con prugne, & uisciole secche	nu.	16	piatti	8
Torte di uisciole, seruite con zuccaro sopra	nu.	8	piatti	8
Zigoti di castrati ripieni cotti allo spedo, seruiti caldi con suo sapor sopra	nu.	8	piatti	8
Piedi di uitella alessati, seruiti freddi con agliata sopra	nu.	16	piatti	8
Gelo di carne in quadretti con fette di salciccione sotto			piatti	17
			piatti	165

Digitized by Google

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte uerdi alla Lombarda.	*nu.*	8	*piatti*	8
Torte di latte, & ricotta fresca pecorina.	*nu.*	8	*piatti*	8
Pastiecci di pere moscarole, di meza libra per pasticcio.	*nu.*	50	*piatti*	8
Persiche duraci monde, seruite in tazze con uino bianco.	*nu.*	50	*piatti*	8
Arbicocche grosse.	*nu.*	150	*piatti*	8
Noci fresche monde state nel uin rosso.	*nu.*	200	*piatti*	8
Nocelle monde, seruite su le foglie di uiti.	*nu.*	600	*piatti*	8
Pere, & mele di piu sorte.	*nu.*	150	*piatti*	8
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.	*nu.*	600	*piatti*	8
Cascio Parmeggiano in fettuccie.	*lib.*	60	*piatti*	8
Gambari di Ponte Salare cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe.	*nu.*	30	*piatti*	8
Giuncate fatte in giunchi, seruite con zuccaro sopra.	*lib.*	16	*piatti*	8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.			*piatti*	17
Cialdoni fatti a scartocci.	*nu.*	600	*piatti*	8
Ciambellette di monache.	*nu.*	300	*piatti*	8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	6	*piatti*	8
Stecchi su le foglie di uiti in piatti	*nu.*	50	*piatti*	8
Mazzetti di fiori lauorati il pie di seta, & oro.	*nu.*	50	*piatti*	8
Conditi, & confettioni a beneplacito.			*piatti* 8	*per sorte.*
			piatti	161

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalata di lattughetta, & fiori di borragine.			*piatti*	8
Insalata di mescolanza con piu fiori.			*piatti*	8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.	*nu.*	50	*piatti*	8
Salciccioni, & sommata cotta in uino, tagliati in fette.	*lib.*	16	*piatti*	8
Capponi sopramentati, seruiti freddi.	*nu.*	16	*piatti*	8
Salza d'una passa, & moscaccioli.			*piatti*	17

Melloni

Digitized by Google

Melloni bianchi, & rossi	nu. 16	piatti	8
Cascio di Riuiera	lib. 16	piatti	8
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra	nu. 200	piatti	8
Arbicoccole grosse	nu. 150	piatti	8
Galli d'India arrostiti al spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu. 4	piatti	4
Offelle sfogliate fatte con butiro	nu. 50	piatti	8
Gelo in foggia di ventresca		piatti	17
Pasticci di lomboli di camporeccia, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu. 8	piatti	8
Vua fresca conservata	nu. 24	piatti	8
		piatti	134

Primo seruitio di Cucina.

Cernellate di fegato di pollo, & animelle di uitella inuolte nella rete cotte allo spedo, ouero soffritte nella padella, seruite con sugo di melangole sopra	nu. 24	piatti	8
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata	nu. 100	piatti	8
Tortore gioueni arrostite allo spedo con sua crostata	nu. 50	piatti	8
Fegatelli di uitella inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra	nu. 100	piatti	8
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu. 50	piatti	8
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con salimonia fatta alla Spagnola sopra	nu. 24	piatti	8
Olive di Bologna	nu. 250	piatti	8
Polletti arrostiti allo spedo, & poi stufati con fette di limoncelli, zuccaro, & acqua rosa	nu. 50	piatti	8
Beccafichi tramezati con lauro, arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu. 350	piatti	8
Mezi caprecti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu. 8	piatti	8
Pasticci d'anatrotte di due per pasticcio	nu. 8	piatti	8
Pollanche nostrali affagianate, seruite con sugo di melangole & zuccaro sopra	nu. 24	piatti	8
Pauoncini nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu. 16	piatti	8
Salza in piatti reale		piatti	17

Pastic-

Digitized by Google

Pasticci di capponi giouani seruiti caldi di due per pasticcio.	nu.	8	piatti	8
			piatti	129

Secondo seruitio di Cucina.

Teste di uitella alesate, seruite con fiori di borragine sopra.	nu.	8	piatti	8
Capponi appastati alessati, seruiti con petrosemolo sopra.	nu.	8	piatti	8
Piccioni stufati con cozzze ripiene, & gola di porco.	nu.	50	piatti	8
Pasticci di lombi di seccaticcia, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi.	nu.	8	piatti	8
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra.	nu.	8	piatti	8
Suppe di capirottata, cõ polpe di quattro paperi sotto alessati.			piatti	8
Cauoli torzuti con mortatelli in minestra alla Napoletana.			piatti	17
Sõmata dissalata alessata stata in adobbo, et poi inuolta nel la rete arrostita allo spedo, seruita con zuccaro, & canel la sopra.	lib.	32	piatti	8
Pasticci grandi pieni di Crema.	nu.	8	piatti	8
Zinne di uaccina alesate, et poi tagliate in fette, indorate con ouа, & fritte, seruite con mostarda amabile sopra.	lib.	12	piatti	8
Pasticci di quaglie con salciccione grattato dentro, di sei quaglie per pasticcio.	nu.	8	piatti	8
Tortiglioni ripieni alla Lombarda.	nu.	8	piatti	8
Suppe di pere moscarole, & prugne cotte in uino et zuccaro.			piatti	17
			piatti	122

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di melloni.	nu.	8	piatti	8
Torte di pere moscarole.	nu.	8	piatti	8
Pasticci di pedoni di carciofani di dodici per pasticcio.	nu.	8	piatti	8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.	nu.	50	piatti	8
Pere, & mele di piu sorte.	nu.	150	piatti	8
Cascio Parmigiano in fettuccie.	lib.	12	piatti	8
Casci marzolini di due libre e meza l'uno spaccati.	nu.	8	piatti	8
Persiche duraci monde, seruite in piatti con uino.	nu.	100	piatti	8
Nocelle monde fresche.	nu.	600	piatti	8
Noci fresche monde state in uino rosso.	nu.	200	piatti	8
Gambari di Ponte Salare cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto,				

Digitized by Google

aceto, & pepe.	nu. 300	piatti	8
Neue di latte seruita con zuccaro sopra.		piatti	17
Cialdoni fatti a scartocci.	nu. 400	piatti	8
Ciambellette di monache.	nu. 350	piatti	8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib. 6	piatti	8
Stecchi profumati	nu. 50	piatti	8
Mazzetti di fiori lauorati il pie di seta, & oro.	nu. 50	piatti	8
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti 8	per sorte.	
Gelo di cotogne in scatoline.	nu. 50	piatti	8
		piatti	161

PRANZO IN GIORNO MAGRO, NEL SOPRAscritto mese di Luglio, fatto d'oua, & butiro solamente, ilquale potrà seruire d'ogni mese, seruito, a cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti, con due seruitij di Cucina, & due di Credenza.

Primo seruitio di credenza.

Piglinsi gl'antipasti, & pospasti dell'antescritte liste, liquali saranno piu commodi, sì nel principio come nell'ultimo, & il simile si farà in la cena, eccettuando le cose grasse.

Primo seruitio di Cucina.

Oue fresche da beuere.	nu. 60	piatti	5
Frittelle d'oua sparse nell'acqua.	nu. 100	piatti	5
Cannoncini di dua oua l'uno, ripieni d'una passa, et zuccaro.	nu. 25	piatti	5
Frittate alla Fiorentina sottili, l'una sopra l'altra, spolueriz-zate tra l'una, & l'altra di zuccaro, & cannella.	nu. 25	piatti	5
Suppe d'oua sparse, di dieci oua per piatto, seruite con zuc-caro, cannella, & sugo di melangole sopra.		piatti	5
Oue cotte nel spedo, cioè scaldisi prima lo spedo, e poi inspedin si l'oua con destrezza, e faccinsi cuocere.	nu. 50	piatti	5

Verm-

Digitized by Google

Vermicelli fatti di rossi d'oua dure, zuccaro, & butiro. lib. 10 piatti 5

piatti 35

Primo seruitio di Cucina.

Oue meze dure monde fritte, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 50 piatti 5

Oue affrittellate ne' piatti alla Francese, seruite con zuccaro, et cannella sopra. nu. 50 piatti 5

Oue affrittellate con cime di Rosmarino alla Fratesca. nu. 50 piatti 5

Minestra d'oua con fior di farina, detta cianciarelle. piatti 8

Frittate d'otto oua l'una, uerdi, fatte con sugo di biete, seruite con zuccaro, cannella, & sugo di melangole sopra. nu. 5 piatti 5

Saluiata, seruita con zuccaro, et cannella sopra. piatti 5

Minestra di ranioli senza spoglia fatta di rossi d'oua dure, mollica di pane, et herbuccie battute, seruita con zuccaro et cannella sopra. nu. 200 piatti 8

Fiadoncelli pieni di rossi d'oue dure, zuccaro, uua passa, cannella, fritti nel butiro. nu. 25 piatti 5

piatti 46

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Cucina.

Oue sperdute con fette di pane sotto, fritte nel butiro, seruite con zuccaro, e cannella, & uua passa cotta sopra. nu. 50 piatti 5

Frittate rognose, fatte con oua, & cipolle battute e menta, & maiorana, & noci ammaccate, & poi sotteſtate, seruite con suo sapor, zuccaro, & cannella sopra, di sei oua per frittata. nu. 5 piatti 5

Oue dure spaccate per mezo, ripiene di rossi d'oua, menta, maiorana, & noci ammaccate, & poi sotteſtate, seruite con suo sapore, zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 5

Oue sparse su la pala focata, seruite con sale, zuccaro, & sugo di limoncelli sopra nu. 50 piatti 5

Oue

Oue dure compartite per il longo in piu pezzi, coperte di sal za uerde, seruite con zuccaro sopra	nu.	30	piatti	5
Pasticci di rossi d'oua battuti, uua passa, zuccaro, sale, & can nella, seruiti caldi con zuccaro sopra	nu.	25	piatti	5
			piatti	30

Secondo seruitio di Cucina.

Oue cotte con la scorza, che si possino magnare con fettuccie di pane dentro	nu.	50	piatti	5
Frittate comuni con pan grattato d'otto oua l'una, seruite con zuccaro, & cannella sopra	nu.	5	piatti	5
Oua affrittellate ristrette nella padella a foggia di salciccione colorite, seruite con fette di limoncelli, zuccaro, & cannella sopra	nu.	50	piatti	5
Oue crude sparse in fiore di farina, & con destrezza senza rõpere il rosso farne frittelle in butiro, seruite con zuccaro sopra	nu.	50	piatti	5
Oue dure spaccate coperte d'agliata	nu.	30	piatti	5
Oue affrittellate nella padella a occhi di boue, seruite con cannella sopra	nu.	50	piatti	5
Herbolata, fatta nella tortiera d'oua, herbuccie, zuccaro, & spetierie	nu.	5	piatti	5
			piatti	35

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO di Luglio in giorno di Domenica dopò il uespro con tre seruitij, seruita a sette piatti con sette Scalchi.

Primo seruitio.

INsalata di capparetti, con zuccaro, & uua passa	lib.	4	piatti	7
Insalate di lattughetta, & fiori di borragine			piatti	7
Radici bianche tenere spaccate per mezo	nu.	21	piatti	7
Insalate di cedro tagliate in fette, seruite con zuccaro, sale, & acqua rosa			piatti	7
Fucaccine fatte con butiro	nu.	40	piatti	7
Pollanche d'India arrostite allo spedo, seruite fredde, con oliue senz'anime sopra	nu.	7	piatti	7
Salza reale in piatti			piatti	13

Vna

Digitized by Google

Vna frescа	lib.	21	piatti	7
Orecchine piene di bianco magnare	nu.	40	piatti	7
Pastlicci di capro di sei libre per pasticcio, seruiti freddi, taglia ti in fette nelle casse	nu.	7	piatti	7
Capponi sopramentati, seruiti freddi con fettoline di cedro, & zuccaro sopra	nu.	14	piatti	7
Sapore di uisciole			piatti	13
Salciccioni, & lingue di boue salate tagliate in fette, in tutto	lib.	14	piatti	7
Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con uua passa, zuccaro, & sugo di melangole sopra	lib.	10	piatti	7
Torte di prugne marzapanate	nu.	7	piatti	7
Gelo in forma di mezo rileuo			piatti	13
Paflicci di conigli uiui	nu.	7	piatti	7
			piatti	137

Secondo seruitio.

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	40	piatti	7
Giuncate fresche, seruite con fiori, & zuccaro sopra	nu.	14	piatti	7
Offelle di pasta reale alla Milanese	nu.	40	piatti	7
Tortiglioni sfogliati fatti con butiro	nu.	7	piatti	7
Mostaccioli Napoletani	nu.	40	piatti	7
Caliccioni di marzapane alla Venetiana	nu.	40	piatti	7
Pignoccati Romaneschi	nu.	40	piatti	7
Persiche apertore monde, seruite su le foglie de uiti	nu.	100	piatti	7
persiche sanguigne monde in uino bianco	nu.	80	piatti	7
Pere Papali Fiorentine, & Riccarde	nu.	150	piatti	7
Mele appie, mele rose, & mele rugini	nu.	150	piatti	7
Casci marzolini spaccati di due libre l'uno	nu.	7	piatti	7
Rauigioli Fiorentini	lib.	14	piatti	7
Cascio Parmigiano in fettuccie	lib.	14	piatti	7
Mirabolane, & arbicoccole grosse	nu.	120	piatti	7
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de uiti	nu.	400	piatti	7
Prugne cotte in uino, & zuccaro, seruite con anici confetti sopra	nu.	200	piatti	7
pere guaste, seruite con folignata sopra	nu.	120	piatti	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	13
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	300	piatti	7
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	7

Gelo

Digitized by Google

Gelo di carne in cannoncini di piu colori		*piatti*	13
		piatti	166

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Terzo & ultimo seruitio.

Persiche duraci monde, in uino bianco	*nu.*	120	*piatti*	7
Noci fresche monde state in molle in uino rosso	*nu.*	200	*piatti*	7
Ciambelle fatte con zuccaro, & oua	*nu.*	400	*piatti*	7
Stecchi profumati	*nu.*	40	*piatti*	7
Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	4	*piatti*	7
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	40	*piatti*	7
Cialdoncini fatti con mollica di pane, & zuccaro	*nu.*	800	*piatti*	7
Confettioni bianche, & conditi di piu sorte a beneplacito	*nu.*	14	*piatti*	7 *per sorte.*
Gelo di cotogne in scatoline	*nu.*	40	*piatti*	7
Scatole di cotognata muschiata di due libre l'una	*nu.*	7	*piatti*	7
			piatti	70

MESE D'AGOSTO.

PRANZO ALLI VIII. D'AGOSTO CON VN seruitio solo di Cucina, & due di Credenza seruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Melloni bianchi, & rossi	*nu.*	6	*piatti*	3
Cascio di Romagna	*lib.*	6	*piatti*	3
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra	*nu.*	100	*piatti*	3
Visciole palombine, & marasche	*lib.*	12	*piatti*	3
Arbicoccole, & mirabolane	*nu.*	80	*piatti*	3
Fichi mondi su le foglie de uiti	*nu.*	64	*piatti*	3
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	16	*piatti*	3
Presciutto cotto in uino tagliato in fette	*lib.*	5	*piatti*	3
Capponi sopramentati, seruiti con melangole tagliate sopra	*nu.*	6	*piatti*	3
			Sapor	

Digitized by Google

Sapor di uiſciole.			piatti	5
Oliue di Cicilia.	nu.	100	piatti	3
Pizze ſfogliate fatte con butiro.	nu.	16	piatti	3
Oſſelle, ſeruite fredde.	nu.	16	piatti	3
			piatti	41

Primo & ultimo ſeruitio di Cucina.

Beccafichi arroſtiti allo ſpedo con ſua croſtata di fior di finocchio, & zuccaro ſopra.	nu.	80	piatti	3
Tortorelle giouani arroſtite al ſpedo con ſua croſtata ſopra.	nu.	16	piatti	3
Croſtate d'animelle di capretto.	nu.	3	piatti	3
Polletti piccioli a foggia di ſtarnotti arroſtiti al ſpedo, ſeruiti con zucchero, & limoncelli ſopra.	nu.	16	piatti	3
Pollanche d'India ripiene, incartate, arroſtite al ſpedo, ſeruite con capparetti, zucchero, & aceto roſato ſopra.	nu.	3	piatti	3
Paſticci di piccioni confette di ſommata dentro, ſeruiti caldi, di ſei piccioni per paſticcio.	nu.	3	piatti	3
Teſte di capretto indorate con oua, e fritte, ſeruite con zucchero, cannella, e limoncelli tagliati ſopra.	nu.	9	piatti	3
Teſticoli d'agnello roſtiti al ſpedo con ſua croſtata.	nu.	24	piatti	3
Suppe di capirotata, con polpe di tre piccioni arroſtiti al ſpedo ſotto per piatto.			piatti	3
Capponi appaſtati aleßati, coperti di rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zucchero, e cannella ſopra.	nu.	3	piatti	3
Polpette di vitella arroſtite al ſpedo, & poi ſtufate, ſeruite con ſuo ſapore ſopra, di tre oncie in quattro per polpetta.	nu.	32	piatti	3
Giclo di piu colori in cannoncini.			piatti	5
			piatti	38

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di cocuzze con latte.	nu.	3	piatti	3
Torte di melloni.	nu.	3	piatti	3
Paſticcietti di perſiche.	nu.	16	piatti	3
Carciofani cotti, & crudi.	nu. 32		piatti	3 per ſorte.
Pere cotte in vino, & zucchero, ſeruite con ſolignata ſopra.	nu.	32	piatti	3

Pere

Digitized by Google

Pere,& mele crude di piu sorte	nu. 50	piatti	3
Cascio parmeggiano in fettuccie	lib. 6	piatti	3
Cascio di Riuiera	lib. 6	piatti	3
Mandorle freſche ſpaccate	nu. 150	piatti	3
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra		piatti	5
Cialdoni fatti a ſcartozzi	nu. 150	piatti	3
Ciambellette di monache	nu. 100	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce uerde,mondo il gambo	lib. 2	piatti	3
Stecchi in piatti con acqua roſa	nu. 16	piatti	3
Mazzetti di fiori profumati	nu. 16	piatti	3
Conditi,& confettioni a beneplacito	piatti 3	per ſorte.	
		piatti	50

CENA CON IL MEDESIMO ORDNE DEL Pranzo, con un ſeruitio piu di Cucina. Sarà in arbitrio di ſeruire inſalate, anchorche non uſe, quando ſi ſeruono melloni.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalata di piedi di capretto		piatti	3
Piedi di uitella aleſſati,ſeruiti con ſalſa uerde ſopra	nu. 6	piatti	3
Melloni bianchi,& roſſi tagliati	nu. 6	piatti	3
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu. 6	piatti	3
Arbicoccole,& mirabolane	nu. 50	piatti	3
Capi di latte,ſeruiti con zucchero ſopra	nu. 16	piatti	3
Lingue di boue ſalate,& ſalciccioni cotti in uino tagliati in fette	lib. 6	piatti	3
Preſciutto cotto in uino & poi ſfilato,ſeruito con capparetti,zuccaro,& ſugo di melangole ſopra	lib. 6	piatti	3
Capponi ſopramentati,ſeruiti freddi,con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra	nu. 6	piatti	3
Tortiglioni ſfogliati fatti con latte, oua,& acqua roſa	nu. 3	piatti	3
Galli d'India arroſtiti al ſpedo, ſeruiti freddi,sbruffati d'aceto roſato,& con oliue ſpaccate ſopra	nu. 2	piatti	2
Paſticci di coſcia di caprio di 6. libre l'uno, ſeruiti freddi	nu. 3	piatti	3

Digitized by Google

Bianco magnare in forma			piatti	3
Gelo con polpe di capponi sotto			piatti	5
Prugne, seruite con zuccaro sopra	nu.	64	piatti	3
Fichi mondi, seruiti su le foglie de uiti in piatti	nu.	64	piatti	3
			piatti	51

Primo seruitio di Cucina.

Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	32	piatti	3
Beccasichi arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	80	piatti	3
Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	16	piatti	3
Leprotti giouani impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra, fatto d'agresto, brodo, sale, & zuccaro	nu.	6	piatti	3
Tortorelle giouani arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	16	piatti	3
Fegatelli di pollo arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	32	piatti	3
Crostate di polpe di piccioni, e fette di mortatelle	nu.	3	piatti	3
Pasticci di conigli di due per pasticcio, seruiti caldi	nu.	3	piatti	3
Piccioni senz'osso stati in adobbo fritti, seruiti con uua passa, & zuccaro sopra	nu.	16	piatti	3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melagole tagliate sopra	nu.	3	piatti	3
Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	3
Sommata dissalata, stata in adobbo, inuolta nella rete, arrosti ta allo spedo, seruita con suo sapor sopra	lib.	10	piatti	3
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'anime sopra	lib.	16	piatti	3
Pasticci di quaglie con fette di gola di porco per dentro di sei quaglie per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Lingue di uitella alessate, poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sua salza sopra	nu.	6	piatti	3
			piatti	45

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi appastati grossi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	3	piatti	3

Cocuz-

Digitized by Google

Cocuzze ripiene legate con oua,& agresto senz'anime			piatti	3
Piccioni stufati,con pisselli,mortatelle,& herbuccie saporite	nu.	16	piatti	3
Paperi ripieni sotteslati con prugne,& uisciole uecchie	nu.	3	piatti	3
Pollastretti alessati,maritati con oua,& cascio	nu.	16	piatti	3
Gelatina in quadretti con salami sotto			piatti	5
Petto di uitella ripieno alessato,seruito cõ petrosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Sapor bianco d'amandole,ouero agliata			piatti	5
Mezi capretti dinanzi alessati,seruiti con'salza uerde sopra	nu.	3	piatti	3
Pasticci di uitella battuta di quattro libre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Bianco magnare in piatti,con zuccaro sopra			piatti	5
Torte bianche di ricotta,& mele appie	nu.	3	piatti	3
Anatre d'India ripiene arrostite allo spedo,coperte di ciniero con pignoli ammogliati sopra	nu.	3	piatti	3
Piccioni arrostiti allo spedo,seruiti con grani d'agresto stufati,& zuccaro sopra	nu.	16	piatti	3
			piatti	48

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di melloni	nu.	3	piatti	3
Torte di pere	nu.	3	piatti	3
Pasticci di pedoni di carciofani,di 4. pedoni per pasticcio	nu.	16	piatti	3
Carciofani crudi, seruiti con aceto,& pepe	nu.	16	piatti	3
Persiche duraci monde in uino bianco	nu.	48	piatti	3
Pasticcetti di prugne	nu.	16	piatti	3
Pere cotte in uino,& zuccaro, seruite con tresca sopra	nu.	50	piatti	3
Pere,& mele crude di piu sorte	nu.	50	piatti	3
Cascio parmiggiano in fettuccie	lib.	6	piatti	5
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti	3
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de uiti	nu.	150	piatti	5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	5
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	150	piatti	3
Ciambellette di monache	nu.	120	piatti	3

Leuata la touaglia,& data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide,& si seruirà.

Finocchio dolce uerde	lib.	2	piatti	3
Stecchi profumati	nu.	16	piatti	3
Mazzetti di fiori di uarij colori	nu.	16	piatti	3

Digitized by Google

Conditi, & confettioni a beneplacito piatti 3 per sorte.
piatti 65

PRANZO ALLI XV. D'AGOSTO CON DVE seruitij di Cucina, & due di Credenza, seruito a sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Melloni tagliati	nu.	12	piatti	6
Cascio romanesco	lib.	12	piatti	6
Fichi mondi	nu.	120	piatti	6
Prugne monde seruite con zuccaro sopra	nu.	120	piatti	6
Arbicoccole große	nu.	60	piatti	6
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu.	30	piatti	6
Mostaccioli Napoletani	nu.	30	piatti	6
Spoletti di marzapane	nu.	30	piatti	6
Pizze sfogliate fatte con butiro	nu.	30	piatti	6
Mortatelle, & lingue di busalo salate cotte in uino tagliate in fette	lib.	10	piatti	6
			piatti	60

Primo seruitio di Cucina.

Pollastrelli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	30	piatti	6
Polpette, di uitella arrostite allo spedo, & poi stufate di tre oncie per polpetta	nu.	60	piatti	6
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melagole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	6
Vua moscatella, & di piu sorte	lib.	24	piatti	6
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con uisciole sopra	nu.	30	piatti	3
Anatrotte arrostite allo spedo, seruite con prugne, & pere sopra	nu.	12	piatti	6
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita cõ olme senz'osso sopra	lib.	36	piatti	6
Sapore di uisciole con corpo			piatti	10
Pasticcetti sfogliati di uitella battuta, di meza libra per pasticcio	nu.	30	piatti	6
			piatti	58

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Vitella alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	36	piatti	6
Capponi grossi alessati, coperti di ranioli, senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	6	piatti	6
Piccioni stufati, con uentresca di porco, & cocuzze, ripiene	nu.	30	piatti	6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra	nu.	6	piatti	6
Salza uerde per sapore			piatti	10
Gelo passato per la siringa			piatti	10
Pasticci di lingue di uitella, di due per pasticcio con sua salza dentro	nu.	6	piatti	6
Torte d'herbe alla Bolognese	nu.	6	piatti	6
Torte bianche marzapanate	nu	6	piatti	6
			piatti	62

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Pasticci di persiche di tre per pasticcio	nu.	30	piatti	6
Carciofani cotti, seruiti con sale, aceto, & pepe	nu.	30	piatti	6
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	30	piatti	6
Noci fresche monde state in uin rosso	nu.	150	piatti	6
Pere, et mele di piu sorte	nu.	100	piatti	6
Cascio Romagnolo	lib.	12	piatti	6
Cascio Maiorichino	lib.	12	piatti	6
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de uiti	nu.	200	piatti	6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	10
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	300	piatti	6
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio fresco dolce mondo il gambo	lib.	3	piatti	6
Persiche duraci monde in uino bianco	nu.	30	piatti	6
Stecchi su le foglie de uiti	nu.	30	piatti	6
Mazzetti di fiori profumati	nu.	30	piatti	6
Conditi, et confettioni a beneplacito			piatti	6
			piatti	100

Digitized by Google

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del pranzo, con un seruitio solo di Cucina.

Primo seruitio di Credenza.

Insalate di mescolanza con diuersi fiori			piatti	6
Insalate di fiori di borragine, & capparetti			piatti	6
Insalate di cedro tagliate in fette, seruite con zuccaro, et aequa rosa sopra			piatti	6
Melloni bianchi, & rossi	nu.	12	piatti	6
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli di due libre l'uno	nu.	6	piatti	6
Vua fresca di piu sorte	lib.	18	piatti	6
Arbicoccole grosse	nu.	60	piatti	6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	30	piatti	6
Morseletti di marzapane	nu.	30	piatti	6
Lingue di boue salate, & salciccione cotto in uino tagliate in fette, in tutto	lib.	12	piatti	6
Capponi sopramentati, seruiti freddi	nu.	12	piatti	6
Sapore di uisciole con corpo			piatti	10
Sommata dißalata cotta in uino tagliata in fette	nu.	8	piatti	6
Offelle alla milanese, seruite con zuccaro sopra	nu.	30	piatti	6
			piatti	88

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni stufati con agresto intiero, et barbaglia di porco	nu.	30	piatti	6
Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	12	piatti	6
Spalle di castrato arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra	nu.	6	piatti	6
Pasticci di uitella di sei libre l'uno, seruiti caldi	nu.	6	piatti	6
Petto di uitella allessato, seruito con fiori di borragine sopra	lib.	36	piatti	6
Salza uerde per sapore			piaiti	6
Paperi stufati, seruiti con prugne, et pere	nu.	6	piatti	6
Lomboli di uaccina stufati alla Venetiana	lib.	36	piatti	6
Fricassea di colli, et magoncini di polli, legati con cascio, et oua, seruiti con zuccaro, et cannella sopra			piatti	6
Tortorelle arrostite allo spedo, seruite con sua crostata	nu.	30	piatti	6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	6	piatti	6

Lingue

Digitized by Google

Lingue di uitella alessate, poi inuolte nella rete arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra	nu. 12	piatti	6
Sommata dißalata alessata, et poi posta su la graticola, seruita con zuccaro, et cannella sopra	lib. 9	piatti	6
Olive di Genoua	nu. 150	piatti	6
Gelo in bocconcini di piu colori		piatti	10
Torte bianche di ricotta	nu. 6	piatti	6
		piatti	100

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Persiche duraci monde nel uino bianco	nu. 30	piatti	6
Nocelle monde, seruite su le foglie de uiti	nu. 400	piatti	6
Noci fresche state in uino rosso	nu. 150	piatti	6
Pere guaste, seruite con solignata sopra	nu. 60	piatti	6
Pastilli di prugne	nu. 30	piatti	6
Pere, et mele di piu sorte	nu. 100	piatti	6
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib. 12	piatti	6
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu. 6	piatti	6
Mandorle fresche spaccate	nu. 200	piatti	6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		piatti	6
Cialdoni fatti a scartocci	nu. 300	piatti	6
Ciambellette di monache	nu. 250	piatti	6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib. 4	piatti	6
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu. 30	piatti	6
Mazzetti di fiori profumati	nu. 30	piatti	6
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti 6	per sorte.	
		piatti	69

PRANZO ALLI XXV. D'AGOSTO CON TRE seruitij di Credenza, & tre di Cucina, seruito a dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Melloni bianchi, et rossi	nu. 30	piatti	10
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu. 10	piatti	10

Digitized by Google

Fichi augustani mondi, seruiti su le foglie di uiti.	nu.	300	piatti	10
Persiche apertore monde.	nu.	60	piatti	10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda.	nu.	10	piatti	10
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.	nu.	60	piatti	10
Sommata alessata in uino tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	lib.	20	piatti	10
Mortatelle Ferrarese alessate tagliate in fette.	lib.	20	piatti	10
Pasticetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	60	piatti	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive spaccate, & zuccaro sopra.	lib.	60	piatti	10
Pignoccati freschi.	nu.	60	piatti	10
Mostaccioli Napoletani.	nu.	60	piatti	10
Morselletti di marzapane.	nu.	60	piatti	10
			piatti	130

Primo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con sua crostata.	nu.	250	piatti	10
Suppe di prugne cotte in uino, & zuccaro.			piatti	20
Crostate di persiche duraci.	nu.	10	piatti	10
Starnotti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu.	60	piatti	10
Pasticci piccioli d'animelle di uitella, & fette di sommata di meza libra per pasticcio.	nu.	60	piatti	10
Tortore gioueni arrostite allo spedo con sua crostata.	nu.	60	piatti	10
Brisauoli di coste di uitella alla Venetiana, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	lib.	50	piatti	10
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata.	nu.	90	piatti	10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio secco sopra.	nu.	60	piatti	10
Vua fresca di piu sorte.	lib.	30	piatti	10
Pollache affagianate, seruite cō capparetti, et zuccaro sopra.	nu.	20	piatti	10
Gelo in bocconi di colore d'ambra.			piatti	20
			piatti	140

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra.	nu.	10	piatti	10
Sapore bianco d'amandole.			piatti	10
Piccioni casalenghi ripieni, cotti con pezzi di cocuzze, & mortatelle, seruiti con esse cocuzze, & mortatelle	nu.	40	piatti	10
Paperi flusati al forno, con pere, & mele, seruiti caldi	nu.	10	piatti	10

Pastic-

Digitized by Google

Pasticci di conigli di tre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Petto di uitella alessato, seruito con fiori di borragine sopra	lib.	60	piatti	10
Torte di prugne fresche	nu.	10	piatti	10
Panzette di uitella ripiene alessate tagliate in fette coperte d'agliata	lib.	50	piatti	10
Fricassea di dieci petti di capretto seruita cõ zuccaro, & cannella sopra			piatti	10
Pasticci d'anatrotte di due per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Gelo in camoni grossi di piu colori			piatti	20
			piatti	120

Terzo, & ultimo seruitio di Cucina.

Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	nu.	10	piatti	10
Schiena di uitella arrostita allo spedo, con cime di rosmarino, seruita calda con melangole tagliate sopra	lib.	60	piatti	10
Vua moscatella, & d'altra sorte.	lib.	30	piatti	10
Olive di Spagna	nu.	250	piatti	10
Anatre nostrali ripiene arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Lingue di uitella ripiene alessate, & poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	20	piatti	10
Teste di capretto senz'osso ripiene in pasticci di tre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Capponi giouani ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limõcelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu.	20	piatti	10
Polpette di uitella di quattro oncie l'una arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra	nu.	120	piatti	10
Schiena di castrato alessata, poi arrostita su la graticola, seruita con aceto rosato, & zuccaro sopra	lib.	60	piatti	10
Crostate di ceruelle di uitella, & sommata dissalata	nu.	10	piatti	10
Gelo in tazzette di piu colori			piatti	20
			piatti	130

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di melloni	nu.	10	piatti	10
Torte bianche di ricotta	nu.	10	piatti	10
Pasticcetti di persiche	nu.	60	piatti	10
Pasticci di pere grosse di dodici pere per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Vn lauoriero di pasta, fatto con latte, seruito cõ zucaro sopra			piatti	10

Pere, &

Digitized by Google

Pere, & mele di piu ſorte	nu.	200	piatti	10
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	15	piatti	10
Caſcio maiorichino	lib.	20	piatti	10
Mandorle freſche ſpaccate	nu.	500	piatti	10
Noci freſche ſtate in uino roſſo che ſieno monde	nu.	400	piatti	10
Pizze ſfogliate fatte con butiro.	nu.	60	piatti	10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	20
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	450	piatti	10
Ciambellette di monache	nu.	400	piatti	10
			piatti	150

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Terzo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	6	piatti	10
Stecchi profumati	nu.	60	piatti	10
Mazzetti di fiori lauorati	nu.	60	piatti	10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	1000	piatti	10
Ciambellette fatte d'ona, & zuccaro	nu.	800	piatti	10
Conditi, & confettioni di piu ſorte	piatti	10	per ſorte.	
Gelo dicotogne, & cotognata in ſcatole a beneplacito.	piatti	10	per ſorte.	
			piatti	70

CENA COL MEDESIMO ORDINE del pranzo.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalata di meſcolanza			piatti	10
Inſalata di creſpini			piatti	10
Inſalata di lattughetta			piatti	10
Inſalata di piedi di uitella	nu.	20	piatti	10
Prugne monde con zuccaro ſopra	nu.	240	piatti	10
Perſiche apertore monde	nu.	120	piatti	10
Melloni bianchi, & roſſi tagliati	nu.	30	piatti	10
Caſci marzolini Fiorentini, di due libre l'uno ſpaccati	nu.	10	piatti	10
Paſticci di coſcia di caprio, di ſei libre p paſticcio ſeruiti freddi	nu.	10	piatti	10
Lingue di bufalo ſalate cotte in uino tagliate in fette.	nu.	3	piatti	10
Capponi groſſi aleſſati, ſeruiti freddi, con ſapore di niſciole ſopra	nu.	10	piatti	10

Preſciut-

Digitized by Google

Presciutto alessato, & poi sfilato, seruito con capparetti, & zuccaro	lib.	15	piatti	10
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Torte di prugne marzapanate, seruite fredde	nu.	10	piatti	10
			piatti	140

Primo seruitio di Cucina.

Beccasichi arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	300	piatti	10
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	90	piatti	10
Fegatelli di uitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	190	piatti	10
Faggianotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Piccioni stati in adobbo, & fritti, seruiti con suo sapor sopra	nu.	60	piatti	10
Vua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti	10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	nu.	20	piatti	10
Teste piccole di uitella alessate, seruite con limonea sopra	nu.	10	piatti	10
Mezi capretti dinanzi alessati seruiti con petrosemolo sopra	nu.	10	piatti	10
Piccioni stufati con herbuccie, agresto intiero, et uentresca di porco	nu.	60	piatti	10
Sommata dißalata alessata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra	lib.	40	piatti	10
Sapore di uisciole, & mostaccioli			piatti	20
Carabazzata fatta con latte, & cascio			piatti	20
Biancomagnare, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra			piatti	20
Pasticci di pollanche nostrali di tre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Gelo in tazzette di uetro di piu colori	nu.	60	piatti	20
			piatti	208

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi alessati, coperti di rauioli, senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & canella sopra	nu.	10	piatti	10
Zigotti di castrato alessati, seruiti con fiori di borragine sop.	nu.	10	piatti	10
Sapore bianco di noci			piatti	20
Paperi stufati al forno con diuerse frutte	nu.	10	piatti	10
Torte bianche	nu.	10	piatti	10
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	40	piatti	10
Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, seruite con salza uerde sopra	nu.	30	piatti	10

Lepri

Digitized by Google

Lepri in brodo lardiero	nu.	3	piatti 10
Pasticci di piccioni di palombara, di quattro per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Cocuzze ripiene alessate con barbaglia di porco			piatti 20
Anitre grosse alessate coperte de pappardelle, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	10	piatti 10
Piedi di uitella alessati, seruiti con ciencero sopra	nu.	20	piatti 10
			piatti 140

Terzo & ultimo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella stata in adobbo arrostita allo spedo, seruita col medesimo adobbo sopra	lib.	60	piatti 10
Zigotto di caprio arrostito allo spedo, seruiti con capparetti, accto rosato, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Capponi gioueni ripieni arrostiti allo spedo, seruito con melagol e tagliate, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti 10
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Paperi pieni, seruiti con oliue spaccate sopra	nu.	10	piatti 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	10	piatti 10
Polpettoni di uitella d'una libra e meza l'uno, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor di prugne sopra	nu.	30	piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti 10
Pasticci di zinne di uaccina, che prima sieno state alessate, d'una meza zinna per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Spalla di castrato rifatta, & poi inuolta nella rete, arrostita su la graticola, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	nu.	10	piatti 10
Lepri intiere arrostite allo spedo, seruite con cipollette soffritte sopra	nu.	10	piatti 10
Frittelle di latte, & ricotta, seruite con zuccaro sopra	nu.	300	piatti 10
Gelo di piedi di castrato, con mele, & teste di capretto senz'osso alessate sotto			piatti 20
			piatti 140

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di mele appie, & di melloni	nu.	10	piatti 10
Torte di pere	nu.	10	piatti 10
Torte d'herbe	nu.	10	piatti 10
Pasticci di pere grosse di dodici per pasticcio.	nu.	10	piatti 10

pastic-

Digitized by Google

Pasticcetti di persiche duraci, due per pasticcio.	nu.	60	piatti	10
Vn lauoriero di pasta uoto.			piatti	10
Gelo di piedi di uitella passato per la stringa.			piatti	20
Pere, & mele di piu sorte.	nu.	200	piatti	10
Rauiggioli Fiorentini.	lib.	15	piatti	10
Vua fresca di piu sorte.	lib.	30	piatti	10
Casci marzolini d'una libra e meza l'uno, spaccati.	nu.	10	piatti	10
Noci fresche monde state in uino rosso.	nu.	300	piatti	10
Mandorle fresche spaccate.	nu.	600	piatti	10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.			piatti	10
Cialdoni fatti a scartocci.	nu.	600	piatti	10
Ciambellette di monache.	nu.	400	piatti	10
			piatti	180

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette bianche, & si seruirà.

Terzo & ultimo seruitio di Credenza.

Persiche durati monde state in uino bianco.	nu.	90	piatti	10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, e zuccaro.	nu.	1000	piatti	10
Ciambellette d'oua, & zuccaro.	nu.	600	piatti	10
Finocchio dolce uerde mondo il gambo.	lib.	8	piatti	10
Mazzetti di fiori profumati.	nu.	60	piatti	10
Stecchi in piatti con acqua rosa.	nu.	60	piatti	10
Conditi, & confettioni di piu sorte a beneplacito.	piatti	10	per sorte.	
			piatti	70

PRANZO IN GIORNO MAGRO NEL L'ANtedetto mese d'Agosto, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Conditi in zuccaro asciutti di piu sorte a beneplacito.	lib.	14	piatti	7 per sorte
Mostaccioli Napoletani.	nu.	42	piatti	7
Morselletti di marzapane.	nu.	42	piatti	7
Melloni bianchi, & rossi tagliati.	nu.	21	piatti	7

Pru-

Digitized by Google

Prugne damaſchine monde.	nu.	200	piatti	7
Perſiche apertore monde.	nu.	84	piatti	7
Fichi auguſtani mondi.	nu.	200	piatti	7
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra.	nu.	42	piatti	7
Bottarghe acconcie in inſalata.	nu.	4	piatti	7
Alici, acconcie con olio, aceto, & origano.	nu.	150	piatti	7
Sfogliatelle piene di bianco magnare fatte cõ polpe di peſce cappone, o di luccio.	nu.	42	piatti	7
Paſticci di trutte di ſei libre l'una, ſeruiti freddi.	nu.	7	piatti	7
			piatti	84

Primo ſeruitio di Cucina.

Oue freſche da beuere.	nu.	126	piatti	7
Frittatelle di marzapane.	nu.	800	piatti	7
Croſtate di trutte.	nu.	70	piatti	7
Anguille arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata.	lib.	18	piatti	7
Orate cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra.	lib.	42	piatti	7
Porcelletti, cioè ſtorioncini in pottaggio.	lib.	82	piatti	7
Pezzi di lucci di ſei libre l'uno aleſſati coperti d'agliata.	nu.	7	piatti	6
Cannoncini d'oua, di due oua l'uno ripieni.	nu.	17	piatti	7
Rauioli ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella.	nu.	300	piatti	7
Paſticcetti d'ombrina battuta d'una libra per paſticcio.	nu.	42	piatti	7
			piatti	70

Secondo ſeruitio di Cucina.

Frauolini fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra.	lib.	35	piatti	7
Arane fritte, ſeruite calde con petroſemolo ſoffritto ſopra.	nu.	250	piatti	7
Spigolette, & coruetti fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra.	lib.	35	piatti	7
Vua moſcatella.	lib.	21	piatti	7
Oliue di Spagna.	nu.	250	piatti	7
Torte di pere.	nu.	7	piatti	7
Frittate verdi con herbuccie battute d'otto oua l'una.	nu.	7	piatti	7
Oue affrittellate, ſernite con ſugo di melangole ſopra.	nu.	84	piatti	7
Cocuzze fritte coperte d'agreſtata.			piatti	7
Paſticci di lamprede groſſe.	nu.	7	piatti	7
Mineſtra di piſelli ſecchi.			piatti	14
Gelo di lucci con tarantello diſſalato ſotto.			piatti	14
			piatti	98

Se-

Digitized by Google

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda.	*nu.*	7	*piatti*	7
Torte bianche.	*nu.*	7	*piatti*	7
Gambari cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe.	*nu.*	300	*piatti*	7
Persiche duraci monde in vino bianco.	*nu.*	64	*piatti*	7
Noci monde state in uino rosso, seruite con zuccaro sopra.	*nu.*	200	*piatti*	7
Mozzarelle fresche Romanesche.	*nu.*	21	*piatti*	7
Pere, & mele di piu sorte.	*nu.*	126	*piatti*	7
Prouature marzoline.	*nu.*	14	*piatti*	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.			*piatti*	14
Cialdoncini fatti a scartocci.	*nu.*	300	*piatti*	7
Ciambellette di monache.	*nu.*	200	*piatti*	7
			piatti	84

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco.	*lib.*	4	*piatti*	7
Stecchi profumati con acqua rosa in piatti.	*nu.*	42	*piatti*	7
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & di seta.	*nu.*	40	*piatti*	7
Conditi, & confettioni a beneplacito.	*piatti*	7	*per sorte.*	
			piatti	112

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del pranzo con un seruitio piu di Cucina.

Primo seruitio di Cucina.

Pignoccati freschi.	*nu.*	42	*piatti*	7
Mostaccioli Napoletani.	*nu.*	42	*piatti*	7
Morselletti di marzappane.	*nu.*	42	*piatti*	7
Melloni bianchi, & rossi.	*nu.*	21	*piatti*	7
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli, d'una libra e meza l'uno.	*nu.*	11	*piatti*	7
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra.	*nu.*	200	*piatti*	7

Ricotte

Digitized by Google

Ricotte paſſate per la ſiringa, ſeruite con zuccaro ſopra.	lib.	14	piatti	7
Inſalate di uerzura di piu ſorte a beneplatito.	piatti	7	per ſorte.	
Carpioni accarpionati, ſeruiti freddi con aceto roſato, & zuccaro, & pepe ſopra.	lib.	42	piatti	7
Schinale acconcio in inſalata.	lib.	4	piatti	7
Tarantello acconcio in inſalata.	lib.	6	piatti	7
Capparetti con vua paſſa, aceto roſato, & zuccaro ſopra in inſalata.	lib.	6	piatti	7
Fiadoncelli pieni d'oua, & caſcio ſfogliati.	nu.	42	piatti	7
Bianco magnare in piatti, ſeruito con zuccaro ſopra.			piatti	7
Paſticci di corni di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi.	nu.	7	piatti	7
			piatti	105

Primo ſeruitio di Cucina.

Lamprede groſſe arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata.	lib.	14	piatti	7
Paſticci di code, & zanche di gambari, di 25. code, & zanche per paſticcio.	nu.	42	piatti	7
Suppe d'oua ſperdute, di ſei oua per piatto, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra.			piatti	7
Orate cotte ſu la graticola, ſeruite con vua paſſa cotta in uino ſopra.	lib.	42	piatti	7
Rauioli con ſpoglia alla Lombarda, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra.	nu.	250	piatti	7
Calamaretti fritti, piccioli, ſeruiti con petroſemolo ſoffritto ſopra.	lib.	35	piatti	7
Stellette piene di pignoli, & vua paſſa.	nu.	84	piatti	7
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra.	lib.	35	piatti	7
Carabazzata fatta con latte di capra, ſeruita con zuccaro ſopra.			piatti	7
Tortiglioni ripieni alla Lombarda.	nu.	7	piatti	7
Cefali groſſi ripieni cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra.	lib.	35	piatti	7
Frauolini, et ſgombri cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra.	lib.	35	piatti	7
Sarde maritime cotte nella carta ſu la graticola, con fiori di finocchio, pepe, ſale, ſeruite con ſugo di melangole ſopra.	lib.	28	piatti	7
			piatti	105

Secondo

Digitized by Google

fiori sopra	nu.	7	piatti	7
Sapor bianco d'amandole			piatti	14
Pezzi di tonno sotteſtati, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	lib.	35	piatti	7
Pezzi d'ombrina in pottaggio alla Italiana	lib.	28	piatti	7
Calamaretti groſſi in pottaggio	lib.	28	piatti	7
Oue dure ſpaccate ripiene, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	42	piatti	7
Pezzi di lucci groſſi cotti alla Tedeſca	lib.	42	piatti	7
Mineſtra di riſo fatta con latte, & zuccaro			piatti	14
Paſticci di ſpigole di ſei libre per paſticcio, ſeruiti caldi	nu.	7	piatti	7
Tinche ripiene, teſtuſate al forno	lib.	42	piatti	7
Torte bianche	nu.	7	piatti	7
Pezzi di trutte di quattro libre e meza l'uno, cotti in uino alla milaneſe	nu.	7	piatti	7
Cefali groſſi in pottaggio	nu.	30	piatti	7
Gelo d'anguille, & Tinche con Tarantello diſſalato ſotto			piatti	7
			piatti	112

Terzo & ultimo ſeruitio di Cucina.

Carpioni, o trutte piccole fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra	lib.	35	piatti	7
Orate, & frauoline fritte, ſeruite con melangole tagliate ſopra	nu.	35	piatti	7
Oliue di Tortona	nu.	200	piatti	7
Vua moſcatella	lib.	21	piatti	7
Paſticci di polpettone di ſtorione di quattro per paſticcio	nu.	7	piatti	7
Arane fritte coperte d'agreſtata, ſeruite con zuccaro, et cannella ſopra	nu.	150	piatti	7
Frittate d'otto oua l'una doppie tramezzate di fette di prouatura freſca, et zuccaro, et cannella	nu.	7	piatti	7
Paſticcetti piccoli pieni di latte, et roſſi d'oua	nu.	42	piatti	7
Torte di pere marzapanate	nu.	7	piatti	7
Triglie groſſe fritte, ſeruite con capparetti, et zuccaro ſopra	lib.	35	piatti	7
Linguattole, et paſſere fritte con melangole tagliate ſopra	lib	35	piatti	7
Sarde maritime freſche, ſeruite con melangole tagliate ſopra	lib.	30	piatti	7
Cocuzze fritte, ſeruite con agreſtata ſopra			piatti	7

Digitized by Google

Spinacci ſoffritti, acconci con una paſſa, aceto, & moſto cotto			*piatti* 7
Croſtate di fegato, & latte di ſtorione	*nu.*	7	*piatti* 7
			piatti 105

Secondo & ultimo ſeruitio di Credenza.

Piglinſi le medeſime viuande del pranzo con le medeſime condite, & confettioni.

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO d'Agoſto in vna Vigna dopò il Veſpro in giorno magro, con tre ſeruitij, ſeruiti a cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo ſeruitio.

Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi	*nu.*	30	*piatti* 5
Pignoccati freſchi	*nu.*	30	*piatti* 5
Morſelletti di marzapane	*nu.*	30	*piatti* 5
Calicioni di marzapane	*nu.*	30	*piatti* 5
Cacchiatelle fatte con oua, latte, & zuccaro	*nu.*	30	*piatti* 5
Inſalata di lattughetta, & fiori di borragine			*piatti* 5
Inſalate di capparetti, una paßa, & zuccaro	*lib.*	4	*piatti* 5
Inſalate di citrioli, & cipollette			*piatti* 5
Torte di prugne marzapanate	*nu.*	5	*piatti* 5
Trutte d'una libra l'una accarpionate, ſeruite con limoncelli tagliati & zuccaro ſopra	*nu.*	30	*piatti* 5
Vua freſca di piu ſorti	*lib.*	18	*piatti* 5
Oliue di monte Rotondo	*nu.*	300	*piatti* 5
Paſticci di corui di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi	*nu.*	5	*piatti* 5
Sfogliatelle piene di bianco magnare	*nu.*	30	*piatti* 5
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra	*nu.*	30	*piatti* 5
			piatti 75

Secondo ſeruitio.

Perſiche duraci monde in uino bianco	*nu.*	60	*piatti* 5
Perſiche apertore monde in piatti	*nu.*	60	*piatti* 5
Pere, & mele di piu ſorti	*nu.*	100	*piatti* 5

Prugne

Digitized by Google

Prugne damaſchine monde, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	150	piatti	5
Melloni bianchi, & roſſi	nu.	10	piatti	5
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	5	piatti	5
Oliue di Spagna	nu.	180	piatti	5
Melãgole di mezo ſapore, monde, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	40	piatti	5
Nocelle freſche monde, ſeruite ſu le foglie de uiti	nu.	400	piatti	5
Noci noſtrali freſche, monde, ſtate in uino roſſo	nu.	180	piatti	5
Marroni arroſtiti, ſtufati nelle ſaluiette con acqua roſa, ſeruiti con zuccaro, pepe, & ſale ſopra	nu.	200	piatti	5
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	10
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	250	piatti	5
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	5
			piatti	85

Terzo, & ultimo ſeruitio.

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	500	piatti	5
Ciambellette d'oua, & zuccaro	nu.	300	piatti	5
Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	5	piatti	5
Mazzetti di fiori profumati	nu.	30	piatti	5
Stecchi ſu le foglie de uiti in piatti	nu.	30	piatti	5
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	5	per ſorte.	
			piatti	30

MESE DI SETTEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI SETTEMbre con un ſeruitio ſolo di Cucina, & due di Credenza, ſeruito a due piatti, con due Schalchi, & due Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

PRugne monde, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	60	piatti	2
Fichi mondi ſu le foglie de uiti	nu.	72	piatti	2
Melloni bianchi, & roſſi tagliati	nu.	6	piatti	2
Morſelletti di marzapane	nu.	12	piatti	2
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	12	piatti	2
Preſciutto cotto in uino, tagliato in fette	lib.	4	piatti	2
Salciccioni, & lingue di boue ſalate, cotte in uino tagliate in fette in tutto	lib.	5	piatti	2

Digitized by Google

Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	2	piatti	2
			piatti	16

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	50	piatti	2
Quaglie arrostite allo spedo con sua crostata	nu.	24	piatti	2
Tortore gioueni arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	18	piatti	2
Fegatelli di uitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	24	piatti	2
Fazia notti incartati arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	12	piatti	2
Crostate di polpe di piccioni, & zinne di uitella alessate	nu.	2	piatti	2
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con melagole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	2	piatti	2
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra	lib.	12	piatti	2
Pasticci di uitella, seruiti caldi di sei libre per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	12	piatti	2
Trippe di capretto maritate con cascio, & ouа			piatti	4
Gelo di piedi di castrato in bocconcini			piatti	4
Zigotti di castrato, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra	nu.	12	piatti	2
Oliue di Spagna	nu.	72	piatti	2
Sapor di cotogne con mostaccioli			piatti	4
Vua moscatella, & d'altra sorte	lib.	8	piatti	2
Paperi stufati con prugne, & uisciole	nu.	2	piatti	2
Minestra di cocuzze fatta con latte di capra			piatti	6
			piatti	46

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di pere	nu.	2	piatti	2
Torte di melloni	nu.	2	piatti	2
Torte bianche marzapanate	nu.	2	piatti	2
Pasticci di pere bergamotte di sei per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Persiche duraci, monde, in uino bianco	nu.	18	piatti	2
Noci fresche ammogliate nel uino rosso	nu.	50	piatti	2

Nocel-

Digitized by Google

Nocelle freſche monde	nu.	150	piatti	1
pere cotte in uino, & zuccaro, ſeruite con ſolignata ſopra	nu.	36	piatti	2
Pere, & mele, di piu ſorti	nu.	36	piatti	2
Caſcio Maiorichino	lib.	4	piatti	2
Caſcio Parmiggiano	lib.	4	piatti	4
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	4
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	80	piatti	1
Ciambellette di monache	nu.	80	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide, & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce freſco	lib.	2	piatti	3
Stecchi ſu le foglie de uiti	nu.	12	piatti	2
Mazzetti di fiori profumati	nu.	12	piatti	2
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	2	per ſorte.	
			piatti	38

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di Credenza.

Inſalate di lattughetta, & fiori di borragine			piatti	2
Inſalate di meſcolanza			piatti	2
Inſalate di capparetti, uua paſſa, & zuccaro	lib	2	piatti	2
Melloni a beneplacito	nu.	4	piatti	2
Lingue di boue ſalate, & ſalciccioni cotti in uino, tagliati in fette	lib.	6	piatti	2
Capponi ſopramentati, ſeruiti freddi con limoncelli tagliati ſopra	nu.	6	piatti	2
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi di ſei libre per paſticcio	nu.	2	piatti	2
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	12	piatti	2
Prugne monde, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	60	piatti	2
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	12	piatti	2
			piatti	20

Primo, & ultimo ſeruitio di Cucina.

Anatre arroſtite allo ſpedo, ſeruite con cappareti, & zuc-

Digitized by Google

caro sopra	uu.	2	piatti	2
Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	60	piatti	2
Teste di capretto alessate, & poi indorate, con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	2
Pollanche affaggianate, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	2
Capponi appastati, alessati, coperti di lasagne, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	2	piatti	2
Pasticci di conigli, con suo sapor dentro di due per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Piccioni stufati con cocuzze ripiene, & mortatelle	nu.	12	piatti	2
Panzette di uitella, ripiene alessate, seruite con fiori di borragine sopra	lib.	10	piatti	2
Agliata d'amandole in piatti			piatti	4
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	2	piatti	2
Salza uerde in piatti			piatti	4
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con uisciole sopra	nu.	2	piatti	2
Lonza di uitella, arrostita allo spedo, seruita con olive senza osso sopra	lib.	12	piatti	2
Vua fresca di piu sorte	lib.	6	piatti	2
			piatti	32

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di saluiata	nu.	2	piatti	2
Torte bianche	nu.	2	piatti	2
Torte uerdi	nu.	2	piatti	2
Pasticci di pere ruspe di tre per pasticcio	nu.	12	piatti	2
Pere, & mele, di piu sorte	nu.	48	piatti	2
Cascii marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	2	piatti	2
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	2
Noce fresche monde, state in uino rosso	nu.	60	piatti	2
Persiche duraci, monde in uino bianco	nu.	18	piatti	2
Neue di latte, con zuccaro sopra			piatti	4
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	100	piatti	2
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'aequa alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo	lib.	2	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	12	piatti	2

Maz-

Digitized by Google

Mazzetti di fiori	nu.	12	piatti	2
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	2	per sorte.	
			piatti	36

PRANZO ALLI XV. DI SETTEMbre con un seruitio solo di Cucina, & due di Credenza, seruito a quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Fichi mondi su le foglie de uiti	nu.	150	piatti	4
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	24	piatti	4
Calicioni cioè spoletti di marzapane	nu.	24	piatti	4
Mostaccioli Napoletani	nu.	24	piatti	4
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	24	piatti	4
Pizze sfogliate fatte con butiro	nu.	24	piatti	4
Lingue di boue salate, et presciutto cotto in uino, tagliate in fette, in tutto	lib.	6	piatti	4
Sommata salata cotta in uino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	6	piatti	4
Pasticci di coscie di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Capponi grossi arrostiti allo spedo	nu.	8	piatti	8
Vua fresca di piu sorte	lib.	12	piatti	4
Crostate di persiche, seruite fredde	nu	4	piatti	4
Gelo con polpe di capponi sotto			piatti	8
			piatti	56

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	120	piatti	4
Pasticcetti sfogliati d'animelle di uitella battute, d'una libra per pasticcio	nu.	24	piatti	4
Pollastrelli arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	24	piatti	4
Tortore gioueni, arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	36	piatti	4
Faggianotti incartati, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	24	piatti	4
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	36	piatti	4
Lingue di uitella ripiene, impillottate minute, imolte nel-				

Digitized by Google

la rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra	nu.	8	piatti	4
Paperi ſtufati al forno, ſeruiti con pezzi di cotogne cotte in uino, & zuccaro ſopra	nu.	4	piatti	4
Pollanche noſtrali ripiene, impillottate, minute, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con melangole tagliate ſopra	nu.	12	piatti	4
Paſticci di polpette di uitella di cinque oncie l'una, ſeruiti caldi, di dodeci polpette per paſticcio	nu.	4	piatti	4
Piccioni ſtufati con uentreſca di porco, & cauolo torzuto	nu.	24	piatti	4
Mineſtra di latte all'Ongareſca			piatti	8
Gelatina in bocconi di colori d'ambra			piatti	8
			piatti	60

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di pere	nu.	4	piatti	4
Paſticcetti di perſiche di tre per paſticcio	nu.	24	piatti	4
Torte di cocuzze con latte	nu.	4	piatti	4
Noci freſche monde ſtate in uino roſſo	nu.	100	piatti	4
Perſiche duraci monde in uino bianco	nu.	36	piatti	4
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	80	piatti	4
Caſcio Romagnolo	lib.	6	piatti	4
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	4	piatti	4
Marroni arroſtiti alle bracie, ſeruiti con pepe, zuccaro, & ſale ſopra	nu.	150	piatti	4
Mandorle freſche ſpaccate, monde	nu.	150	piatti	4
Nocelle freſche monde, ſeruite ſu le foglie de uiti	nu.	200	piatti	4
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	8
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	150	piatti	
Ciambellette di monache	nu.	150	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce freſco mondo il gambo	lib.	3	piatti	4
Stecchi profumati	nu.	24	piatti	4
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, e di ſeta	nu.	24	piatti	4
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	4	per ſorte.	
			piatti	76

CENA

Digitized by Google

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE DEL Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

Insalata d'indiuia			piatti	4
Insalate di lattughetta			piatti	4
Insalate di cedro tagliate in fettoline, seruite con zuccaro, sale, & accqua rosa			piatti	4
Insalate di piedi di uitella	nu.	8	piatti	4
Salciccioni, & prescintto cotto in uino tagliato in fette, in tutto	lib.	6	piatti	4
Vua fresca di piu sorte	lib.	16	piatti	4
Capponi sopramentati, seruiti freddi con fiori di borragine sopra	nu.	8	piatti	4
Pasticci di uitella, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Lonza di uitella, arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra	lib.	24	piatti	4
Oline Napoletane	nu.	150	piatti	4
Sapor di uisciole			piatti	8
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	4	piatti	4
Prugne monde seruite con zuccaro sopra	nu.	100	piatti	4
Capparini con uua passa, zuccaro, & aceto rosato	lib.	6	piatti	4
			piatti	60

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	100	piatti	4
Crostate di polpe di piccioni, & mortatelle	nu.	4	piatti	4
Pasticci di quaglie, di otto per pasticcio, seruiti caldi	nu.	4	piatti	4
Pollastrelli arrostiti allo spedo, & poi stufati con limoncelli tagliati, zuccaro, e acqua rosa sopra	nu.	24	piatti	4
Paparetti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	8	piatti	4
Starnotti piccoli arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio sopra	nu.	24	piatti	4
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con cipolle sotterrate sopra	lib.	24	piatti	4
Capponi grossi alessati, coperti d'anolletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	4	piatti	4

Pastic-

Digitized by Google

Paſticci d'Anatre noſtrali, con fette di barbaglia di porco ſalata per dentro, di due anatre per paſticcio	nu.	4	piatti	4
Pollanche noſtrali impillottate minute, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro ſopra	nu.	12	piatti	4
Piccioni ſtufati con rape di cauoli torzuti, & barbaglia di porco	nu.	24	piatti	4
Gelo in foggia di uentreſca			piatti	8
			piatti	52

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di pere, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	4	piatti	4
Torte uerdi alla Lombarda	nu.	4	piatti	4
Vn lauoriero di paſta uoto			piatti	4
Pere guaſte, ſeruite con folignata ſopra	nu.	50	piatti	4
Pere, & mele, di piu ſorti	nu.	100	piatti	4
Caſcio Romaneſco	lib.	8	piatti	4
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	4	piatti	4
Mandorle freſche ſpaccate	nu.	200	piatti	4
Perſiche duraci monde in uino bianco	nu.	36	piatti	4
Noci freſche monde, ſtate in uino roſſo	nu.	150	piatti	4
Marroni cotti alle bracie, ſeruiti con pepe, zuccaro, & ſale ſopra	nu.	150	piatti	4
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	8
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	200	piatti	4
Ciambellette di monache	nu.	150	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce freſco mondo il gambo	lib.	3	piatti	4
Stecchi in piatti con acqua roſa	nu.	24	piatti	4
Mazzetti di fiori profumati	nu.	24	piatti	4
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	4	per ſorte.	
			piatti	176

PRANZO

Digitized by Google

PRANZO ALLI XXIIII. DI SETTEMBRE con due seruitij di Credenza, & tre seruitij di Cucina, seruito a dieci piatti con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Fichi mondi seruiti su le foglie de uiti	nu.	250	piatti	10
Persiche duraci monde in uino bianco	nu.	100	piatti	10
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Pignoccati freschi	nu.	60	piatti	10
Spoletti di marzapane	nu.	60	piatti	10
Mostaccioli Napoletani	nu.	60	piatti	10
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	60	piatti	10
Offelle sfogliate alla Lombarda	nu.	60	piatti	10
Pastilli di caprio, seruiti freddi di sei libre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Presciutto cotto in uino, et poi sfilato, seruito con sugo di melangole, uua passa, e zuccaro sopra	lib.	20	piatti	10
Sommata cotta in uino, tagliata in fette	lib.	20	piatti	10
Mostarda amabile per sapore			piatti	20
Uua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti	10
			piatti	140

Primo seruitio di Cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	250	piatti	10
Pollanchetti d'India ripieni impillottati minuti arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Fegatelli di uitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Quaglie arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	90	piatti	10
Faggianotti incartati arrostiti allo spedo, seruiti con cappa-retti, et zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Lingue di uitella indorate con oua, & fritte, seruiti con limõcelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	15	piatti	10
Crostate d'animelle di uitella, & salciccioni Bolognesi	nu.	10	piatti	10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo saper sopra	nu.	20	piatti	10
			piatti	80

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi ripieni alla Lombarda alessati, seruiti con salami caldi, & petrosemolo sopra	nu.	10	piatti	10
Petto di uitella alessato con pezzi di sommata, seruito con di uersi fiori sopra	lib.	50	piatti	10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	60	piatti	10
Gelo di carne in tazzette di uetro			piatti	20
Piedi di uitella alessati, seruiti con salza uerde sopra	nu.	20	piatti	10
Anatre domestiche alessate, coperte di pappardelle	nu.	10	piatti	10
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Sapor bianco di amandole in piatti			piatti	20
			piatti	100

Terzo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso sopra	lib.	60	piatti	10
Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	20	piatti	10
Paperi ripieni sotteslati con pere papali	nu.	10	piatti	10
Polpettoni di uitella d'una libra, e tre oncie l'uno, stati in adobbo, & poi arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	nu.	40	piatti	10
Olive di Spagna	nu.	250	piatti	10
Salza d'una passa, & mostaccioli			piatti	20
Spalla di castrato rifatta inuolta nella rete, & poi arrostita su la graticola, seruita con limoncelli tagliati sopra	nu.	10	piatti	10
Pasticci di zinne di uaccina, che prima sieno state alessate, di cinque libre per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Lepri in brodo lardiero, con cime di saluia, & prugne, & uisciole	nu.	5	piatti	10
			piatti	100

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Cotogne cotte in uino, & zuccaro, seruite con anaci confetti sopra	nu.	30	piatti	10

Persiche

Digitized by Google

Perſiche duraci monde in uino bianco	nu.	90	piatti	10
Tartufali ſtufati con olio, ſugo di melangole, & pepe	lib.	15	piatti	10
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	200	piatti	10
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	18	piatti	10
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	10	piatti	10
Mandorle freſche ſpaccate, & monde, ſeruite ſu le foglie de uiti	nu.	350	piatti	10
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	20
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	400	piatti	10
Ciambellette di monache	nu.	300	piatti	10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide & ſi ſeruirà.

Finocchio dolce freſco mondo il gambo	lib.	8	piatti	10
Stecchi ſu le foglie de uiti	nu.	60	piatti	10
Mazzetti di fiori profumati	nu.	60	piatti	10
Pere cotte in uino, ſeruiti con folignata ſopra	nu.	180	piatti	10
Conditi, & confettioni di piu ſorte a beneplacito	lib.	20.	piatti	10 per ſorte.
			piatti	170

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalate di lattughetta, & fiori di borragine			piatti	10
Inſalate di meſcolanza con diuerſi fiori			piatti	10
Inſalate di ſparagi			piatti	10
Inſalate di capparetti con uua paſſa, & zuccaro	lib.	10	piatti	10
Inſalate di piedi di uitella	nu.	20	piatti	10
Carne magra di ſeccaticcia aleſſata, & poi tagliata minuta, acconcia in inſalata	lib.	15	piatti	10
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	60	piatti	10
Galli d'India arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti fredi	nu.	10	piatti	10
Sapore reale in piatti			piatti	20
Paſticci di caprio di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi	nu.	10	piatti	10
Lingue di buſalo ſalate, & ſommata cotta in uino taglia-				

te in

te in fette, in tutto	lib.	20	piatti	10
Olive di Bologna	nu.	400	piatti	10
Vua fresca di piu sorte	lib.	40	piatti	10
			piatti	140

Primo seruitio di Cucina.

Beccafichi inuolti nelle foglie de uiti, & carta bagnata, cotti sotto la cenere calda	nu.	240	piatti	10
Tortore arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	90	piatti	10
Starnotti ripieni incartati arrostiti allo spedo	nu.	60	piatti	10
Pollanche d'India arrostite allo spedo, seruiti con capparetti, zuccaro, & uua passa sopra	nu.	20	piatti	10
Pasticci sfogliati pieni di biancomagnare	nu.	60	piatti	10
Crostate di polpe di piccioni, & sommata dissalata	nu.	10	piatti	10
Zinne di uaccina alessate, & poi indorate con oua, & fritte seruite con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra	lib.	20	piatti	10
Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	60	piatti	10
			piatti	80

Secondo seruitio di Cucina.

Teste di uitella alessate, seruite con agliata sopra	nu.	10	piatti	10
Paperi stufati al forno, seruiti con prugne, & uisciole sopra	nu.	10	piatti	10
Pasticci di capponi, di due per pasticcio, con fette di uentresca di porco, seruiti caldi	nu.	10	piatti	10
Panzette di uitella ripiene, alessate, seruite con petrosemolo sopra	lib.	50	piatti	10
Sapore bianco d'amandole			piatti	20
Quaglie stufate con cauoli torzuti, & mortatelle	nu.	130	piatti	20
Suppe di capirottata, con polpe di petti di paperi alessati sotto			piatti	20
Polpette di uitella sottestate, tramezzate con cascio, oua, zuccaro, & cannella in tutto	lib.	40	piatti	10
			piatti	180

Ter-

Digitized by Google

Terzo, & ultimo seruitio di Cucina.

Brisauoli di schiena di uitella arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & uua passa cotta sopra	lib.	50	piatti	10
Lomboli di uaccina stufati alla Venetiana	lib.	50	piatti	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con sapor reale	lib.	60	piatti	10
Pollanche nostrali affagianate, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	30	piatti	10
Zigotti di capro arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle intiere stufate in la iotta, col suo graßo sopra	nu.	10	piatti	10
Piccioni senz'oßo in adobbo, & poi soffritti, seruiti con sugo di melangole, & il medesimo adobbo, & zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Coratella di uitella mongana battuta, maritata con cascio, et oua			piatti	20
Gelo in forma di mezo rileuo			piatti	20
			piatti	100

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Bologneſe	nu.	10	piatti	10
Torte di mele cotogne, & mele appie	nu.	10	piatti	10
Pasticcetti di tartufali di meza libra per pasticcio	nu.	60	piatti	10
Pasticci di pere di dodeci per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	10
Persiche duraci monde in uino bianco	nu.	90	piatti	10
Pere, & mele, di piu sorti	nu.	200	piatti	10
Cascio Maiorichino	lib.	20	piatti	10
Cascio Romanesco	lib.	20	piatti	10
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe sopra	nu.	300	piatti	10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	20
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	450	piatti	10
Ciambellette di monache	nu.	300	piatti	10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco	lib.	8	piatti	10
Stecchi profumati	nu.	60	piatti	10
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	nu.	60	piatti	10
			Cialdoni	

Digitized by Google

Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu. 1000	piatti	10
Conditi, & confettioni, e cotognata, a beneplacito	piatti 10	per sorte.	
		piatti	190

PRANZO ALLI XXVIII. DI SETTEMBRE all'improuista, seruito con due Scalchi, & due Trincianti, a due piatti.

Vna sorte di salame tagliato	lib.	4	piatti	2
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	2
Paperi ripieni arrostiti allo spedo	nu.	2	piatti	2
Frittura d'animelle, & fegato di uitella seruita con melangole tagliate sopra	nu.	6	piatti	2
Capponi alessati, coperti d'anoletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	4	piatti	2
Piccioni alessati, con cauolo torzuto, et gola di porco	nu.	12	piatti	2
Fricassea d'un mezo lepre dinanzi			piatti	2
Vna sorte di torte bianche	nu.	3	piatti	2
Agliata d'amandole per sapore			piatti	2
Persiche, et pere, et altre frutte a beneplacito	nu.	40	piatti	2
Vua fresca di piu sorte	lib.	8	piatti	2
Cascio di piu sorte	lib.	6	piatti	2
Finocchio fresco, mondo il gambo	lib.	2	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	10	piatti	2
			piatti	30

CENA CON IL MEDESIMO ordine del Pranzo.

INsalate cotte, & crude di piu sorte	piatti	2	per sorte.	
Salami cotti in uino, tagliati in fette	lib.	4	piatti	2
Vitella ripiena alessata, seruita con fiori sopra	lib.	10	piatti	2
Anatre sotteflate, ò al forno, coperte di cipolle sotteflate	nu.	2	piatti	2
Lingue di uitella alessate, & poi inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra	nu.	4	piatti	2
Papardelle cotte in brodo di lepre			piatti	2
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	2	piatti	2

Mezi

Digitized by Google

Mezi lepri di dietro, arrostiti allo spedo, sbruffati d'aceto, ser uiti con suo sapor sopra	nu.	2	piatti	2
Sapore d'uua in piatti			piatti	5
Pasticci di uitella di sei libre l'uno, seruiti caldi	nu.	2	piatti	2
Torte di piu sorte	nu. 2	piatti	2	per sorte.
Pere, & altre frutte a beneplacito	nu.	40	piatti	2
Uua fresca di piu sorte	lib.	8	piatti	2
Finocchio fresco dolce	lib.	2	piatti	2
Cascio di piu sorte	lib.	6	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	10	piatti	2
			piatti	38

PRANZO NELL'ANTESCRITTO MESE IN giorno magro, del qual pranzo si cauerà la cena, con dui seruitij di Credenza, & due seruitij di Cucina, seruito a undici piatti, con undici Scalchi, & undici Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Confiti in zuccaro, asciutti di piu sorte a beneplacito	lib.	32	piatti	11
Mostaccioli napoletani, & Romaneschi	nu.	66	piatti	11
Morselletti di marzapane	nu.	66	piatti	11
Melangole dolci monde con zuccaro sopra	nu.	66	piatti	11
Persiche sanguigne, monde in uino bianco	nu.	100	piatti	11
Pichi mondi sule foglie de uiti	nu.	264	piatti	11
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	66	piatti	11
Tarantello acconcio in insalata	lib.	15	piatti	11
Pescie salmone acconcio in insalata	lib.	12	piatti	11
Cefali stati in aceto, seruiti freddi d'una libra l'uno	lib.	66	piatti	11
Butirata con tagliature di pane	lib.	33	piatti	33
Sfogliatelle fatte con butiro, & rossi d'oua	nu.	66	piatti	11
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	66	piatti	11
Lucernette di pasta, piene di farro, oua, & cascio	nu.	66	piatti	11
			piatti	176

Primo seruitio di Cucina.

Oue fresche da beuere	nu.	132	piatti	11

Digitized by Google

Pasticcetti sfogliati pieni di polpe d'arane,& tarantello battuto	nu.	66	piatti	11
Anguille arroſtite allo ſpedo,con ſua croſtata	lib.	33	piatti	11
Triglie,& frauolini,cotti ſu la graticola, ſeruite con oliue ſenz'oſſo,& ſuo ſapor ſopra	lib.	55	piatti	11
Tinche riuerſe ripiene, cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	66	piatti	11
Cefali groſſi ripieni ſotteſtati, ſeruiti con ſuo brodo ſopra	lib.	44	piatti	11
Sarde maritime,cotte ſu la graticola in la carta	lib.	44	piatti	11
Croſtate di pere, et zibibo ſenz'anime,et pignoli ammaccati	nu.	11	piatti	11
Gelo di tinche,con polpe di peſce cappone ſotto			piatti	11
Roſſi d'oua cotti,in piatti con butiro alla Franceſe	nu.	132	piatti	11
Suppe di prugne ſecche, ſeruite con zuccaro, et cannel la ſopra	lib.	17	piatti	22
			piatti	232

Secondo ſeruitio di Cucina.

Trutte cotte in uino,et ſpetierie, ſeruite aſciutte, con limoncelli tagliati,& zuccaro ſopra	lib.	66	piatti	11
Frittura maritima, ſeruita con melangole tagliate ſopra	lib.	44	piatti	11
Pottaggio di ſpigole,e di latte	lib.	44	piatti	11
Lucci aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra	lib.	66	piatti	11
Sapore bianco d'amandole			piatti	22
Paſticci di corui, di ſei libre per paſticcio, ſeruiti caldi	nu.	11	piatti	11
Calamari fritti,ſeruiti con ſugo di melangole ſopra	lib.	44	piatti	11
Oliue di Genoua	nu.	330	piatti	11
Vua freſca di piu ſorte	lib.	33	piatti	11
Frittate d'oua freſche d'otto per frittata	nu.	11	piatti	11
Oua affrittellate, ſeruite con zuccaro,& cannella ſopra	nu.	132	piatti	11
Code di locuſte aleſſate,et poi fritte, coperte d'agliata	nu.	22	piatti	11
Lazarini fritti, ſeruiti con ſale, et ſugo di melangole ſopra	lib.	33	piatti	11
Suppe di telline canate, di quattro miſure, e mezo per piatto			piatti	22
			piatti	176

Secondo,& ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di mele rugini	nu.	11	piatti	11

Torte

Digitized by Google

Torte di cotogni	nu.	11	piatti	11
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	33	piatti	11
Persiche duraci, monde in uino bianco	nu.	100	piatti	11
Pere, & mele, di piu sorti	nu.	200	piatti	11
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	22	piatti	11
Casci marzolini di due libre luno, spaccati	nu.	11	piatti	11
Marroni cotti alle bracie, seruiti con zuccaro, sale, & pepe	nu.	300	piatti	11
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	11
Cialdoni fatti a sciartocci	nu.	400	piatti	11
Ciambellette di monache	nu.	300	piatti	11

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	8	piatti	11
Stecchi profumati	nu.	66	piatti	11
Mazzetti di fiori profumati	nu.	66	piatti	11
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	11	per sorte.	
			piatti	176

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI Settembre in giorno grasso, con tre seruitij, seruito a noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo seruitio.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri	nu.	45	piatti	9
Mostaccioli Napoletani	nu.	45	piatti	9
Morselletti di marzapane	nu.	45	piatti	9
Calicioni cioè spoletti di marzapane	nu.	45	piatti	9
Pignoccati freschi	nu.	45	piatti	9
Orecchine sfogliate, piene di compositione d'offelle	nu.	45	piatti	9
Melangole di mezo sapor, monde, seruite con zuccaro sopra	nu.	45	piatti	9
Sfogliatelle, fatte con latte, butiro, rossi d'oua, & zuccaro	nu.	45	piatti	9
Oliue di Tiuoli	nu.	200	piatti	9
Lingue di busalo salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite con				

Digitized by Google

te con ſugo di melangole ſopra	lib.	3	piatti	9
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio	nu.	9	piatti	9
Cedri tagliati in fette, ſeruiti con ſale, zuccaro, et acqua roſa			piatti	9
Inſalate di capparetti, uua paſſa, & zuccaro			piatti	9
Vua freſca di piu ſorte	lib.	30	piatti	9
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	9	piatti	9
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	15	piatti	9
Finocchio freſco mondo	lib.	6	piatti	9
Fichi mondi, ſeruiti ſu le foglie de uiti	nu.	400	piatti	9
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	180	piatti	9
Marroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, pepe, et zuccaro ſopra	nu.	250	piatti	9
			piatti	180

Secondo ſeruitio.

Grani di melegranate, ſeruiti con zuccaro ſopra	lib.	15	piatti	9
Mele cotogne cotte in uino, & zuccaro, ſeruite con anici confetti ſopra	nu.	27	piatti	9
Cotogne cotte allo ſpedo, ſeruite intiere con zuccaro, et aqua roſa	nu.	27	piatti	9
Pere guaſte, ſeruite con ſolignata ſopra	nu.	150	piatti	9
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, ſeruiti con anici, & zuccaro ſopra	nu.	30	piatti	9
Tartufali ſtufati con olio, ſugo di melangole, et pepe ſopra	lib.	15	piatti	9
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, et pepe	lib.	10	piatti	9
Paſticcetti di pere di quattro per paſticcio	nu.	45	piatti	9
Neue di latte, con zuccaro ſopra			piatti	15
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	300	piatti	9
Ciambellette di monache	nu.	250	piatti	9
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	800	piatti	9
Perſiche apertore monde	nu.	70	piatti	9
Perſiche duraci, monde in uino bianco	nu.	70	piatti	9
Noce freſche monde, ſtate in uino roſſo	nu.	500	piatti	9
			piatti	141

Terzo

Digitized by Google

Terzo & ultimo seruitio.

Stecchi profumati	*nu.*	45	*piatti*	9
Finocchio dolce fresco	*lib.*	6	*piatti*	9
Mazzetti di uarij fiori	*nu.*	45	*piatti*	9
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti*	9	*per sorte.*	
			piatti	36

MESE D'OTTOBRE.

PRANZO ALLI VIII. D'OTTOBRE CON DVE seruitii di Credenza, & uno di Cucina, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Pizze sfogliate fatte con fiore di farina, rossi d'oua, zuccaro, e butiro	*nu.*	15	*piatti*	3
Salcicione cotto in uino tagliato in fette	*lib.*	6	*piatti*	3
Paflieci di caprio, di sei libre l'uno, seruiti freddi	*nu.*	3	*piatti*	3
Piadoncelli pieni di compositione d'offelle	*nu.*	15	*piatti*	3
Sommata cotta in uino, tagliata in fette	*lib.*	6	*piatti*	3
Mostarda amabile per sapore			*piatti*	5
			piatti	20

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata	*nu.*	60	*piatti*	3
Quaglie arrostite allo spedo, seruite calde	*nu.*	24	*piatti*	3
Fegatelli di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	*nu.*	30	*piatti*	3
Animelle, & fegato di uitella fritti, seruiti con sugo di limoncelli, pepe, & sale sopra	*lib.*	6	*piatti*	3
Piccioni in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra	*nu.*	15	*piatti*	3
Polpette di uitella, arrostite allo spedo, & poi stufate	*lib.*	15	*piatti*	3
Bollanche affagianate, seruite con limoncelli tagliati sopra	*nu.*	6	*piatti*	3
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive spac-				

Digitized by Google

cate ſopra	lib.	18	piatti	3
Mineſtra di farro, maritata con caſcio, & oua			piatti	5
Capponi aleſſati, coperti di tortelletti ſenza ſpoglia, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	6	piatti	3
Moſtarda amabile, fatta con ſapore di mortatella			piatti	5
Vua freſca di piu ſorte	lib.	9	piatti	3
Torte d'herbe alla Lombarda, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	3	piatti	3
Torte bianche con ſugo di mele appie	nu.	3	piatti	3
			piatti	46

Secondo & ultimo ſeruitio di Credenza.

Tartufali luſati con olio, ſugo di melangole, & pepe	lib.	12	piatti	3
Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib	3	piatti	3
Paſticcetti di perſiche duraci, di dua per paſticcio	nu.	15	piatti	3
Pere, & mele, di piu ſorte	nu.	45	piatti	3
Caſci marzolini di due libre l'uno, ſpaccati	nu.	3	piatti	3
Caſcio Romaneſco	lib	6	piatti	3
Mandorle freſche ſpaccate, ſeruite ſu le foglie de uiti	nu.	120	piatti	3
Perſiche duraci monde, in uino bianco	nu.	24	piatti	3
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe	nu.	90	piatti	3
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	1
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	140	piatti	3
Ciambellette di monache	nu.	90	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce uerde, mondo il gambo	lib.	2	piatti	3
Stecchi profumati	nu.	15	piatti	3
Mazzetti di uarij fiori	nu.	15	piatti	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	3	per ſorte.	
			piatti	50

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalate d'indiuia	piatti	3
Inſalate di carotte	piatti	3

Digitized by Google

Insalate di cicorea			piatti	3
Insalate di cupparetti, uua passa, & zuccaro	lib.	3	piatti	3
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in uino, tagliate in fette	lib.	5	piatti	3
Orecchine sfogliate, piene di compositione d'offelle	nu.	15	piatti	3
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra	nu.	6	piatti	3
Olive Napoletane	nu.	90	piatti	3
Vua fresca di piu sorte	lib.	9	piatti	3
			piatti	27

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni in brodo lardiero	nu.	15	piatti	4
Lodole tramezate con foglie di salnia, arrostite allo spedo	nu.	45	piatti	3
Pasticci di quaglie, di due per pasticcio	nu.	15	piatti	3
Anatre di terra saluatiche, stufate al forno cõ cipolle intiere	nu.	6	piatti	3
Vitella ripiena alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Polpettoni di uitella ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore	lib.	12	piatti	3
Zigotti di castrato ben frolli, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	lib	3	piatti	3
Minestra di rape, con tre libre di ceruellate gialle, & tre libre di barbaglia di porco			piatti	5
			piatti	26

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di pere marzapanate	nu.	3	piatti	3
Torte d'herbe alla Bolognese, seruite con zuccaro sopra	nu.	3	piatti	3
Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe	lib.	3	piatti	3
Pere, & mele di piu sorte	nu.	45	piatti	3
Cascio Romagnolo	lib.	6	piatti	3
Cascio Parmiggiano	lib.	6	piatti	3
Mandorle fresche, spaccate, & monde	nu.	120	piatti	3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	5.
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	150	piatti	3
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	3

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zucaro, & pepe	*nu.*	100	*piatti*	3
Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	3
Stecchi profumati	*nu.*	15	*piatti*	3
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, et seta	*nu.*	15	*piatti*	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti*	3	*per sorte.*	
			piatti	47

PRANZO ALLI XV. D'OTTOBRE, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a quattro piatti con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Pezzi di marzapane	*nu.*	24	*piatti*	4
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	24	*piatti*	4
Morselletti di marzapane	*nu.*	24	*piatti*	4
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	*nu.*	24	*piatti*	4
Sfogliatelle semplici, fatte con latte, et oua	*nu.*	24	*piatti*	4
Presciutto cotto in uino, et poi sfilato, seruito con capparetti una passa, et zuccaro	*lib.*	6	*piatti*	4
Lingue di porco salate cotte in uino tagliate in fette	*nu.*	4	*piatti*	4
Lonza di ruffalotto, arrostita allo spedo, seruita fredda, cõme langole tagliate sopra	*lib.*	24	*piatti*	4
Mostarda amabile per sapore			*piatti*	8
Vua fresca di piu sorte	*lib.*	12	*piatti*	4
Oliue di Spagna	*nu.*	120	*piatti*	4
			piatti	48

Primo seruitio di Cucina.

Animelle, et fegato di uitella, fritte seruite con sugo di melangole, sale, et zuccaro, et pepe sopra	*lib.*	8	*piatti*	4
Lodole arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli sopr	*nu.*	72	*piatti*	4

Quaglie

Digitized by Google

Quaglie arroſtite allo ſpedo, ſeruite con melangole tagliate ſopra	nu.	36	piatti	4
Starnotti incartati arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con fette di limoncelli ſopra	nu.	24	piatti	4
Paſticetti ſfogliati pieni d'animelle di uitella battute, et fette di preſciutto	nu.	24	piatti	4
Pollanche noſtrali aſſagianate, ſeruite cõ limoncelli tagliati, et zuccaro ſopra	nu.	12	piatti	4
Piccioni ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con zuccaro, et cap paretti ſopra	nu.	24	piatti	4
Conigli arroſtiti allo ſpedo, coperti di ſalza, ſeruiti con pignoli ammogliati ſopra	nu.	8	piatti	4
Polpette di uitella di cinque oncie l'una, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	48	piatti	4
Zigotti di caprio arroſtiti al ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	nu.	4	piatti	4
Suppe di capirottata d'amandole torate, con polpe di tre piccioni ſotto per piatto			piatti	8
Gelo di carne in quadretti			piatti	8
			piatti	56

Secondo, & ultimo ſeruitio di Cucina.

Oche groſſe ripiene alla Lombarda aleſſate, coperte d'annoli ni, ſeruiti con caſcio, zuccaro, et cannella	nu.	4	piatti	4
Petto di uitella ripieno aleſſato, ſeruito con fiori ſopra	lib.	20	piatti	4
Vaccina ben frolla aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra	lib.	24	piatti	4
Agliata d'amandole			piatti	8
Riſo Turcheſco con latte, ſeruito con zuccaro, et cannella ſopra			piatti	8
Piccioni ſtufati con mortatelle, et cipolle intiere	nu.	24	piatti	4
Mineſtra di cauolo torzuto, con pezzi di ſommata dentro			piatti	8
Paſticci di pollanche di due per paſticcio, ſeruiti caldi	nu.	4	piatti	4
Fricaſſea di petto di caprioli, con cipollette ſoffritte ſopra	lib.	20	piatti	4
Paſticci grandi pieni di crema	nu.	4	piatti	4
Piedi di uitella aleſſati, legati con caſcio et ouo	nu.	12	piatti	4
			piatti	56

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di fagioli,	nu.	4	piatti	4

Torte

Torte di pere marzapanate	nu.	4	piatti	4
Gelo in bocconi di color d'ambra			piatti	8
Pasticcetti di cotogne d'un cotogno per pasticcio	nu.	24	piatti	4
Pere, & mele di piu sorte	nu.	80	piatti	4
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	8	piatti	4
Cascio di riuiera	lib.	8	piatti	4
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie di uiti	nu.	250	piatti	4
Marroni arrostiti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	200	piatti	4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	8
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	200	piatti	4
Ciambellette di monache	nu.	180	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	3	piatti	4
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	24	piatti	4
Mazzetti di fiori profumati	nu.	24	piatti	4
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	4	per sorte.	
			piatti	72

CENA CON IL MEDESIMO ordine del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura cotte, & crude di piu sorte	piatti	4	per sorte.	
Insalate di capparetti, & una passa	lib.	6	piatti	4
Insalate di piedi di uitella	nu.	8	piatti	4
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	4	piatti	4
Capponi sopramentati, seruiti freddi con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	8	piatti	4
Mostarda fatta per sapore			piatti	8
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in uino tagliati in fette	lib.	8	piatti	4
Sfogliatelle piene di biancomagnare	nu.	24	piatti	4
			piatti	36

Primo seruitio di Cucina.

Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli taglia-

ti, &

Digitized by Google

ti,& zuccaro ſopra.	nu.	24	piatti	4
Quaglie tramezzate con ſei libre di ſalciccia, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con fiori di finocchio,& ſale ſopra.	nu.	24	piatti	4
Beccaci arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſua ſoppa ſotto.	nu.	24	piatti	4
Paſticcetti di lodole di quattro per paſticcio.	nu.	24	piatti	4
Croſtate d'animelle di capretto, & gropponi di piccioni con ſalciccia Lucheſe.	nu.	4	piatti	4
Leprotti gioueni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti cõ pignoli ſopra.	nu.	8	piatti	4
Piccioni ſtufati con preſciutto,& cipolle intere.	nu.	24	piatti	4
Paſticci di uitella di ſei libre per paſticcio, ſeruiti caldi.	nu.	4	piatti	4
Sapor di viſciole con corpo.			piatti	8
			piatti	40

Secondo ſeruitio di Credenza.

Capponi appaſtati ripieni alla Lombarda, aleßati, ſeruiti con viole ſopra.	nu.	4	piatti	4
Sapor d'amandole.			piatti	8
Bianco magnare in piatti, ſeruiti con zuccaro, & grani di melegranate ſopra.			piatti	8
Petto di uitella ſtufato con mendrolla di porco, e ſpetierie.	lib.	20	piatti	4
Starne aleßate in cauoli Bologneſi con cerueliate.	nu.	24	piatti	4
Paſticci di piccioni di colombara di cinque per paſticcio, con oline ſenz'oſſo dentro.	nu.	4	piatti	4
Schiena di caſtrato aleßata, ſeruita con petroſemolo ſopra.	lib.	24	piatti	4
Vaccina ſalpreſa aleſſata, ſeruita con mentuccia ſopra.	lib.	24	piatti	4
Agliata d'amandole per ſapore			piatti	8
			piatti	48

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte bianche, marzapanate	nu.	4	piatti	4
Paſticci di pere bergamotte, d'otto per paſticcio	nu.	4	piatti	4
Torte uerdi	nu.	4	piatti	4
Paſticci di cotogne, di quattro per paſticcio	nu.	4	piatti	4
Gelatina in bicchieri di uetro			piatti	8

Vn la-

Digitized by Google

Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	4
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	6	piatti	4
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	4	piatti	4
Pere, & mele, di piu sorti	nu.	72	piatti	4
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	4	piatti	4
Cascio maiorichino	lib.	8	piatti	4
Vua fresca di piu sorte	lib.	12	piatti	4
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	150	piatti	4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	8
Cialdoncini fatti a scartocci	nu.	200	piatti	4
Ciambellette di monache	nu.	160	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco	lib.	3	piatti	4
Stecchi profumati	nu.	24	piatti	4
Mazzetti di fiori profumati	nu.	24	piatti	4
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	4	per sorte.	
			piatti	88

PRANZO ALLI XXI. DI OTTOBRE, CON due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Noci confette, & altre confetture asciutte	lib.	30	piatti 5	per sorte.
Biscotti pisani con maluagia in bicchieri	nu.	30	piatti	5
Mostaccioli Napoletani	nu.	30	piatti	5
Pignoccati freschi	nu.	30	piatti	5
Morselletti di marzapane	nu.	30	piatti	5
Pasticcetti sfogliati pieni di compositione d'offelle	nu.	30	piatti	5
Lingue di bufalo salate cotte in uino tagliate in fette	nu.	2	piatti	5
Salcicioni cotti in uino tagliati in fette	lib.	4	piatti	5
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	5	piatti	5
Sapore di uisciole			piatti	10

Pre-

Digitized by Google

Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito cõ una passa, zuccaro, & sugo di melangole sopra.	lib.	10	piatti	5
Olive di Tortona.	nu.	150	piatti	5
Vua fresca di piu sorte.	lib.	15	piatti	5
			piatti	70

Primo seruitio di Cucina.

Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata.	nu.	90	piatti	5
Quaglie tramezzate con foglie di salnia arrostite allo spedo con sua crostata.	nu.	45	piatti	5
Tordi tramezzati con salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra.	nu.	60	piatti	5
Frittura d'animelle, & fegato di uitella, seruita con sugo di limoncelli, pepe, sale, & zuccaro sopra.	lib.	10	piatti	5
Fagianotti ripieni incartati arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra.	nu.	15	piatti	5
Crostate di polpe di piccioni, & zimme di uaccina che prima sieno state alessate.	nu.	5	piatti	5
Suppe alla Lombarda con cinque libre di ceruellati fini.			piatti	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.	lib.	30	piatti	5
Pollanche d'India impillottate minute arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	5	piatti	5
Zinne di uaccina alessate, & poi tagliate in fette indorate con oua, & fritte, seruite con sugo di limoncelli, zuccaro, & cannella sopra.	lib.	10	piatti	5
Gelo di carne in quadretti, con lanzette di pollo alessate sotto.			piatti	10
			piatti	65

Primo, & ultimo seruitio di Cucina.

Capponi grossi ripieni alessati, coperti d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra.	nu.	5	piatti	5
Petto di uitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo sopra.	nu.	30	piatti	5
Carne di boue alla Lombarda salata alessata, seruita con mentuccia sopra.	lib.	30	piatti	5
Mostarda amabile per sapore.			piatti	10
Anatre d'India ripiene stufate, con uentresca di porco, & cotogne.				

Digitized by Google

cotogne	nu.	5	piatti	5
Pasticci di lingue di uitella di due per pasticcio con sua salza dentro	nu.	5	piatti	5
Piccioni arrostiti allo spedo, coperti di capirotata	nu.	30	piatti	5
Pezzi di ruffalotto in brodo lardiero, con cime di saluia	lib.	25	piatti	5
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle cotte con il suo grasso in la iotta	nu.	5	piatti	5
Vaccina ben frolla, alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	30	piatti	5
Agliata d'amandole per sapore			piatti	10
Pasticci di uccelletti, di uenti per pasticcio	nu.	5	piatti	5
Bianco magnare in piatti, seruito con grani di melegranate, & zuccaro sopra			piatti	10
Gelo passato per la siringa			piatti	10
			piatti	90

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di mele cotogne	nu.	5	piatti	5
Pasticci di pere picciole di tre per pasticcio	nu.	30	piatti	5
Torte bianche	nu.	5	piatti	5
Pasticcetti di tartufoli di mezza libra per pasticcio	nu.	30	piatti	5
Torte d'herbe alla Bolognese	nu.	5	piatti	5
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	5
Ostreghe cotte su la graticola, trouandosene, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	160	piatti	5
Tartufoli crudi seruiti con sale, & pepe	nu.	8	piatti	5
Cardi acconci, seruiti con sale, & pepe	nu.	8	piatti	5
Pere, & mele di piu sorti	nu.	120	piatti	5
Cascio Parmigiano in fettuccie	lib.	10	piatti	5
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli, d'una libra, e meza l'uno	nu.	8	piatti	5
Marroni cotti alle bracie seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	180	piatti	5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	10
Cialdoncini fatti a scartocci	nu.	200	piatti	5
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde, mondo il gambo	lib.	4	piatti	5
Stecchi profumati	nu.	30	piatti	5
			Mazzetti	

Digitized by Google

Mazzetti di fiori di piu colori	nu.	30	piatti	5
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	5	per sorte.	
			piatti	110

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

Insalate di uerzura, cotte, e crude, di piu sorte	piatti	5	per sorte.	
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	lib	6	piatti	5
Insalate di piedi di uitella	nu.	10	piatti	5
Pasticci di caprio, seruiti freddi di sei libre per pasticcio	nu.	5	piatti	5
Salciccioni cotti in uino, tagliati in fette	lib.	8	piatti	5
Capponi sopramentati, seruiti freddi con limoncelli tagliati & zuccaro fino sopra	nu.	10	piatti	5
Mostarda forte in piatti			piatti	10
Galli d'India, arrostiti allo spedo, seruiti freddi, & trinciati, confette di melangole sopra	nu.	3	piatti	5
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	30	piatti	5
			piatti	50

Primo seruitio di Cucina.

Pollanche d'India ripiene impillotate minute, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra.	nu.	5	piatti	5
Polpette di uitella di tre oncie l'una arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra.	nu.	60	piatti	5
Fagiani incartati arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra.	nu.	10	piatti	5
Pasticci di quaglie d'otto per pasticcio, con tartufoli per dentro.	nu.	5	piatti	5
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capirotata.	nu.	30	piatti	5
Gelo in forma di ventresca.			piatti	10
Tortore arrostite allo spedo con sua crostata.	nu.	30	piatti	5
Conigli arrostiti allo spedo, coperti di zenzero seruiti con pignoli ammogliati sopra.	nu.	10	piatti	5
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senza esso sopra	lib.	30	piatti	5
Sapore d'una passa, & mostaccioli			piatti	10

Pastic-

Digitized by Google

Paſlicci groſſi di pollanche noſtrali, di tre per paſliccio	nu.	5	piatti	5
Vua freſca di piu ſorte	lib.	15	piatti	9
			piatti	70

Secondo, &ultimo ſeruitio di Cucina.

Starne aleſſate,con cauoli Bologneſi, & cinque libre di cer uellate gialle	nu.	30	piatti	5
Capponi groſſi aleſſati coperti d'annoletti, ſeruiti con caſcio, zuccaro,e cannella	nu.	5	piatti	55
Petto di uitella aleſſato, ſeruito con petroſemolo ſopra	lib.	25	piatti	5
Sommata aleſſata coperta d'agliata	lib.	20	piatti	5
Gineſtrata in piatti, ſeruita con zuccaro,& cannella ſopra			piatti	10
Torte di prugne marzapanate	nu.	55	piatti	5
Palombelle in brodo lardiero	nu.	30	piatti	5
Gelo in bocconi di color d'ambra			piatti	10
Fricaſſea di petto di caprio, ſeruita con cipollette ſoffritte ſo pra	lib.	20	piatti	5
			piatti	55

Secondo,& ultimo ſeruitio di Credenza.

Paſliccio di cotogne di quattro per paſliccio	nu.	5	piatti	5
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	5	piatti	5
Paſliccetti di tartufoli, di meza libra per paſliccio	nu.	30	piatti	5
Torte di mele appie, & moſtaccioli	nu.	5	piatti	5
Tartufoli crudi,ſeruiti con ſale, e pepe	lib.	8	piatti	5
Oſtreghe cotte ſu la graticola,ſeruite con ſugo di melangole, e pepe ſopra	nu.	120	piatti	5
Paſliccetti di pere di tre per paſliccio	nu.	30	piatti	5
Vn lauoriero di paſta noto			piatti	5
Marroni arroſtiti,ſeruiti con ſale,e zuccaro,e pepe	nu.	180	piatti	5
Pere,di piu ſorte	nu.	90	piatti	5
Caſci marzolini, di due libre l'uno ſpaccati	nu.	5	piatti	5
Caſcio maiorichino	lib.	10	piatti	5
Neue di latte,ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	10
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	250	piatti	5
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	5

Leua

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	4	*piatti*	5
Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.*	30	*piatti*	5
Mazetti di fiori profumati	*nu.*	30	*piatti*	
Conditi, & confettioni a beneplacito	*piatti*	5	*per sorte.*	
			piatti	100

PRANZO ALLI XXVIII. DI OTTOBRE, ME scolato di grasso, e magro, con due seruitii di Credenza, & quattro di Cucina, il qual pranzo seruirà anchora per cena con otto seruitij, & antipasti, & post pasti, seruito à otto piatti, con otto Scalchi, e otto Trincianti.

Biscottelli di marzapane	*nu.*	40	*piatti*	8
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	40	*piatti*	8
Pignoccati freschi	*nu.*	40	*piatti*	8
Offele realli	*nu.*	40	*piatti*	8
Fucaccine sfogliate fatte con butiro	*nu.*	40	*piatti*	5
Alici acconcie con olio, aceto, & origano	*nu.*	120	*piatti*	8
Lingue di boue salate cotte in uino tagliate in fette	*nu.*	4	*piatti*	8
Caniale su le fette di pane, seruito con sugo di melangole sopra	*lib.*	8	*piatti*	8
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti trinciati con capparetti, & zuccaro	*nu.*	4	*piatti*	8
Salciccioni cotti in uino, tagliati in fette	*lib.*	12	*piatti*	8
Bottarghe tagliate in fette, scaldate su la graticola, seruite con olio, aceto, & pepe sopra; ouero sugo di limoncelli, ò di melangole	*lib.*	8	*piatti*	8
Tonnata dissalata cotta in uino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*lib.*	8	*piatti*	8
Aringhe cotte su la graticola in insalata	*nu.*	40	*piatti*	8
Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*lib.*	10	*piatti*	8
Capparetti acconci con una passa, zuccaro, & aceto rosato	*lib.*	8	*piatti*	8

Digitized by Google

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	40	piatti	8
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	8	piatti	8
Carpioni, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro	lib.	40	piatti	8
Gelo di piedi di uitella, con polpe di cappone sotto			piatti	13
Anguille salate acconcie	lib.	12	piatti	8
Pasticci sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	40	piatti	8
Schinale acconcio	lib.	8	piatti	8
Oliue di Spagna	nu.	240	piatti	8
Vua fresca di piu sorte	lib.	24	piatti	8
			piatti	197

Primo seruitio.

Pasticcetti sfogliati d'animelle di uitella battute, d'una libra per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Crostate di latte, & fegato di storione	nu.	8	piatti	8
Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata	nu.	160	piatti	8
Frauoline, & linguattole, cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra	lib.	40	piatti	8
Quaglie tramezate, con libre otto di salciccia, arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	40	piatti	8
Pasticci di trutte di sei libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	8	piatti	8
Fagiani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti freddi	nu.	16	piatti	8
Cefali grossi cotti su la graticola, seruiti con una passa, & suo sapor sopra	lib.	40	piatti	8
Polpette di uitella, di quattro oncie l'una ripiene, arrostite allo spedo, seruite con suo sapor sopra	nu.	80	piatti	8
Anguille grosse arrostite allo spedo, con sua crostata	lib.	40	piatti	8
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	8	piatti	8
Tortiglioni fatti con butiro, & zuccaro	nu.	8	piatti	8
Pollanche d'India, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	8	piatti	8
Lamprede grosse sotteſtate, seruite con suo sapor sopra	lib.	32	piatti	8
Conigli arrostiti allo spedo, coperti di zenzero, seruiti con pignoli ammogliati sopra	nu.	16	piatti	8
Calamarotti fritti, seruiti con sugo di melangole sopra	lib.	32	piatti	8
Piccioni in adobbo soffritti, seruiti con suo sapor sopra	nu.	40	piatti	8
Orate grosse, cotte su la graticola, seruite con limoncelli tagliа-				

Digitized by Google

gliati sopra lib. 40 piatti 8
Fricassea di caprio, con cipolle battute, soffritte sopra lib. 32 piatti 8
Frittate rognose con presciutto, & herbiccine battute d'otto ova l'una nu. 20 piatti 8
Ravioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra nu. 240 piatti 8
Tortore gioueni arrostite allo spedo, con sua crostata nu. 40 piatti 8
Porcelletti, cioè storioncini piccioli scorticati, tagliati in pezzi, arrostiti allo spedo, seruiti con una passa cotta nel vino, & zuccaro, & cannella sopra lib. 32 piatti 8
Porchette di latte pelate, arrostite allo spedo nu. 8 piatti 8
Suppe di lumache cauate piatti 13
Lodole, tramezzate ogni due con un fegatello di pollo in la rete, arrostite allo spedo nu. 80 piatti 8
Cannoncini d'ova ripiene, di due ova per cannoncino nu. 40 piatti 8
piatti 221

Secondo seruitio di Cucina.

Teste di storione, & d'ombrina alessate, seruite con fiori di borragine sopra nu. 8 piatti 8
Teste di vitella alessate, seruite con petrosemolo sopra, & melangole in bocca nu. 8 piatti 8
Sapor bianco d'amandole piatti 13
Pezzi di lucci grossi, cotti in vino bianco, coperti d'agliata lib. 40 piatti 8
Capponi appastati alessati, coperti d'annoletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra nu. 8 piatti 8
Spigole grosse in pottaggio, con mandole piste, & prugne, & uisciole secche lib. 40 piatti 8
Palombelle in brodo lardiero nu. 40 piatti 8
Pezzi di storione stufati con vino, zuccaro, butiro, & cipolle intiere lib. 40 piatti 8
Oche alessate, seruite con papardelle, & cascio, zuccaro, & cannella sopra nu. 8 piatti 8
Palicci di lamprede, di tre libre per pasticcio, con suo sapor dentro nu. 8 piatti 8
Anatre saluatiche di terra, sottestate, seruite con cardi alessati, & brodo di pollo sopra nu. 16 piatti 8
Suppa d'ova sperdute, di dieci ova per piatto, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra piatti 8

Digitized by Google

Piccioni casalenghi, stufati con nauoni gialli, & gola di por co	nu.	40	piatti	8
Calamari grossi, ripieni in pottaggio	lib.	32	piatti	8
Pasticci di lingue di uitella, con suo sapor dentro	nu.	8	piatti	8
Oue dure, ripiene coperte di suo sapore	nu.	48	piatti	8
Petto di uitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo so- pra	lib.	40	piatti	8
Torte di nosetti alla Milanese	nu.	8	piatti	8
Faggiani mezzi arrostiti allo spedo, & poi alessati con cauo li Bolognesi, & otto libre di ceruellati, seruiti con esse ma terie, & cascio, & cannella sopra	nu.	8	piatti	8
Pezzi di tonno sottestati, seruiti con suo sapor sopra	lib.	40	piatti	8
Gratonata di quattro mezi capretti dinanzi, seruita con fu- go di limoncelli sopra			piatti	8
Pasticci di tartarughe di terra, di tre per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Gelo Schiauone			piatti	13
Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	48	piatti	8
Polpettoni di uitella d'una libra l'uno, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor sopra	nu.	32	piatti	8
Agliata per sapore			piatti	13
Pasticci di mezzi lepri dinanzi in pezzi, d'un mezzo lepre per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Frauolini, & coruetti marinati, seruiti con suo sapor sopra	lib.	40	piatti	8
Gelo di carne in cannoncini			piatti	13
Tordi arostiti allo spedo, coperti di capirottata alla Spa- gnola	nu.	80	piatti	8
Biancomagnare in piatti, seruito con zuccaro, & grani di melegranate sopra			piatti	13
Pezzi di trutte grosse di cinque libre l'uno, cotti in uino alla Milanese	nu.	8	piatti	8
Mostarda per sapore			piatti	13
			piatti	294

Terzo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con fette di ce- dro sopra	lib.	48	piatti	8
Linguatole grosse fritte, seruite con melangole tagliate sopra	lib.	40	piatti	8

Pauoni

Digitized by Google

Pauoni nostrali arrostiti allo spedo,	nu.	8	piatti 8
Olive di Spagna	nu.	240	piatti 8
Vua fresca di piu sorte	lib.	24	piatti 8
Pezzi di Storione arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	lib.	32	piatti 8
Lepri grossi arrostiti allo spedo, coperti di cinnero, seruiti con coriandoli confetti sopra	nu.	8	piatti 8
Carpioni, ouero trutte di due libre l'una accarpionate, seruite con aceto rosato sopra	nu.	12	piatti 8
Capponi grossi cornuti ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti cõ melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	8	piatti 8
Sgombri, triglie, & soueri fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	48	piatti 8
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio	nu.	3	piati 8
Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola	lib.	50	piatti 8
Gelo di carne in quadretti			piatti 8
Oue meze dure monde, infarinate, & fritte, seruite con zuccaro sopra	nu	80	piatti
Sapore de uisciole			piatti 8
Polpettoni di uitella, d'una libra l'uno, arrostiti allo spedo, coperti di sapore d'adobbo	nu.	32	piatti 8
Suppe d'oue di trutte			piatti 13
Pasticci di telle di capretto senz'osso, ripiene, di tre per pasticcio	nu.	8	piatti 8
Pescaria di fontanile, ò pesciolini di fiume fritti, seruiti con sugo di melangole, & sale sopra	lib.	32	piatti 8
Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo, seruiti con olive senza osso sopra	nu.	40	piatti 8
Rauioli con spoglia alessati, coperti di cascio zuccaro, e cannella	nu.	240	piatti 8
Arane fritte coperte d'agresta	nu.	200	piatti 8
Pasticcetti piccoli d'uccelletti di sei per pasticcio	nu.	40	piatti 8
Gelo di lucci con polpe di triglie cotte in uino sotto			piatti 13
Spalla di castrato rifatta, inuolta nella rete, & poi cotta su la graticola, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	8	piatti 8
Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	lib.	32	piatti 8
Telle di ruffalotto cotto in uino, seruite fredde, con fiori sopra	nu.	8	piatti 8

Digitized by Google

Sapore di uisciole			piatti	1
Ginestrata in minestra			piatti	1
Tartarughe di terra fritte, seruite con melangole tagliate, sopra	nu.	24	piatti	8
Sommata dissalata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	32	piatti	8
Triglie, & orate grosse fritte seruite con melangole spaccate sopra	lib.	40	piatti	8
Panzette di uitella ripiene alessate, tagliate in fette, fritte nella padella, e poi coperte d'agliata	lib.	32	piatti	8
Sarde grosse fritte, seruite con limoncelli tagliati, & sale sopra	lib.	32	piatti	8
Oue affrittellate, coperte di zuccaro, & cannella, seruite con sugo di melangole	nu.	80	piatti	8
Beccacci, & gallinacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	40	piatti	8
Torte di pere, seruite fredde	lib.	8	piatti	8
			piatti	316

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Pasticci di pere, & mele, d'otto pomi per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Torte di mele appie con mostaccioli	nu.	8	piatti	8
Pasticcetti di tartufoli, di meza libra per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Fiadoncelli pieni di pignoli, & uua passa	nu.	40	piatti	8
Pasticci di cotogne, di quattro per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Gelo di carne, in forma di mezo rileuo			piatti	13
Torte bianche marzapanate	nu.	8	piatti	8
Pasticci di latte; ouero corone di crema grandi	nu.	8	piatti	8
Torte di saluiata	nu.	8	piatti	8
Pasticcetti d'ostreghe, di quattro per pasticcio, trouandosene	nu.	40	piatti	8
Gambari femine nostrali, cotte in uino, & spetierie, seruiti caldi con aceto, & pepe	nu.	300	piatti	8
Suppe di telline canate			piatti	13
Vn lauoriero di pasta uolo			piatti	8
Gongole Romanesche cotte su la graticola	nu.	1000	piatti	8

Balle

Digitized by Google

Ballari Anconetani, cotti su la graticola, come le gongole	nu.	400	piatti	8
Oliue he cotte su la graticola	nu.	140	piatti	8
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	8	piatti	8
			piatti	146

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Tartufoli stufati con olio, & sugo di melangole, & pepe	lib.	12	piatti	8
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	8	piatti	8
Cotogne cotte allo spedo seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	40	piatti	8
Pere saranelle cotte al calore del fuoco, seruite con solignata sopra	nu.	28	piatti	8
Pere cotte in uino, & zuccaro, seruite con anaci confetti sopra	nu.	80	piatti	8
Grani di mela granate, seruiti con zuccaro sopra			piatti	8
Persiche duraci, monde in uino bianco	nu.	60	piatti	8
Cotogne intiere cotte in uino, zuccaro, & cannella	nu.	40	piatti	8
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	8	piatti	8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	240	piatti	8
Pere, & mele, di piu sorte	nu.	120	piatti	8
Casci marzolini, di due libre l'uno spaccati	nu.	8	piatti	8
Rauiggioli Fiorentini	lib.	12	piatti	8
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	12	piatti	8
Neue di latte seruita con zuccaro sopra			piatti	13
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	300	piatti	8
Ciambellette di monache	nu.	250	piatti	8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde monde il gambo	lib.	5	piatti	8
Stecchi profumati	nu.	40	piatti	8
Mazzetti di fiori & lauorati il piede di seta, et argento	nu.	40	piatti	8
Conditi, et confettioni à beneplacito.	piatti	8	per sorte.	
			piatti	173

Digitized by Google

CENA IN GIORNO MAGRO NEL L'ANTE scritto meſe, con tre ſeruitij di Credenza, & quattro di Cucina, laqual cena potrà ſeruire per pranzo, ſeruita à noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Moſtaccioli Napoletani	nu.	54	piatti	9
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	nu.	54	piatti	9
Marzapane in diuerſe forme	nu.	54	piatti	9
Ricotte di pecore paſſate, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa ſopra	lib.	18	piatti	9
Inſalate di uerzura di piu ſorte a beneplacito			piatti	9
Inſalate di cedri, o di limoni cedrati con zuccaro, ſale, & acqua roſa			piatti	9
Alici acconcie con olio, aceto, & origano ſopra	nu.	200	piatti	9
Cauiale acconcio con olio, & ſugo di melangole	lib.	10	piatti	9
Bottarghe acconcie con olio, e ſugo di limoncelli	lib.	9	piatti	9
Orecchine piene di bianco magnare, fatto con polpe di peſce cappone, o di luccio	nu.	54	piatti	9
Paſticci di trutte di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi	nu.	9	piatti	9
Carpioni accarpionati, ſeruiti freddi, con aceto roſato, et zuccaro ſopra	lib.	45	piatti	9
Torte di prugne ſecche marzapanate, ſeruite fredde	nu.	9	piatti	9
Cefali ſtati in aceto, ſeruiti con una paſſa cotta ſopra	lib.	45	piatti	9
Inſalate d'oue dure ſpaccate	nu.	70	piatti	9
			piatti	135

Primo ſeruitio di Cucina.

Oue ſperdute, ſeruite con zuccaro, & ſugo di melangole ſopra	nu.	150	piatti	9
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	lib.	45	piatti	9
Ritortole d'oua alla Fiorentina, di due oua l'una, ſeruite con ſugo di limoncelli, & zuccaro ſopra	nu.	54	piatti	9
Lamprede groſſe arroſtite allo ſpedo con croſtata	lib.	27	piatti	9
Carpioni cotti ſu la graticola, ſeruiti con una paſſa cotta ſopra	lib.	45	piatti	9
Orate groſſe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	lib.	45	piatti	9

Frit-

Digitized by Google

Frittelle di latte, & ona alla Venetiana	nu.	300	piatti	9
Crostate di latte, & fegato di storione	nu.	9	piatti	9
Pasticci di spigole di sei libre per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Suppe d'ona sperdute d'otto ona per piatto, seruite cõ cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	8
Sarde fresche in la carta cotte su la graticola, con fiore di finocchio, & sale sopra	lib.	36	piatti	9
Gelo d'anguille, con code di gambari, e alici sotto			piatti	18
			piatti	126

Secondo seruitio di Cucina.

Pezzi di storione cotti in bianco, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	54	piatti	9
Sapor bianco d'amandole			piatti	18
Tonno sottesstato con prugne, & uisciole secche	lib.	45	piatti	6
Fiadontelli pieni di pignoli, uua passa, & zibibo	nu.	54	piatti	9
Pasticcetti di polpe d'angullle, & tarantello di meza libra tra l'uno, e l'altro per pasticcio	nu.	54	piatti	9
Pottaggio di cefali grossi	lib.	36	piatti	9
Ranioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	324	piatti	9
Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra	lib.	15	piatti	9
Lucci in pottaggio	lib.	36	piatti	9
Visarole per minestra			piatti	9
Polpettoni di tonno d'una libra l'uno arrostiti allo spedo, & poi stufati	nu.	36	piatti	9
Rombo in pottaggio alla Venetiana	lib.	36	piatti	9
Suppe d'oue di trute			piatti	18
Riso sottesstato al forno, con cascio, zuccaro, & fette di prouature			piatti	9
			piatti	162

Terzo seruitio di Cucina.

Ona affrittellate, seruite con zuccaro, et sugo di melangole sopra	nu.	108	piatti	9
Lattarini, & sarde fritte, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	60	piatti	9
			Fritta-	

Digitized by Google

Frittate d'ona, d'otto per frittata, con herbicine battute, et noci peste	nu.	9	piatti	9
Code di lucci stare in adobbo, fritte, seruite con zuccaro sopra	lib.	45	piatti	9
Pasticci di lucci grossi di sei libre per pasticcio	lib.	9	piatti	9
Vua fresca di piu sorte	lib.	27	piatti	9
Olive di Cicilia	nu.	340	piatti	9
Calamari fritti, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	36	piatti	9
Torte di sarde senza spina, con sua crostata	nu.	9	piatti	9
Fritelle d'ona dure, seruite con zuccaro sopra	nu.	108	piatti	9
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & canuella sopra			piatti	18
Spinaci soffritti acconci con una passa, aceto, & mosto cotto			piatti	9
Sfoglie, passare, & rombotti fritti, seruiti cõ limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	35	piatti	9
Triglie, sgombri, soueri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra	lib.	45	piatti	6
Pasticcetti piccoli di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio	nu.	54	piatti	9
			piatti	144

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Maccaroni Romaneschi tramezzati con sette di prouature, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	18
Lucci grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore & olive spaccate sopra	lib.	45	piatti	9
Cefali grossi ripieni, cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra	lib.	45	piatti	9
Pasticcetti di gongole, & telline cauate della scorza	nu.	54	piatti	9
Pezzi di tonno sottestati asciutti	lib.	45	piatti	9
Pezzi di storione arrostiti allo spedo, seruiti cõ suo sapor sopra	lib.	45	piatti	9
Corui grossi cotti in uino, & spetierie, seruiti con fiori sopra	lib.	54	piatti	9
Pasticcetti di latte, et ona di mezza foglietta di latte, et quattro ona per pasticcio	nu.	54	piatti	9
Gelo d'anguille, et lucci, con orate cotte sotto			piatti	18
Frittate d'otto ona l'una in l'acqua alla frateſca, seruite con zuccaro sopra	nu.	9	piatti	9
Pasticci di spigole grosse, di sei libre per pasticcio	nu.	9	piatti	9

Mine

Minestra d'amido, con zuccaro, et acqua rosa sopra			piatti	18
Pottaggio di calamari ripieni	lib.	36	piatti	9
Oue cotte à occhi di boue, seruite con zuccaro, et cannella sopra	lib.	180	piatti	9
Anguille riuerse cotte in uino rosso, coperte di peuerata	lib.	36	piatti	9
			piatti	162

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di cotogne, et di mel'appie	nu.	9	piatti	9
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	9	piatti	9
Pasticci di pere guaste, di dieci per pasticcio	nu.	54	piatti	9
Gambari cotti in uino, et spetierie, seruiti con aceto, et pepe	nu.	324	piatti	9
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	9
Ostreghe (trouandosene) cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, et pepe sopra	nu.	216	piatti	9
Cardi mondi, seruiti con sale, et pepe	nu.	9	piatti	9
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	18	piatti	9
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	lib.	12	piatti	9
Vua fresca di pergola	lib.	27	piatti	9
Pere, et mele di piu sorte	nu.	112	piatti	9
Cascio maiorichino	lib.	18	piatti	9
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	14	piatti	9
Casci marzolini, di due libre l'una spaccati	nu.	9	piatti	9
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	324	piatti	9
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	18
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	450	piatti	9
Ciambellette di monache	nu.	400	piatti	9
			piatti	180

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Terzo & ultimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	6	piatti	9
Stecchi profumati	nu.	54	piatti	9
Mazetti di fiori di piu colori	nu.	54	piatti	9

Condi

Digitized by Google

Conditi di piu ſorte, & confettioni di piu ſorte *piatti 9 per ſorte.*
piatti 36

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO D'OTtobre in giorno di venere à un'hora di notte, con due ſeruitij, ſeruita à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo ſeruitio.

Morſelletti di marzapane in piu foggie	*nu.*	20 *piatti*	3
Moſtaccioli Napoletani	*nu.*	20 *piatti*	3
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	*nu.*	20 *piatti*	3
Pignoccati freſchi	*nu.*	20 *piatti*	3
Aringhe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapore	*nu.*	20 *piatti*	3
Capparetti con uua paſſa, zuccaro, & aceto roſato	*lib.*	4 *piatti*	3
Cedri tagliati in fette, ſeruiti con zuccaro, & acqua roſa, & ſale ſopra		*piatti*	3
Alici acconcie con olio, aceto, & origano	*nu.*	60 *piatti*	3
Bottarghe tagliate in fettoline, ſeruite con ſugo di melangole, olio, & aceto	*lib.*	2 *piatti*	3
Fiori di borragine in inſalata		*piatti*	3
Carpioni ſeruiti freddi, con aceto roſato, & zuccaro ſopra	*lib.*	12 *piatti*	3
Tarantello acconcio con origano, olio, & aceto	*lib.*	4 *piatti*	3
Moronella acconcia come il tarantello, con uua paſſa cotta ſopra	*lib.*	4 *piatti*	3
Pizze ſfogliate fatte con butiro	*nu.*	20 *piatti*	3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	*nu.*	3 *piatti*	3
Peſce ſalmone acconcio, come il tarantello	*lib.*	4 *piatti*	3
Anguille di Marta, ò di valle di comacchio, ſalate acconcie in inſalata	*lib.*	4 *piatti*	3
Offelle alla Milaneſe	*nu.*	20 *piatti*	3
Finocchio concio in aceto	*lib.*	15 *piatti*	3
Compoſte di melloni, di rape, & d'altre materie	*lib.*	6 *piatti*	3
Muggini, cioè cefali ſalati acconci come l'anguille, con zuccaro	*lib.*	10 *piatti*	3
Ciambelle groſſe	*nu.*	20 *piatti*	3

Capi

Digitized by Google

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	20	piatti	3
Cialdoni doppij	nu.	60	piatti	3
Vermicelli di butiro, seruiti con zucaro sopra	lib.	6	piatti	3
Pere, & mele di piu sorte	nu.	66	piatti	3
Cascio maiorichino	lib.	6	piatti	3
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti	3
Cardi acconci, seruiti con pepe, e sale	nu.	3	piatti	3
Olive di Spagna	nu.	300	piatti	3
Vua fresca di pergola	lib.	12	piatti	3
Mele cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, et acqua rosa sopra	nu.	20	piatti	3
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra	nu.	15	piatti	3
Persiche duraci monde in uino bianco	nu.	30	piatti	3
Neue di latte, fermita con zuccaro sopra			piatti	6
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	150	piatti	3
Ciambellette di monache	nu.	120	piatti	3
			piatti	114

Secondo seruitio.

Finocchio dolce uerde, mondo il gambo	lib.	2	piatti	3
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	20	piatti	3
Mazzetti di fiori profumati	nu.	20	piatti	3
Condite in zuccaro, et sciroppate di piu sorte	lib.	6	piatti 3	per sorte.
Scatole di uarie sorte di confettioni, di due libre per scatola	nu.	3	piatti 3	per sorte.
Gelo di cotogne in scatoline	nu.	20	piatti	3
Scatole di cotognate fine	nu.	3	piatti	3
			piatti	21

MESE

Digitized by Google

MESE DI NOVEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI NOVEMBRE con un seruitio solo di Cucina, & due di Credenza, seruito a due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	12	piatti	2
Mostaccioli Napoletani	nu.	12	piatti	2
Biscotelli di marzapane Romaneschi	lib.	12	piatti	2
Sommata cotta in uino tagliata in fette	lib.	4	piatti	2
Salciccioni, & presciutto cotti in uino tagliati in fette, in tutto	lib.	4	piatti	2
Lonza di ruffalotto sopramentata, seruita fredda	lib.	12	piatti	2
Oliue di Genoua	nu.	100	piatti	2
Pizze sfogliate fatte con butiro	nu.	12	piatti	2
Pasticci di uitella, seruiti freddi di sei libre per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle	nu.	12	piatti	2
Vua fresca di piu sorte	lib.	8	piatti	2
			piatti	22

Primo seruitio di Cucina.

Crostate d'animelle di capretto, e presciutto	nu.	2	piatti	2
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	12	piatti	2
Tomaselle, di fegato, et carne magra di porco in la rete, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	24	piatti	2
Tordi tramezzati con salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti cõ sugo di melangole, ò di limoncelli sopra	nu.	24	piatti	2
Capponi alessati coperti di maccaroni Napoletani, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	4	piatti	2
Brisauoli di colle di porco soppressati, cotti su la graticola, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra	lib.	8	piatti	2
Beccafichi arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	12	piatti	2
Panzette di uitella ripiena alessata, seruita con fiori sopra	lib.	10	piatti	5
Pasticci di caprio, seruiti caldi di sei libre per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Pollache affaggianate, seruite cõ capparetti, et zuccaro sopra	nu.	6	piatti	8

Gelo

Digitized by Google

Gelo di piedi, grugni, et orecchi di porco.			*piatti*	4
Minestra di riso, seruita con cascio, zuccaro, et cannella sopra.			*piatti*	4
Piccioni di colombara arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra.	*nu.*	12	*piatti*	2
			piatti	30

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di riso	*nu.*	2	*piatti*	2
Pasticci di cotogne grosse d'una per pasticcio	*nu.*	12	*piatti*	2
Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.*	2	*piatti*	2
Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, et acqua rosa sopra.	*nu.*	6	*piatti*	2
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	*lib.*	4	*piatti*	2
Cardi, seruiti con pepe, et sale	*lib.*	2	*piatti*	2
Persiche duraci monde in uino bianco	*nu.*	18	*piatti*	2
Pere, et mele di piu sorte	*nu.*	40	*piatti*	2
Cascio Romagnolo	*lib.*	4	*piatti*	2
Cascio Parmeggiano in fettuccie	*lib.*	2	*piatti*	2
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe sopra	*nu.*	100	*piatti*	2
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	4
Cialdoni fatti a scartocci	*nu.*	100	*piatti*	2
Ciambellette di monache	*nu.*	100	*piatti*	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	2
Stecchi profumati	*nu.*	12	*piatti*	2
Mazzetti di fiori profumati, & lauorati il piede d'oro, et seta	*nu.*	12	*piatti*	2
Conditi, et confettioni à beneplacito.	*piatti*	2	*per sorte.*	
			piatti	38

CENA

Digitized by Google

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

Insalate di lattughetta			piatti	6
Insalate di capparetti, uua passa, zuccaro, et aceto rosato	lib.	2	piatti	2
Insalate di carote cotte			piatti	2
Pasticci di caprio di se i libre l'uno, seruiti freddi	nu.	2	piatti	2
Salciccioni con sommata, cotti in uino, tagliati in fette	lib.	4	piatti	2
Vaccina, ouer bone salato in lombardo, aleßato, et tagliato in fette	lib.	8	piatti	2
Mostarda per sapore			piatti	4
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	2	piatti	2
			piatti	18

Secondo & ultimo seruitio di Cucina.

Polanche nostrali assagiate, seruite con capparetti, et zuccaro sopra	nu.	6	piatti	12
Petto di uitella aleßato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	12	piatti	2
Crostate di tenerume di petto di uaccina aleßato, et sommata cotta	nu.	2	piatti	2
Piccioni grossi saluatici, in brodo lardiero, con herbicine bat tute	nu.	12	piatti	2
Tordi tramezzati, con quattro libre di salciccia, arrostiti al lo spedo, seruiti con melongole tagliate sopra	nu.	24	piatti	2
Schiena di castrato aleßata, seruita con fiori di borragine so pra	lib.	12	piatti	2
Code di castrato aleßate, et poi arroßite su la graticola, seruite con aceto rosato, et zuccaro sopra	lib.	12	piatti	2
Minestra di rauioli Lombardi con spoglia, seruita con cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	72	piatti	2
Capponi ripieni aleßati con mortatelle, seruiti con fiori di borragine sopra.	nu.	4	piatti	2
			Oglia	

Digitized by Google

Oglia potrida alla Spagnola			piatti	2
Salza uerde fatta con moſtaccioli			piatti	4
Conigli arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	nu.	4	piatti	2
Fricaſſea di dui petti di capretto			piatti	2
Teſte di capretto aleſſate, e poi indorate con oua, & fritte, ſeruite con limoncelli tagliati, e zuccaro ſopra	nu.	6	piatti	2
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melãgole tagliate ſopra	nu.	2	piatti	2
Paſticci di lingue di uitella, di due per paſticcio	nu.	2	piatti	2
			piatti	36

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte uerdi alla Lombarda	nu.	2	piatti	2
Torte di ſaluiata	nu.	2	piatti	2
Paſticci di cotogne groſſe, d'un cotogno l'uno	nu.	12	piatti	2
Pere guaſte, ſeruite con ſolignata ſopra	nu.	24	piatti	2
Cardi ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	2	piatti	2
Tartufoli lufati con olio, & ſugo di melangole, & pepe	lib.	4	piatti	2
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib.	2	piatti	2
Marroni cotti alle bracie, ſeruiti con ſale, zuccaro, et pepe	nu.	72	piatti	2
Pere, et mele di piu ſorte	nu.	40	piatti	2
Caſci marzolini, di due libre l'uno ſpaccati	nu.	2	piatti	2
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	2
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	4
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	100	piatti	2
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	2	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	12	piatti	2
Mazzetti di uarij fiori	nu.	12	piatti	2
Conditi, et confettioni à beneplacito.	piatti	2	per ſorte.	
			piatti	38

Digitized by Google

PRANZO ALLI XV. DI NOVEMBRE, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotelli di marzapane	nu.	18	piatti	3
Mostaccioli Napoletani, ò Romaneschi.	nu.	18	piatti	3
Pizze sfogliate fatte con butiro.	nu.	18	piatti	3
Sommata, & salciccione cott'in uino tagliati in fette, in tutto.	lib.	5	piatti	3
Gola di porco cignale fresca cotta in vino, tagliata in fette, seruita con melangole tagliate & zuccaro sopra.	lib.	12	piatti	3
Mostarda amabile per sapore			piatti	6
Offelle alla Milanese.	nu.	18	piatti	3

Primo seruitio di Cucina.

Pasticci sfogliati d'animelle di vitella di meza libra per pasticcio.	nu.	18	piatti	3
Tordi tramezzati con salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra.	nu.	36	piatti	3
Polpette di uitella di meza libra l'una, arrostite allo spedo, seruite con melangole spaccate sopra.	nu.	36	piatti	3
Suppa alla Lombarda con una meza libra di ceruellate per piatto.			piatti	6
Lingue di uitella mezz'aleßate inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite cō limōcelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu.	6	piatti	3
Pollanche affaggianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra.	nu.	6	piatti	3
Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra.			piatti	3
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra.	nu.	3	piatti	3
Piccioni domestici ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio, sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu.	18	piatti	3
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con olive senza osso sopra.	lib.	18	piatti	3
Pasticci di quaglie con fette di barbaglia di porco dentro di sei quaglie per pasticcio.	nu.	3	piatti	3
Gelo in forma d' oua.			piatti	6

Vna

Digitized by Google

Vua fresca di piu sorte *lib.* 9 *piatti* 3
piatti 45

Secondo seruitio di Cucina.

Mezzi capretti dinãzi ripieni alessati, seruiti cõ fiori sopra *nu.* 3 *piatti* 3
Capponi alessati, coperti di rauioli fatti di carne battuta senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, et cannella sopra *nu.* 6 *piatti* 3
Piccioni di ghianda in brodo lardiero con uentresca di porco salata, et cime di saluia *nu.* 18 *piatti* 3
Schiena di castrato alessata, et poi arrostita su la graticola, seruita con aceto rosato, zuccaro, et pepe sopra *lib.* 18 *piatti* 3
Petto di uitella ripieno alessato, seruito con fiori sopra *lib.* 15 *piatti* 3
Biancomagnare in piatti, seruito con zuccaro, et fiori di borragine sopra *piatti* 6
Mostarda amabile per sapore *piatti* 6
Vaccina stufata con cipolle grosse, et presciutto *lib.* 20 *piatti* 3
Pasticci di zinne di uaccina, che prima sieno state alessate di sei libre per pasticcio *nu.* 3 *piatti* 3
Trippe di uitella alessate, seruite con cascio, zuccaro, et cannella sopra *piatti* 3
Fricassea di ragaglie di polli *piatti* 3
piatti 39

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda *nu.* 3 *piatti* 3
Torte bianche marzapanate *nu.* 3 *piatti* 3
Cotogne cotte alla pignata seruite con zuccaro, et acqua rosa sopra *nu.* 9 *piatti* 3
Pere, & mele, di piu sorte *nu.* 60 *piatti* 3
Cascio di Riuiera *lib.* 6 *piatti* 3
Cascio Romanesco *lib.* 6 *piatti* 3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe *nu.* 150 *piatti* 3
Cardi, seruiti con sale, & pepe *nu.* 3 *piatti* 3
Tartufoli, seruiti con pepe, et sale *lib.* 4 *piatti* 3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra *piatti* 6
Cialdoni fatti a scartocci *nu.* 180 *piatti* 3
Ciambelle di monache *nu.* 150 *piatti* 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluietre candide.

Finocchio dolce uerde, mondo il gambo *lib.* 3 *piatti* 3

Digitized by Google

Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	18	piatti	3
Mazzetti di fiori profumati	nu.	18	piatti	3
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	3	per sorte.	
			piatti	52

CENA COL MEDESIMO ORDINE dell'anteſcritto pranzo.

INsalate di cipolle cotte			piatti	3
Inſalate di maceroni			piatti	3
Inſalate di carote cotte			piatti	3
Inſalate di creſcioni			piatti	3
Inſalate di cicorea cotta			piatti	3
Inſalate di capparini, uua paſſa, zuccaro, & aceto roſato	nu.	3	piatti	3
Inſalate di piedi di uitella	nu.	6	piatti	3
Salciccioni, & preſciutto cotto in uino, tagliati in fette	lib.	6	piatti	3
Oche ſaluatiche, arroſtite allo ſpedo, ſeruite fredde, con limõcelli tagliati, & zuccaro ſopra	nu.	3	piatti	3
Fiadoncelli pieni di pignoli, roſſi d'ona duri, & uua paſſa	nu.	18	piatti	3
			piatti	30

Primo ſeruitio di Cucina.

Rauioli di polpe di petto di cappone ſenza ſpoglia ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	118	piatti	3
Garganelli in brodo lardiero, con prugne, pere, & uiſciole	nu.	6	piatti	3
Capponi groſſi ripieni aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra.	nu.	3	piatti	3
Piccioni ſtufati con mortatelle, & nauoni gialli	nu.	18	piatti	3
Ponta di petto di uitella alleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra	lib.	18	piatti	3
Moſtarda amabile per ſapore			piatti	6
Mezzi capretti dinanzi aleßati, in fricaſſea	nu.	3	piatti	3
Teſte di capretto ſenz'oßo, ripiene aleßate, ſeruite con aglietta ſopra	nu.	9	piatti	3
Paſticci di palombelle, di ſei per paſticcio	nu.	3	piatti	3
Torte di ſaluiata	nu.	3	piatti	3
Gelo di grugni, & orecchi di porco			piatti	6
			piatti	39

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	18	piatti	3
Lomboli di seccaticcia Rufati alla Veneziana	lib.	18	piatti	3
Zigotti di castrato ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	nu.	3	piatti	3
Tordi tramezati con tre libre di salsiccia, arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	36	piatti	3
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti con cappuretti, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	3
Spalle di castrato arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli sopra	nu.	3	piatti	3
Minestra di cardi, con cinque libre di ceruellata			piatti	6
Piccioni di colombara arrostiti allo spedo, coperti di cinero, seruiti con pignoli ammogliati sopra	nu.	18	piatti	3
Suppe di capirottata, tramezate di polpe, & gropponi di due piccioni per piatto			piatti	6
Pasticcetti di lodole, di quattro per pasticcio	nu.	18	piatti	3
			piatti	36

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di mele cotogne	nu.	3	piatti	3
Torte bianche	nu.	3	piatti	3
Pere cotte in uino, & zuccaro seruite con anaci confetti sopra	nu.	36	piatti	3
Cardi, seruiti con pepe, & sale	nu	3	piatti	3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	130	piati	3
Pere, & mele di piu sorte	nu.	54	piatti	3
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti	3
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	5	piatti	3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	6
Cialdoni fatti à scartocci	nu.	18	piatti	3
Ciambellette di monache	nu.	18	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Pinocchiata dolce fresca mondo il gambo	lib.	2	piatti	3

Digitized by Google

Stecchi profumati.	*nu.*	18	*piatti*	3
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta.	*nu.*	18	*piatti*	3
Conditi, & confettioni à beneplacito.			*piatti*	3 *per sorte.*
			piatti	51

PRANZO ALLI XXI. DI NOVEMBRE con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito a cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Romaneschi con maluagia in bicchieri.	*nu.*	30	*piatti*	5
Moscatelli Napoletani.	*nu.*	30	*piatti*	5
Morselletti di marzapane.	*nu.*	30	*piatti*	5
Noci nostrali, & noci mostate condite asciutte, et altre conditure.	*lib.*	10	*piatti*	5 *per sorte.*
Pignoccati freschi.	*nu.*	30	*piatti*	5
Pasticci di caprio, seruiti freddi di sei libre per pasticcio.	*nu.*	5	*piatti*	5
Presciutto cotto in uino tagliato in fette, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	*lib.*	10	*piatti*	5
Sommata, & salciccioni cotti in uino, tagliati in fette.	*lib.*	8	*piatti*	5
Mostarda amabile per sapore.			*piatti*	10
			piatti	50

Primo seruitio di Cucina.

Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata.	*nu.*	90	*piatti*	5
Tortore arrostite allo spedo con sua crostata.	*nu.*	30	*piatti*	5
Tordi tramezzati con salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate.	*nu.*	60	*piatti*	5
Fegatelli di porco in la rete, tramezzati con foglie di lauro, arrostite allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra.	*nu.*	60	*piatti*	5
Sapor di uisciole.			*piatti*	10
Suppe alla Lombarda, con libre dieci di ceruellate dentro, et polpe di tre capponi alessati sotto.			*piatti*	10
Crostate di zinne di naccina, et sommata.	*nu.*	5	*piatti*	5
Lomboli di porco domestico in la rete arrostiti allo spedo.	*lib.*	30	*piatti*	5
Starne, et fagiani arrostiti allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra.	*nu.*	15	*piatti*	5

Pasti-

Digitized by Google

Pasticcetti sfogliati d'animelle di uitella battute di mezza libra per pasticcio	nu.	30	piatti	5
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra.	nu.	10	piatti	5
Olive di Spagna.	nu.	90	piatti	5
Vua fresca di piu sorte.	lib.	15	piatti	5
Pollanche affoggianate, seruite con capparini, & zuccaro sopra.	nu.	15	piatti	5
			piatti	80

Secondo seruitio di Cucina.

Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra.	lib.	30	piatti	5
Pezzi di ruffalotto in brodo lardiero, con prugne, & uisciole secche.	lib.	20	piatti	5
Capponi grossi alessati, coperti di maccaroni, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella.	nu.	5	piatti	5
Anatre domestiche ripiene sotteglate, seruite con pezzi di cotogne cotte in uino, e zuccaro sopra.	nu.	5	piatti	5
Faggiani mezzi arrostiti allo spedo, & poi stufati con cardi, & cerueli dati, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra.	nu.	10	piatti	5
Pasticci di tomboli di secaticcia, di sei libre per pasticcio.	nu.	5	piatti	5
Lonza di ruffalotto arrostita allo spedo, seruita cõ cipolle stufate con suo grasso in la iotta sopra.	lib.	30	piatti	5
Sapore d'una passa, & mostaccioli.			piatti	10
Riso sodo sotteglato al forno, con rossi d'oua integri per dentro, seruito con zuccaro, & cannella sopra.			piatti	10
Vaccina alessata, con cinque libre di mortadelle, seruita con fiori sopra.	lib.	30	piatti	5
Gelo di grugni, & orecchi di porco.			piatti	10
Biancomagnare in piatti con zuccaro fino sopra.			piatti	10
			piatti	80

Secondo seruitio di Credenza.

Pasticci di cotogne di quattro cotogne l'uno.	nu.	5	piatti	5
Torte di fagioli.	nu.	5	piatti	5
Pasticci di Tartufoli, di meza libra per pasticcio.	nu.	30	piatti	5
Torte di pere.	nu.	5	piatti	5
Vn lauoriero di pasta fatto con la siringa.			piatti	5

Digitized by Google

Oreghe, quero gongole cotte su la gratiecola	nu.	120	piatti	5
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	10	piatti	5
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	5	piatti	5
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	180	piatti	5
Pere, & mele, di piu sorte	nu.	120	piatti	5
Cascio Romagnolo	lib.	10	piatti	5
Cascio Romanesco	lib.	10	piatti	5
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	10
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	200	piatti	5
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	3	piatti	5
Stecchi pr ofumati	nu.	30	piatti	5
Mazzetti di uarij fiori	nu.	30	piatti	5
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	5	per sorte.	
			piatti	100

CENA CON IL MEDESIMO ordine del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura, cotte, e crude di piu sorte	piatti	5	per sorte.	
Insalate di carote cotte			piatti	5
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	nu.	3	piatti	5
Insalate di piedi di uitella	nu.	10	piatti	5
Lingue di boue salate, & salciccioni cott'in uino tagliati in fette, in tutto	lib.	8	piatti	5
Pasticci di ruffalotto, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu.	5	piatti	5
Bianco magnare in forme di quadretti			piatti	10
Tortiglioni sfogliati fatti con butiro	nu.	5	piatti	5
Capponi sopramentati, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	5
			piatti	50

Primo

Digitized by Google

Primo seruitio di Cucina.

Lodole arrostite allo spedo con sua crostata	nu.	100	piatti	5
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	30	piatti	5
Starne gioueni arrostite allo spedo, seruite con fette di limoncelli, & zuccaro sopra	nu.	30	piatti	5
Lingue di uitella ripiene inuolte nella rete arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	5
Oline di Toscana	nu.	200	piatti	5
Vua fresca di piu sorte	lib.	15	piatti	5
Quaglie arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	45	piatti	5
Pezzi grossi di fegato di uitella, impillottati alla Francese arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	lib.	15	piatti	5
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso sopra	nu.	30	piatti	5
Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	5
Anatre saluatiche di terra ripiene arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	5
Mezzi lepri di dietro arrostiti allo spedo, coperti di cinisero, seruiti con pignoli ammogliati sopra	nu.	5	piatti	5
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con tartufoli fusati col suo grasso in la iotta sopra	nu.	5	piatti	5
Pasticci di polpettoni di uitella di cinque libre per pasticcio	nu.	5	piatti	5
			piatti	70

Secondo, & ultimo seruitio di Cucina.

Oche alessate coperte di pappardelle, seruite con cascio, zucchero, & cannella sopra	nu.	5	piatti	5
Vitella ripiena alla Lombarda, seruita con petrosemolo, & fiori sopra.	lib.	25	piatti	5
Suppe di capirottata con polpe, et gropponi di quindeci piccioni arrostiti allo spedo sotto			piatti	10
Capponi alessati con libre dieci di mortadelle, seruiti con petrosemolo, & fiori di borragine sopra	nu.	5	piatti	5
Quaglie stufate con tartufi, & ceruellate	nu.	45	piatti	5

Vaccina

Digitized by Google

Vaccina ſal preſa aleßata, ſeruita con uiole ſopra	lib.	30	piatti	5
Agliata d'amandole per ſapore			piatti	10
Brodo lardiero di caprio	lib.	20	piatti	5
Fricaßea di cinque mezi lepri dinanzi, ſeruita con cipolle ſof fritte ſopra			piatti	5
Grattonata di petto di uitella con oua			piatti	5
Gelo di carne in quadretti con amandole per dentro			piatti	10
Paſticci di piccioni con ſalciccia per dentro, di cinque per pa ſticcio	nu.	5	piatti	5
			piatti	75

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di cotogne, & mele appie	nu.	5	piatti	5
Torte d'herbe alla Bologneſe	nu.	5	piatti	5
Cardi ſeruiti co ſale, & pepe	nu.	5	piatti	5
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo, di melangole, & pepe	lib.	8	piatti	5
Pere cotte in uino, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	60	piatti	5
Pere, & mele di piu ſorte	nu.	90	piatti	5
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	8	piatti	5
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	5	piatti	5
Marroni cotti alla bracie, ſeruiti con ſale, zuccaro, e pepe	nu.	180	piatti	5
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	10
Caldoni fatti a ſcartocci	nu.	250	piatti	5
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi mutera ſaluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	3	piatti	5
Stecchi profumati	nu.	30	piatti	5
Mazzetti di fiori lauorati il piede di ſeta	nu.	30	piatti	3
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	5	per ſorte.	
			piatti	85

PRANZO ALLI XXVIII. DI NOVEMBRE con tre ſeruitij di Credenza, & quattro di Cucina, ſeruito à dieci piatti con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	nu.	60	piatti	10
Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi	nu.	60	piatti	10

Cali-

Digitized by Google

Calicioni di marzapane	nu.	60	piatti	10
Morſelletti di marzapane	nu.	60	piatti	10
Pignoccati freſchi	nu.	60	piatti	10
Salciccioni, & lingue di bone ſalate cotte in uino tagliate in fette, in tutto	nu.	20	piatti	10
Preſciutto cotto in uino, & poi ſfilato, ſeruito con una paſſa, zuccaro, & ſugo di melangole ſopra	lib.	15	piatti	10
Lonza di ruffalotto arroſtita allo ſpedo, ſeruita con limoncelli tagliati ſopra	lib.	60	piatti	10
Moſtarda amabile per ſapore			piatti	20
Olive di Napoli	nu.	260	piatti	10
Vua freſca di piu ſorte	lib.	30	piatti	10
Capponi arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi, con capparetti, & zuccaro ſopra	nu.	20	piatti	10
Orecchine piene di bianco magnare	nu.	60	piatti	10
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio	nu.	10	piatti	10
Pizze ſfogliate aſciutte, fatte con butiro	nu.	60	piatti	10
Gelo in forma di mezo rileuo			piatti	20
			piatti	180

Primo ſeruitio di Cucina.

Ortholani arroſtiti allo ſpedo con ſua croſtata	nu.	180	piatti	10
Tomaſelle di porco in la rete ſoffritte, ſeruite con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	nu.	120	piatti	10
Tordi tramezati, con dieci libre di ſalciccia fina, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con limoncelli ſpaccati ſopra	nu.	120	piatti	10
Croſtate con polpe, & grupponi di piccioni caſalenghi, & ceruellate	nu.	10	piatti	10
Quaglie tramezate con fegatelli di porco in la rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole ſopra	nu.	60	piatti	10
Paſticci di uitella battuta di ſei libre l'uno, all'Vngareſca	nu.	10	piatti	10
Tortore arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata	nu.	60	piatti	10
Olive di Tiuoli	nu.	300	piatti	10
Frittura d'animelle, & fegato di uitella, ſeruita con ſugo di melangole, et pepe ſopra, in tutto	lib.	20	piatti	10
Beccacci arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſua ſuppa ſotto	nu.	60	piatti	10
Suppe di capirottata d'amandole torate, con polpe di quarta piccioni arroſtiti allo ſpedo ſotto			piatti	20
Frittelle di latte alla Venetiana	nu.	240	piatti	10
			piatti	130

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Fagiani incartati arrostiti allo spedo, con melangole tagliate sopra	nu.	20	piatti	10
Pollanche d'India ripiene d'uccelletti, & tartufoli, impillotate minute, arrostite allo spedo	nu.	10	piatti	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra	lib.	60	piatti	10
Colome di montagna arrostite allo spedo, seruite con una passa cotta in uino, & zuccaro sopra	nu.	30	piatti	10
Pasticci di pollanche nostrali, di tre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	10	piatti	10
Lepri arrostiti allo spedo, seruiti con ciuiero, & pignoli ammogliati sopra	nu.	10	piatti	10
Polpettoni di uitella d'una libra l'uno, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra	nu.	40	piatti	10
Torte di pere marzapanate	nu.	10	piatti	10
Gelo in forma di lioni			piatti	20
Sapore d'una passa fatto con mostaccioli			piatti	20
Anatre saluatiche di terra, arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	20	piatti	10
Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, e zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
			piatti	140

Terzo seruitio di Cucina.

Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	60	piatti	10
Vaccina salpresa alessata, seruita con fiori di borragine sopra	lib.	60	piatti	10
Agliata d'amandole per sapore			piatti	20
Starne cotte con cernellate, & nauoni gialli, seruite con cascio, & cannella sopra	nu.	40	piatti	10
Pasticcetti d'uccelletti, di sei per pasticcio	nu.	60	piatti	10
Bianco magnare in piatti, seruito con grani di melegranate, & zuccaro sopra			piatti	20
Capponi gioueni ripieni alessati, seruiti con uiole sopra	nu.	20	piatti	10
Polpette di uitella tramezate con cascio, sottestate	lib.	40	piatti	10
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con mentuccia sopra	nu.	10	piatti	10
Pasticci di lingue di uitella, con sua salza dentro di due				

per

Digitized by Google

per pasticcio nu. 10 piatti 10
Oche saluatiche sotteglate, con prugne, visciole, & pezzi di cotogne nu. 10 piatti 10
Fricassea di petto di cinque lepre piatti 10
piatti 140

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Zigotti di ruffalotto arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la iotta sopra nu. 10 piatti 10
Schiena di caprio in brodo lardiero lib. 40 piatti 10
Anatrelle piccoline saluatiche di terra, cioè garganelli stufati con barbaglia di porco nu. 20 piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con cipollette soffritte sopra nu. 20 piatti 10
Sommata stata in adobbo, & poi mez'alessata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra lib. 40 piatti 10
Capponi grossi carnuti, ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con cappareti, & zuccaro sopra nu. 10 piatti 10
Pasticci di polpettoni di uitella, di quattro libre per pasticcio nu. 10 piatti 10
Torte di nespole nu. 10 piatti 10
Pezzi di fegato di uitella mongana impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con mostarda amabile sopra lib. 50 piatti 10
Ginestrata per minestrà, seruita con zuccaro, & cannella sopra piatti 20
Piedi di uitella alessati, & poi fritti, coperti di miraus, seruiti con pignoli ammogliati sopra nu. 20 piatti 10
Piccioni di ghianda freschi arrostiti allo spedo, senza cauargli l'interiori nu. 40 piatti 10
piatti 130

Secondo seruitio di Credenza.

Torte bianche marzapanate nu. 10 piatti 10
Pasticci di cotognè, di quattro cotogne per pasticcio nu. 10 piatti 10
Torte d'herbe alla Milanese nu. 10 piatti 10
Pasticcetti di tartufoli, di meza libra per pasticcio nu. 60 piatti 10
Gelo in bocconi di color d'ambra piatti 20

Pere

Digitized by Google

Pere, & mele, di piu sorte	nu.	180	piatti	10
Casci marzolini Fiorentini di due libre l'uno spaccati	nu.	10	piatti	10
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	15	piatti	10
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	18	piatti	10
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	360	piatti	10
Cardi seruiti con sale, & pepe	nu.	10	piatti	10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	20
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	400	piatti	10
Ciambellette di monache	nu.	300	piatti	10
			piatti	160

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo & ultimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	6	piatti	10
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	60	piatti	10
Mazzetti di fiori lauorati il piede di seta, & oro	nu.	60	piatti	10
Conditi, & confettioni di piu sorte à beneplacito	piatti	10	per sorte.	
			piatti	40

CENA CON IL MEDESIMO ordine del Pranzo antescritto.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate d'indiuia			piatti	10
Insalate di lattughetta			piatti	10
Insalate di cipolle cotte			piatti	10
Insalate di maceroni			piatti	10
Insalate di carote			piatti	10
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	lib.	10	piatti	10
Insalate di piedi di uitella	nu.	20	piatti	10
Teste di ruffalotto cotte in uino, seruite fredde, con fiori sopra, et fette di limoncelli, & zuccaro	nu.	10	piatti	10
Mostarda amabile, per sapore			piatti	20

Lin-

Digitized by Google

Lingue di bufalo salate, cotte in uino, tagliate in fette	nu.	5	piatti	10
Salciccioni Bolognesi cotti in uino tagliati in fette	lib.	15	piatti	10
Vua fresca di pergola	lib.	30	piatti	10
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra	nu.	10	piatti	10
Salza reale in piatti per sapore			piatti	10
Tortiglioni ripieni alla Milanese, seruiti freddi	nu.	10	piatti	10
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra			piatti	20
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	10	piatti	10
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa			piatti	10
Presciutto cotto in uino, et poi sfilato, seruito con uua passa, et zuccaro mescolato insieme	lib.	15	piatti	10
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Oliue Napoletane	nu.	360	piatti	10
Gelo con lanzette di capponi sotto			piatti	20
Torte di cotogne, seruite fredde	nu.	10	piatti	10
			piatti	260

Primo seruitio di Cucina.

Tordi tramezati con foglie di saluia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	120	piatti	10
Pasticcetti di quaglie di due per pasticcio	nu.	60	piatti	10
Brisauoli di schiena di uitella con le costole, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	40	piatti	10
Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	180	piatti	10
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	60	piatti	10
Polletti piccoli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	nu.	60	piatti	10
Starne incartate arrostite allo spedo, seruite con capparini, et zuccaro sopra	nu.	40	piatti	10
Ceruellate di fegato di porco in la rete, cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, zuccaro, et cannella sopra	lib.	45	piatti	10
Crostate di fette di zinne di uaccina alessate, et fette di sommata dissalata	nu.	10	piatti	10
Pollanche d'India ripiene di ceruellate, et di tartufoli	nu.	10	piatti	10

Sal-

Digitized by Google

Salza d'amandole torate, & mostaccioli per sapore — piatti 20

piatti 120

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi alessati, coperti di tortelletti, seruiti cõ cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	10	piatti 10
Teste di uitella alessate coperte di limonea	nu.	10	piatti 10
Carne di boue salata alla milanese alessata, seruita cõ petrosemolo sopra	lib.	60	piatti 10
Mezzi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra	nu.	10	piatti 10
Pasticci d'anatre saluatiche di terra, di due per pasticcio, seruiti caldi	nu.	10	piatti 10
Sapor d'ua in piatti			piatti 10
Oche piccole saluatiche stufate con cardi, & ceruellate, seruite con cascio, zuccaro, & cannella	nu.	20	piatti 10
Pezzi di cignale in brodo lardiero con cipolle grosse	lib.	40	piatti 10
Teste di capretto senz'osso ripiene alesate con ceci infranti, & barbaglia di porco	nu.	30	piatti 10
Pasticci di piccioni di quattro per pasticcio, con fette di mortatelle dentro	nu.	10	piatti 10
Torte bianche marzapanate	nu.	10	piatti 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco			piatti 20
			piatti 144

Terzo seruitio di Cucina.

Capponi carnuti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati in fette, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti 10
Schiena di ruffalotto stata in adobbo con aglio, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita con del medesimo adobbo temperato, con zuccaro sopra	lib.	60	piatti 10
Piccioni saluatici in brodo lardiero, con cime di saluia	nu.	40	piatti 10
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di cotogne cotte col suo grasso in la iotta sopra	nu.	10	piatti 10
Pasticcetti d'animelle di capretto, et fettoline di presciutto di una libra per pasticcio	nu.	60	piatti 10

Ana-

Digitized by Google

Quatre d'India ripiene arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, capparini, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Semmata fresca stata in adobbo, & poi inuolta nella rete arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	60	piatti	10
Gelo con fette di salame sotto			piatti	10
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di grattonata, ouero di nocchiata	nu.	120	piatti	10
Olive di Genoua	nu.	340	piatti	10
Vua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti	10
			piatti	110

Quarto seruitio di Cucina.

Telle di capretto alessate, indorate con oua, e fritte seruite cõ limoncelli tagliati, zuccaro, & cannella sopra	nu.	30	piatti	10
Arme di pasta vote, & piene di crema	nu.	10	piatti	10
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Pasticci di starne di quattro per pasticcio, con tartufoli per dentro	nu.	10	piatti	10
Pappardelle cotte in brodo di lepre, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	20
Minestra di latte fatta all'Vngaresca, seruita con zuccaro, & cannella sopra			piatti	20
Piedi di uitella alessati, seruiti con agliata sopra	nu.	20	piatti	10
Migliacci di sangue di porco con maiorana, seruiti con zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Torte di nespole	nu.	10	piatti	10
Pasticci di pere di dieci per pasticcio	nu.	10	piatti	10
			piatti	120

Secondo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	10	piatti	10
Pasticci di cotogne intiere, d'un cotogno per pasticcio	nu.	60	piatti	10
Torte bianche marzapanate	nu.	10	piatti	10
Pasticci d'ostreghe piccoli, di quattro ostreghe per pasticcio	nu.	60	piatti	10
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra	nu.	240	piatti	10

Digitized by Google

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	15	piatti 10
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra	nu.	40	piatti 10
Pere di piu sorte cotte in uino, seruite con zuccaro sopra	nu.	120	piatti 10
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	10	piatti 10
Pere, et mele di piu sorte	nu.	180	piatti 10
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	360	piatti 10
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	15	piatti 10
Casci marzolini, di due libre l'uno spaccati	nu.	10	piatti 10
Ranigioli Fiorentini	lib.	15	piatti 10
Vua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti 10
Oline di Cortona in piatti	nu.	400	piatti 10
Ricotta passata per la siringa, seruita con zuccaro sopra	lib.	20	piatti 10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti 10
Ciambellette fatte a scartocci	nu.	400	piatti 10
Ciambellette di monache	nu.	360	piatti 10
			piatti 210

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	8	piatti 10
Stecchi profumati	nu.	60	piatti 10
Cotogne, & confettioni a beneplacito de piu sorte	lib.	20	piatti 10 per sorte.
Cotognate, & gelo di cotogne in scatolini di due libre l'uno	nu.	10	piatti 10 per sorte.
Mazzetti di fiori lauorati il piede di seta, oro, & argento	nu.	60	piatti 10
			piatti 50

PRANZO

Digitized by Google

PRANZO IN GIORNO MAGRO, NEL MESE anteſcritto, ilquale potrà ſeruire per cena, con tre ſeruitij di Cucina, & due di Credenza, ſeruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Conditi, *in zuccaro aſciutti di piu ſorte à beneplacito*	lib.	6	piatti	3
Biſcotti Piſani, & Romaneſchi con maluagia in bicchieri	nu.	15	piatti	3
Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi	nu.	15	piatti	3
Calicioni, & morſelletti di marzapane	nu.	15	piatti	3
Inſalate cotte, & crude di uerzura di piu ſorte			piatti	3
Inſalate di diuerſi peſci ſalati			piatti	3
Inſalate d'oua dure ſpaccate	nu.	25	piatti	3
Paſticci di trutte, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio	nu.	3	piatti	3
Offelle ſfogliate alla Lombarda	nu.	18	piatti	3
Fiadoncelli pieni di pignoli, & uua paſſa	nu.	15	piatti	3
			piatti	30

Primo ſeruitio di Cucina.

Croſtate di tarantello, et latte, & milze di peſci	nu.	3	piatti	3
Frittelle d'oua ſperdute, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	35	piatti	3
Suppe d'oua ſparſe in laste, ſeruite con caſcio, zuccaro, et cannella	nu.	30	piatti	8
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	lib.	10	piatti	3
Peſce perſico cotto ſu la graticola, ſeruito cõ ſuo ſapor ſopra	lib.	10	piatti	3
Pezzi di tonno cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	lib.	15	piatti	3
Torte di code, & zanche di gambari	nu.	3	piatti	3
Cauedine cotte ſu la graticola, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra	lib.	10	piatti	3
Anguille groſſe ſcorticate arroſtite allo ſpedo, con ſua croſta ta	lib.	10	piatti	3
Lucci groſſi ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con prugne, & uiſciole ſecche cotte ſopra	lib.	15	piatti	3

Digitized by Google

Maccaroni alla Genouese, tramezzati con cascio, seruiti con zuccaro, & cannella sopra			piatti	6
Cannoncine di due oua l'una ripiene	nu.	20	piatti	3
Tortiglioni fatti con butiro	nu.	3	piatti	3
			piatti	47

Secondo seruitio di Cucina.

Pezzi d'ombrina cotti in bianco, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Cefali grosse cotti in uino, et spetierie, seruiti cō fiori sopra	lib.	18	piatti	3
Pezzi di storione in pottaggio	lib.	18	piatti	3
Pezzi di trutte große cotte in uino alla Milanese	lib.	12	piatti	3
Minestra di latte, oua, zuccaro, & cannella			piatti	5
Pasticcetti sfogliati con butiro, pieni di bianco magnare	nu.	15	piatti	3
Pezzi di tonno sottestati coperti di ciuiero, seruiti con anaci confetti sopra	lib.	12	piatti	3
Tinche grosse ripiene sottestate	lib.	12	piatti	3
Pezzi di lucci grossi cotti in bianco, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Mostarda forte per sapore			piatti	5
Calamari ripieni in pottaggio	lib.	10	piatti	3
Code di locuste tagliate in fette, in pottaggio	nu.	3	piatti	3
Suppe di lumache cauate			piatti	5
Ranioli senza spoglia aleßati	nu.	80	piatti	3
			piatti	48

Terzo, & ultimo seruitio di Cucina.

Orate fritte, seruite con melangole tagliate sopra	lib.	12	piatti	5
Linguattole, & rombi fritti, seruiti con fette di limoncelli sopra	lib.	12	piatti	3
Frittate di latte, & oua di sei oua per frittata	nu.	3	piatti	3
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Calamaretti fritti, seruiti con melangole tagliate sopra	lib.	12	piatti	3
Balbi fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	12	piatti	3
Pesce persico, ò fraiolini fritti, seruiti con melangole tagliate sopra	lib.	12	piatti	3
Polpettoni d'una libra l'uno di storione arrostiti allo spedo	nu.	9	piatti	3
Oliue di Spagna	nu.	80	piatti	3

Vua

Digitized by Google

Vua fresca di piu sorte	lib.	9	piatti	3
Torte di pere marzapanate	nu.	3	piatti	3
Frutte fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra	lib.	12	piatti	3
			piatti	26

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	3	piatti	3
Pasticci di cotogne grosse, d'uno per pasticcio	nu.	15	piatti	3
Torte di mele appie	nu.	3	piatti	3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	5	piatti	3
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	3	piatti	3
Pere, et mele di piu sorte	nu.	50	piatti	3
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	3
Casci marzolini, di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti	3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	100	piatti	3
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	3	piatti	3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	5
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	130	piatti	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	3	per sorte.	
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	3
Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	2	piatti	3
Stecchi profumati	nu.	15	piatti	3
Mazzetti di fiori lauorati	nu.	15	piatti	3
			piatti	53

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI Nouembre in giorno grasso, à un'hora di notte, doppo che fu recitata una Comedia intitolata gl'Ingannati, con tre seruitij, seruita à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio.

Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri	nu.	42	piatti	7
Morselletti di marzapane	nu.	42	piatti	7

Digitized by Google

Pezze di marzapane	nu.	42	piatti	7
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi	nu.	42	piatti	7
Torte cannellate alla Venetiana	nu.	7	piatti	7
Offelle alla Milanese, seruite con zuccaro sopra	nu.	42	piatti	7
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	42	piatti	7
Salciccia Modonese cotte su la graticola, seruita fredda	lib.	14	piatti	7
Lingue di boue salate, & salciccioni cott'in uino, tagliati in fette, in tutto	lib.	15	piatti	7
Mortatelle Ferrarese alesate tagliate in fette	lib.	15	piatti	7
Lombi di seccaticcia stati in adobbo, arrostiti allo spedo, tagliati in pezzi, seruiti con sugo di melangole sopra	lib.	42	piatti	7
Mostarda amabile per sapore			piatti	14
Fagiani arrostiti allo spedo, seruiti freddi	nu.	14	piatti	7
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi tagliati in fette, nelle casse	nu.	7	piatti	7
Insalate di carotte con aceto, & mosto cotto			piatti	7
Insalate di capparini, uua passa, zuccaro, & aceto rosato	lib.	7	piatti	7
Insalate di radiche di cicorea cotte, seruite con uua passa, & zuccaro sopra			piatti	7
Cedro tagliato in fette, seruito cõ sale, zuccaro, et acqua rosa			piatti	7
Fiadoncelli pieni di pignoli mondi, & uua passa	nu.	42	piatti	7
Lonza di ruffalotto stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso sopra	lib.	42	piatti	7
Sapor di uisciole in piatti			piatti	14
Vua fresca di piu sorte	lib.	21	piatti	7
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	21	piatti	7
Gelo di piedi di uitella in tazzette	nu.	21	piatti	7
			piatti	182

Secondo seruitio.

Cardi, seruiti con pepe, & sale	nu.	7	piatti	7
Olive di Spagna	nu.	400	piatti	7
Vua fresca di piu sorte	lib.	21	piatti	7
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, seruite con zuccaro sopra	nu.	28	piatti	7
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	7	piatti	7
Pere Fiorentine Papali, & Riccarde	nu.	126	piatti	7

Cascio

Digitized by Google

Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	14	piatti	7
Mele rose, mel'appie, & altre mele	nu.	126	piatti	7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro et pepe	nu.	250	piatti	7
Ranigioli Fiorentini	lib.	14	piatti	7
Ostreghe (ronandosene) cotte alle bracie, seruite con pepe, sale, & sugo di melangole sopra	nu.	126	piatti	7
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	14	piatti	7
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	10	piatti	7
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & sbruffate d'acqua rosa	nu.	28	piatti	7
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio	nu.	42	piatti	7
Pere guaste, seruite con folignata sopra	nu.	126	piatti	7
Pasticci di cotogne, d'un cotogno d'una libra per pasticcio	nu.	42	piatti	7
Mele appie stufate, seruite con anici confetti sopra	nu.	126	piatti	7
Torte di cotogne	nu.	7	piatti	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	14
Cialdoni fatti à scartocci	nu.	420	piatti	14
Ciambellette di monache	nu.	246	piatti	14
			piatti	175

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo & vltimo seruitio

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo	lib.	7	piatti	7
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	42	piatti	7
Conditi di piu sorte sciroppati in zuccaro	lib.	14	piatti 7	per sorte.
Confettioni di piu sorte in scatole di due libre l'una	nu.	7	piatti 7	per sorte.
Cotognate, & gelo di cotogne in scatoline	nu.	42	piatti 7	per sorte.
Mazzetti di fiori profumati	nu.	42	piatti	7
			piatti	42

Digitized by Google

MESE DI DECEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI DECEMBRE con un ſeruitio ſolo di Cucina, & due di Credenza, ſeruito a due piatti, con due Scalchi, e due Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	nu.	12	piatti	2
Moſtaccioli Napoletani, ò Romane ſchi	nu.	12	piatti	2
Fucaccine ſfogliate, fatte con butiro	nu.	12	piatti	2
Salciccione cotto in uino tagliato in fette	lib.	4	piatti	2
Preſciutto cotto in uino, & poi ſfilato, ſeruito con uua paſſa, zuccaro, & aceto roſato ſopra	lib.	3	piatti	2
Fiadoncelli pieni di compoſitione d'oſſelle	nu.	12	piatti	2
			piatti	12

Primo, & ultimo ſeruitio di Cucina.

Croſtate di fette di pane, coperte di rognone di uitella arroſtite allo ſpedo, & poi battuto, in tutto fette 18.	lib.	2	piatti	2
Tordi tramezati con libre quattro d'animelle di uitella, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, pepe, & zuccaro ſopra	nu.	24	piatti	2
Trippe di ſeccaticcia cotte alla Bologneſe, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra			piatti	4
Polpette di carne magra di uitella, di mezza libra l'una, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con uua paſſa cotta in uino, & zuccaro ſopra	nu.	24	piatti	2
Mezzi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra	nu.	2	piatti	2
Schiena di porco domeſtico arroſtita allo ſpedo, ſeruita con cipolle cotte con ſuo graſſo in la iotta ſopra	lib.	16	piatti	2
Moſtarda amabile in piatti			piatti	4
Vaccina ſalpreſa aleſſata, ſeruita con petroſemolo ſopra	lib.	16	piatti	2
Piccioni domeſtici in brodo lardiero, con dodici piedi di porco freſchi	nu.	12	piatti	2
			piatti	22

Secon-

Digitized by Google

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di farro	nu.	2	piatti	2
Torte d'herbe alla Bolognese	nu.	2	piatti	2
Cardi, seruiti co sale, & pepe	nu.	2	piatti	2
Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	12	piatti	2
Pere, & mele crude, di piu sorte	nu.	36	piatti	2
Cascio maiorichino	lib.	4	piatti	2
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	2
Marroni arrostiti, seruiti con pepe zuccaro, e sale sopra	nu.	72	piatti	2
Neue di latte, seruita con zuccaro fino sopra			piatti	4
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	96	piatti	2
Ciambellette di monache	nu.	72	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	2	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	12	piatti	2
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	2	per sorte.	
			piatti	32

CENA COL MEDESIMO ORDINE dell'antescritto pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate d'indiuia			piatti	2
Insalate di maceroni			piatti	2
Insalate di carote cotte			piatti	2
Insalate di ramponzoli			piatti	2
Sommata cotta in uino tagliata in fette	lib.	8	piatti	2
Mostarda amabile per sapore			piatti	4
Pasticci di uitella, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu.	2	piatti	2
Offelle di pasta reale	nu.	18	piatti	2
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi	nu.	4	piatti	2
Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco, con essi grugni, orecchi, & piedi sotto			piatti	4

Vna

Digitized by Google

Vna fresca di piu sorte	lib.	8	piatti	2
			piatti	26

Primo seruitio di Cucina.

Panza di uitella ripiena aleßata, seruita con petrosemolo so pra	lib.	12	piatti	6
Capponi carnuti ripieni aleßati, con cardi, & ceruellate alla Milanese, seruiti con cascio, & cannella sopra	nu.	4	piatti	2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melã gole tagliate sopra	nu.	2	piatti	2
Schiena di castrato alessata, & poi arrostita su la graticola seruita con aceto, & pepe sopra	lib.	16	piatti	2
Tordi tramezati con tre libre di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	18	piatti	2
Pricassea di quattro quarti di capretto dinanzi			piatti	2
Germugli bianchi di finocchio saluatico alessati, con libre quattro di mortatelle			piatti	4
Lonza di porco domestico soppreßata, arrostita allo spedo, seruita con pezzi di cotogne cotte nel suo grasso in la iotta.	lib.	12	piatti	2
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con mentuccia sopra.	lib.	16	piatti	2
Sapore di prugne secche.			piatti	4
			piatti	24

Secondo seruitio di Credenza.

Torte bianche con mele appie marzapanate	nu.	2	piatti	1
Torte uerdi alla Lombarda	nu.	2	piatti	2
Tartufoli lusati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	4	piatti	2
Cardi con sale, et pepe	nu.	4	piatti	2
Pere, et mele di piu sorte	nu.	48	piatti	2
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli	nu.	4	piatti	2
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	3	piatti	2
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe.	lib.	2	piatti	2
Ricotta passata per la siringa, seruita con zuccaro sopra	lib.	4	piatti	2
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	120	piatti	2
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	2

Leua-

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	2
Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.*	12	*piatti*	2
Conditi, & confettioni à beneplacito	*piatti*	2	*per sorte.*	
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	12	*piatti*	2
			piatti	30

PRANZO A'LLI XV. DI DECEMBRE

con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito, a quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Romaneschi con maluagia	*nu.*	20	*piatti*	4
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	20	*piatti*	4
Spoletti di marzapane.	*nu.*	20	*piatti*	4
Offelle sfogliate fatte con butiro.	*nu.*	30	*piatti*	4
Lingue di boue salate cotte in uino tagliate in fette.	*nu.*	2	*piatti*	4
Presciutto cotto in uino, et poi sfilato, seruito con capparetti, uua passa, et zuccaro sopra.	*lib.*	8	*piatti*	4
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio.	*nu.*	4	*piatti*	4
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra.	*nu.*	8	*piatti*	4
Uua fresca di piu sorte.	*lib.*	12	*piatti*	4
			piatti	36

Primo seruitio di Cucina.

Tordi tramezati con sei libre di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra.	*nu.*	40	*piatti*	4
Frittura d'animelle, et fegato di capretto, seruita con sugo di melangole, pepe, et zuccaro sopra.	*lib.*	10	*piatti*	4
Crostate di polpe di piccioni, et fette di sommata	*nu.*	4	*piatti*	4
Fegatelli di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra.	*nu.*	60	*piatti*	4
Pollastrelli piccolini ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limon-				

Digitized by Google

limoncelli tagliati, zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	20	piatti	4
Pasticcetti di uitella battuta, d'una libra per pasticcio	nu.	20	piatti	4
Pollanche nostrali ripiene affaggianate, seruite con capparini, & zuccaro sopra	nu.	12	piatti	4
Piedi di uitella alessati, & poi indorati con oua, & fritti, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	8	piatti	4
Mostarda amabile per sapore			piatti	5
			piatti	37

Secondo seruitio di Cucina.

Seccaticcia Milanese alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	24	piatti	4
Agliata d'amandole per sapore			piatti	9
Galline nostrali alessate, coperte d'amolini, seruite cõ cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	8	piatti	4
Starne stufate con pedoni di cardi, & cernellate, seruite con cascio grattato, zuccaro, & cannella sopra	nu.	16	piatti	4
Pasticci d'anatre di due per pasticcio con prugne, & nisciole secche dentro	nu.	4	piatti	4
Mezzi lepri dinanzi fritti, coperti di cinniero, seruiti cõ pignoli ammogliati sopra	nu.	4	piatti	4
Cotorne in brodo lardiero con cime di saluia, & pezzi di pere bergamotte per dentro	nu.	12	piatti	4
Mezzi capretti dinanzi alessati, coperti di uiole damaschine	nu.	4	piatti	4
Riso cotto con latte di capra, seruito con zuccaro, & cannella sopra			piatti	6
Gelo con polpe di capponi sotto			piatti	6
			piatti	46

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	4	piatti	4
Torte bianche marzapanate	nu.	4	piatti	4
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	4	piatti	4
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	8	piatti	4
Pere, & mele, di piu sorte	nu.	60	piatti	4
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	4	piatti	4
Cascio di riuiera	lib.	8	piatti	4
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra	nu.	140	piatti	4
			Cotogne	

Digitized by Google

Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, et acqua rosa sbruffata sopra	*nu.*	16	*piatti* 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	3	*piatti* 4
Stecchi profumati	*nu.*	20	*piatti* 4
Conditi, & confettioni à beneplacito	*piatti*	4	*per sorte.*
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	*nu.*	20	*piatti* 4
			piatti 52

CENA CON IL MEDESIMO ordine del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di lattuggetta, & fiori di borragine			*piatti* 4
Insalate di cicorea cotta			*piatti* 4
Insalate di maceroni			*piatti* 4
Insalate di carote cotte			*piatti* 4
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	*lib.*	3	*piatti* 4
Insalate di piedi di capretti	*nu.*	60	*piatti* 4
Sommata cotta in uino tagliata in fette, seruita con zuccaro, & sugo di melangole sopra	*lib.*	16	*piatti* 4
Pasticci di rusalotto, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	*nu.*	4	*piatti* 4
Tortiglioni ripieni alla Milanese	*nu.*	4	*piatti* 4
			piatti 36

Primo seruitio di Cucina.

Starne ripiene di tartufoli, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & sale sopra	*nu.*	12	*piatti* 4
Quaglie, e tordi arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra, in tutto	*nu.*	50	*piatti* 4
Lonza di rusalotto arrostita allo spedo, seruita cõ cipolle spacate cotte col suo grasso in la lotta sopra	*lib.*	24	*piatti* 4
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana	*lib.*	24	*piatti* 4

Piccio-

Digitized by Google

Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con capirottata alla spagnola sopra	nu.	20	piatti	4
Pasticci di capponi, di due per pasticcio, seruiti caldi	nu.	4	piatti	4
Schiena di caprio arrostita allo spedo, coperta di ciuiero, seruita con anaci confetti sopra	lib.	24	piatti	4
Sapore d'uua in piatti			piatti	6
Teste di capretto indorate, et fritte, seruite con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	nu.	10	piatti	4
			piatti	38

Secondo seruitio di Cucina.

Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	20	piatti	4
Palombelle in brodo lardiero	nu.	16	piatti	4
Capponi gioueni ripieni alessati, seruiti con pappardelle cotte in brodo di lepre, et cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	8	piatti	4
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con mentuccia sopra	nu.	4	piatti	4
Sapore bianco in piatti			piatti	6
Pezzi di schiena di lepre, stufati con cipolle intere, et gola di porco	lib.	24	piatti	4
Gropponi con la coda di castrato alessati, et poi arrostiti su la graticola, seruiti con sale, aceto, pepe, et zuccaro sopra	lib.	24	piatti	4
Torte bianche	nu.	4	piatti	4
Piccioni casalinghi ripieni, stufati con ceruellate, et nanoni gialli	nu.	20	piatti	4
Pasticci di lodole di quattro per pasticcio	nu.	20	piatti	4
Gelo di porco in quadretti			piatti	6
			piatti	48

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di mele cotogne	nu.	4	piatti	4
Torte d'herbe alla Bolognese	nu.	4	piatti	4
Mele cotogne cotte nella pignata, seruite con zuccaro, et acqua rosa sopra	nu.	16	piatti	4
Cardi, seruiti con sale, et pepe	nu.	6	piatti	4
Pere, & mele di piu sorte	nu.	60	piatti	4
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	6	piatti	4
Cascio Romanesco	lib.	8	piatti	4
Marroni arrostiti, seruiti con zuccaro, pepe, et sale	nu.	150	piatti	4
Tartufoli stufati, con olio sugo di melangole, et pepe	lib.	8	piatti	4

Lcua-

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	3	*piatti*	4
Stecchi profumati	*nn.*	20	*piatti*	4
Conditi, & confettioni à beneplacito	*piatti*	4	*per sorte.*	
Mazzetti di fiori, lauorati il piede d'oro, et seta	*nu.*	20	*piatti*	4
			piatti	52

PRANZO ALLI XXV. DI DICEMBRE CON tre seruitij di Credenza, & tre di Cucina, seruito à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani Ronaneschi, con maluagia in bicchieri	*nu.*	40	*piatti*	8
Biscottelli di marzapane Romaneschi	*nu.*	40	*piatti*	8
Calicioni cioè spoletti di marzapane	*nu.*	40	*piatti*	8
Offelle sfogliate alla Milanese	*nu.*	40	*piatti*	8
Salciccione cotto in uino tagliato in fette	*lib.*	12	*piatti*	8
Lonza di porco salpresa, arrostita allo spedo, seruita fredda, con limoncelli tagliati sopra	*lib.*	48	*piatti*	8
Vua fresca di piu sorte	*lib.*	24	*piatti*	8
Capponi grossi carnuti, ripieni di ceruellate, arrostiti allo spedo, seruiti freddi	*nu.*	16	*piatti*	8
Mostarda amabile per sapore			*piatti*	13
Oliue Napoletane	*nu.*	240	*piatti*	8
Gelo in quadretti, con polpe di dieci capponi sotto			*piatti*	13
Testie di mezo rileuo di bianco magnare	*nn.*	8	*piatti*	8
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	*nu.*	8	*piatti*	8
Sommata salata cotta in uino tagliata in fette, seruita con li moncelli tagliati, et zuccaro sopra	*lib.*	16	*piatti*	8
Presciutto tagliato in fette, soffritto con fette di pane, et salnia, seruito con aceto rosato, zuccaro, et pepe sopra	*lib.*	16	*piatti*	8
Tortiglioni alla Lombarda, fatti con butiro	*nu.*	8	*piatti*	8
			piatti	138

Primo

Digitized by Google

Primo seruitio di Cucina.

Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	120	piatti	8
Fegatelli di polli in la rete di porco, tramezate con foglie di lauro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	120	piatti	8
Tomaselle, di fegato, & carne magra di porco in la rete fritte, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & cannel la sopra	nu.	120	piatti	8
Crostate d'animelle di capretto, et salciccione grattato	nu.	8	piatti	8
Pasticcetti sfogliati di carne di uitella battuta d'una libra per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Sommata dissalata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra	lib.	12	piatti	8
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	24	piatti	8
Starne arrostite allo spedo, acconcie alla Catalana	nu.	24	piatti	8
Polpette di carne magra di uitella, di quattro oncie l'una, arrostite allo spedo, seruite con una passa cotta in uino, & zuccaro sopra	nu.	80	piatti	8
			piatti	72

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi ripieni alessati, coperti d'annolini fatti con polpe di polli, et medolla di boue, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	8	piatti	8
Pezi di boue lombardo salato alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	48	piatti	8
Mostarda amabile per sapore			piatti	13
Pasticci di lingue di uitella, di due per pasticcio con sua salza dentro	nu.	8	piatti	8
Fricassea di sei mezi lepri dinanzi			piatti	8
Petto di uitella ripieno alla Lombarda alessato, seruito con petrosemolo, & mentuccia sopra	lib.	40	piatti	8
Pasticcetti d'ucelletti, di sei per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Quaglie in brodo lardiero	nu.	80	piatti	8
Gielo in bocconi di color d'ambra			piatti	13
Riso Turchesco cotto con latte in minestra, con cascio, zuccaro, et cannella sopra			piatti	13

Torte

Digitized by Google

Torte cannellate alla Venetiana	nu.	8	piatti	8
			piatti	103

Terzo, & ultimo seruitio di Cucina.

Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso opra	lib.	48	piatti	8
Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, sale, & acqua rosa sopra			piatti	8
Fagiani incartati arrostiti allo spedo, seruiti caldi	nu.	16	piatti	8
Salza reale per sapore			piatti	8
Zigotti di caprio gioueni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	8	piatti	8
Capponi grossi ripieni con ceruellate, & tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	16	piatti	8
Anatre saluatiche di terra arrostite allo spedo, seruite con capparetti & zuccaro sopra	nu.	16	piatti	8
Schiena di cignale i brodo lardiero, cõ cipolle grosse intiere	lib.	40	piatti	8
Ginestrata per minestra, seruita cõ zuccaro, et cãnella sopra			piatti	13
Pasticci grossi d'anatre domestiche di due per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Lepri integri arrostiti allo spedo coperti di cinicro seruiti cõ pignoli mondi ammogliati sopra	nu.	8	piatti	8
Gelo di piedi, grugni, et orecchi di porco, con amandole mõde per dentro			piatti	13
			piatti	119

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di hespole	nu.	8	piatti	8
Pasticci di cotogne intere di quattro cotogne per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Torte bianche	nu.	8	piatti	8
Pere guaste seruite con folignata sopra	nu.	80	piatti	8
Gelo di carne in quadretti			piatti	13
Torte di berbe alla Bolognese	nu.	8	piatti	8
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra	nu.	28	piatti	8
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	16	piatti	8
Cardi mondi seruiti con sale, et pepe	nu.	8	piatti	8
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	lib.	16	piatti	8

Digitized by Google

Pere, & mele di piu sorte	nu.	120	piatti	8
Casscio Parmiggiano in fettuccie	lib.	12	piatti	8
Casci marzolini, di due libre l'uno, spaccati	nu.	8	piatti	8
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	240	piatti	8
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	280	piatti	8
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	13
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	8
			piatti	146

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà salu iette candide.

Terzo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	6	piatti	8
Stecchi profumati	nu.	40	piatti	8
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	600	piatti	13
Ciabellette fatte con oua, e zuccaro	nu.	400	piatti	8
Conditi, & confettioni di uarie sorti à beneplacito	piatti	8	per sorte.	
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, et seta	nu.	40	piatti	8
			piatti	53

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura, cotte, et crude di piu sorte	piatti	8	per sorte.	
Insalate di cedro, con zuccaro, et acqua rosa			piatti	8
Insalate di piedi di capretto, et di polli	nu.	120	piatti	8
Pasticci di zigotti di ruffalotto di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	8	piatti	8
Teste di rufalotto cotte in uino, seruite fredde con melangole in bocca, & adornate con diuersi fiori	nu.	8	piatti	8
Mostarda forte per sapore			piatti	13
Gelo in forme di mezo rileuo			piatti	13
Sommata dissalata cotta in uino, tagliata in fette	lib.	16	piatti	8
Salciccioni, et lingue di boue salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	16	piatti	8
Orecchine piene di bianco magnare	nu.	40	piatti	8
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti freddi	nu.	8	piatti	8
			salze	

Digitized by Google

Salza reale per ſapore			*piatti* 13
Torte di cotogne, & mele appie marzapanate	*nu.*	8	*piatti* 8
			piatti 119

Primo ſeruitio di Cucina.

Lodole arroſtite allo ſpedo, ſeruite con melangole tagliate ſopra	*nu.*	120	*piatti* 8
Ortolani arroſtiti allo ſpedo con ſua croſtata	*nu.*	160	*piatti* 8
Animelle di uitella in la rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole, pepe, & zuccaro ſopra	*lib.*	16	*piatti* 8
Paſticcetti d'uccelletti di ſei per paſticcio, ſeruiti caldi	*nu.*	40	*piatti* 8
Starne arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra	*nu.*	24	*piatti* 8
Pollanche d'India, ripiene di tordi, & ceruellate impillottate alla Franceſe, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capponi, & zuccaro ſopra	*nu.*	8	*piatti* 8
Salza baſtarda per ſapore			*piatti* 13
Mezzi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melãgole tagliate, & zuccaro ſopra	*nu.*	8	*piatti* 8
Quaglie tramezzate con ſalciccia, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con melangole tagliate ſopra	*nu.*	60	*piatti* 8
Piccioni ſenz'oſſo ripieni ſtati in adobbo, & poi ſoffritti, ſeruiti con zuccaro, & cannella, & del medeſimo adobbo ſopra	*nu.*	40	*piatti* 8
Gelo di piedi di capretto, & polli, in cannoncini di piu colori			*piatti* 13
Tortiglioni ripieni alla Milaneſe	*nu.*	8	*piatti* 8
Leprotti giouani, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	*nu.*	8	*piatti* 8
			piatti 114

Secondo ſeruitio di Cucina.

Petto di uitella aleſſato, ſeruito con petroſemolo ſopra	*lib.*	48	*piatti* 8
Pollanche d'India aleßate, ſeruite con cardi cotti, & ceruellate, ſpoluerizzate di caſcio, zuccaro, et cannella	*nu.*	8	*piatti* 8
Seccaticcia ſalpreſa aleßata, ſeruita con fiori di borragine ſopra	*lib.*	48	*piatti* 8
Moſtarda amabile per ſapore			*piatti* 13

Digitized by Google

Schiena di rufalotto ſtufata con prugne, uiſciole ſecche, & pere — lib. 40 piatti 8
Capponi aleſſati coperti di nauoni gialli cotti, & ſalciccia Lucheſe, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra — nu. 16 piatti 8
Pollaſtrelli piccoli in baſſetta ſoffritti, ſeruiti con zuccaro & cannella ſopra — nu. 40 piatti 8
Mezzi capretti dinanzi ripieni aleſſati, ſeruiti con maiorana ſopra — nu. 8 piatti 8
Gallinacci arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con capirottata ſopra — nu. 24 piatti 8
Pappardelle cotte in brodo di lepre, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra — piatti 13
Lepri in brodo lardiero — nu. 4 piatti 8
Paſticci di caprio di ſei libre l'uno, ſeruiti caldi — nu. 8 piatti 8
Teſte di capretto ſenz'oſſo ripiene aleſſate, coperte di magnar bianco, ſeruiti cõ grani di mele granate, et zuccaro ſopra — nu. 20 piatti 8
piatti 114

Terzo ſeruitio di Cucina.

Lepre intiere arroſtite allo ſpedo, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra — nu. 8 piatti 8
Zigotti di rufalotto arroſtiti allo ſpedo, coperti di ciuiero, ſeruiti con pignoli mondi ammogliati ſopra — nu. 8 piatti
Galli d'India ripieni d'uccelletti, & ceruellate, ſeruiti cõ melangole tagliate ſopra — nu. 8 piatti 8
Sapori di niſpole in piatti — piatti 13
Schiena di caprio arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſpaccate ſopra — lib. 48 piatti 8
Pauoncelli, cioè felicette ſaluatiche di terra arroſtite allo ſpedo, ſeruite con uua paſſa cotta in uino, & zuccaro ſopra — nu. 32 piatti 8
Pezzi di cignale col callo ſtufato alla Tedeſca, cõ uino, et ſpetierie, uua paſſa, zuccaro, et cipolle intiere — lib. 40 piatti 8
Paſticci di fagiani, di due per paſticcio, ſeruiti caldi — nu. 8 piatti 8
Goppi di gropponi di piccioni alla Napoletana — nu. 8 piatti 8
Gelo in forma di uentreſca — piatti 23
Anatre d'India groſſe ripiene, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſua ſuppa di capirottata alla Spagnola ſotto — nu. 8 piatti 8
Capretti piccolini pelati ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti cõ melangole tagliate ſopra — nu. 8 piatti 8

Paſticci

Digitized by Google

Pasticci grandi pieni di crema di latte	nu.	8	piatti	8
			piatti	114

Secondo seruitio di Credenza.

Pasticci di pere caruelle grosse, di quattro per pasticcio	nu.	8	piatti	8
Cardi seruiti con sale, & pepe	nu.	12	piatti	8
Pasticcetti di tartufoli di meza libra di tartufoli per dentro	nu.	40	piatti	8
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	8	piatti	8
Migliacci di sangue di porco, seruiti caldi con zuccaro sopra	nu.	8	piatti	8
Pasticcetti di mele appie, di quattro mele per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu.	27	piatti	8
Vn lauoriero di pasta fatto con latte passato per la siringa			piatti	8
Torte bianche marzapanate	nu.	8	piatti	8
Pasticcetti d'ostregbe (trouandosene) di cinque per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	16	piatti	8
Ostregbe cotte su la graticola, seruite con pepe, & sugo di melangole sopra	nu.	120	piatti	8
Pere, et mele di piu sorte	nu.	120	piatti	8
Casci marzolini, di due libre l'uno, spaccati	nu.	8	piatti	8
Cascio Romagnolo	lib.	16	piatti	8
Marroni cotti alle bracie seruiti con sale, zuccaro, e pepe	nu.	240	piatti	8
			piatti	128

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	6	piatti	8
Stecchi profumati	nu.	40	piatti	8
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	600	piatti	8
Ciambellette fatte con ona, & zuccaro	nu.	350	piatti	8
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	8	per sorte.	
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	nu.	40	piatti	8
			piatti	48

Digitized by Google

CENA IN GIORNO MAGRO NELL'ANTE-scritto mese di Decembre, la quale seruirà per pranzo con quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cucina, seruità a tredici piatti, con tredici Scalchi, & tredici Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	78	piatti 13
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi	nu.	78	piatti 13
Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi	nu.	78	piatti 13
Calicioni di marzapane	nu.	78	piatti 13
Pignoccati freschi	nu.	78	piatti 13
Insalate di cardi lusati			piatti 13
Insalate di cedro, con zuccaro, et acqua rosa			piatti 13
Insalatte di capparetti, uua passa, & zuccaro			piatti 13
Insalate di lattughetta, & fiori di borragine			piatti 13
Insalate di maceroni			piatti 13
			piatti 130

Secondo seruitio di Credenza.

Fucaccine fatte con butiro	nu.	78	piatti 13
Capponi accarpionati, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro sopra	lib.	52	piatti 13
Oliue di Spagna	nu.	500	piatti 13
Vua fresca di piu sorte	lib.	40	piatti 13
Tarantello acconcio	lib.	20	piatti 13
Alici acconcie con origano, olio, & aceto	nu.	250	piatti 13
Bottarghe acconcie	lib.	13	piatti 13
Schinale acconcio	lib.	13	piatti 13
Pasticci di trutte, seruiti freddi di sei libre per pasticcio	nu.	13	piatti 13
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	nu.	78	piatti 13
			piatti 130

Primo seruitio di Cucina.

Suppe d'oua sparse, seruite con zuccaro, & cannella, di sei oua per piatto	piatti 26

Digitized by Google

Crostate di latte, & fegato di pesce, tarantello, & una passa	nu.	13	piatti	13
Teste d'ombrina, & di storione alessate in bianco, seruite con petrosemolo sopra	nu.	13	piatti	13
Spigole grosse alessate in bianco, seruite con fiori sopra	lib.	65	piatti	13
Sapor bianco d'amandole			piatti	26
Pezzi di storione di quattro libre l'uno in pottaggio	nu.	13	piatti	13
Tinche grosse ripiene, sotteslate con prugne, et uisciole sec che, seruite con brodo sopra	lib.	18	piatti	13
Pasticcetti di calamari ripieni d'una libra per pasticcio	nu.	78	piatti	13
Pezzi di tonno sotteslati coperti di ciuiero, seruiti con anici confetti sopra	lib.	52	piatti	13
Pezzi di lucci grossi alessati, coperti d'agliata	lib.	52	piatti	13
Ranioli senza spoglia alessati, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	468	piatti	13
Torte d'amido	nu.	13	piatti	13
Suppe di lumache cauate, di cento lumache per piatto			piatti	26
			piatti	208

Secondo seruitio di Cucina.

Triglie grosse cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra	lib.	52	piatti	13
Orate, & frauoline, cotte su la graticola, seruite con una passa cotta sopra	lib.	52	piatti	13
Lucci grossi arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor reale sopra	lib.	65	piatti	13
Pezzi di tonno cotti su la graticola, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	65	piatti	13
Anguille arrostite allo spedo con sua crostata	lib.	52	piatti	13
Rossi d'oua affrittellate ne' piatti d'argento alla Francese	nu.	156	piatti	13
Gelo di lucci, et tinche, con tarantello dissalato, et cotto sotto			piatti	26
Portiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	13	piatti	13
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra			piatti	26
Pasticci di trutte, seruiti caldi, di sei libre per pasticcio	nu.	13	piatti	13
Lioguattole grosse cotte su la graticola, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	lib.	65	piatti	13
			piatti	169

Digitized by Google

Terzo ſeruitio di Cucina.

Sfoglie, & paſſere fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra.	*lib.*	65	*piatti*	13
Fraulini marinati, ſeruiti con una paſſa, & zuccaro ſopra.	*lib.*	52	*piatti*	13
Triglie fritte, ſeruite con melangole tagliate ſopra.	*lib.*	52	*piatti*	13
Orate groſſe fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra.	*lib.*	65	*piatti*	13
Sarde fritte, ſeruite con fiore di finocchio, & ſale ſopra.	*lib.*	52	*piatti*	13
Oliue di Tortona.	*nu.*	468	*piatti*	13
Vua freſca di piu ſorte.	*lib.*	40	*piatti*	13
Torte di ſarde ſenza ſpina.	*nu.*	13	*piatti*	13
Frittate uerdi d'otto oua l'una.	*nu.*	13	*piatti*	13
Paſticci di tonno di ſei libre per pasticcio.	*nu.*	13	*piatti*	13
Trutte accarpionate, ſeruite calde cõ aceto, pepe, et zuccaro ſopra.	*lib.*	65	*piatti*	13
Spinaci ſoffritti, ſeruiti con una paſſa, aceto, et moſto cotto.			*piatti*	13
Calamaretti fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſopra.	*lib.*	52	*piatti*	13
			piatti	169

Quarto, & vltimo ſeruitio di Cucina.

Maccheroni alla Romaneſca, ſeruiti con caſcio, zuccaro, et cannella ſopra.			*piatti*	26
Bianco magnare fatto con polpe di peſce cappone, ſeruito con zuccaro, et grni di mele granate ſopra.			*piatti*	26
Pottaggio di code di locuſte.	*lib.*	26	*piatti*	13
Anguille groſſe ſtufate con il ſapore di lamprede, ſeruite con ſuo ſapor ſopra.	*nu.*	78	*piatti*	13
Oue dure ripiene ſotteſtate, ſeruite con ſuo ſapor ſopra.	*nu.*	78	*piatti*	13
Cauoli Bologneſi in mineſtra con pezzi di caſcio per dentro.			*piatti*	26
Rauioli con ſpoglia alla Lombarda, ſeruiti con caſcio, zuccaro, et cannella ſopra.	*nu.*	468	*piatti*	13
Paſticcetti di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio.	*nu.*	68	*piatti*	13
Calamari groſſi ripieni in pottaggio.	*lib.*	39	*piatti*	13
Suppe di ceci infranti.			*piatti*	26
			piatti	182

Terzo

Digitized by Google

Terzo seruitio di Credenza.

Torte di pere Riccarde	*nu.*	13	*piatti*	13
Torte d'herbe alla Lombarda	*nu.*	13	*piatti*	13
Pasticcetti di mele appie di cinque per pasticcio	*nu.*	78	*piatti*	13
Pasticci di pere ghaste, di dieci per pasticcio	*nu.*	26	*piatti*	13
Ostreghe (trouandosene) cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra	*nu.*	310	*piatti*	13
Gelo di lucci in tannoncini, di piu colori			*piatti*	26
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	*lib.*	18	*piatti*	13
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	*lib.*	26	*piatti*	13
Mele, et pere, di piu sorte	*nu.*	234	*piatti*	13
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.*	26	*piatti*	13
Cascio Parmiggiano in fettuccie	*lib.*	18	*piatti*	13
Maroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	*nu.*	468	*piatti*	13
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	26
Cialdoncini fatti à scartocci	*nu.*	500	*piatti*	13
Ciambellette di monache	*nu.*	300	*piatti*	13
			piatti	221

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Quarto & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	8	*piatti*	13
Stecchi profumati	*nu.*	78	*piatti*	13
Conditi, & confettioni à beneplacito	*piatti*	13	*per sorte.*	
Mazzi di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	*nu.*	78	*piatti*	13
			piatti	52

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI DE-cembre à due hore di notte, dopò che fu recitata una Comedia di Plauto intitolata il Pseudolo, con quattro seruitij, seruita à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio.

Biscottelli di marzapane in diuersi modi	*nu.*	50	*piatti*	10

Cial-

Digitized by Google

Cali cioni di marzapane	nu.	50	piatti	10
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	50	piatti	10
Mostaccioli Napoletani, et Romaneschi	nu.	50	piatti	10
Pignoccati freschi	nu.	50	piatti	10
Scorze di melangole condite	lib.	20	piatti	10
Noci moscate condite, e altre conditure asciutte	lib.	20	piatti	10
Orecchine piene di bianco magnare	nu.	50	piatti	10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	10	piatti	10
Gelo di piedi di capretto in forma d'oua			piatti	17
			piatti	117

Secondo seruitio.

Lingue di boue salate cotte in uino, tagliate in fette	lib.	15	piatti	10
Presciutto alessato, et poi sfilato, seruito con una passa, et zuccaro sopra	lib.	15	piatti	10
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti freddi	nu.	10	piatti	10
Oliue di Spagna	nu.	300	piatti	10
Vua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti	10
sommata cotta in uino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	30	piatti	10
Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, & acqua rosa, e sale sopra			piatti	10
Pasticci di rufalotto, di sei libre per pasticcio cauati dalle casse tagliati in fette	nu.	10	piatti	10
Gelo di piedi di uitella in tazette di uetro	nu.	50	piatti	10
Fiadoncelli ripieni di medolle di boue, una passa, et zuccaro	nu.	50	piatti	10
			piatti	100

Terzo seruitio.

Cardi stufati	nu.	40	piatti	20
Cardi crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	20	piatti	10
Pere Fiorentine, et d'altre sorte	nu.	150	piatti	10
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	10	piatti	10
Cascio Parmiggiano in fettuccie	lib.	15	piatti	10
Mele rose, & mele appie	nu.	150	piatti	10
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	20	piatti	10
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	lib.	15	piatti	10
Marroni arrostiti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe				

Digitized by Google

pepe	*nu.* 300	*piatti*	10
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		*piatti*	17
Cialdoni fatti a scartocci	*nu.* 400	*piatti*	10
Ciambellette di monache	*nu.* 300	*piatti*	10
		piatti	137

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Quarto & ultimo seruitio.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.* 6	*piatti*	10
Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.* 50	*piatti*	10
Mele appie stufate, seruite con zuccaro sopra	*nu.* 200	*piatti*	10
Pere guaste, seruite con solignata sopra	*nu.* 150	*piatti*	10
Conditi, & confettioni à beneplacito	*piatti* 10	*per sorte.*	
Mazzetti di fiori profumati	*nu.* 50	*piatti*	10
		piatti	60

MESE DI GENNARO.

PRANZO A LI VIII. DI GENNARO con un seruitio solo di Cucina, & due di Credenza, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trinciantì.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	*nu.* 15	*piatti*	3
Mostaccioli Napoletani	*nu.* 15	*piatti*	3
Pezzi di marzapane	*nu.* 15	*piatti*	3
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle	*nu.* 15	*piatti*	3
Pasticci di salciccioni di quattro libre per pasticcio, armati di carne magra di uitella	*nu.* 3	*piatti*	3
Comrata cotta in uino tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*lib.* 9	*piatti*	3
Lonza di rufalotto salpresa arrostita allo spedo, seruita fredda, con			

Digitized by Google

da, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	18	piatti	3
Mostarda amabile per sapore			piatti	5
Oliue Napoletane	nu.	100	piatti	3
			piatti	29

Primo seruitio di Cucina.

Suppe alla Lombarda, con libre cinque di ceruellate, tramezzate di prouatura fresca, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	5
Tordi tramezati cõ tre libre di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	30	piatti	3
Animelle di uitella perlessate, tagliate in pezzuoli, inuolte nella rete, tramezate con fegatelli di porco arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, pepe, et zuccaro sopra	lib.	8	piatti	3
Crostate di zinne di uaccina, che prima sieno state alessate, et fette di sommata	nu.	3	piatti	3
Anatre saluatiche di terra in brodo lardiero	nu.	6	piatti	3
Fricassea di tre mezzi lepri dinanzi			piatti	3
Pappardelle cotte in brodo di lepri, seruite con cascio, zuccaro, et cannella sopra			piatti	5
Schiena di porco domestico stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita con suo sapor sopra	lib.	18	piatti	3
Mezzi capretti dinanzi ripieni alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	3	piatti	3
Salza bianca fatta d'amandole			piatti	5
Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio et zuccaro sopra	nu.	15	piatti	3
Pastici di piccioni domestici, di cinque per pasticcio, con sette di gola di porco dentro	nu.	3	piatti	3
			piatti	42

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di mele appie	nu.	3	piatti	3
Torte bianche	nu.	3	piatti	3
Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, et acqua rosa sopra	nu.	10	piatti	3
Pere, et mele di piu sorte	nu.	45	piatti	3
Cascio Romanesco	lib.	6	piatti	3
			Casci	

Digitized by Google

Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.*	3	*piatti*	3
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	*nu.*	90	*piatti*	3
Cardi, seruiti con sale, & pepe	*nu.*	3	*piatti*	3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	*lib.*	6	*piatti*	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	3
Stecchi profumati	*nu.*	15	*piatti*	3
Mazzetti di fiori lauorati il piede di seta	*nu.*	15	*piatti*	3
Conditi, & confettioni à beneplacito	*lib.*	6	*piatti*	3
			per sorte.	
			piatti	39

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo antescritto.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura, & d'altre sorti cotte, & crude	*piatti*	3	*per sorte.*	
Lingue di porco salate, & salcicioni cotti in uino tagliati in fette, in tutto	*lib.*	6	*piatti*	3
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	*nu.*	6	*piatti*	3
Teste di rusalotto cotte in uino, seruite fredde, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra, & melangole in bocca	*nu.*	3	*piatti*	3
Mostarda forte per sapore			*piatti*	5
Pasticci di coscia di rusalotto di sei libre per pasticcio seruiti freddi	*nu.*	3	*piatti*	3
Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti con zuccaro, & acqua rosa, & sale sopra			*piatti*	3
Ritortole di pasta ripiene alla Milanese	*nu.*	3	*piatti*	3
			piatti	26

Primo seruitio di Cucina.

Polpette di carne magra di uitella di quattro oncie l'una arrostite allo spedo, & poi stufate, seruite con suo sapore sopra	*nu.*	30	*piatti*	3
Vaccina saltresa allessata, seruita con petrosemolo sopra	*lib.*	18	*piatti*	3
			Aglia-	

Digitized by Google

Agliata d'amandole per ſapore			piatti	3
Lonza di uitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con limoncelli tagliati ſopra	lib.	18	piatti	3
Oliue di Tiuoli	nu.	100	piatti	3
Vua freſca di pergola	lib.	9	piatti	3
Schiena di porco cignale in brodo lardiero	lib.	15	piatti	3
Mezzi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con petroſemolo ſopra	nu.	3	piatti	3
Capponi gioueni ripieni arroſtiti allo ſpedo ſeruiti con melãgole tagliate ſopra	nu.	6	piatti	3
Anatre ſaluatiche di terra, ſtufate con nauoni gialli, & cer uellate ſeruite con caſcio, & cannella ſopra	nu.	6	piatti	3
Schiena di caſtrato alleſſata, & poi arroſtita ſu la graticola ſeruita con aceto roſato, & zuccaro ſopra	lib.	18	piatti	3
Piedi di uitella aleſſati, ſeruiti con ſalza baſtarda ſopra	nu.	6	piatti	3
Paſticcetti di quaglie di due per paſticcio, con fette di gola di porco dentro	nu.	15	piatti	3
Gelo di piedi, di grugni, & d'orecchi di porco			piatti	6
			piatti	47

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di farro	nu.	3	piatti	3
Paſticci di pere, di tre pere per paſticcio	lib.	15	piatti	3
Torte di mele appie con moſtaccioli	nu.	3	piatti	3
Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	3	piatti	3
Pere, et mele di piu ſorte	nu.	50	piatti	3
Caſcio Romagnolo	lib.	6	piatti	3
Caſcio Parmiggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	3
Marroni cotti alle bracie ſeruiti con ſale, zuccaro, e pepe	nu.	120	piatti	3
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib.	4	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	2	piatti	3
Stecchi in piatti con acqua roſa	nu.	15	piatti	3
Conditi, & confettioni a beneplacito	piatti	3	per ſorte.	
Mazzetti di fiori profumati	nu.	15	piatti	3
			piatti	37

PRANZO

Digitized by Google

PRANZO ALLI XV. DI GENARO, con due seruitij di Cucina, e due di Credenza, seruito a cinque piatti con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	25	piatti	5
Sfogliatelle piccole fate con butiro	nu.	25	piatti	5
Pasticci di rusalotto, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	5	piatti	5
Mostarda amabile per sapore			piatti	8
Mostaccioli Napoletani	nu.	25	piatti	5
Presciutto cotto in uino, & poi sfilato, seruito con una passa, zuccaro, & sugo di melangole sopra	lib.	10	piatti	5
Barbaglia di porco fritta, con salciccia, & fette di pane, seruita con aceto, & mosto cotto	lib.	12	piatti	5
			piatti	38

Primo seruitio di Cucina.

Brisauoli di coste di porco, soppressati con sale, & piu tartamo, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	lib.	25	piatti	5
Fegatelli di porco, & animelle di uitella nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, pepe, & zuccaro sopra, in tutto	lib.	18	piatti	5
Pasticcetti di quaglie di dua per pasticcio con ceruellate dentro	nu.	25	piatti	5
Crostate d'occhi di capretto, & gropponi di piccioni	nu.	5	piatti	5
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	5	piatti	5
Polpette di coscia di caprio arrostite allo spedo, et poi stufate, seruite con suo sapore sopra, in tutto libre 20	nu.	50	piatti	5
Teste di capretto alessate, & poi inlorate con oua, & fritte, seruite con sugo di melangole, pepe, & sale sopra	nu.	15	piatti	5
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso sopra	lib.	30	piatti	5
Mostarda forte in piatti			piatti	8

Lombo-

Digitized by Google

Lomboletti di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra	*lib.*	30	*piatti*	5
			piatti	53

Secondo seruitio di Cucina.

Trippe di seccaticcia alessate, seruite con cascio grattato, & cannella sopra			*piatti*	8
Panzette di uitella ripiene alessate, seruite con petrosemolo sopra	*lib.*	25	*piatti*	5
Piccioni nostrali ripieni alessati seruiti con cardi cotti, & barbaglia di porco, coperti di cascio, & cannella	*nu.*	25	*piatti*	5
Pasticci di zinne di uaccina, che prima siano state alessate, di quattro libre per pasticcio	*nu.*	5	*piatti*	5
Mezzi lepri dinanzi in brodo lardiero	*nu.*	3	*piatti*	5
Fricassea di petto di tre capretti			*piatti*	5
Petto di castrato alessato, & poi arrostito su la graticola, seruito con pepe, zuccaro, & aceto rosato sopra	*lib.*	20	*piatti*	5
Capponi gioueni ripieni alessati con mortatelle Ferraresi, seruiti insieme con petrosemolo sopra	*nu.*	10	*piatti*	5
Ceci infranti in minestra, con cutiche di porco dentro			*piatti*	12
Gelatina con fette di salciccioni dentro			*piatti*	8
			piatti	63

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte bianche marzapanate	*nu.*	5	*piatti*	5
Torte d'herbe alla Bolognese	*nu.*	5	*piatti*	5
Vn lauoriero di pasta uoto			*piatti*	5
Pasticci di cotogne intiere d'un cotogno per pasticcio	*nu.*	25	*piatti*	5
Cardi seruiti con sale, & pepe	*nu.*	8	*piatti*	5
Tartufoli stufati, con olio, sugo di melangole, & pepe	*lib.*	10	*piatti*	5
Pere, & mele di piu sorte	*nu.*	75	*piatti*	5
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.*	5	*piatti*	5
Cascio Parmeggiano in fettuccie	*lib.*	8	*piatti*	5
Marroni arrostiti, seruiti con pepe, sale, & zuccaro	*nu.*	150	*piatti*	5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo	*lib.*	4	*piatti*	15
			Stecchi	

Digitized by Google

Stecchi profumati	nu.	25	piatti	5
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	5	per sorte.	
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	nu.	25	piatti	5
			piatti	70

CENA CON IL MEDEIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura, cotte, & crude di piu sorti	piatti	5	per sorte.	
Insalate di capparini una passa, zuccaro, & aceto rosato	lib.	5	piatti	5
Insalate di cedro tagliato in fette con sale, zuccaro, & acqua rosa			piatti	5
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	25	piatti	5
Salcicciони, & sommata cotta in uino tagliata in fette	lib.	10	piatti	5
Pasticci di caprio di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	5	piatti	5
Fucaccine fatte con butiro	nu.	25	piatti	5
Frua fresca di piu sorte	lib.	15	piatti	5
			piatti	40

Primo seruitio di Cucina.

Capponi grossi carnuti alessati, coperti di rauioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	5	piatti	5
Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	30	piatti	5
Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	100	piatti	5
Tordi con cinque libre di salciccia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra	nu.	50	piatti	5
Pasticci di conigli di due per pasticcio	nu.	5	piatti	5
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	25	piatti	5
Fricassea di cinque mezzi lepri dinanzi			piatti	5
Minestra di rape con cinque libre di ceruellate dentro, & finocchio secco, seruita con cascio, & cannella sopra			piatti	8
Pasticci d'anatre saluatiche di terra di due per pasticcio, seruiti caldi	nu.	5	piatti	5
Sapor bianco d'amandole			piatti	8
			piatti	56

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Spalle di castrato arrostite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	5	piatti	5
Piccioni di ghianda in brodo lardiero	nu.	20	piatti	5
Mezi lepri di dietro arrostiti allo spedo, coperti di miraus, seruiti con zuccaro, & cannella sopra	nu.	5	piatti	5
Starne arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	5
Pottaggio d'uccelletti	nu.	150	piatti	5
Pasticci d'anatrelle di terra saluatiche di due per pasticcio	nu.	5	piatti	5
Capponi giouani arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	5
Gelo con polpe di fagiani sotto			piatti	8
Lonza di porco soppressata con sale, pepe, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita col medesimo grasso, che casca da essa, mescolato con un poco d'agresto, & zuccaro	lib.	30	piatti	5
Salza d'uua passa, & mostaccioli			piatti	5
			piatti	53

Secondo & ultimo seruitio di Credenza.

Torte di pere Riccarde	nu.	5	piatti	5
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	5	piatti	5
Pasticcetti di pere bergamotte, di due per pasticcio	nu.	25	piatti	5
Pere, & mele di piu sorte	nu.	75	piatti	5
Cascio Romanesco	lib.	10	piatti	5
Cascio di Riuiera	lib.	10	piatti	5
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	150	piatti	5
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	8	piatti	5
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	10	piatti	5
Pere guaste, seruite con zuccaro sopra	nu.	75	piatti	5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	3	piatti	5
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	25	piatti	5

Conditi,

Digitized by Google

Conditi,& confettioni a beneplacito	*piatti*	*5*	*per sorte.*
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	*25*	*piatti 6*
			piatti 70

PRANZO ALLI XXV. DI GENNARO, CON tre seruitij di Cucina, & quattro di Credenza, seruito à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Spoletti di marzapane	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Mostaccioli Napoletani	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Pignoccati freschi	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Morselletti di pasta reale	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Tortiglioni ripieni di compositione d'offelle	*nu.*	*7*	*piatti 7*
Fucaccine sfogliate fatte con butiro	*nu.*	*42*	*piatti 7*
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	*nu.*	*42*	*piatti 7*
			piatti 56

Secondo seruitio di Credenza.

Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	*nu.*	*7*	*piatti 7*
Cedri tagliati in fette, seruiti con zuccaro, sale, & acqua rosa			*piatti 7*
Schiena di rufalotto stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita fredda, con melangole tagliate sopra	*lib.*	*42*	*piatti 7*
Mostarda amabile per sapore			*piatti 14*
Salciccione, & lingue di boue salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra, in tutto	*lib.*	*14*	*piatti 7*
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra	*nu.*	*14*	*piatti 7*
Torte di prugne secche, marzapanate, seruite fredde	*nu.*	*7*	*piatti 7*
Oliue di Spagna in piatti	*nu.*	*292*	*piatti 7*

Digitized by Google

Vna fresca di piu sorte	lib.	21	piatti	7
			piatti	70

Primo seruitio di Cucina.

Frittelle di zinne di uitella indorate con oua, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra, lib. 15. di zinne	nu.	126	piatti	7
Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	168	piatti	7
Crostate di tenerume, cioè callo di petto di naccina aleßato cõ fette di sommata dißalata	nu.	7	piatti	7
Animelle di uitella inuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra	lib.	18	piatti	7
Bocche saporite di porco domestico, fritte con animelle di capretto, seruiti con sugo di limoncelli, pepe, et sale sopra	lib.	21	piatti	7
Tordi tramezzati con sette libre di salciccia fina arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra	lib.	84	piatti	7
Fegatelli di porco in la rete, tramezzati con sette libre di fette di gola di porco, arrostiti allo spedo, coperti di mostarda amabile	nu.	84	piatti	7
Ceruellate di sangue di porco, aleßate in bredo, & poi arrostite su la graticola, seruite con sugo di melangole sopra	lib.	21	piatti	7
Mostarda amabile per sapore			piatti	14
Starne arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, capparetti, & zuccaro sopra	nu.	21	piatti	7
Garganelli di piedi rossi arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra	nu.	21	piatti	7
Pasticcetti sfogliati pieni di uitella battuta	nu.	42	piatti	7
			piatti	196

Secondo seruitio di Cucina.

Anatre domestiche grosse ripiene aleßate con cardi, seruite con cascio, zuccaro, & cannella	nu.	7	piatti	7
Pollanche d'India ripiene d'uccelletti, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	7	piatti	7
Teste di capretto aleßate, seruite con agliata sopra	nu.	21	piatti	7
Lingue di uitella aleßate, & poi innuolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite cõ zuccaro, et sugo di melãgole sopra	nu.	14	piatti	7
Sapor d'uua passa, & mostaccioli			piatti	14
Ponta di petto di uitella aleßata, seruita con petrosemolo sopra				

Digitized by Google

ſopra	*lib.*	42	*piatti*	7
Paſticci di conigli di due conigli per paſticcio	*nu.*	7	*piatti*	7
Fagiani ripieni di tartufoli, d'oliue ſenz'oſſo, et finocchio freſco, arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	*nu.*	14	*piatti*	7
Mezzi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con fiori ſopra	*nu.*	7	*piatti*	7
Bianco magnare in piatti, ſeruito con zuccaro, et grani di melegranate ſopra			*piatti*	14
Gelo in bocconi di colore d'ambra			*piatti*	14
			piatti	98

Terzo ſeruitio di Cucina.

Beccacci, & pauoncelle arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſua ſuppa ſotto, in tutto	*nu.*	42	*piatti*	7 *per ſorte.*
Polpettoni di uitella, d'una libra, e mezza l'uno, arroſtiti allo ſpedo, & poi ſtufati, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	*nu.*	21	*piatti*	7
Oche ſaluatiche di terra, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, & zuccaro	*nu.*	7	*piatti*	7
Pezzi di cignale con il callo ſtufati alla Tedeſca con cipolle groſſe	*lib.*	35	*piatti*	7
Leprotti intieri arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti cõ ſuo ſapor ſopra	*nu.*	14	*piatti*	7
Piccioni ſaluatici in brodo lardiero	*nu.*	21	*piatti*	7
Mezzi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melangole tagliate ſopra	*nu.*	7	*piatti*	7
Pollaſtrelli ſtati in adobbo, & poi fritti, ſeruiti col medeſimo adobbo ſopra	*nu.*	42	*piatti*	7
Anatre domeſtiche aleſſate, coperte di maccaroni alla Romanesca, ſeruite con caſcio, zuccaro, et cannella	*nu.*	42	*piatti*	7
			piatti	63

Terzo ſeruitio di Credenza.

Torte bianche	*nu.*	7	*piatti*	7
Paſticci di cotogne di quattro per paſticcio	*nu.*	7	*piatti*	7
Torte di pere papaline	*nu.*	7	*piatti*	7
Paſticcetti di tartufoli, di mezza libra di tartufoli per paſticcio	*nu.*	42	*piatti*	7

Digitized by Google

Pasta fatta con latte alla Tedesca, passata per la siringa, seruita con zuccaro fino sopra		piatti	7
Pere guaste, seruite con folignata sopra	nu. 84	piatti	7
Pere, & mele crude di piu sorte	nu. 126	piatti	7
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu. 7	piatti	7
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib. 14	piatti	7
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu. 252	piatti	7
Cardi seruiti con sale, & pepe	nu. 14	piatti	7
Mele appie stufate, seruite con zuccaro sopra	nu. 126	piatti	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra		piatti	14
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu. 480	piatti	7
Cialdoni fatti à scartocci	nu. 290	piatti	14
Ciambellette di monache	nu. 290	piatti	7
		piatti	126

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Quarto, & ultimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib. 6	piatti	7	
Stecchi profumati	nu. 42	piatti	7	
Conditi, & sciroppate di piu sorte	lib. 14	piatti	7	per sorte.
Confettioni bianche di piu sorte	lib. 14	piatti	7	per sorte.
Gelo di cotogne in scatoline	nu. 42	piatti	7	
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	nu. 42	piatti	7	
		piatti	42	

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo antescritto.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate di uerzura crude di piu sorte à beneplacito		piatti	7
Insalate cotte di uarie sorti		piatti	7
Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, sale, & acqua rosa sopra		piatti	7
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu. 42	piatti	7

Grue

Digitized by Google

Grue arroſtite allo ſpedo, ſeruite fredde trinciate	nu.	4	piatti	7
Calza d'amandole torate			piatti	14
Capponi ſopramentati, ſeruiti freddi	nu.	14	piatti	7
Piedi di porco aleſſati, con uino, acqua, & ſpetierie, coperti di moſtarda annabile, ſeruiti con anici confetti ſopra	nu.	28	piatti	7
			piatti	63

Secondo ſeruitio di Credenza.

Torte di mele rubine, e prugne ſecche marzapanate	nu.	7	piatti	7
Paſticci di rufalotto, di ſei libre l'uno, tagliati in fette nelle caſſe, ſeruiti freddi	nu.	7	piatti	7
Olive di Bologna	nu.	246	piatti	7
Vua freſca di piu ſorte	lib.	21	piatti	7
Teſte di rufalotto cotte in uino, indorate con orpello, adornate di uarij fiori con fuoco artificioſo, & profumati ſopra	nu.	7	piatti	7
Lingue di bone ſalate cotte in uino, & tagliate in fette	lib.	14	piatti	7
Armi di paſta piene di gielo di piu colori			piatti	7
Sommata, & ſalciccioni cott'in uino, tagliata in fette, ſeruiti inſieme con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	lib.	28	piatti	7
Bianco magnare in uarie forme			piatti	14
			piatti	70

Primo ſeruitio di Cucina.

Quaglie arroſtite allo ſpedo tramezate con foglie di ſaluia, ſeruite con ſugo di melangole ſopra	nu.	64	piatti	7
Gallinacci, & felicette arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole tagliate ſopra in tutto	nu.	42	piatti	7 per ſorte.
Pollanche d'India arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di melangole ſopra	nu.	7	piatti	7
Sapore cammellino in piatti			piatti	14
Capponi appaſtati aleſſati, coperti di Gineſtrata, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella	nu.	7	piatti	7
Piccioni domeſtici aleſſati, con nauoni gialli, ſeruiti con eſſi nauoni, zuccaro, e cannella ſopra	nu.	21	piatti	7
Teſte di uitella aleßate, coperte di bianco magnare, ſeruite				

Digitized by Google

con grani di mele granate, & zuccaro sopra	nu.	7 piatti	7
Pasticci di pollanche nostrali, di due per pasticcio	nu.	7 piatti	7
Zinne di naccina alessate, et poi involte nella rete con zuccaro, et spetierie, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	28 piatti	7
Riso sforzato fatto con latte di capra, et zuccaro		piatti	14
		piatti	84

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	14 piatti	7
Garganelli di piedi rossi, di terra, in brodo lardiero	nu.	14 piatti	7
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con maiorana sopra	nu.	7 piatti	7
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capirottata, seruiti con zuccaro, et cannella sopra	nu.	64 piatti	7
Galline d'India alessate, seruite calde con cardi alessati, spolueriz ate di cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	7 piatti	7
Gelo di piedi di uitella in bicchieri di uetro		piatti	14
Pasticci di piccioni di colombara, di cinque per pasticcio	nu.	7 piatti	7
Polpette di coscie di caprio, di cinque oncie l'una, arrostite allo spedo, seruite con mostarda amabile sopra	nu.	84 piatti	7
Fricassea di quattro petti di capretti		piatti	7
Anatre grosse alessate, coperte di rauioli senza spoglia, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	7 piatti	7
		piatti	84

Terzo, & ultimo seruitio di Cucina.

Oche saluatiche di terra, ripiene arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra	nu.	7 piatti	7
Pasticcetti d'ucelletti di sei per pasticcio	nu.	42 piatti	7
Piccioni di ghianda arrostiti allo spedo, senza essergli cauati gl'interiori, seruiti con fiori di finocchio sopra	nu.	28 piatti	7
Zigotti di caprio arrosti.i allo spedo, seruiti con cipolle soffrite, et zuccaro, e cannella sopra	nu.	7 piatti	7
Salza fatta d'amandole torate, et mostaccioli		piatti	14
Galli d'India ripieni d'oglia potrida alla spagnola, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, et zuccaro sopra, trin-			

ciati

Digitized by Google

ciati	nu.	4 piatti	7
Capponi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melan gole, & zuccaro sopra	nu.	14 piatti	7
Anatre d'India ripiene, arrostite allo spedo, coperte di pezzi di cotogne cotte in uino con zuccaro, seruite con anici confetti sopra	nu	7 piatti	7
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'os so sopra	lib.	42 piatti	7
Pasticci di polpettoni di caprio, di sei libre per pasticcio	nu.	7 piatti	7
Porchette di latte ripiene arrostite allo spedo	nu.	7 piatti	7
Vua fresca di piu sorte	lib.	7 piatti	7
Gelo di grugni, & orecchi di porco, con li medesimi orecchi & grugni sotto		piatti	14
		piatti	105

Terzo seruitio di Credenza.

Torte di cotogne marzapanate	nu.	7 piatti	7
Gattafura alla Genouese	nu.	7 piatti	7
Pasticcetti di pere di due per pasticcio	nu.	42 piatti	7
Pere cotte in uino, & zuccaro	nu.	84 piatti	7
Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	14 piatti	7
Tartufoli lusati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	14 piatti	7
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	14 piatti	7
Pere, & mele crude di piu sorte	nu.	126 piatti	7
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	7 piatti	7
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	12 piatti	7
Pere caruelle cotte al fuoco, seruite con folignata sopra	nu.	28 piatti	7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	252 piatti	7
		piatti	84

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno saluiette candide.

Quarto & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	5 piatti	7
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	42 piatti	7
		Cialdon-	

Digitized by Google

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu. 400	piatti	7
Ciambellette fatte con oua, & zuccaro	nu. 300	piatti	7
Conditi, & confettioni à beneplacito	lib. 14	piatti 7	per sorte.
Mazzetti di fiori profumati	nu. 42	piatti	7
		piatti	42

PRANZO PREPARATO PER LA SECONDA incoronatione di Pio Quinto Pont. Opt. Max. alli 17. di Gennaro 1566. in giorno di Venere, con quattro seruitij di Credenza, & due di Cucina, quale poi non si fece, & si haueua da seruire à undici piatti, con undici Scalchi, e undici Trincianti, eccettuando il piatto di sua Santità.

Primo seruitio di Credenza.

Noci d'India, & nostrali confette asciutte	lib. 22	piatti	11
Scorza di cedro, & di melangole confette asciutte	lib. 22	piatti	11
Polpa di cedro confetta asciutta	lib. 22	piatti	11
Melloni confetti asciutti	lib. 22	piatti	11
Persiche confette asciutte	lib. 22	piatti	11
Pignoccati freschi	nu. 55	piatti	11
Pezzi di pistacchea	nu. 55	piatti	11
Calicioni di marzapane freschi	nu. 55	piatti	11
Mostaccioli Napoletani	nu. 55	piatti	11
Morselletti di marzapane in piu foggie	nu. 55	piatti	11
		piatti	110

Secondo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu. 55	piatti	11
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu. 55	piatti	11
Pesce salamone salato acconcio in insalata	lib. 17	piatti	11
Cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, sale, & acqua rosa		piatti	11
Tarantello acconcio in insalata	lib. 17	piatti	11

Mng-

Digitized by Google

Muggini di Comacchio acconci in insalata	lib.	18	piatti	11
Capparetti con uua passa, zuccaro, & aceto rosato	lib.	17	piatti	11
Cauiale acconcio in piatti con sugo di melangole sopra	lib.	17	piatti	11
Fucaccine fatte con butiro piccole	nu.	55	piatti	11
Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con zuccaro, & aceto rosato sopra	lib.	55	piatti	11
Cardi stufati in insalata	nu.	22	piatti	11
Orecchine piene di bianco magnare	nu.	55	piatti	11
Schiene d'arringhe acconcie in insalata	nu.	55	piatti	11
Oliue di Spagna	nu.	220	piatti	11
Vua fresca conseruata	lib.	33	piatti	11
Schenale acconcio in insalata	lib.	11	piatti	11
Fiadoncelli pieni di pignoli, & uua passa, & zuccaro	nu.	55	piatti	11
Alici acconci in insalata	nu.	165	piatti	11
Pasticci di trutte di 6. libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	11	piatti	11
Gelatina in quadretti, con polpe d'anguille misticate cotte in uino sotto			piatti	11
Carote acconcie in insalata			piatti	11
Bottarghe tagliate, & anguille di Comacchio salate acconcie in insalata	lib.	22	piatti	11
Trutte cotte in uino alla Milanese, seruite fredde con uiole sopra	lib.	66	piatti	11
Cefali stati in adobbo reale, cotti su la graticola, seruiti freddi, con zuccaro & cannella sopra	lib.	55	piatti	11
			piatti	264

Primo seruitio di Cucina.

Offelle sfogliate alla Milanese	nu.	55	piatti	11
Regni di sua Santità fatti di pasta, lauorati in piu modi	nu.	11	piatti	11
Castelli di pasta pieni d'uccelletti uiui	nu.	11	piatti	11
Armi di sua santitità piene di uarie materie	nu.	11	piatti	11
Lamprede grosse arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	33	piatti	11
Orate grose cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra	lib.	44	piatti	11
Teste di storione, & d'ombrina cotte in bianco, seruite con petrosemolo, & fiori gialli, & rossi sopra	lib.	11	piatti	11

sapore

Digitized by Google

Sapore giallo,& rosso,l'impresa di sua Santità			piatti	18
Pasticci di calamari piccioli,d'una libra per pasticcio	nu.	55	piatti	11
Crostate di tarantello dissalato,& latte di spigole	nu.	11	piatti	11
Crostate d'alici,anguille,& tarantello	nu.	11	piatti	11
Tomaselle di sarde fresche,et tarantello,mescolato con cauiale	nu.	121	piatti	11
Polpette di storione di quattro oncie l'una,arrostite allo spedo,seruite con uua passa cotta in uino,& zuccaro sopra	nu.	121	piatti	11
Pezzi di porcellette d'una libra l'uno,arrostiti allo spedo	nu.	55	piatti	11
Cannoncine d'oua alla Fiorentina di due oua l'una,ripiene di uua passa,zuccaro,& cannella	nu.	55	piatti	11
Rossi d'oua fresche cotti,in piatti d'argento,con butiro,seruiti con zuccaro,cannella,et acqua rosa sopra	nu.	110	piatti	18
Rauioli senza spoglia,seruiti con cascio,zuccaro, et cannella sopra	nu.	330	piatti	18
Linguattole grosse cotte su la graticola,seruite con limoncelli tagliati sopra	lib.	55	piatti	11
Triglie grosse cotte su la graticola,seruite con capparetti,& zuccaro sopra	lib.	55	piatti	11
Pasticci di spigole di 6 libre per pasticcio	nu.	11	piatti	11
Rombi in pottaggio	lib.	44	piatti	11
Trutte cotte in uino,et spetierie,seruite con fiori sopra	lib.	66	piatti	11
Calamari ripieni in pottaggio	lib.	33	piatti	11
Torte di bianco magnare,con sugo di mele appie	nu.	11	piatti	11
Gelo di lucci in boccone,di colore rosso,e giallo			piatti	18
Sgombri marinati,seruiti con suo sapore sopra	lib.	44	piatti	11
Bianco magnare in piatti,con grani di mele granate,& fiori gialli sopra			piatti	18
Pasticci di lamprede,di quattro libre per pasticcio,con suo sapore dentro	nu.	11	piatti	11
			piatti	348

Secondo seruitio di Cucina.

Frittelle di peste ignude d'un'oncia,& mezza l'una, seruite con zuccaro sopra	nu.	220	piatti	11
Frauolini fritti sbruffati d'aceto rosato,& zuccaro sopra	lib.	44	piatti	11
Sarde senza spina fritte,seruite con petrosemolo sopra	lib.	66	piatti	11

Ceriole

Digitized by Google

Ceriole sotteſtate con fiori di finocchio, ſale, & pepe lib. 44 piatti 11
Linguatole, & paſſere fritte, ſeruite con zuccaro, & cappa-
retti ſopra lib. 44 piatti 11
Fiadoncelli ripieni di polpe d'anguille fritti nu. 55 piatti 11
Triglie groſſe fritte, ſeruite con limoncelli tagliati ſopra lib. 44 piatti 11
Rombi, & carpioni fritti, ſeruiti con melangole tagliate ſo-
pra lib. 44 piatti 11
Olive di Tortona con zuccaro, & ſua ſalimonia ſopra nu. 230 piatti 11
Vua freſca conſernata lib. 33 piatti 11
Oua affrittellate in diuerſi modi, ſeruite con ſugo di melango
le, & zuccaro ſopra nu. 110 piatti 11
Frittate d'oua, d'otto oua l'una, uerdi, & gialle, ſeruite con
acqua roſa, zuccaro, & ſugo di melangole ſopra nu. 11 piatti 11
Ceruellate fatte di ſande battute, & code di locuſte lib. 33 piatti 11
Spinaci ſoffritti, acconci con aceto roſato, ua paſſa, & zuc-
caro piatti 18
Coruette, & trutte friſte, ſeruite con melangole tagliate ſo-
pra lib. 66 piatti 11
Paſticci di panza di tonno, di cinque libre per paſticcio, con
ſuo ſapor dentro nu. 11 piatti 11
Lumache friſte coperte di ſalza uerde nu. 200 piatti 11
Gambarelli, cioè ſquille maritime, fritti, ſeruiti con ſugo di
melangole, & ſale ſopra lib. 44 piatti 11
Sgombri, et ſuere fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati ſo-
pra lib. 55 piatti 11
Paſticcetti di code di gambari noſtrali, di uenta per paſtic-
cio nu 55 piatti 11
Palamide ſotteſtate, ſeruite con ſua ſalza ſopra lib. 66 piatti 11
Cedri tagliati in fette, ſeruiti con ſale, zuccaro, & acqua ro
ſa ſopra piatti 11
Cinefrata per minestra, ſeruita con zuccaro, et cannella
ſopra piatti 18
Tinche riuerſe ripiene, cotte ſu la graticola, ſeruite con pru
gne, et uiſciole ſecche cotte ſopra lib. 66 piatti 11
Lucci groſſi ripieni cotti allo ſpedo, ſeruiti con ſuo ſapore ſo-
pra lib. 66 piatti 11
Croſtate di mele appie, et zibibo ſenz'anime, et moſtaccioli nu. 11 piatti 11
Calamaretti fritti piccoli, ſeruiti con melangole tagliate ſo-
pra lib. 44 piatti 11
Gelo ſchiauone di dentale piatti 11

Mac-

Digitized by Google

Maccaroni Romaneschi, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra		piatti 11
Suppe di padelle, cauate della scorza	nu. 1000	piatti 11
		piatti 344

Terzo seruitio di Credenza, mescolato con robbe di Cucina.

Ostreghe cotte su la graticola, & cauate in piatti, seruite cõ suo brodo, sugo di melangole, & pepe sopra	nu. 220	piatti 11
Ostreghe cauate, stufate, seruite con fette di pane sotto	nu. 320	piatti 11
Suppe di gongole, & telline cauate	nu. 1500	piatti 11
Granchi di ualle, o di mare cotti alle bracie	nu. 300	piatti 11
Locuste, & astris, cioè gambari lioni di mare, cotti in uino, & spetierie, seruiti mondi, con aceto, & pepe sopra	nu. 22	piatti 11
Gambari femine cotte in uino, seruiti con aceto, & pepe	nu. 300	piatti 11
Frutte di pasta in diuersi modi		piatti 11
Pasticcetti di pere, di tre pere per pasticcio	nu. 55	piatti 11
Pasticcetti di cotogne d'un cotogno l'uno	nu. 55	piatti 11
Torte di dattili, & pignoli mondi	nu. 11	piatti 11
Torte di mele appie, & mostaccioli	nu. 11	piatti 11
Gelo in forme di mezo rileuo		piatti 18
Cardi seruiti con sale, & pepe	nu. 11	piatti 11
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib. 22	piatti 11
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib. 18	piatti 11
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra	nu. 55	piatti 11
Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	nu. 55	piatti 11
Oliue Napoletane	nu. 330	piatti 11
Pere guaste, seruite con folignata sopra	nu. 120	piatti 11
Vua fresca conseruata	lib. 33	piatti 11
Pere, & mele crude di piu sorte	nu. 165	piatti 11
Casci marzolini Fiorentini di due libre l'uno spaccati	nu. 22	piatti 11
Limoncelli di cascio Romagnolo	nu. 22	piatti 11
Rauiggioli Fiorentini secchi	lib. 22	piatti 11
Cascio maiorichino	lib. 22	piatti 11
Rauiggioli freschi	lib. 22	piatti 11

Cascio

Digitized by Google

Cascio Parmeggiano in fettuccie	*lib.*	22	*piatti*	11
Butiro con ricota pecorina passata			*piatti*	11
Prouature fresche marzoline	*lib.*	22	*piatti*	11
Cascio cauallo Napoletano	*lib.*	22	*piatti*	11
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	18
Cialdoni fatti à scartocci	*nu.*	800	*piatti*	18
Ciambellette di monache	*nu.*	700	*piatti*	11
			piatti	361

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide con coltelli, cucchiari, & forcine.

Quarto, & vltimo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	11	*piatti*	11
Stecchi profumati in piatti	*nu.*	55	*piatti*	11
Condite sciroppate di piu sorte, libre 22 per sorte	*lib.*	22	*piatti*	11 *per sorte.*
Confettioni bianche di piu sorte, in scatole di tre libre l'una	*nu.*	11	*piatti*	11 *per sorte.*
Gieli di cotogne in scatoline, figurate, & non figurate	*nu.*	55	*piatti*	11 *per sorte.*
Cotognate muschiate, in scatole di quattro libre l'una	*nu.*	11	*piatti*	11
Grani di mele granate in tazze, con zuccaro fino sopra	*lib.*	22	*piatti*	11
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	*nu.*	55	*piatti*	11
			piatti	88

CENA FATTA ALL'VLTIMO DI GENNARO con quattro seruitij, seruita à sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio.

Noci moscate confette asciutte	*lib.*	12	*piatti*	6
Limoncelli confetti asciutti	*lib.*	12	*piatti*	6
Melangoletti confetti asciutti	*lib.*	12	*piatti*	6
Nespole confette asciutte	*lib.*	12	*piatti*	6

Pignoc-

Digitized by Google

Pignoccati Romaneſchi freſchi	nu.	30	piatti	6
Moſtaccioli Napoletani	nu.	30	piatti	6
Morſelletti di paſta reale	nu.	30	piatti	6
Biſcottelli di marzapane in piu foggie	nu.	30	piatti	6
Spoletti di marzapane	nu.	30	piatti	6
Torte carmellate ſeruite fredde	nu.	6	piatti	6
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	30	piatti	6
			piatti	72

Secondo ſeruitio.

Cedro tagliato in fette, ſeruito con ſale, zuccaro, et acqua roſa			piatti	6
Capparetti meſcolati con uua paſſa, zuccaro, et aceto roſato	lib.	4	piatti	6
Carote cotte, acconcie in inſalata			piatti	6
Salciccioni cotti in uino tagliati in fette	lib.	12	piatti	6
Cardi ſtufati	nu.	10	piatti	10
Sommata cotta in uino, tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra	lib.	12	piatti	6
Polpe di petto di tre grue arroſtite allo ſpedo, et poi trinciate, ſeruite con capparetti, et zuccaro ſopra	nu.	3	piatti	6
Sapore d'uua			piatti	10
Paſticci di coſcia di caprio, di tre libre per paſticcio, ſeruiti tagliati in fette nelle caſſe	nu.	6	piatti	6
Oliue di ſpagna	nu.	180	piatti	6
Vua freſca conſeruata	lib.	18	piatti	6
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	30	piatti	6
Gelo in bocconi di color d'ambra			piatti	10
Gineſtrata, ſeruita con zuccaro, et cannella ſopra			piatti	10
Paſticcetti d'oſtreghe (trouandoſene) di quattro per paſticcio	nu.	30	piatti	6
Oſtreghe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole et pepe ſopra	nu.	160	piatti	6
			piatti	112

Terzo ſeruitio.

Cardi crudi, ſeruiti con ſale, et pepe	nu.	6	piatti	6
Cotogne cotte allo ſpedo, ſeruite con zuccaro, et acqua roſa	nu.	20	piatti	6

Pere

Digitized by Google

Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con zuccaro sopra	nu.	20	piatti	6
Pere riccarde, et Fiorentine crude	nu.	90	piatti	6
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	6	piatti	6
Mele rose, et mele appie	nu.	60	piatti	6
Cascio Romagnolo	lib.	12	piatti	6
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	180	piatti	6
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	12	piatti	6
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	8	piatti	6
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	10
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	180	piatti	6
Ciambellette di monache	nu.	150	piatti	6
			piatti	82

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Quarto & ultimo seruitio.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	4	piatti	6
Stecchi profumati	nu.	30	piatti	6
Cialdoni fatti di mollica di pane, et zuccaro	nu.	250	piatti	6
Ciambellette fatte con ouа, et zuccaro	nu.	200	piatti	6
Condite siroppate di piu sorte, lib. 12 per sorte	lib.	12	piatti	6
Confettioni bianche, in scatole di tre libre l'una di piu sorte	nu.	6	piatti	6
Cotognate in scatoline	nu.	30	piatti	6
Mazzetti di fiori profumati	nu.	30	piatti	6
			piatti	48

MESE DI FEBRARO.

PRANZO ALLI VIII. DI FEBRARO, SENZA saluaticine, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito à due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in biccbieri	nu.	12	piatti	2
Calicioni di marzapane	nu.	12	piatti	2

Digitized by Google

Mostaccioli Napoletani	nu.	12	piatti	2
Sommata, & salciccioni cotti in uino, tagliati in fette, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra	lib.	6	piatti	2
Lonza di porco domestico soppressata arrostita allo spedo, seruita fredda con capparetti, & zuccaro sopra	lib.	12	piatti	2
Mostarda amabile per sapore			piatti	4
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	nu.	2	piatti	2
Pasticci di coscia di uitella, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	nu.	2	piatti	2
Vua fresca di piu sorte	lib.	6	piatti	2
			piatti	20

Primo seruitio di Cucina.

Toma selle di fegato di porco in la rete fritte, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra	nu.	36	piatti	2
Fritura d'animelle, & fegato di capretto, seruita con pepe, & sugo di limoncelli sopra	lib.	6	piatti	2
Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	2
Pasticcetti sfogliati, pieni d'animelle di uitella battute, d'una libra per pasticcio	nu.	12	piatti	2
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	2	piatti	2
Trippe di uitella alessate, seruite con cascio grattato, & cannella sopra			piatti	6
Budini alla Francese alessati, & poi arrostiti su la graticola	lib.	4	piatti	2
Mostarda forte per sapore			piatti	4
			piatti	22

Secondo seruitio di Cucina.

Galline nostrali alessate, coperte di maccaroni Napoletani, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	4	piatti	2
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	2	piatti	2
Sapore bianco d'amandole			piatti	4
Schiena di castrato alessata, poi arrostita su la graticola,				
			seruita	

Digitized by Google

seruita con aceto rosato, pepe, & zuccaro fino sopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Piccioni domestici ripieni alessati con cauoli torzuti, & salciccia Luccheſe, seruiti con essi torzi di cauolo, & salciccia sopra	*nu.*	12	*piatti*	2
Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, seruite con agliata sopra	*nu.*	6	*piatti*	2
Pasticci di piccioni di palombara, di quattro per pasticcio, cõ barbaglia di porco dentro	*nu.*	2	*piatti*	2
Seccaticcia salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana	*lib.*	12	*piatti*	2
Petto di uitella ripieno, seruito con fiori sopra	*lib.*	12	*piatti*	2
			piatti	22

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuccaro, e acqua rosa	*nu.*	8	*piatti*	2
Torte d'herbe alla Bologneſe	*nu.*	2	*piatti*	2
Torte di mele appie, & mostaccioli, seruite con zuccaro sopra	*nu.*	2	*piatti*	2
Cardi, seruiti con sale, & pepe	*nu.*	3	*piatti*	2
Mele, & pere di piu sorte	*nu.*	36	*piatti*	2
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	*nu.*	2	*piatti*	2
Cascio Parmeggiano in fettuccie	*lib.*	4	*piatti*	2
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	*lib.*	4	*piatti*	2
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	*nu.*	78	*piatti*	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide, & uolendosi seruire, condite.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo		*lib.*	2	*piatti*	2
Stecchi in piatti con acqua rosa		*nu.*	12	*piatti*	2
Conditi, et confettioni à beneplacito	*lib.*	4	*piatti*	2 *per sorte.*	
Mazzetti di fiori profumati		*nu.*	12	*piatti*	2
				piatti	26

Digitized by Google

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo anteſcritto, e ſenza ſaluaticine.

Primo ſeruitio di Credenza.

INſalate cotte, et crude di piu ſorte	*piatti*	2	*per ſorte.*	
Paſticci di zinne di uaccina che prima ſieno ſtate aleſſate, di cinque libre per paſticcio, ſeruiti freddi	*nu.*	2	*piatti*	2
Salciccioni, et preſcinto cotto in uino, tagliato in fette, in tutto	*lib.*	6	*piatti*	2
Fucaccine piccole fatte con butiro	*nu.*	12	*piatti*	2
Capponi aleßati ſeruiti freddi	*nu.*	4	*piatti*	2
Sapor d'uua in piatti			*piatti*	4
			piatti	14

Primo ſeruitio di Cucina.

Briſauoli di ſchiena di porco miſaltata, con ſale, et pitartamo, arroſtiti ſu la graticola, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra	*lib.*	8	*piatti*	2
Lomboli di porco in la rete arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti caldi, con limoncelli tagliati, & zuccaro ſopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Brodo lardiero di coſte di porco domſtico	*lib.*	8	*piatti*	2
Pappardelle cotte in buon brodo, ſeruite con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra			*piatti*	4
Panzette di uitella ripiene aleßate, ſeruite cõ petroſemolo ſopra	*lib.*	10	*piatti*	2
Capponi gioueni aleßati, ſeruiti con fette di gola di porco aleſſate, et cauoli Bologneſi, ſtolueri zati di zuccaro, caſcio, & cannella ſopra	*nu.*	4	*piatti*	2
Piccioni ſlati in adobbo, & poi fritti, ſeruiti con zuccaro, & cannella, & del medeſimo adobbo ſopra	*nu.*	12	*piatti*	2
Paſticci di lingue di uitella, di due per paſticcio con ſuo ſapor dentro	*nu.*	2	*piatti*	2
Teſte di capretto indorate, & fritte, ſeruite con ſugo di limoncelli, & zuccaro ſopra	*nu.*	6	*piatti*	2
			piatti	20

Secon-

Digitized by Google

Secondo ſeruitio di Cucina.

Lonza di uitella arroſtita allo ſpedo, ſeruita con oliue ſenz'oſ ſo ſopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Piccioni di palombara ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra	*nu.*	12	*piatti*	2
Anatre domeſtiche groſſe, ſtufate con cipolle, & preſciutto	*nu.*	2	*piatti*	2
Zigotti di caſtrato ripieni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con pez zi di cotogne cotte in uino, & zuccaro ſopra	*nu.*	2	*piatti*	2
Gropponi di caſtrato con le code appiccate inſieme, aleſſati, & poi arroſtiti ſu la graticola, ſeruiti caldi, con pepe, aceto, & zuccaro ſopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Paſticci di pollaſtrelli di ſei per paſticcio	*nu.*	2	*piatti*	2
Piedi di uitella aleſſati, coperti di bronegro, ſeruiti con aman dole confette ſopra	*nu.*	4	*piatti*	2
Polpettoni di uitella d'una libra e mezza l'uno arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con uua paſſa cotta in uino, et zuccaro ſopra	*nu.*	8	*piatti*	2
Suppe adorate con polpe di dodici piccioni arroſtiti allo ſpe do ſotto			*piatti*	4
			piatti	20

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di pere, & mele ruggini	*nu.*	2	*piatti*	2
Torte bianche fatte di capi di latte, mozzarelle	*nu.*	2	*piatti*	2
Mele appie cotte in uino, e zuccaro, ſeruite cō folignata ſopra	*nu.*	36	*piatti*	2
Cotogne cotte allo ſpedo, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa ſopra	*nu.*	8	*piatti*	2
Cardi ſeruiti con ſale, & pepe	*nu.*	4	*piatti*	2
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe	*nu.*	72	*piatti*	2
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	*lib.*	3	*piatti*	2
Caſci marzolini d'una libra e meza l'uno ſpaccati	*nu.*	3	*piatti*	2
Pere, & mele crude di piu ſorte	*nu.*	36	*piatti*	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	2	*piatti*	2

Digitized by Google

stecchi profumati	*nu.*	12	*piatti*	2
Conditi, & confettioni di piu sorte a beneplacito	*lib.*	4	*piatti*	2 *per sorte.*
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta	*nu.*	12	*piatti*	2
			piatti	26

PRANZO ALLI XVI. DI FEBRARO, CON due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Romaneschi con maluagia imbicchieri	*nu.*	18	*piatti*	3
Offelle sfogliate alla Lombarda	*nu.*	18	*piatti*	3
Noci confette, & altre confetture asciutte	*lib.*	6	*piatti*	3
Presciutto misaltato, mezo alessato, & poi inuolto nella rete, arrostito allo spedo, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*lib.*	12	*piatti*	3
Barbaglia di porco alessata, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra	*lib.*	6	*piatti*	3
Mostarda amabile per sapore			*piatti*	6
Pasticci di lomboli di uaccina, di sei libre per pasticcio	*nu.*	3	*piatti*	3
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acquarosa sopra			*piatti*	3
			piatti	27

Primo seruitio di Cucina.

Tordi tramezati con tre libre di salciccia fina, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra	*nu.*	36	*piatti*	3
Ceruellate di fegato di porco in la rete fritte, ouero cotte su la graticola, seruite calde, con sugo di melangole, & zuccaro sopra	*lib.*	9	*piatti*	3
Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	*nu.*	9	*piatti*	3
Pasti ceetti di polpette di uitella sfogliati, d'una libra per pasticcio	*nu.*	18	*piatti*	3
Brisa uoli di schiena di porco salpresa con pitartamo, cotti su la graticola, seruiti caldi con sugo di melangole sopra				

Digitized by Google

pra	lib.	12	piatti	3
Polpette di uitella, di cinque oncie l'una, arroſtite allo ſpedo & poi ſtufate, con una paſſa, & zuccaro, ſeruite con ſuo ſapore ſopra	nu.	45	piatti	3
Mezi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con melan gole tagliate ſopra	nu.	3	piatti	3
Oliue di Tiuoli	nu.	108	piatti	3
Vua freſca di piu ſorti conſeruata	lib.	9	piatti	3
			piatti	27

Secondo ſeruitio di Cucina.

Galline groſſe aleſſate, ſeruite con petroſemolo ſopra	nu.	6	piatti	3
Sommata aleſſata, tagliata in fette coperta d'agliata	lib.	12	piatti	3
Ponta di petto di uaccina aleſſata, ſeruita con fiori di borra gine ſopra	lib.	18	piatti	3
Moſtarda amabile in piatti per ſapore			piatti	6
Mezzi capretti dinanzi aleſſati, ſeruiti con fiori ſopra	nu.	3	piatti	3
Annolini per mineſtra, ſeruiti con caſcio grattato, zuccaro, & cannella ſopra	nu.	2000	piatti	9
Panza di uitella ripiena aleſſata, & poi tagliata in fette, in farinata, et fritta, ſeruita con ſugo di melangole, zuccaro, et cannella ſopra	lib.	12	piatti	3
Anatre di terra, de piedi roſſi in brodo lardiero	nu.	6	piatti	3
Gelo di piedi di capretto, et di uitella, cõ polpe di capponi ſotto			piatti	6
			piatti	39

Secondo ſeruitio di Credenza.

Torte di neſpole, ſeruite con zuccaro, acqua roſa, et ſolignata ſopra	nu.	3	piatti	3
Torte di ſaluiata	nu.	3	piatti	3
Cardi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	6	piatti	3
Pere cotte in moſto cotto, ouero in uino, et zuccaro, ſeruite cõ uentreſca ſopra	nu.	39	piatti	3
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	lib.	4	piatti	3
Caſcio di Riuiera	lib.	6	piatti	3
Marroni arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti cõ ſale, zuccaro, et acqua				

Digitized by Google

rosa,& pepe sopra	*nu.*	126	*piatti*	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	3	*piatti*	3
Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.*	18	*piatti*	3
Conditi,& confettioni à beneplacito			*piatti*	3
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	18	*piatti*	3
			piatti	36

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate cotte, & crude di uerzura,& d'altra sorte à beneplacito	*piatti*	3	*per sorte.*	
Presciutto cotto in uino,& poi sfilato, seruito cõ uua passa, et zuccaro sopra	*lib.*	6	*piatti*	3
Oliue di Toscana	*nu.*	118	*piatti*	3
Vua fresca conseruata	*lib.*	9	*piatti*	3
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, et acqua rosa sopra			*piatti*	3
Pastilli di rusalotto, seruiti freddi, di 6. libre per pastiello	*nu.*	3	*piatti*	3
Sapore d'uua passa, et mostaccioli			*piatti*	6
Fiadoncelli ripieni di medolla di boue fritti, seruiti con zuccaro fino sopra	*nu.*	18	*piatti*	3
			piatti	27

Primo seruitio di Cucina.

Pollastrelli ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con aceto rosato, et zuccaro sopra	*nu.*	18	*piatti*	3
Tordi uramezati con fegatelli di porco, arrostiti allo spedo, coperti di cinnero, seruiti con anici confetti sopra	*nu.*	36	*piatti*	3
Petto di uitella alessato, seruito con mortatelle calde, et pe-				

trose-

Digitized by Google

trosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Bianco magnare in piatti, seruito con grani di mele granate, et zuccaro sopra			piatti	6
Schiena di rufalotto in brodo lardiero	lib.	18	piatti	3
Fricassea di tre petti di lepre, con cipolletie battute, seruita con sugo di melangole, et spetierie sopra			piatti	3
Capponi ripieni alessati, seruiti con pimpinella sopra	nu.	6	piatti	3
Pasticci di teste di capretto senza osso ripiene, con salciccia gialla per dentro, di tre teste per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Anatre grosse alessate, coperte di rauioli senza spoglia, seruite con cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	3	piatti	3
Schiena di seccaticcia alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	18	piatti	3
Agliata d' Amandole			piatti	6
			piatti	39

Secondo seruitio di Cucina.

Schiena di porco soppressata, con sale, et pitartamo, arrostita allo spedo, seruita con oliue spaccate, sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	18	piatti	3
Piccioni di ghianda freschi, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra	nu.	18	piatti	3
Tortore grosse arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	18	piatti	3
Tordi in brodo lardiero con cime di saluia, et gola di porco	nu.	36	piatti	3
Pasticci di polpettoni di uitella, di sei libre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Capponi affagianati, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, et zuccaro sopra.	nu.	6	piatti	3
Rauioli senza spoglia, fatti di carne uitellina alleßati, seruiti con cascio, zuccaro, et cannella sopra	nu.	108	piatti	6
Lomboli di uaccina stufati alla Venetiana	lib.	18	piatti	3
Lepri intiere arrostite allo spedo, coperte di peuerata, seruite con pignoli mondi, et zuccaro, et cannella sopra	nu.	3	piatti	3
Gelo di grugni, et orecchi di porco, con essi grugni sotto			piatti	6
			piatti	36

Secondo seruitio di Credenza.

Cardi seruiti con sale, et pepe	nu.	6	piatti	3

Torte

Digitized by Google

Torte di cotogne	nu.	3	piatti	3
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	3	piatti	3
Pere, & mele di piu sorte	nu.	36	piatti	3
Castio di Riuiera	lib.	6	piatti	3
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	3	piatti	3
Pere guaste seruite con folignata sopra	nu.	36	piatti	3
Tartufoli crudi seruiti con sale, et pepe	lib.	6	piatti	3
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	108	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	3	piatti	3
Stecchi profumati	nu.	18	piatti	3
Conditi, & confettioni à beneplacito	piatti	3	per sorte.	
Mazzetti di fiori profumati	nu.	18	piatti	3

piatti 39.

PRANZO ALL'VLTIMO DI FEBRARO IN giorno di Carnouale, con tre seruitij di Credenza, & quattro di Cucina, seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Noci moscate confette, et altre sorti di confettioni asciutte, libre 20. per sorte	lib.	20	piatti	10
Biscotti Pisani, et Romaneschi con maluagia in bicchieri	nu.	50	piatti	10
Ciambelle grosse, fatte con latte, et oua	nu.	50	piatti	10
Mostaccioli Napoletani, et Romaneschi	nu.	50	piatti	10
Pignoccati freschi	nu.	50	piatti	10
Presciutto cotto in uino, tagliato in fette	lib.	20	piatti	10
Sommata dißalata, aleßata tagliata in fette, seruita con mostarda amabile sopra	lib.	20	piatti	10
Osselle sfogliate alla Milanese	nu.	50	piatti	10
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	50	piatti	10
Paslitci di coscia di caprio, seruiti freddi, di sei libre per paßliccio	nu.	10	piatti	14

Oli-

Digitized by Google

Oliue di Cicilia	nu.	300	piatti	10
Brisauoli di coste di porco, che prima siano stati nel adobbo, et poi arrostiti su la graticola	lib.	40	piatti	10
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, et acqua rosa			piatti	10
Spoletti cioè calicioni di marzapane	nu.	50	piatti	10
Torte di prugne secche marzapanate, seruite con zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Salciccioni cotti in uino, tagliati in fette	lib.	15	piatti	10
Vua fresca di piu sorte	lib.	30	piatti	10
			piatti	170

Primo seruitio di Cucina.

Crostate d'animelle di capretto, et barbaglia di porco alessata	nu.	10	piatti	10
Starne arrostite allo spedo, & poi stufate con limoncelli tagliati, & acqua rosa	nu.	40	piatti	10
Pauoncelli, & beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	80	piatti	20
Tomaselle di fegato, & carne di porco in la rete, di quattro oncie l'una fritte, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	150	piatti	10
Pasticcetti sfogliati d'animelle di uitella battuta, d'una libra per pasticcio	nu.	50	piatti	10
Ortholani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	200	piatti	10
Tortore tramezate con fette di gola di porco, & foglie di saluia, arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	50	piatti	10
Mostarda amabile in piatti			piatti	17
Capretti piccoli pelati ripieni, arrostiti allo spedo	nu.	10	piatti	10
Oliue di Bologna	nu.	300	piatti	10
Pollanche d'india impillottate minute, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Gelo in quadretti			piatti	17
			piatti	144

Secondo seruitio di Cucina.

Teste di capretto senz'osso ripiene coperte di bianco magna-

re, seruí-

Digitized by Google

re, seruite con grani di mele granate, & zuccaro sopra nu. 30 piatti 10
Schiena di rusalotto lata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita cõ del medesimo adobbo, et zuccaro, et cãnella sopra lib. 60 piatti 10
Pasticci di piccioni domestici di quattro per pasticcio nu. 10 piatti 10
Fagiani incartati con chiodi di garofani in petto, arrostiti al lo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra nu. 30 piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo coperti di miraus, seruiti con pignoli ammogliati, & zuccaro, & cannella sopra nu. 20 piatti 10
Minestra Ongaresca, seruita con zuccaro, et cannella sopra piatti 17
Fricassea di quattro mezzi lepri dinanzi cõ cipollette soffrite, seruita con zuccaro, et cannella sopra piatti 10
Piccioni senz'osso ripieni in adobbo, et fritti, seruiti con zuccaro, et cannella sopra nu. 50 piatti 10
Gelo in bocconi di color d'ambra piatti 17
Pezzi di fegato di uitella impillottati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor reale sopra lib. 60 piatti 10
Pasticci di zinne di uaccina, che prima sieno state alessate, di cinque libre per pasticcio, seruiti caldi nu. 10 piatti 10
piatti 124

Terzo seruitio di Cucina.

Petto di uitella alessato, et poi lato in adobbo et fritto, seruito con aceto rosato, et del medesimo adobbo sopra lib. 60 piatti 10
Capponi alessati coperti di cardi et cernellate, seruiti con cascio, zuccaro, et cannella nu. 20 piatti 10
Anatre domestiche grosse alessate, coperte d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro, et cannella sopra nu. 10 piatti 10
Gelo in cannoncini di piu colori piatti 17
Pasticci di polpette di uitella, di cinque libre per pasticcio nu. 10 piatti 10
Pezzi di cignale col callo stufati all'Ongaresca lib. 50 piatti 10
Tortiglioni ripieni alla Milanese nu. 10 piatti 10
Tordi in brodo lardiero con uentresca di porco salata nu. 150 piatti 10
Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra piatti 17
Piccioni in pottaggio con prugne, e uisciole secche nu. 50 piatti 10
Pasticci di capponi, seruiti caldi, di due capponi per pasticcio nu. 10 piatti 10
Panzette di uitella ripiene alessate, seruite con fiori sopra lib. 50 piatti 10
piatti 134

Quarto seruitio di Cucina.

Lõboli di uaccina stati in adobbo, arrostiti allo spedo, seruiti

con una

Digitized by Google

con uua passa cotta in uino, & zuccaro sopra	lib.	60	piatti 10
Schiena di rufalotto scorticata, arrostita allo spedo, seruita con cipolle cotte col suo grasso in la iotta sopra	lib.	60	piatti 10
Pauoni nostrati ripieni di tordi, & tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Brodo lardiero, di quattro petti di lepri			piatti 10
Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, seruiti con oliue spaccate sopra	nu.	10	piatti 10
Pasticci di rufalotto, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Mostarda forte per sapore			piatti 17
Vua fresca di piu sorte	lib.	36	piatti 10
Lepri intiere, arrostiti allo spedo, coperte di ciuiero, seruite cõ mandorle confeite	nu.	10	piatti 10
Fiadoni di farro	nu.	20	piatti 10
Gelatina con polpe di fagiani sotto			piatti 17
Piccioni di ghianda freschi con l'interiori, arrostiti allo spedo	nu.	50	piatti 10
Polpettoni di caprio stufati	lib.	50	piatti 10
Pasticci di quaglie d'otto per pasticcio, con ceruellate dentro	nu.	10	piatti 10
			piatti 154

Secondo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	15	piatti 10
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe	lib.	20	piatti 10
Torte di latte con pignoli ammogliati	nu.	10	piatti 10
Torte d'herbe alla Bolognese	nu.	10	piatti 10
Torte di rape sforzate	nu.	10	piatti 10
Pasticci di cotogne intere, di quattro cotogne per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio	nu.	50	piatti 10
Pere guaste, seruite con zuccaro sopra	nu.	150	piatti 10
Carciofetti cotti, seruiti con aceto, & pepe	nu.	50	piatti 10
Carciofi crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	50	piatti 10
Pere Riccarde, & pere Fiorentine	nu.	100	piatti 10
Mele rose, & mele appie	nu.	100	piatti 10
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	10	piatti 10
Cascio Romagnolo	lib.	20	piatti 10
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe	nu.	300	piatti 10
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	20	piatti 10
Neue di latte, seruita con zuccaro fino sopra			piatti 17

Cial-

Digitized by Google

Cialdoni fatti a ſcartocci	*nu.* 450	*piatti*	10
Ciambellette di monache	*nu.* 300	*piatti*	10
		piatti	197

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno ſaluiette candide, cocchiari, & forcine.

Terzo, & vltimo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.* 8	*piatti*	10	
Stecchi profumati	*nu.* 50	*piatti*	10	
Conditi, & confettioni di piu ſorte à beneplacito	*lib.* 20	*piatti*	10	*per ſorte.*
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & ſeta	*nu.* 50	*piatti*	10	
		piatti	40	

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo anteſcritto.

Primo ſeruitio di Credenza.

Moſtaccioli Napoletani, & Romaneſchi	*nu.* 50	*piatti*	10	
Biſcottelli di marzapane di piu ſorte	*nu.* 50	*piatti*	10	
Pignoccati freſchi	*nu.* 50	*piatti*	10	
Morſelletti di compoſitione reale	*lib.* 20	*piatti*	10	
Calicioni di marzapane	*nu.* 50	*piatti*	10	
Inſalate cotte, & crude di uerzura, di piu ſorte	*piatti* 10	*per ſorte.*		
Inſalate di piedi di uitella, & di capretto	*piatti* 10	*per ſorte.*		
Capi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra	*nu.* 50	*piatti*	10	
Salciccioni, & lingue di boue ſalate, cotte in uino, tagliate in fette, in tutto	*lib.* 20	*piatti*	10	
Preſciutto cotto in uino, & poi ſfilato, ſeruito con una paſſa, & zuccaro ſopra	*lib.* 20	*piatti*	10	
Sommata cotta in uino, tagliata in fette, ſeruita con ſugo di melangole ſopra	*lib.* 20	*piatti*	10	
Paſticci di caprio, ſeruiti freddi, di ſei libre per paſticcio	*nu.* 10	*piatti*	10	
Galli d'India arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti trinciati con oliue				

ſenz'of-

Digitized by Google

senz'osso sopra	*nu.*	5	*piatti* 10
Teste di rufalotto cotte in uino, seruite fredde, adornate con fiori, & melangole in bocca	*nu.*	10	*piatti* 10
Mostarda amabile per sapore			*piatti* 17
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare	*nu.*	50	*piatti* 10
Torte di cotogne, seruite fredde	*nu.*	10	*piatti* 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda	*nu.*	10	*piatti* 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco, con essi grugni, & orecchi sotto			*piatti* 17
Lonza di rufalotto flata in adobbo arrostita allo spedo, seruita con capparetti, & zuccaro sopra	*lib.*	60	*piatti* 10
Vua fresca di piu sorte conseruata	*lib.*	30	*piatti* 10
			piatti 224

Primo seruitio di Cucina.

Pollanche d'India alessate con cardi, & ceruellate, seruite con essi cardi, et ceruellate, et cascio, zuccaro, et cannella sopra	*nu.*	10	*piatti* 10
Teste di uitella senz'osso, ripiene alessate, seruite con sapor bianco d'amandole, et grani di mele granate sopra	*nu.*	10	*piatti* 10
Capponi grossi alessati, seruiti con mortatelle calde, et petrosemolo sopra	*nu.*	10	*piatti* 10
Lomboletti di porco inuolti nella rete, arrostiti allo spedo, coperti di peuerata, seruiti con zuccaro, et cannella sopra	*lib.*	60	*piatti* 10
Schiena di cignale col callo, stufata alla Tedesca	*lib.*	50	*piatti* 10
Agliata d'amandole per sapore			*piatti* 17
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti cõ petrosemolo sopra	*nu.*	10	*piatti* 10
Quaglie tramezate con dieci libre di salciccia, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole sopra	*nu.*	100	*piatti* 10
Starne arrostite allo spedo, seruite con capparetti, et zuccaro sopra	*nu.*	50	*piatti* 10
Fricassea di petto di caprio, con cipollette, et mele appie soffritte, seruita con pepe, zuccaro, et cannella sopra	*lib.*	50	*piatti* 10
Pasticci di piccioni di torre, di quattro per pasticcio	*nu.*	10	*piatti* 10
Ginestrata, seruita con zuccaro, et cannella sopra			*piatti* 17
Torte di farro, con zuccaro, et cannella sopra	*nu.*	10	*piatti* 10
Gelo di carne in quadretti			*piatti* 17
			piatti 161

Secon-

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Cotorne di montagna arrostite allo spedo, seruite calde, con li moncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	40	piatti 10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra	lib.	60	piatti 10
Pasticci longhi all'Ongaresca pieni di uitella battuta, di cinque per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Capponi sopramentati, seruiti freddi	nu.	20	piatti 10
Salza bastarda per sapore			piatti 17
Pollanche d'India, ripiene di tordi, & tartufoli arrostite allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti 10
Lepri arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti 10
Garganelli in brodo lardero	nu.	20	piatti 10
Spalle di castrato rifatte, inuolte nella rete di porco, arrostite su la graticola, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Lomboli di seccatiecia, stufati alla Venetiana	lib.	60	piatti 10
Zigotti di rusalotto arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle cotte col suo grasso in la iotta sopra	nu.	10	piatti 10
Torte di riso con ricotta, seruite con zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Capirottate con polpe di cinque piccioni arrostiti allo spedo, per piatto			piatti 10
Gelo in tazzette di piu colori	nu.	50	piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con salimonia alla spagnola sopra	nu.	20	piatti 10
			piatti 157

Terzo seruitio di Cucina.

Bianco mangnare in piatti, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra			piatti 17
Piedi di uitella alessati, & poi fritti, coperti di bronegro, seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra	nu.	30	piatti 10
Capponi grossi alessati, coperti di nauoni gialli, & salciccia Modenese, seruiti con cascio grattato, & cannella sopra	nu.	10	piatti 10

Vacci-

Digitized by Google

Vaccina salpresa alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	60	piatti 10
Mostarda amabile per sapore			piatti 17
Pasticci di mezi capretti dinanzi alessati	nu.	10	piatti 20
Piccioni di torre in pottaggio, con herbuccie, & fette di gola di porco	nu.	50	piatti 10
Schiena di castrato alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	60	piatti 10
Gropponi di castrato alessati, poi arrostiti su la graticola, seruiti con aceto rosato, & zuccaro sopra	lib.	60	piatti 10
Piccioni salustici in brodo lardiero	nu.	50	piatti 10
Pasticcetti di lodole, di sei per pasticcio	nu.	50	piatti 10
Gelo passato per la siringa			piatti 17
Fiadoncelli pieni di pignoli, & uua passa	nu.	50	piatti 10
Polpette di uitella tramezzate con prosciutto, & poi sottesate	lib.	40	piatti 10
			piatti 161

Quarto & vltimo seruitio di Cucina.

Porchette di latte pelate, ripiene, arrostite allo spedo	nu.	10	piatti 10
Polpettoni di caprio arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con zuccaro, & cannella sopra	lib.	40	piatti 10
Capponi grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con cappareti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Oliue di Tiuoli,	nu.	300	piatti 10
Vua fresca di piu sorte conseruata	lib.	30	piatti 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco			piatti 17
Pasticci di cotorne, di quattro per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Anatre d'India arrostite allo spedo, coperte di bronegro, seruite con pignoli confetti sopra	nu.	10	piatti 10
Torte di cotogne, & mele appie	nu.	10	piatti 10
Riso sottesiato al forno, seruito con zuccaro, & cannella sopra			piatti 10
Suppe di zambagorie, seruite con zuccaro, & cannella sopra			piatti 17
Teste di capretto senz'osso ripiene, alessate, coperte di ginestrata, seruite con zuccaro, & cannella sopra	nu.	30	piatti 10
Zigoti di rusalotti, arrostiti allo spedo, seruiti cõ cipolle spac			

Digitized by Google

eate cotte col ſuo graſſo in la iotta ſopra	nu.	10	piatti 10
Teſte groſſe di cignale cotte in uino, adornate con orpelle, et fiori, con fuoco profumato artificioſo in bocca	nu.	10	piatti 10
Paſticci d'uccelletti uiui	nu.	10	piatti 10
			piatti 164

Secondo ſeruitio di Credenza.

Torte d'oua, et latte	nu.	10	piatti 10
Paſticci di crema	nu.	10	piatti 10
Torte herbolate	nu.	10	piati 10
Paſticcetti d'oſtreghe (trouandoſene) di ſei per paſticcio	nu.	50	piatti 10
Oſtreghe cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole, et pepe	nu.	200	piatti 10
Pere cotte con ſapa, ſeruite con anici confetti ſopra	nu.	150	piatti 10
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, ſeruite con foligna-ta ſopra	nu.	35	piatti 10
Paſticcetti di tartufoli, d'una libra per paſticcio	nu.	50	piatti 10
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, et pepe	lib.	18	piatti 10
Mele appie cotte in uino, et zuccaro, ſeruite con pignoli con-fetti ſopra	nu.	150	piatti 10
Groppi di paſta fritti nel ſtrutto, ſeruiti con zuccaro ſopra			piatti 10
Gelo in forme di mezo rileuo			patti 17
Cardi, ſeruiti con ſale, et pepe	nu.	20	piatti 10
Pere, et mele crude di piu ſorte	nu.	150	piatti 10
Caſcio Romagnolo in forma di limoncelli	lib.	20	piatti 10
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	15	piatti 10
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe	nu.	300	piatti 10
Palmette Napoletane acconcie	nu.	20	piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti 17
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	600	piatti 17
Ciambellette di monache	nu.	400	piatti 10
			piatti 131

Terzo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	8	piatti 10
			ſtecchi

Digitized by Google

Stecchi in piatti con acqua rosa	*nu.*	50	*piatti*	10
Cialdoni fatti di mollica di pane, et zuccaro	*nu.*	1000	*piatti*	17
Ciambellette fatte con oua, et zuccaro	*nu.*	400	*piatti*	17
Condite sciroppate di piu sorte, lib. 20. *per sorte lib.* 20	*piatti*	10	*per sorte.*	
Confettioni bianche, in scatole di piu sorte di tre libre per scatola	*nu.*	10	*piatti*	10
Gelo di cotogne in scatoline	*nu.*	50	*piatti*	10
Cotognate muschiate, in scatole di tre libre l'una	*nu.*	10	*piatti*	10
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	50	*piatti*	10
			piatti	104

PRANZO IN GIORNO MAGRO NELL'ANTE scritto mese, d'oua, butiro, & cascio, & paste, senza pesce, eccettuando l'insalate, & le condite, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito à sette piatti con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Condite in zuccaro asciutte di piu sorte lib. 14. *per sorte*	*lib.* 14	*piatti*	7	*per sorte.*
Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi	*nu.* 35	*piatti*	7	
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	*nu.* 35	*piatti*	7	
Biscotelli di marzapane	*nu.* 35	*piatti*	7	
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	*nu.* 35	*piatti*	7	
Torte marzapanate, seruite fredde	*nu.* 7	*piatti*	7	
Ricotte fresche passate per la siringa	*lib.* 14	*piatti*	7	
Offelle sfogliate	*nu.* 35	*piatti*	7	
Insalate di fiori di borragine		*piatti*	7	
Oliue condite	*nu.* 200	*piatti*	7	
Vua fresca di piu sorte conseruata	*lib.* 21	*piatti*	7	
		piatti	77	

Primo seruitio di Cucina.

Oue fresche da beuere	*nu.* 100	*piatti*	7	

Digitized by Google

Frittelle di latte alla Venetiana	nu.	200	piatti	7
Crostate di pignoli, & uua passa	nu.	7	piatti	7
Cannoncini d'oua, di due oue l'uno, ripieni d'uua passa, zucca ro, & cannella	nu.	35	piatti	7
Suppe di prugne secche			piatti	1 2
Maccaroni Romaneschi, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	7
Frittate uerdi nell'acqua, d'otto oua l'una, seruite con zuccaro, & cannella sopra	nu.	7	piatti	7
Torte bianche con pignoli, uua passa, ricotta, & capi di latte	nu.	7	piatti	7
Fiadoncelli ripieni di pignoli, & uua passa	nu.	35	piatti	7
Oue duri ripiene, seruite con suo sapore sopra	nu.	53	piatti	7
			piatti	75

Secondo seruitio di Cucina.

Suppe d'oua sperdute, coperte di butiro, cascio, zuccaro, & cannella, di sei oua per piatto			piatti	12
Oue affrittellate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	70	piatti	7
Frittelle fatte con foglie di lauro, seruite con zuccaro sopra			piatti	7
Ranioli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	210	piatti	7
Frittate doppie, di dieci oua l'una tramezate con ferte di prouatura, zuccaro, & cannella	nu.	7	piatti	7
Pasticcetti piccoli pieni di latte, rossi d'oua, & zuccaro	nu.	35	piatti	7
Pappardelle cioè lasagne, cotte con latte, & butiro, seruite cõ cascio, zuccaro, & cannella sopra			piatti	12
Torte d'herbe alla Lombarda	nu.	7	piatti	7
Pasticcetti di tartufoli d'una libra per pasticcio	nu.	35	piatti	7
Vn lauoriero di pasta uoto			piatti	7
			piatti	80

Secondo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe	nu.	14	piatti	7
Amandole fresche spaccate	nu.	300	piatti	7

Pere,

Digitized by Google

Pere, & mele di piu sorte	nu.	110	piatti	7
Cascio Parmeggiano in fettuccie	lib.	10	piatti	7
Casci marzolini di due libre l'uno spaccati	nu.	7	piatti	7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	250	piatti	7
Pere cotte in uino, & zuccaro, seruite con solignata sopra	nu.	120	piatti	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			piatti	7
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	7
Cialdoni fatti a scartocci	nu.	300	piatti	7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	4	piatti	7
Stecchi profumati	nu.	35	piatti	7
Conditi, & confettioni a beneplacito	lib.	14	piatti	7 per sorte.
Mazzetti di fiori profumati	nu.	35	piatti	7
			piatti	98

CENA COL MEDESIMO ORDINE, & con le medesime uiuande del pranzo antescritto.

Primo seruitio di Credenza.

INsalate d'indiuia			piatti	7
Insalate di sparagi			piatti	7
Insalate di maceroni			piatti	7
Insalate di cime, & fiori di borragine			piatti	7
Insalate di cedro con zuccaro, & acqua rosa			piatti	7
Olive di Tortona	nu.	210	piatti	7
Insalate di capparetti, una passa, & zuccaro	lib.	7	piatti	7
Stellette piene di pignoli, & una passa	nu.	70	piatti	7
Oue dure spaccate in insalata, coperte di fiori di borragine	nu.	35	piatti	7
Torte di pere Riccarde	nu.	7	piatti	7
Mostaccioli Napoletani	nu.	35	piatti	7
Pignoccati freschi	nu.	35	piatti	7
Suppe di prugne damaschine secche			piatti	12
Ricotte fresche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra	lib.	14	piatti	7

Digitized by Google

Bianco magnare in forme, con zuccaro sopra			piatti 12
Fucaccine fatte con butiro	nu.	35	piatti 7
			piatti 122

Primo seruitio di Cucina.

Tortiglioni piccoli, ripieni d'oua, cascio, et zuccaro	nu.	21	piatti 7
Oue affrittellate, seruite con zuccaro, et cannella sopra	nu.	70	piatti 7
Rauioli con pasta, coperti di cascio, zuccaro, et cannella	nu.	165	piatti 7
Riso cotto nel latte di capra, seruito con zuccaro sopra			piatti 13
Pasticcetti piccoli di prugnoli, di meza libra per pasticcio	nu.	35	piatti 7
Orecchine sfogliate piene di bianco magnare	nu.	53	piatti 7
Oue sperdute, seruite con zuccaro, sugo di melangole, et cannella sopra	nu.	70	piatti 7
Torte di capi di latte	nu.	7	piatti 7
Suppe indorate spolverizate di zuccaro, et cannella			piatti 12
Zambaglione per minestra, seruito con zuccaro, et cannella sopra			piatti 35
			piatti 108

Secondo seruitio di Cucina.

Oue sperdute nell'acqua, con fette di pane indorate sotto, seruite con cascio, butiro, et zuccaro sopra	nu.	70	piatti 7
Crostate di funghi spungioli	nu.	7	piatti 7
Rauioli senza spoglia uerdi, seruiti con cascio, zuccaro, e cannella sopra	nu.	210	piatti 7
Tortiglioni cotti nel latte di capra, seruiti con cascio, zuccaro, et cannella sopra			piatti 12
Riso cotto nel latte di capra, et poi sottestato in piatti d'argento, con cascio, zuccaro, et cannella			piatti 12
Oue affrittellate nel tegametto, seruite con zuccaro, et cannella sopra	nu.	105	piatti 7
Rossi d'oua imuolti in fiore di farina, fritti nel butiro, seruiti con zuccaro sopra	nu.	105	piatti 7
Ritortole piene di pasticci, et uua passa, seruite con zuccaro sopra	nu.	7	piatti 7
Frittate rognose d'otto oua l'una, fatte con cascio, pignoli ammogliati			

Digitized by Google

mogliati, uua passa, menta, & maiorana battuta	*nu.*	7	*piatti*	7
Minestra di latte, & oua all'Ongaresca, seruita con zucchero, & cannella sopra			*piatti*	12
Torte d'herbe alla Milanese	*nu.*	7	*piatti*	7
Torte di mele appie con latte, & ricotta	*nu.*	7	*piatti*	7
			piatti	99

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, et pepe	*nu.*	35	*piatti*	7
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	*nu.*	35	*piatti*	7
Cardi, seruiti con sale, et pepe	*nu.*	14	*piatti*	7
Pasticci di pere, di tre pere l'uno	*nu.*	35	*piatti*	7
Amandole fresche spaccate	*nu.*	350	*piatti*	7
Pere, et mele di piu sorte	*nu.*	105	*piatti*	7
Cascio Romagnuolo	*lib.*	14	*piatti*	7
Cascio di Riuiera	*lib.*	14	*piatti*	7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, et pepe	*nu.*	200	*piatti*	7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	12
Cialdoni fatti à scartocci	*nu.*	210	*piatti*	7
Ciambellette di monache	*nu.*	200	*piatti*	7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	*lib.*	4	*piatti*	7	
Stecchi profumati	*nu.*	35	*piatti*	7	
Conditi, & confettioni à beneplacito	*lib.*	14	*piatti*	7	*per sorte.*
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	35	*piatti*	7	
			piatti	117	

Digitized by Google

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI FEbraro a Monte cauallo, nella sala dell'Illustriss. & Reuerendiss. Card. Bellaia, à vn'hora di notte doppo che fu recitata una comedia in lingua Franceſe, Bergamaſca, Venetiana, & Spagnola, con quattro ſeruitij, ſeruita à otto piatti, con otto Scalchi, e otto Trincianti.

Primo ſeruitio.

Fiori di cedro conditi	lib.	16	piatti	8
Scorza di cedro condita	lib.	16	piatti	8
Pere di piu ſorti condite	lib.	16	piatti	8
Noci moſcate condite	lib.	16	piatti	8
Perſiche condite	lib.	16	piatti	8
Noci noſtrali condite	lib.	16	piatti	8
Melloni conditi aſciutti, & coſi tutte le ſopraſcritte	lib.	16	piatti	8
Moſtaccioli Napoletani	nu.	40	piatti	8
Calicioni di marzapane	nu.	40	piatti	8
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	nu.	40	piatti	8
Pignoccati freſchi	nu.	40	piatti	8
Ciambelle groſſe, fatte con oua, zuccaro, & latte	nu.	40	piatti	8
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	40	piatti	8
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	40	piatti	8
			piatti	112

Secondo ſeruitio.

Ricotte paſſate per la ſiringa, ſeruite con zuccaro ſopra	lib.	20	piatti	8
Paſticci di caprio di ſei libre per paſticcio, ſeruiti freddi tagliati in fette nelle caſſe	nu.	8	piatti	8
Lingue di boue ſalate, cotte in uino, tagliate in fette	nu.	8	piatti	8
Moſtarda Franceſe			piatti	13
Pauoni noſtrali con chiodi di garofani in petto, ſeruiti freddi	nu.	8	piatti	8
Oliue di Spagna	nu.	240	piatti	8
Vua freſca conſeruata	lib.	24	piatti	8
Preſciutto cotto in uino, & poi ſfilato, ſeruito con una paſ-				
ſa, cap-				

Digitized by Google

ſa, capparetti, & zuccaro ſopra	*lib.*	16	*piatti*	8
Capponi ſopramentati ſeruiti freddi, con fiori di bugoloßa ſopra	*nu.*	24	*piatti*	8
Gelo di colore d'ambra alla Spagnola			*piatti*	13
Salciccioni cotti in uino, tagliati in fette	*lib.*	12	*piatti*	8
Bianco magnare in forma di mezo rileuo			*patti*	8
Pezzi di cignale col callo, cotti in uino, ſeruiti freddi	*lib.*	40	*piatti*	8
Sapore d'uua paſſa fatto con moſtaccioli			*piatti*	13
Teſte di rufalotto cotte in uino, ſeruite fredde con orpelle adornate, & fiori ſopra, & fuoco profumato artificioſo in bocca	*nu.*	8	*piatti*	8
Fagiani arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti freddi con zuccaro, & capparetti ſopra	*nu.*	16	*piatti*	8
Cedro tagliato in fette, ſeruito con ſale, zuccaro, & acqua roſa ſopra			*piatti*	8
Ventreſca di porco ſalata, inuolta nella rete, arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda, con ſugo di melangole, & zuccaro ſopra	*lib.*	40	*piatti*	8
Corone di paſta alla reale piene di crema	*nu.*	8	*piatti*	8
Gelo di grugni, & orecchi di porco alla franceſe			*piatti*	13
Gineſtrata alla Ferrareſe, ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra			*piatti*	13
			piatti	193

Terzo ſeruitio.

Paſticci di cotogne di quattro per paſticcio	*nu.*	8	*piatti*	8
Torte bianche marzapanate	*nu.*	8	*piatti*	8
Paſticci di pere, di tre pere per paſticcio	*nu.*	40	*piatti*	8
Torte cannellate alla Venetiana	*nu.*	8	*piatti*	8
Paſticci d'oſtreghe, di quattro oſtreghe per paſticcio	*nu.*	40	*piatti*	8
Oſelle alla Milaneſe	*nu.*	40	*piatti*	8
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	*nu.*	40	*piatti*	8
Cardi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	*nu.*	24	*piatti*	8
Pere caruelle, cotte al calore del fuoco, ſeruite con zuccaro ſopra	*nu.*	26	*piatti*	8
Pere, & mele crude, di piu ſorte	*nu.*	160	*piatti*	8
Caſcio Parmeggiano in ſettuccie	*lib.*	16	*piatti*	8
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	*nu.*	12	*piatti*	8
Arme di paſta di piu ſorte, piene di gelo, & di bianco magnare	*nu.*	8	*piatti*	8

Digitized by Google

Olive di Bologna	nu.	240	piatti	8
Vua fresca conseruata	lib.	24	piatti	8
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	16	piatti	8
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	lib.	16	piatti	8
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melãgole, et pepe	nu.	260	piatti	8
Pasticcetti di mele appie di quattro per pasticcio	nu.	40	piatti	8
Vn lauoriero di pasta uoto fatto con la siringa			piatti	8
			piatti	160

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Quarto & ultimo seruitio.

Neue di latte seruita con zuccaro sopra			piatti	13
Cialdoni fatti à scartocci	nu.	300	piatti	8
Ciambellette di monache	nu.	250	piatti	8
Finocchio dolce uerde, mondo il gambo	lib.	6	piatti	8
Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	40	piatti	8
Cedri sani conditi	lib.	16	piatti	8
Polpa di cedri condita	lib.	16	piatti	8
Scorza di cedro, condita	lib.	16	piatti	8
Pere moscarole, condite	lib.	16	piatti	8
Persiche condite	lib.	16	piatti	8
Melloni conditi	lib.	16	piatti	8
Cetrioli conditi	lib.	16	piatti	8
Gambi di lattuga, conditi	lib.	16	piatti	8
Cocuzze piccole sane condite	lib.	16	piatti	8
Lazzarole condite	lib.	16	piatti	8
Melangoletti conditi	lib.	16	piatti	8
Limoncelli conditi	lib.	16	piatti	8
Scafi freschi conditi	lib.	16	piatti	8
Piselli freschi conditi	lib.	16	piatti	8
Nespole condite	lib.	16	piatti	8
Mandorlette uerdi condite	lib.	16	piatti	8
Zengeuero condito	lib.	16	piatti	8
Radiche di finocchio condite	lib.	16	piatti	8

Radiche

Digitized by Google

Radiche di petroſemolo condite	*lib.*	16	*piatti*	8
Confetti bianchi in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Coriandoli confetti in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Anici confetti in ſcatole di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Pignoli confetti in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Mandorle confette in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Arancetti confetti in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Bergamino in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Cannella confetta in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Cotognata in ſcatole, di tre libre l'una	*nu.*	8	*piatti*	8
Gelo di cotogne in ſcatoline piccole	*nu.*	40	*piatti*	8
Viſciole in gelo	*lib.*	16	*piatti*	8
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	40	*piatti*	8
			piatti	293

MESE DI MARZO.

PRANZO ALLI VIII. DI MARZO CON VN ſeruitio ſolo di Cucina, e due di Credenza, ſeruito à due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Noci moſcate condite in zuccaro aſciutte	*lib.*	4	*piatti*	2
Fiori di cedro conditi in zuccaro aſciutti	*lib.*	4	*piatti*	2
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	*nu.*	10	*piatti*	2
Fiadoni piccoli di fromento groſſo	*nu.*	6	*piatti*	2
Moſtaccioli Napoletani	*nu.*	10	*piatti*	2
Biſcotti Piſani con maluagia in bicchieri	*nu.*	10	*piatti*	2
Paſticci di caprio, di ſei libre l'uno cauati delle caſſe, ſeruiti freddi, tagliati in fette	*nu.*	2	*piatti*	2
Moſtarda amabile per ſapore			*piatti*	5
Ricotta freſca paſſata per la ſiringa, ſeruita con zuccaro, et acqua roſa ſopra	*lib.*	4	*piatti*	2
Salciccioni cotti in uino, tagliati in fette	*lib.*	4	*piatti*	2
			piatti	23

Primo

Digitized by Google

Primo seruitio di Cucina.

Tordi tramezzati con tre libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	20	piatti	2
Pasticcetti di uitella battuta d'una libra per pasticcio	nu.	10	piatti	2
Teste di capretto alessate indorate con ouo, & fritte seruite con limoncelli tagliati sopra	nu.	6	piatti	2
Animelle, & fegato di uitella con presciutto tagliato in fette, & soffritto, seruito con sugo di melangole, pepe, & sale sopra	lib.	6	piatti	
Capponi grossi alessati, coperti di maccaroni Romaneschi, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	2	piatti	2
Pollanche affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	6	piatti	2
Panza di uitella ripiena alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	12	piatti	2
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con olive senz'osso sopra	lib.	12	piatti	2
Vua fresca di piu sorte conseruata	lib.	6	piatti	2
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra	nu.	10	piatti	2
Minestra di riso, seruita con zuccaro, cascio, et cannella sopra			piatti	5
			piatti	25

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

Torte herbolate alla Bolognese	nu.	2	piatti	2
Torte bianche di capi di latte, seruite con zuccaro sopra	nu.	2	piatti	2
Cardi, seruiti con sale, et pepe	nu.	4	piatti	2
Carciofetti cotti, seruiti con aceto, sale, et pepe	nu.	10	piatti	2
Carciofi crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	10	piatti	2
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole et pepe	lib.	4	piatti	2
Pere, et mele di piu sorte	nu.	30	piatti	2
Cascio Parmigiano in fettuccie	lib.	4	piatti	2
Cascio Maiorichino	lib.	4	piatti	2
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	80	piatti	2

Leuata

Digitized by Google

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mutera saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	*lib.*	3	*piatti*	2
Stecchi profumati	*nu.*	10	*piatti*	2
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra			*piatti*	5
Cialdoni fatti à scartocci	*nu.*	100	*piatti*	2
Ciambellette di monache	*nu.*	100	*piatti*	2
Conditi, & confettioni à beneplacito	*lib.*	4	*piatti* 2	*per sorte.*
Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	10	*piatti*	2
			piatti	35

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo

Primo seruitio di Credenza.

Insalate cotte di herzura di piu sorte	*piatti* 2		*per sorte.*	
Insalate crude di herzura di piu sorte	*piatti* 2		*per sorte.*	
Insalate di piedi di capretto	*nu.*	2	*piatti*	2
Fiorite di latte, seruite con zuccaro sopra	*lib.*	4	*piatti*	2
Fortiglioni piccoli ripieni alla Lombarda	*nu.*	6	*piatti*	2
Salciccioni, et lingue di boue cotte in uino, tagliate in fette, in tutto	*lib.*	4	*piatti*	2
Capponi sopramentati, seruiti freddi con capparetti, et zuccaro sopra	*nu.*	6	*piatti*	2
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita fredda con limoncelli tagliati sopra	*lib.*	12	*piatti*	2
Sapor d'uua passa fatta con mostaccioli			*piatti*	5
			piatti	21

Primo seruitio di Cucina.

Ceruellate di fegato di uitella in la rete, arrostite su la graticola, seruite con limoncelli tagliati, et zuccaro sopra	*nu.*	6	*piatti*	2
Pasticcetti d'uccelletti di sei per pasticcio	*nu.*	10	*piatti*	2
Pollastrelli piccolini, arrostiti allo spedo, seruiti con zucca-				

ro, et

Digitized by Google

ro,et capparetti ſopra	nu.	10	piatti	2
Teſte di capretto ſenz'oſſo ripiene coperte di ſalza uerde	nu.	6	piatti	2
Capponi appaſtati aleßati, ſeruiti con petroſemolo ſopra	nu.	2	piatti	2
Fricaßea di due petti di capretto, con oua, ſeruita con zuccaro et cannella ſopra			piatti	2
Mezzi capretti di dietro arroſtiti allo ſpedo, ſeruiti con oliue ſenz'oſſo ſopra	nu.	2	piatti	2
Polpette di uitella di mezza libra l'una arroſtite allo ſpedo, & poi sbruffate con una paſſa, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	20	piatti	2
Mineſtra Ongareſca, ſeruita con zuccaro, & cannella ſopra			piatti	5
Zigotti di caſtrato ripieni aleßati coperti d'agliata	nu.	2	piatti	2
			piatti	23

Secondo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Torte di riſo, ſeruite con zuccaro, & pignoli confetti ſopra	nu.	2	piatti	2
Torte d'herbe alla Bologneſe	nu.	2	piatti	2
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib.	4	piatti	2
Paſticcetti di pere di tre pere per paſticcio	nu.	10	piatti	2
Vn lauoriero di paſta uoto			piatti	2
Carcioſani cotti, ſeruiti con aceto, ſale, et pepe	nu.	10	piatti	2
Pere, et mele di piu ſorte	nu.	40	piatti	2
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	3	piatti	2
Marroni arroſtiti, ſeruiti con ſale, zuccaro, & pepe	nu.	80	piatti	2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno ſaluiette candide.

Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	2
Cialdoncini fatti à ſcartocci	nu.	100	piatti	2
Ciambellette di monache	nu.	100	piatti	2
Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	2	piatti	2
Stecchi profumati	nu.	10	piatti	2
Conditi, & confettioni à beneplacito			piatti	2
Mazzetti di fiori profumati	nu.	10	piatti	2
			piatti	35

PRAN-

Digitized by Google

PRANZO ALLI XV. DI MARZO CON due seruitij di Cucina, & tre di Credenza, seruito à sei piatti, con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani, et Romaneschi con maluagia in bicchieri	nu.	30	piatti	6
Caliccioni di marzapane	nu.	30	piatti	6
Sfogliatelle fatte con butiro, et pignoli ammaccati per dentro	nu.	30	piatti	6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra	nu.	30	piatti	6
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio	nu.	6	piatti	6
Cedro tagliato in fette, seruito con sale, zuccaro, & acqua rosa			piatti	6
Presciutto, et salciccione cotto in uino tagliato in fette, in tutto	lib.	12	piatti	6
Vua fresca de l'anno passato conseruata	lib.	18	piatti	6
Oliue di Spagna	nu.	60	piatti	6
Lomboli di uaccina fiufata alla Venetiana	lib.	36	piatti	6
Mostarda forte per sapore			piatti	10
			piatti	70

Primo seruitio di Cucina.

Crostate di polpe, & gropponi di uentiquattro piccioni, et fette di gola di porco	nu.	6	piatti	6
Pollastrelli piccolini stati in adobbo reale, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella	nu.	30	piatti	6
Brisauoli di schiena di uitella, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, et zuccaro sopra	lib.	30	piatti	6
Fegatelli di uitella in la rete tramezzate con sei libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra	nu.	60	piatti	6
Pollanche assagianate, seruite con zuccaro, et capparini sopra	nu.	18	piatti	6
Trippa di uitella alessata, seruita con cascio, et cannella sopra			piatti	10

Tolle

Digitized by Google

Teste di capretto senz'osso ripiene mezze alessate, & poi involte nella rete, arrostite allo spedo, con zuccaro, & cannella sopra	nu.	18	piatti	6
Mezi capretti di diet'o, arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	6	piatti	6
Piccioni di meza piuma, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra	nu.	30	piatti	6
			piatti	5

Secondo seruitio di Cucina.

Anati e grosse bollite, coperte di pappardelle, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra	nu.	6	piatti	6
Petto di uitella ripieno alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	30	piatti	6
Gelo di piedi di capretto in forma d'ouo			piatti	10
Bottaggio di schinchia con herbuccie, legato con ouo	lib.	18	piatti	6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fuoi sopra	nu.	6	piatti	6
sapor bianco d'amandole			piatti	10
Capponi grossi alessati con pezzi di mortatelle, seruiti con esse mortatelle, et petrosemolo sopra	nu.	6	piatti	6
Polpettoni di uitella, stufati con uua passa, d'una libra, e tre oncie per polpettone	nu.	24	piatti	6
Torte bianche di ricotta pecorina, et pignoli confetti	nu.	6	piatti	6
Vaccina salpresa alessata, seruita con mentuccia sopra	lib.	36	piatti	6
Mostarda amabile per sapore			piatti	10
			piatti	78

Secondo seruitio di Credenza.

Torte di pere, et mele appie, e polpe di fagiani	nu.	6	piatti	6
Torte di farro, seruite con zuccaro, et cannella sopra	nu.	6	piatti	6
Carciofani cotti, seruiti con aceto, et pepe	nu.	30	piatti	6
Cardi crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	12	piatti	6
Pasticci di tartufoli, d'una libra per pasticcio	nu.	30	piatti	6
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	30	piatti	6
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	80	piatti	6
Pere, et mele di piu sorte	nu.	90	piatti	6
			Cascio	

Digitized by Google

Caſcio Romaneſco	lib.	12	piatti	6
Caſcio Parmeggiano in fettuccie	lib.	8	piatti	6
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib.	18	piatti	6
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	10
Cialdoni fatti à ſcartocci	nu.	300	piatti	6
Ciambellette di monache	nu.	200	piatti	6
			piatti	88

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muterà ſaluiette candide.

Terzo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	4	piatti	6
Stecchi con fiori in mazzetti	nu. 30	piatti 6	per ſorte.	
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro	nu.	500	piatti	6
Ciambellette fatte con oua, & zuccaro	nu.	300	piatti	6
Cedri ſani conditi in zuccaro, & altre conditure aſciutte	lib. 12.	piatti 6	per ſorte.	
Confettioni bianche di piu ſorte à beneplacito	lib.	12	piatti	6
			piatti	36

CENA CON IL MEDESIMO ORDINE del Pranzo anteſcritto.

Primo ſeruitio di Credenza.

Moſtaccioli Napoletani, ò Romaneſchi	nu.	30	piatti	6
Calicioni di marzapane	nu.	30	piatti	6
Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	30	piatti	6
Inſalate cotte, & crude di piu ſorte			piatti	6
Salciccioni, & lingue di boue ſalate, cotte in uino, tagliate in feste, in tutto	lib.	12	piatti	6
Preſciutto cotto in uino, & poi sfilato, ſeruito con uua paſſa, aceto roſato, & zuccaro ſopra	lib.	9	piatti	6
Oliue di Bologna	nu.	200	piatti	6
Vua freſca conſeruata	lib.	18	piatti	6
Oſſelle ſfogliate, fatte con butiro	nu.	45	piatti	6
			piatti	54

Digitized by Google

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni di torre arrostiti allo spedo, seruiti con fiori di finocchio sopra	nu.	30 piatti	6
Anatre siufate con uentresca di porco	nu.	12 piatti	6
Zinne di uaccina alessate tagliate in fette, & poi fritte coperte d'agliata	lib.	18 piatti	6
Piccioni grossi ripieni cotti con cauoli Bolognesi, e sei libre di ceruellate, seruiti con essi cauoli, & ceruellate sopra	nu.	30 piatti	6
Mezi capretti dinanzi allessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	6 piatti	6
Pasticci di polpette di uitella di sei libre l'uno	nu.	6 piatti	6
Lingue di uitella meze alessate inuolte nella rete, arrostite allo spedo, coperte di mostarda amabile, seruite con pignoli confetti sopra	nu.	12 piatti	6
seccaticcia fresca alessata, seruita con petrosemolo sopra	lib.	36 piatti	6
Fricassea, cioè grattonata di piedi di uitella	nu.	18 piatti	6
Code di castrato alessate, & poi arrostite su la graticola, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra	lib.	36 piatti	6
		piatti	60

Secondo seruitio di Cucina.

Capponi grossi arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	12 piatti	6
Piccioni di colombara in brodo lardiero con cime di saluia	nu.	30 piatti	6
Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra	nu.	6 piatti	6
Sapor Francese in piatti		piatti	10
Pollanche nostrali alessate con nauoni gialli, et sei libre di salciccia Lucchese, seruito ogni cosa insieme con cascio, et cã nella sopra	nu.	12 piatti	6
Gelo di carne con fette di presciutto cotto in uino sotto		piatti	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza			
		osso so-	

Digitized by Google

ro ſopra	lib.	36	piatti	6
Maccaroni Romaneſchi, tramezzati con fette di prouatura, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & cannella ſopra			piatti	6
Torte bianche, ſeruite con zuccaro, & cannella ſopra	nu.	6	piatti	6
Vn lauoriero di paſta fatto con latte, paſſato con la ſiringa, ſeruito con zuccaro ſopra			piatti	6
			piatti	68

Secondo ſeruitio di Credenza.

Torte uerdi con pignoli ammogliati per dentro	nu.	6	piatti	6
Torte di ſaluiata con zibibbo ſenz'anime dentro	nu.	6	piatti	6
Paſticci di pedoni di carciofani con caſcio, e medolla di boue per dentro, di dieci per paſticcio	nu.	6	piatti	6
Cardi crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	9	piatti	6
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo di melangole, et pepe	lib.	12	piatti	6
Tartufoli crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	lib.	12	piatti	6
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, & pepe	nu.	30	piatti	6
Paſticcetti di pere, di quattro pere per paſticcio	nu.	30	piatti	6
Pere, & mele, di piu ſorte	nu.	90	piatti	6
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	6	piatti	6
Caſcio Parmeggiano in ſettuccie	lib.	8	piatti	6
Neue di latte, ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	10
Cialdoni fatti a ſcartocci	nu.	270	piatti	6
Ciambellette	nu.	200	piatti	6
			piatti	88

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Terzo, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	4	piatti	6	
Stecchi profumati	nu.	30	piatti	6	
Condite di piu ſorte à beneplacito	lib.	12	piatti	6	per ſorte.
Confettioni di piu ſorte a beneplacito	lib.	12	piatti	6	per ſorte.
Mazzetti di fiori lauorato il piede d'oro, & ſeta	nu.	30	piatti	6	
			piatti	30	

Digitized by Google

PRANZO ALL'VLTIMO DI MARZO CON quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cucina, seruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Noci confette asciutte	lib.	20	piatti 10
Persiche confette asciutte	lib.	20	piatti 10
Polpa di cedro confetta asciutta	lib.	20	piatti 10
Pere di piu sorte confette asciutte	lib.	20	piatti 10
Melloni conditi asciutti	lib.	20	piatti 10
Scorze di melangole condite asciutte	lib.	20	piatti 10

Tutte le dette confetture, & conditure, hanno da essere condite in zuccaro.

Mostaccioli Napoletani	nu.	50	piatti 10
Biscotti Romaneschi con maluagia in bicchieri	nu.	50	piatti 10
Pignoccati freschi	nu.	50	piatti 10
Morselletti di marzapane	nu.	50	piatti 10
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu.	50	piatti 10
Ciambellette grosse	nu.	50	piatti 10
Fucaccine sfogliatelle fatte con butiro	nu.	50	piatti 10
Fiorita di latte di pecora, seruita con zuccaro sopra	lib.	20	piatti 10
Butiro fresco, lauato con acqua rosa passato per la siringa, seruita con zuccaro sopra	lib.	20	piatti 10
			piatti 150

Secondo seruitio di Credenza.

Paslieci di caprio, di sei libre per pasliccio, seruiti freddi, tagliati in fette nelle casse	nu.	10	piatti 10
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & cannella sopra			piatti 10
Lingue di busalo salate, cotte in uino, tagliate in fette	nu.	20	piatti 10
Pauoni nostrali giouani, arrostiti allo spedo, seruiti freddi con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Sommata alessata, tagliata in fette, coperta di mostarda amabile	lib.	20	piatti 10

Fiadon-

Digitized by Google

Fiadoncelli di farro, seruiti freddi	nu.	50	piatti 10
Olive di Spagna	nu.	450	piatti 10
Vua fresca di piu sorte conseruata	lib.	30	piatti 10
Tortiglioni piccoli ripieni di medolla di boue, zuccaro, & uua passa	nu.	30	piatti 10
			piatti 90

Primo seruitio di Cucina.

Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata	nu.	200	piatti 10
Pollastrelli piccolini ripieni impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	50	piatti 10
Crostate di gropponi, & polpe di sessanta piccioni, con uenti libre di compositione di salciccia gialla	nu.	10	piatti 10
Tomaselle di fegato di uitella, inuolte nella rete fritte, di quattro oncie l'una, seruite con sugo di melangole, zuccaro, e cannella sopra	nu.	150	piatti 10
Animelle di uitella inuolte nella rete tramezzate, con salciccia Modenese, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra, in tutto	lib.	40	piatti 10
Frittura d'animelle di capretto, fegato di uitella, & gola di porco salata, seruita con sugo di limoncelli, pepe, & zuccaro sopra	lib.	40	piatti 10
Polpette di uitella ripiene arrostite allo spedo, seruite con uua passa cotta in uino, & zuccaro sopra, di quattro oncie di carne per polpetta	nu.	150	piatti 10
Fricassea di sei mezi lepri dinanzi, con cipollette soffritte, & mentuccia, seruita con zuccaro, pepe, & cannella sopra			piatti 10
Pasticcetti di polpe di uitella battute d'una libra per pasticcio	nu.	50	piatti 10
Tortore tramezate con foglie di saluia, arrostite allo spedo, con sua crostata	nu.	50	piatti 10
			piatti 100

Digitized by Google

Secondo seruitio di Cucina.

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto	nu.	50	piatti 10
Starne arrostite allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro, & cannella sopra	nu.	50	piatti 10
Pasticci di piccioni domestici, di quattro per pasticcio, con fette di gola di porco salata dentro	nu.	10	piatti 10
Lingue di uitella in la rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti 10
Crostate d'occhi, & ceruella di capretto, & fette di sommata alessata	nu.	10	piatti 10
Pollanche d'India ripiene di tordi, & di pedoni di carciofani alessate, arrostite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Salza di mele granate			piatti 17
Pasticci di fagiani, seruiti caldi, di due per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	10	piatti 10
Gelo di carne in quadretti			piatti 17
			piatti 114

Terzo seruitio di Cucina.

Teste di capretto senz'osso ripiene alessate, coperte di ginestrata, seruite con zuccaro, & cannella sopra	nu.	30	piatti 10
Capponi alessati, seruiti con petrosemolo sopra	nu.	20	piatti 10
Salciccioni Bolognesi, alessati in acqua, seruiti con petrosemolo sopra	lib.	30	piatti 10
Pasticci d'anatre di terra di due per pasticcio, con sua salza dentro	nu.	10	piatti 10
Lomboli di saccaticcia stufati alla Venetiana	lib.	60	piatti 10
Gelo in bocconi di color d'ambra			piatti 17
Bianco magnare in diuerse forme			piatti 17
Torte di pere, et mele appie marzapanate	nu.	10	piatti 10
Pasticci di pollanche nostrali, di due per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Schiena di caprio in brodo lardiero	lib.	10	piatti 10
Petto di uitella alessato, seruito con petrosemolo sopra	lib.	40	piatti 10
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori di borragine sopra	nu.	60	piatti 10
Salza uerde in piatti			piatti 17
			piatti 151

Digitized by Google

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Spalle di castrato inuolte nella rete rifatte, arrostite su la graticola, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti	10
Zigotti di rufalotto arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di cotogne stufate sopra	nu.	10	piatti	10
Olive di Cicilia	nu.	300	piatti	10
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	30	piatti	10
Fagiani grossi ripieni di tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	20	piatti	10
Minestra di uiuarole, fatta con oua, & herbe battute, seruita con zuccaro, & cannella sopra			piatti	17
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra	lib.	60	piatti	10
Pasticci di cotorne di due per pasticcio, con fette di mortadelle per dentro	nu.	10	piatti	10
Conigli allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con pignoli ammogliati sopra	nu.	20	piatti	10
Capretti piccolini di latte pelati, ripieni d'uccelletti, arrostiti allo spedo, seruiti caldi	nu.	10	piatti	10
Gelo a foggia di uentresca			piatti	17
Torte di cotogne, & mele appie	nu.	10	piatti	10
			piatti	134

Terzo seruitio di Credenza.

Pasticcetti piccoli pieni di latte, & rossi d'oua	nu.	50	piatti	10
Pasticcetti d'ostreghe, trouandosene, di uenti per pasticcio	nu.	10	piatti	10
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio	nu.	50	piatti	10
Torte bianche con ricotta pecorina, et sugo di mele appie	nu.	10	piatti	10
Torte uerdi alla Bolognese	nu.	10	piatti	10
Dui lauorieri di pasta diuersi, uuoti	piatti	10	per sorte.	
Gelo passato per la siringa			piatti	17
Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole et pepe	nu.	200	piatti	10
Pere guaste con zuccaro, seruite con solignata sopra	nu.	300	piatti	10

Digitized by Google

Cardi, ſeruiti con ſale, et pepe	nu.	20	piatti	10
Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, et pepe	nu.	50	piatti	10
Palmette Napoletane	nu.	10	piatti	10
Carciofani crudi, ſeruiti con ſale, et pepe	nu.	50	piatti	10
Pere di piu ſorte cotte in ſapa, cioè moſto cotto, ſeruite con zuccaro ſopra	nu.	100	piatti	10
Pere, et mele crude di piu ſorte	nu.	150	piatti	10
Caſci marzolini di due libre l'uno ſpaccati	nu.	15	piatti	10
Rauiggioli Fiorentini	lib.	20	piatti	10
Caſcio Parmigiano in fettuccie	lib.	20	piatti	10
Tartufoli ſtufati con olio, ſugo di melangole, et pepe	lib.	20	piatti	10
Mandorlette freſche ſpaccate	nu.	800	piatti	10
Oliue di Spagna	nu.	300	piatti	10
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib.	20	piatti	10
Neſpole mature	nu.	300	piatti	10
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, ſeruite con foligna-ta ſopra	nu.	34	piatti	10
Neue di latte ſeruita con zuccaro ſopra			piatti	17
Cialdoni fatti à ſcartocci	nu.	800	piatti	10
Ciambellette di monache	nu.	400	piatti	10
			piatti	284

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi muteranno ſaluiette candide.

Quarto, & ultimo ſeruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	8	piatti	10
Stecchi in piatti con acqua roſa	nu.	50	piatti	10
Cedri ſani conditi	lib.	20	piatti	10
Polpa di cedri condita	lib.	20	piatti	10
Pere moſcarole, condite	lib.	20	piatti	10
Pere di piu ſorte condite	lib.	20	piatti	10
Perſiche condite	lib.	20	piatti	10
Melloni conditi	lib.	20	piatti	10
Cetrioli conditi	lib.	20	piatti	10

Cocuzze

Digitized by Google

Cocuzze ſane intiere condite	lib.	20	piatti 10
Gambi di lattuga, conditi	lib.	20	piatti 10
Lazzarole condite	lib.	20	piatti 10
Melangoletti conditi	lib.	20	piatti 10
Confetti groſſi bianchi in ſcatole, di due libre, e mezza l'una coſi le ſottoſcritte	nu.	10	piatti 10
Coriandoli liſci	nu.	10	piatti 10
Coriandoli gricci	nu.	10	piatti 10
Amandorle confette	nu.	10	piatti 10
Anaci confetti	nu.	10	piatti 10
Arancetti confetti	nu.	10	piatti 10
Pignoli confetti	nu.	10	piatti 10
Cannella confetta	nu.	10	piatti 10
Seme di mellone confetto	nu.	10	piatti 10
Bergamini	nu.	10	piatti 10
Finocchio dolce confetto in pannocchie	nu.	50	piatti 10
Mazzetti di fiori profumati	nu.	50	piatti 10
			piatti 250

CENA

Digitized by Google

CENA COL MEDESIMO ORDINE del pranzo anteſcritto.

Primo ſeruitio di Credenza.

Insalate di uerzura cotte,& crude di piu ſorte	piatti	10	per ſorte.
Inſalate di capparetti,uua paſſa,zuccaro, et aceto roſato	lib.	10	piatti 10
Inſalate di piedi di capretto	nu.	100	piatti 10
Cedro tagliato in fette,ſeruito con ſale,zuccaro,et acqua roſa			piatti 10
Moſtaccioli Napoletani	nu.	50	piatti 10
Morſelletti di marzapane in diuerſe foggie	nu.	50	piatti 10
Capi di latte,ſeruiti con zuccaro ſopra	nu.	50	piatti 10
Sfogliatelle piene di bianco magnare	nu.	75	piatti 10
Gelo di piu colori in diuerſe forme			piatti 17
Oue dure ſpaccate in inſalata	nu.	50	piatti 10
Vermicelli di butiro ſeruiti con zuccaro ſopra	lib.	20	piatti 10
Tartufoli acconci in inſalata	lib.	15	piatti 10
			piatti 127

Secondo ſeruitio di Credenza.

Galli d'India arroſtiti allo ſpedo,armati il petto di coriandoli confetti,ſeruiti freddi	nu.	10	piatti 10
Sapore d'uua fatto à foggia di moſtarda			piatti 10
Oliue di Napoli	nu.	300	piatti 10
Vua freſca dell'anno paſſato	lib.	30	piatti 10
Capponi ſopramentati,ſeruiti con capparetti,et zuccaro ſopra	nu.	20	piatti 10
Paſticci di preſciutto che prima ſia ſtato aleſſato di ſei libre per paſticcio	nu.	10	piatti 10
Paſticci di rufalotto di ſei libre per paſticcio,ſeruitifreddi,ſtagliati in fette nelle caſſe	nu.	10	piatti 10
Sommata cotta in uino,tagliati in fette, ſeruita con ſugo di melanzole,et zuccaro ſopra	lib.	40	piatti 10
Moſtarda amabile per ſapore			piatti 17

Lonza

Digitized by Google

Lonza di porco ſtata in adobbo arroſtita allo ſpedo, ſeruita fredda con limoncelli tagliati ſopra lib. 60 piatti 10
Gelo di piu colori in cannoni groſſi a foggia di cocuzze piatti 17

piatti 124

Primo ſeruitio di Cucina.

Teſte di uitella piccole pelate aleßate, ſeruite intiere con me langole in bocca, et fiori ſopra nu. 10 piatti 10
Pollanche d'India aleßate con cardi, et quindici libre di cer uellate, ſeruite cõ eſſi cardi, et ceruellate ſpoluerizzate di caſcio, zuccaro, et cannella ſopra nu. 10 piatti 10
Petto di uitella ripieno aleßato, ſeruito con petroſemolo ſo- pra lib. 50 piatti 10
Carne di manzo Milaneſe ſalata, aleßata, ſeruita con fiori di borragine ſopra lib. 50 piatti 10
Ceruellate di zinne, et fegato di uitella battuta, inuolte nella rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con moſtarda ſopra lib. 50 piatti 10
Paſticci di ſtarne di tre per paſticcio con ſua ſalza dentro nu. 20 piatti 10
Piccioni ſenz'oſſo ſtati in adobbo, et poi fritti, ſeruiti con zuc caro, et cannella ſopra nu. 50 piatti 10
Zinne di uaccina aleſſate, poi inuolte nella rete, arroſtite allo ſpedo, ſeruite con ſugo di limoncelli, et zuccaro ſopra lib. 40 piatti 10
Capponi groſſi aleſſati, coperti di tortelletti, ſeruiti con caſcio, zuccaro, et cannella ſopra nu. 10 piatti 10
Bianco magnare in piatti ſeruito con zuccaro, et grani di me legranate ſopra piatti 17

piatti 107

Secondo ſeruitio di Cucina.

Starne arroſtite allo ſpedo, ſeruite con capparetti, et zuccaro ſopra nu. 40 piatti 10
Leprotti arroſtiti allo ſpedo, coperti di ciniero, ſeruiti con pi- gnoli ammogliati ſopra nu. 20 piatti 10

Paſticci

Digitized by Google

Pasticci d'anatre d'India d'una per pasticcio con sua salza dentro.	nu.	10	piatti 10
Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, pieni di tartufoli, & ceruellate	nu.	10	piatti 10
Anatrelle di terra saluatiche di piedi rossi in brodo lardiero	nu.	20	piatti 10
Salza di pauo			piatti 17
Suppe di capirottata con polpe di quaranta piccioni arrosti ti allo spedo sotto			piatti 10
Fagiani ripieni di finocchio incartati, arrostiti allo spedo, seruiti con olive senz'osso sopra	nu.	20	piatti 10
Torte di prugne, et mele appie marzapanate	nu.	10	piatti 10
Piccioni domestici ripieni stufati con nauoni, & cerueallate, libre 15. & con cascio, zuccaro, & cannella	nu.	40	piatti 10
Gelo con lanzette di cappone sotto.			piatti 10
			piatti 117

Terzo seruitio di Cucina.

Teste di capretto senz'osso ripiene di compositione di cerueallate, alessate, seraite con salza uerde sopra	nu.	30	piatti 10
Galline nostrali alessate, coperte di cauoli Bolognesi, & barbaglia di porco alessata con essi cauoli.	nu.	10	piatti 10
Mezzi capretti di dietro arostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra	nu.	10	piatti 10
Tordi, et lodole, cauati gl'interiori, arroste allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con amandole confette, et zuccaro, et cannella sopra	nu.	150	piatti 10
Pasticci di quarti di capretto dinanzi di due per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Piedi di uitella alessati, et poi fritti, seruiti con mostarda amabile sopra	nu.	20	piatti 10
Pottaggio di ponta di petto di vitella, con cipolette battute, et altre materie	lib.	30	piatti 10
Pasticci di polpa di rufalotto battuta all'Ongaresca, di cinque libre per pasticcio	nu.	10	piatti 10
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, et cannella sopra			piatti 47
Gelo con mezze teste di capretto alessate sotto			piatti 17
			piatti 104

Quar-

Digitized by Google

Quarto & vltimo seruitio di Cucina.

Agnelletti di latte intieri pelati, ripieni arrostiti allo spedo	*nu.*	10	*piatti*	10
Pasticci di lomboli di seccaticcia di sei libre per pasticcio	*nu.*	10	*piatti*	10
Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra	*lib.*	60	*piatti*	10
Polpettoni d'una libra e mezza di carne magra di rufalotto stufati	*nu.*	40	*piatti*	10
Pasticci di capponi grossi d'uno per pasticcio	*nu.*	10	*piatti*	10
Anatre grosse arrostite allo spedo, seruite con pedoni di carciofani cotti sopra	*nu.*	10	*piatti*	10
Vua fresca dell'anno passato	*lib.*	30	*piatti*	10
Torte di fagioli	*nu.*	10	*piatti*	10
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti cõ cipolle soffrite sopra	*nu.*	10	*piatti*	10
Schiena di cignale in brodo lardiero	*lib.*	50	*piatti*	10
Gelo di grugni, et orecchi di porco.			*piatti*	17
			piatti	117

Terzo seruitio di Credenza.

Pigliſi le medeſime uiuande, & condite, & confettioni che ſi pigliano nel pranzo.

PRANZO NELL'ANTESCRITTO MESE IN giorno magro d'un ſtorione ſolo, il quale potrà ſeruire d'ogni meſe in Roma, & in altri luoghi, doue ſe ne troua quaſi ſempre, con due ſeruitij di Credenza, & due di Cucina, ſeruito à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo ſeruitio di Credenza.

Pigliſi le uiuande della Credenza, ſecondo i meſi così nel principio, come nell'ultimo, il ſimile facciaſi in la cena.

Primo

Digitized by Google

Primo ſeruitio di Cucina.

Briſauoli di ſtorione ſtati in adobbo, arroſtiti ſu la gratico la ſpoluerizati di fiori di finocchio, pepe, et ſale	*lib.*	30	*piatti*	5
Paſticci ſfogliati di pancia di ſtorione battuta, di quattro libre per paſticcio, meſcolata con uua ſpina, menta, maiorana, et uua paſſa	*nu.*	5	*piatti*	5
Croſtate di latte, et fegato di ſtorione	*nu.*	5	*piatti*	5
Frittata d'oua di ſtorione	*nu.*	5	*piatti*	5
Tomaſelle di polpe di ſtorione, di quattro oncie l'una	*nu.*	75	*piatti*	5
Mineſtra di piſelli con pancia di ſtorione	*lib.*	20	*piatti*	5
Pottaggio di latte di ſtorione con herbicine			*piatti*	8
Pezzi di ſtorione di cinque libre l'uno cotti in uino, con pepe, et cannella, coperti di moſtarda amabile	*nu.*	5	*piatti*	5
			piatti	43

Secondo ſeruitio di Cucina.

Pezzi di ſei libre l'uno di ſtorione cotti con acqua, & ſale, ſeruiti con petroſemolo ſopra	*nu.*	5	*piatti*	5
Sapor bianco d'amandole			*piatti*	8
Paſticcetti ſfogliati pieni di latte di ſtorione d'una libra per paſticcio	*nu.*	25	*piatti*	5
Fegato, et latte di ſtorione fritto, ſeruito con limoncelli tagliati ſopra	*lib.*	15	*piatti*	5
Briſauoli di ſtorione ſtati in adobbo ſotteſtati, ſeruiti con petroſemolo ſoffritto, ſale, et melangole tagliate ſopra	*lib.*	30	*piatti*	5
Mineſtra di ſtorione battuto con herbuccie	*lib.*	15	*piatti*	8
Paſticci di ſtorione, di ſei libre con prugne ſecche dentro	*nu.*	5	*piatti*	5
Coda di ſtorione ſcorticata, tagliata in ruotoli, arroſtita allo ſpedo, ſeruita con ſugo di limoncelli, pepe, et ſale ſopra	*lib.*	20	*piatti*	5
Torte di polpe di ſtorione	*nu.*	5	*piatti*	5
			piatti	51

CENA COL MEDESIMO ORDINE del Pranzo.

Primo ſeruitio di Cucina.

Teſta di ſtorione cotta in bianco, ſeruita con petroſemolo ſo-

pra

Digitized by Google

oſſo pra	*nu.*	1	*piatti*	5
Sapor bianco in piatti			*piatti*	8
Pezzi di ſtorione ſotteſtati con prugne,et uiſciole ſecche	*lib.*	20	*piatti*	5
Polpette di ſtorione,di quattro oncie l'una, arroſtite allo ſpe do, ſeruite con una paſſa cotta in uino , et zuccaro ſopra	*nu.*	75	*piatti*	5
Pezzi di ſtorione groſſi quanto l'oua,tramezati con foglie di lauro,arroſtiti allo ſpedo,con la croſtata come l'anguil le, ſeruiti con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra	*lib.*	25	*piatti*	5
Budelle di ſtorione, cotte a modo di trippe,con herbicine,ſer uite con pepe,et cannella ſopra			*piatti*	8
Briſauoli di ſtorione ſotteſtati	*lib.*	30	*piatti*	5
Panza di ſtorione miſaltata,et poi aleſſata con acqua ſem- plice,ſeruita con petroſemolo ſopra	*lib.*	20	*piatti*	5
Agliata d'amandole per ſapore			*piatti*	8
Pezzi di ſtorione in pottaggio alla Tedeſca	*lib.*	20	*piatti*	5
			piatti	59

Secondo ſeruitio di Cucina.

Paſticci di pancia di ſtorione,di quattro libre per paſticcio , con pezzi di caſcio,menta,et maiorana,et una paſſa den tro	*nu.*	5	*piatti*	5
Schiena di ſtorione ſcorticata,et tagliata ſottile, come le ta- gliatelle,, fritta nell'olio, ſeruita con petroſemolo, ſugo di melangole,et pepe ſopra	*lib.*	20	*piatti*	5
Briſauoli di ſtorione fritti,coperti di ſalza uerde	*lib.*	20	*piatti*	5
Paſticci di polpettoni di ſtorione,di quattro libre di ſtorione per paſticcio	*nu.*	5	*piatti*	5
Frittelle d'oua di ſtorione,ſeruite con zuccaro ſopra	*nu.*	75	*piatti*	5
Oua di ſtorione aleſſate,tagliate in pezzuoli, fatte per mine- ſtra con herbuccie			*piatti*	8
Cauiale fatto d'oua di ſtorione, ſeruito ſu le fette di pane cõ ſugo di melangole,et pepe ſopra	*lib.*	50	*piatti*	5
Torte d'oua di ſtorione	*nu.*	5	*piatti*	5
			piatti	43

Digitized by Google

QVADRAGESIMA.

PRANZO ALLI VIII. DI QVADRAGESIMA, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri	nu.	15	piatti	3
Mostaccioli Napoletani	nu.	15	piatti	3
Insalate di cipollette, & lattughetta			piatti	3
Insalate di mescolanza, & fiori di borragine			piatti	3
Insalate di capparetti, uua passa, & zuccaro	lib.	3	piatti	3
Tarantello acconcio	lib.	5	piatti	3
Alici acconcie con olio, aceto, & origano sopra	nu.	60	piatti	3
Bottarghe acconcie	lib.	4	piatti	3
Pesce salmone salato acconcio	lib.	6	piatti	3
Aringhe cotte su la graticola acconcie	nu.	15	piatti	3
Vua fresca dell'anno passato conseruata	lib.	9	piatti	3
			piatti	33

Primo seruitio di Cucina.

Broccoli alessati, con acqua, & sale, seruiti caldi con olio, sugo di melangole, & pepe sopra			piatti	5
Fritelle di cime di saluia, & Rosmarino	nu.	75	piatti	3
Crostate di tarantello dissalato, & uua passa	nu.	3	piatti	3
Fritelle di mele ruggini	nu.	60	piatti	3
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra	lib.	12	piatti	3
Cefali grossi ripieni cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra, & uua passa cotta	lib.	14	piatti	3
Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra	lib.	15	piatti	3
Laccie di Teuere alessate in bianco, seruite con petrosemolo sopra	lib.	15	piatti	3
			Pezzi	

Digitized by Google

Pezzi di lucci grossi in potaggio	lib.	12	piatti	3
Calamaretti ripieni in brodetto alla Venetiana.	lib.	12	piatti	3
			piatti	32

Secondo seruitio di Cucina.

Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	12	piatti	3
Pasticci di tartarughe di terra di tre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Olive di Cicilia	nu	100	piatti	3
Ceriole, cioè anguillette di Tenere fritte, seruite con melangole tagliate sopra	lib.	9	piatti	3
Arane fritte coperte d'agrestata	nu	120	piatti	3
Spinacci soffriti acconci con sua pasta, aceto, & mosto cotto			piatti	5
Minestra di riso cotto con latte d'amandole, seruita con zucchero, & cannella sopra			piatti	5
Maccharelli fritti, & poi marinati, seruiti con sua marinatura sopra	lib.	12	piatti	3
Torte di spinaci	nu.	3	piatti	3
Suppe di Telline			piatti	5
Vn lauoriero di pasta uoto.			piatti	3
			piatti	39

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe	nu.	15	piatti	3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe	lib.	6	piatti	3
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	15	piatti	3
Tartufoli crudi seruiti con sale, & pepe	lib.	4	piatti	3
Fichi secchi di barila	lib.	6	piatti	3
Pere, & mele di piu sorte	nu.	60	piatti	3
Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zucchero	nu.	200	piatti	3
Ciambellette senz'oua.	nu.	150	piatti	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo	lib.	2	piatti	3

Digitized by Google

Stechi profumati	nu. 15	piatti 3	
Condite, et Confettioni	piatti 3	per sorte.	
Mazzetti di uarij fiori	nu. 15	piatti 3	
		piatti 36	

PRANZO ALLI XVIII. DI QVADRAGESIma, con due seruitij di Credenza, & due di Cucina, seruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Condite in zuccaro asciutte di piu sorte à beneplacito.	lib. 8	piatti 4	per sorte.
Biscotti Pisani, et Romaneschi con maluagia in bicchieri	nu. 23	piatti 4	
Mostaccioli Napoletani, et Romaneschi	nu. 23	piatti 4	
Pignoccati freschi	nu. 23	piatti 4	
Calicioni di marzapane freschi	nu. 23	piatti 4	
Morselletti di marzapane in diuerse foggie	nu. 23	piatti 4	
Piselletti teneri alessati con la scorza, seruiti con aceto, et pepe		piatti 4	
Insalate di sparagi		piatti 4	
Insalate di fiori di borragine		piatti 4	
Insalate di capparetti, uua passa, zuccaro, et acetorosato	lib. 6	piatti 4	
Insalate di lattughetta		piatti 4	
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con acetorasato, et zuccaro sopra	lib. 16	piatti 4	
Alici, et tarantello acconcie in piatti	lib. 6	piatti 4	
Cauiale in piatti, con sugo di melangole, et pepe sopra	lib. 4	piatti 4	
Bottarghe acconcie	lib. 3	piatti 4	
Aringhe acconcie	nu. 23	piatti 4	
Pasticci di Trutte, di sei libre l'uno, seruiti freddi	nu. 4	piatti 4	
Fiadoncelli pieni di pignoli, uua passa, et zuccaro	nu. 35	piatti 4	
		piatti 72	

Queste

Digitized by Google

Queſte ſopradette uiuande, ſendoui le condite, ſi potranno ſeruire in due ſeruitii.

Primo ſeruitio di Cucina.

Teſte d'Ombrina, et di storione, aleßate in bianco, ſeruite con petroſemolo, et uiole ſopra	*nu.*	4	*piatti*	4
Moſtarda amabile per ſapore in piatti			*piatti*	8
Bianco magnare fatto con polpe di peſce cappone			*piatti*	8
Laccie di Teuere, ò d'altro fiume, cotte in bianco, ſeruite con petroſemolo ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4
Croſlate di latte, et fegato d'ombrina, o d'altro peſce	*nu.*	4	*piatti*	4
Frittelle di paſtinache	*nu.*	69	*piatti*	4
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4
Lampredozze di Teuere cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	*lib.*	10	*piatti*	4
Suppe di prugnoli, di due libre per piatto			*piatti*	8
Laccie di Teuere, ò d'altro fiume, cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4
Paſlicci di lamprede groſſe, di quattro libre per paſticcio	*nu.*	4	*piatti*	4
Frittelle di fichi ſecchi, et mele	*nu.*	92	*piatti*	4
Gelo di dentali, e orate groſſe alla Schiauona			*piatti*	8
			piatti	68

Secondo ſeruitio di Cucina.

Fraiolini fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4
Suppe di piſelli uecchi alla Franceſe			*patti*	8
Granchi teneri fritti, ſeruiti con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra	*nu.*	69	*piatti*	4
Gineſtrata per mineſtra, ſeruita con zuccaro, et cannella ſopra			*piatti*	8
Trutte di due libre l'una fritte, ſeruite con limoncelli tagliati, et zuccaro ſopra	*nu.*	8	*piatti*	4
Corui, et ſpigole fritte, ſeruiti con melangole tagliate ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4 *per ſorte.*
Calamaretti fritti, ſeruiti con limoncelli tagliati ſopra	*lib.*	16	*piatti*	4

Digitized by Google

Sarde fritte, seruite con sale sopra	lib.	16	piatti	4
Oliue di Tortona	nu.	138	piatti	4
Vua fresca conseruata	lib.	12	piatti	4
Frittelle di marzapane	nu.	250	piatti	4
Ritortole piene d'una passa, dattoli, & zibibbo, piccole	nu.	12	piatti	4
Pasticci di polpettoni di storione, quattro libre per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Gelo con code di gambari sotto			piatti	4
Spinaci fritti alla Fiorentina			piatti	8
Carpioni freschi accarpionati, seruiti caldi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra	lib.	16	piatti	4
Torte d'anguille, & spinaci.	nu.	4	piatti	4
			piatti	80

Secondo seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Gambari cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe	nu.	138	piatti	4
Pasticetti d'ostreghe di sei per pasticcio	nu.	23	piatti	4
Granchi cotti alle bracie	nu.	92	piatti	4
Ostreghe cotte su la graticola	nu.	92	piatti	4
Suppe di telline cauate			piatti	8
Gongole cotte su la pala	nu.	2000	piatti	4
Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe	nu.	23	piatti	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe	nu.	23	piatti	4
Amandorle fresche spaccate	nu.	250	piatti	4
Fichi secchi	lib.	8	piatti	4
Pistacchi freschi mondi	lib.	6	piatti	4
Pignoli freschi mondi	lib.	6	piatti	4
			piatti	72

LEVATA LA TOVAGLIA, ET DATA l'acqua alle mani si muteranno saluiette e si seruirà robbe di credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	3	piatti	4
Stecchi profumati	nu.	23	piatti	4
Condite sciroppate di piu sorte a beneplacito	lib.	8	piatti	4 per sorte
Confettioni bianche di piu sorte in scatole di 3. lib. l'una	nu.	4	piatti	4 per sorte.
				Mazzetti

Digitized by Google

Mazzetti di fiori profumati	*nu.*	23	*piatti*	4
			piatti	72

PRANZO ALLI XXX. DI QVADRAGESIMA con quattro seruitij di Cucina, & tre di Credenza, seruito à noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Condite in zuccaro asciutte di piu sorte à beneplacito.	*lib.*	18	*piatti*	9
Mostaccioli Napoletani, et Romaneschi	*nu.*	47	*piatti*	9
Biscotti, Pisani, con maluagia in bicchieri	*nu.*	47	*piatti*	9
Morselletti di marzapane	*nu.*	47	*piatti*	9
Calicioni, cioè spoletti di marzapane	*nu.*	47	*piatti*	9
Insalate di fiori di cedro			*piatti*	9
Insalate di capparetti, uua passa, aceto rosato et zuccaro,			*piatti*	9
Insalate di lattughetta, et cipolette fresche			*piatti*	9
Insalate di fiori di borragine			*piatti*	9
Tarantello acconcio	*lib.*	11	*piatti*	9
Bottarghe acconcie	*lib.*	9	*piatti*	9
Caniale in piatti, con sugo di melangole sopra	*lib.*	12	*piatti*	9
Alici acconcie con olio, aceto, et origano sopra	*nu.*	150	*piatti*	9
Pesce salmone salato acconcio	*lib.*	15	*piatti*	9
Aringhe acconcie	*nu.*	47	*piatti*	9
Schinale acconcio	*lib.*	9	*piatti*	9
Tucaccine fatte con latte di pignoli, olio d'amandole dolce, & acqua rosa	*nu.*	47	*piatti*	9
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, e zucchero sopra	*lib.*	36	*piatti*	9
Pasticci di Trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi	*nu.*	9	*piatti*	9
Melangole di mezzo sapore monde con zucchero sopra	*nu.*	47	*piatti*	9
Fiadoncelli pieni di pignoli, uua paßa, et zuccaro.	*nu.*	47	*piatti*	9
			piatti	189

Primo seruitio di Cucina.

Crostate di latte, e fegato di spigole, e pignoli ammogliati	*nu.*	9	*piatti*	9

Digitized by Google

Lamprede groſſe arroſtite allo ſpedo con ſua croſtata	lib.	27	piatti	9
Fritelle di roſmarino con cime di ſaluia	nu.	189	piatti	9
Tomaſelle fatte di ſarde battute, ſotteſtate, ſeruite con ſugo di melangole, zucchero, & cannella ſopra	nu.	94	piatti	9
Pezzi di tonno cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapor ſopra	lib.	36	piatti	9
Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	lib.	36	piatti	9
Sfoglie groſſe, cotte ſu la graticola, ſeruite con vua paſſa ſtufata ſopra	lib.	45	piatti	9
Vua freſca dell'anno paſſato conſeruata	lib.	27	piatti	9
Laccie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	lib.	36	piatti	9
Gelo di lucci con tarantello cotto', & diſſalato ſotto			piatti	16
Fraſolini marinati, ſeruiti con ſua marinatura ſopra	lib.	36	piatti	9
Ceſali ſtati in aceto, & poi ſoffritti, ſeruiti con zuccaro, & cannella ſopra, & vua paſſa cotta in vino e zuccaro	lib.	36	piatti	9
Paſticcietti di prugnoli di dieci oncie per paſticcio.	nu.	47	piatti	9
			piatti	124

Secondo ſeruitio di Cucina.

Laccie di fiume cotte con acqua, & ſale, ſeruite con maiorana ſopra	lib.	45	piatti	9
Spigole di quattro libre l'una in pottaggio	nu.	9	piatti	9
Teſte di ſtorione, & d'ombrina cotte in bianco, ſeruite con viole roſſe, & gialle ſopra	nu.	9	piatti	9
Salza verde per ſapore			piatti	16
Paſtici di trute di cinque libre per paſticcio, ſeruiti caldi	nu.	9	piatti	9
Torte d'amido, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa ſopra	nu.	9	piatti	9
Pottaggio di pezzi di ſtorione	lib.	36	piatti	9
Bianco magnare fatto con polpe di luccio, ſeruito con zuccaro ſopra			piatti	16
Gelo di peſce in bocconi di colore d'ambra			piatti	16
Calamari in pottaggio, con zibibbo ſenz'anime dentro	lib.	36	piatti	9
Sgombri marinati, ſeruiti con ſua marinatura ſopra	lib.	36	piatti	9
Pezzi di luccio in pottaggio alla Tedeſca	lib.	45	piatti	9
			piatti	129

Digitized by Google

Terzo seruitio di Cucina.

Carpioni freschi, fritti, seruiti caldi con limoncelli tagliati sopra	lib.	45	piatti	9
Linguattole fritte, seruite con melangole tagliate sopra	lib.	45	piatti	9
Spinaci soffritti, acconci con vua passa, aceto, et mosto cotto			piatti	16
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, et can. sopra			piatti	16
Granchi teneri fritti, seruiti con sale, et zuccaro sopra	nu.	141	piatti	9
Squille fritte, seruite con zuccaro sopra	lib.	27	piatti	9
Calamaretti di latte fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	27	piatti	9
Triglie fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra	lib.	36	piatti	9
Fiadoncelli pieni di polpa d'anguille, menta, et vua passa	nu.	47	piatti	9
Torte di sarde senza spine	nu.	9	piatti	9
Pasticci di lamprede grosse con sua salza dentro, di tre libre per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Anguille rouerse cotte in uino coperte di ciuiero, seruite con pignoli confetti sopra	lib.	36	piatti	9
			piatti	122

Quarto seruitio di Cucina.

Lucci grossi ripieni cotti allo spedo, seruiti con olive senza osso, et suo sapor sopra	lib.	36	piatti	9
Cefali grossi cotti su la graticola, seruiti con suo sapore, et uua passa cotta sopra	lib.	45	piatti	9
Spigole grosse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra	lib.	36	piatti	9
Suppe di prugne secche			piatti	16
Pasticci di tonno, di cinque libre per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con zibibbo sopra	lib.	45	piatti	9
Minestra di ceci infranti			piatti	16
Olive Candiotte	nu.	260	piatti	9
Torte di pesce ignudo, et tarantello	nu.	9	piatti	9
Code di locuste alessate tagliate per mezzo, et poi fritte coperte di salza verde	nu.	9	piatti	9
Gelo di lucci, et tinche di piu colori in bicchieri di uetro.			piatti	16
			piatti	120

Digitized by Google

Secondo seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Torte di dattoli, et zibibbo, seruite con zuccaro, et cannella sopra	nu.	9	piatti	9
Suppe di telline cauate di cinquecento per piatto			piatti	9
Suppe di gongole cauate mescolate con cipollette soffritte, di 300. gongole per piatto			piatti	9
Pasticci d'ostreghe cauate, trouandosene, di diciotto per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Ostreghe bollite, et poi cauate, seruite con suo sapor sopra	nu.	141	piatti	9
Granchi di ualle, o di mare cotti alle bracie	nu.	200	piatti	9
Astisi, cioè gambari lioni marittimi, cotti in uino acconci	nu.	5	piatti	9
Gambari nostrali con l'oua, cotti in uino, et spetierie, seruiti con aceto, e pepe	nu.	188	piatti	9
Pasticci di pere, di undici pere per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Pasticci di pedoni di carciofani di 12. per pasticcio	nu.	9	piatti	9
Paste piene, et uote in diuerse foggie			piatti	9
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	18	piatti	9
Pere caruelle cotte al calore del fuoco, seruite con tresca sopra	nu.	32	piatti	9
			piatti	117

Terzo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, et pepe	nu.	15	piatti	9
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	47	piatti	9
Mandorline fresche spaccate	nu.	250	piatti	9
Scasi teneri, seruiti con pepe, et sale, trouandosene	nu.	180	piatti	9
Pere Ricearde, et Fiorentine	nu.	94	piatti	9
Mele rose, et mel'appie	nu.	94	piatti	9
Marroni cotti alle bracie e seruiti con sale, zuccaro, et pepe	nu.	188	piatti	9

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muterà saluiette candide, con cocchiari, & forcine.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	5	piatti	9

Cial-

Digitized by Google

Cialdoncini	*nu.* 500	*piatti*	9
Ciambellette senz'oua	*nu.* 260	*piatti*	9
Stecchi in piatti con acqua rosa	*lib.* 47	*piatti*	9
Conditi, et confettioni di piu sorte à beneplacito	*lib.* 18	*piatti 9 per sorte*	
Mazzetti di fiori profumati.	*nu.* 47	*piatti*	9
		piatti	117

PRANZO FATTO IN TRASTEVERE DALLO Illustriss. & Reuerendiss. Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V. Imperatore, quando sua Cesarea Maestà entrò in Roma del Mese d'Aprile. 1536. in giorno Quadragesimale; prima fu posta la tauola con quattro touaglie profumate, & lauorate a diuerse foggie, con dodici saluiette, con cinque seruitij di Credenza, & sette di Cucina, seruito a tre piatti con tre Scalchi, e tre Trincianti, eccettuando il piatto di Sua Cesarea Maestà.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani, et Romaneschi, con maluagia in tazzette d'oro	*nu.* 12	*piatti*	12
Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi	*nu.* 12	*piatti*	3
Pezzi di marzapane indorati	*nu.* 12	*piatti*	3
Mostaccioli Napoletani	*nu.* 12	*piatti*	3
Calicioni di marzapane freschi alla Venetiana	*nu.* 12	*piatti*	3
Pignoccati freschi	*nu* 12	*piatti*	3
Melangole di mezzo sapore monde, seruite con zuccaro sopra	*nu.* 24	*piatti*	3
Fucaccine fatte con olio d'amandole dolci, zuccaro, & latte di pignoli	*nu.* 12	*piatti*	3
Zeppolle alla Romanesca, cioè fritelle di ceci rossi, zuccaro, zibibbo, vua passa, & dattoli.	*nu.* 48	*piatti*	3
		piatti	36

Primo seruitio di Cucina, arrosto sottile.

Lamprede grosse, arrostite allo spedo con sua crostata	*lib.* 12	*piatti*	3
Pezzi di storione scorticati, arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con pignoli confetti sopra	*lib.* 15	*piatti*	3
		Laccie	

Digitized by Google

Laccie cotte ſu la graticola, ſeruite con zibibbo ſenz'anime cotto in uino, & zuccaro	lib.	18	piatti	3
Lampredozze di Teuere ſotteſtate, ſeruite con ſuo ſapor ſopra	nu.	40	piatti	3
Carpioni accarpionati, ſeruiti freddi, con aceto roſato, & zuccaro ſopra	lib.	15	piatti	3
Trute marinate, ſeruite con ſua marinatura, & zuccaro ſopra	lib.	15	piatti	3
Suppe di prugnoli d'vna libra per piatto			piatti	12
Paſticci di lamprede groſſe, con ſuo ſapor dentro, di quattro libre per paſticcio	nu.	3	piatti	3
Croſtate di latte, & fegato d'ombrina	nu.	3	piatti	3
Oliue Candiotte	nu.	72	piatti	3
Vua freſca conſeruata	lib.	12	piatti	3
Polpe di peſce battute in forma di pollaſtri	nu.	12	piatti	3
Frittelle di marzapane piccoline	nu.	250	piatti	3
Gelatina di peſce in forma di mezzo rileuo			piatti	12
			piatti	60

Secondo ſeruitio di Cucina pottaggiera.

Pezzi di ſtorione in pottaggio con prugne, & uiſciole ſecche	lib.	15	piatti	3
Porcelletti di dattoli in pottaggio	lib.	20	piatti	3
Calamaretti in pottaggio con zibibbo ſenz'anime	lib.	9	piatti	3
Lamprede groſſe ſotteſtate con ſuo ſapor tagliate in pezzi	lib.	9	piatti	3
Rombi in pottaggio alla Venetiana	lib.	12	piatti	3
Torte d'amido con ſugo di mel'appie	nu.	3	piatti	3
Polpe di peſce battute, fatte in forma di peſce	nu.	12	piatti	3
Paſticci di laccie di ſei libre per paſticcio, ſeruiti caldi	nu.	3	piatti	3
Trutte cotte in uino, & ſpetierie, ſeruite calde con uiole ſopra	lib.	20	piatti	3
Torte marzapanate, ſeruite con pignuoli confetti ſopra	nu.	3	piatti	3
Frittelle di paſta reale in piu forme			piatti	3
Croſtate di ſarde ſenza ſpina, & tarantello, & pignuoli mondi	nu.	3	piatti	3
Caſſe di paſticci di paſta reale fritte, & poi piene di riſo Turcheſco	nu.	12	piatti	3
Gelatina di peſce in bocconi di color d'oro			piatti	4
Pezzi di luzzo groſſo in pottaggio alla Tedeſca	lib.	18	piatti	3
			piatti	46

Terzo

Digitized by Google

Terzo ſeruitio di Cucina, aleſſo.

Teſte di ſtorione aleſſate in bianco, ſeruite con uiole pauonazze, & gialle ſopra	nu.	3	piatti	3
Pezzi di ſtorione aleſſati in bianco, ſeruiti con petro ſemolo ſopra	lib.	20	piatti	3
Lucci groſſi aleſſati in bianco, ſpogliati della pelle, coperti di miraus, ſeruiti con pignoli confetti ſopra	lib.	18	piatti	3
Trutte cotte in uino, & ſpetierie, ſeruite con pimpinella ſopra	lib.	18	piatti	3
Paſticci di lamprede groſſe di tre libre per paſticcio con ſua ſalza dentro	nu.	3	piatti	3
Paſticci di panza di ſtorione, di quattro libre per paſticcio con ſua ſalza dentro	nu.	3	piatti	3
Paſtatelle fatte con latte di pignoli, et d'amandole, & zuccaro	nu.	12	piatti	3
Corone Imperiali piene d'amido	nu.	3	piatti	3
Torte di piſelli fatte con moſtaccioli Napoletani	nu.	3	piatti	3
Bianco magnare fatto con polpe di lucci, ſeruito con zuccaro fino ſopra			piatti	6
Paſte ripiene fatte con armi di ſua Ceſarea Maeſtà	nu.	3	piatti	3
Teſto di gielo bianco indorato	nu.	12	piatti	12
			piatti	48

Secondo ſeruitio diCredenza.

Cardi mondi, ſeruiti con pepe, & ſale	nu.	6	piatti	3
Mandorle freſche ſpaccate	nu.	140	piatti	3
Noci ſtate in mollo monde	nu.	60	piatti	3
Pere papali	nu.	24	piatti	3
Ciambellette	nu.	72	piatti	3
Dattoli ſtufati	nu.	72	piatti	3
Pere ſtufate in zuccaro	nu.	24	piatti	3
Paſticcetti di pere, di quattro pere per paſticcio	nu.	12	piatti	3
Cotogne cotte in uino, zuccaro, & cannella, ſeruite intiere con treſia, cioè ſolignata ſopra	nu.	12	piatti	3
Torte di prugne, & uiſciole ſecche	nu.	3	piatti	3
Viſciole ſecche, ſtufate in uino & zuccaro	lib.	6	piatti	3
Diuerſe paſte uote	piatti	3	per ſorte	

Gelo

Digitized by Google

Gelo in quadretti con tarantello diſsalato ſotto			piatti	3
Ricotte d'amandole fritte			piatti	6
Finocchio dolce uerde mondo il gambo.	lib.	3	piatti	3
			piatti	45

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, ſi mutò ſaluiette candide, con coltelli & forcine, & cacchiatelle, & ciambelle groſſe ſopra le ſaluiette.

Primo ſeruitio di Credenza.

Tarantello acconcio con olio, aceto, et origano	lib.	6	piatti	12
Alici acconcie con olio, aceto, et origano ſopra	nu.	60	piatti	12
Cauiale in piatti, ſeruito con ſugo di melangole ſopra	lib.	8	piatti	12
Carpioni accarpionati, ſeruiti freddi con aceto roſato, & zuccaro ſopra	lib.	24	piatti	12
Schiena, et latte d'aringhe acconcie	nu.	12	piatti	12
Fiori di borragine in inſalata			piatti	12
Fiori di cedro in inſalata			piatti	12
Capperini, et uua paſsa in inſalata	lib.	6	piatti	12
Fiori di roſmarino in inſalata			piatti	12
Sparagi in inſalata			piatti	12
Lattughette in inſalata			piatti	12
			piatti	132

Primo ſeruitio di Cucina.

Triglie arroſtite ſu la graticola, coperte di ſuo ſaporc	lib.	12	piatti	3
Linguattole groſse cotte ſu la graticola coperte di ſuo ſapore, et grani di melegranate ſopra	lib.	12	piatti	3
Pezzi di tonno cotti ſu la graticola, ſeruiti con uua paſsa cotta, et ſuo ſapor ſopra	lib.	15	piatti	3
Spigole groſse ripiene cotte ſu la graticola, ſeruite con ſugo di melangole ſopra	lib.	18	piatti	3
Cefali groſſi cotti ſu la graticola, ſeruiti con limoncelli tagliati, et zuccaro ſopra	lib.	18	piatti	3
Uua freſca conſeruata	lib.	9	piatti	3
Pezzi d'ombrina ſotteſtati aſciutti, ſeruiti con olive ſpaccate ſopra	lib.	15	piatti	3
Sapor roſso in piatti			piatti	6

Polpe

Digitized by Google

Tol pe d'anguille, & triglie battute, formate a modo di teste di capretto	nu.	12	piatti	3
Teste grosse di pesce salmone dissalate cotte in uino, seruite con petrosemolo sopra	nu.	3	piatti	3
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio seruiti caldi	nu.	3	piatti	3
Pasticci di tartarughe di terra di tre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Torte di tarantello dissalato, uua passa, & zibibbo	nu.	3	piatti	3
Torte di pere riccarde	nu.	3	piatti	3
Gelatina Schiauona			piatti	6
			piatti	51

Secondo seruitio di Cucina pottaggiera.

Pezzi d'ombrina in pottaggio di bronegro	lib.	15	piatti	3
Calamari grossi ripieni in pottaggio con cipollette battute alla Venetiana	lib.	15	piatti	3
Spigole in pottaggio con prugne, & uisciole secche	lib.	12	piatti	3
Orate grosse alessate in acqua, & sale, coperte di salza uerde	lib.	15	piatti	3
Carpioni freschi con uua passa, & herbuccie	lib.	12	piatti	3
Fraoline alessate in bianco, seruite con sapor sopra	lib.	12	piatti	3
Crostate d'interiori di tartarughe di terra	nu.	3	piatti	3
Pasticci di spigole di sei libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	3	piatti	3
Melangole piene di dattoli, & zibibbo stufato	nu.	24	piatti	3
Butiro d'amandole contrafatto in quadretti			piatti	3
Frittate d'oua di storione, di due libre d'oua per frittata con herbicine.	nu.	3	piatti	3
Gelo di pesce in cannoncini di piu colori			piatti	6
			piatti	39

Terzo seruitio di Cucina.

Teste d'ombrina alessate in acqua, & sale, seruite con uiole sopra	nu.	3	piatti	3
Astris, cioè, gambari lioni di mare cotti in uino, seruiti mondi la coda, et le zanche, quali furno inorate, & argentate	nu.	3	piatti	3
Spigole alessate, seruite con sapore bianco, & grani di melegrenate sopra	lib.	12	piatti	3
Corui alessati seruiti con maiorana sopra	lib.	15	piatti	3

Mer-

Digitized by Google

Merluccie alla Spagnola alessate coperte di mostarda.	lib.	6	piatti	3
Spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce, cotte su la graticola, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra	nu.	3	piatti	3
Pasticci di pezzi di tonno, seruiti caldi, di sei libre per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Pasticci di pezzi d'ombrina, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi	nu.	3	piatti	3
Torte di polpe d'anguille, & spinacci	nu.	3	piatti	3
Fritelle di pasta di marzapane fatte in arme diuerse			piatti	3
Compositione di ricotta d'amandole contrafatta formata in tartarughe, indorate, & argentate	nu.	12	piatti	3
Gelo con polpe di pesce salmone salato sotto, che pareua presciutto.			piatti	6
			piatti	39

Quarto, & ultimo seruitio di Cucina.

Frauolini fritti coperti di viole gialle	lib.	12	piatti	3
Triglie grosse fritte coperte di viole rosse	lib.	12	piatti	3
Oliue di Spagna	nu.	72	piatti	3
Vua fresca di piu sorte conseruata	lib.	9	piatti	3
Lampredozze di Teuere fritte, seruite con melangole tagliate sopra	nu.	48	piatti	3
Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra	lib.	9	piatti	3
Pesce passere fritto, seruito con capparetti, & zuccaro sopra	lib.	12	piatti	3
Spigole d'vna libra l'vna fritte, seruite con granij, & sugo di mele granate sopra	lib.	12	piatti	3
Pasticetti di prugni d'vna libra per pasticcio	nu.	12	piatti	3
Ginestrata per minestra, seruita fredda con zuccaro, et cannella sopra			piatti	12
Gelatina fatta in forme di stelle di mezzo rilieuo, di colore d'oro			piatti	6
Code di locuste fritte coperte di sapore di visciole, seruite con arancetti confetti sopra	nu.	6	piatti	3
Spinacci soffritti acconci con vua passa, aceto, et mosto cotto			piatti	6
Torte di cauiale	nu.	3	piatti	3
Broccoli acconci alla Napoletana, seruiti caldi, con olio, sugo di melangole, et pepe sopra.			piatti	12
			piatti	69

Leuata

Digitized by Google

Leuata la seconda touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide lauorate in diuerse foggie.

Secondo seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Ostreghe cotte su la graticola cauate in piatti, seruite con sugo di melangole, et pepe sopra	nu.	48	piatti	3
Torte di prugne, et mele appie	nu.	3	piatti	3
Torte di pere carouelle	nu.	3	piatti	3
Pasticci di cotogne d'vn cotogno per pasticcio	nu.	12	piatti	3
Crostate di prugnoli	nu.	3	piatti	3
Gelo con pesce uiuo sotto.			piatti	6
Code, et zanche di gambari monde, seruite con aceto, et pepe	nu.	120	piatti	3
Pasticci di pedoni di carciofani di dieci per pasticcio	nu.	3	piatti	3
Suppe di telline cauate di 500. per piatto			piatti	3
Pesce patelle cauate, et poi sottestate, seruite con sugo di melangole, et pepe	nu.	300	piatti	3
Pasticci pieni d'vccelli uiui	nu.	3	piatti	3
Vermicelli di butiro contrafatto			piatti	3
Statue diuerse di marzapane	nu.	6	piatti	3
Cialdoni di piu sorte	nu.	900	piatti	3
Ciambellette di piu sorte	nu.	500	piatti	3
Tartufali crudi seruiti con sale, et pepe	lib.	6	piatti	3
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	8	piatti	3
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	12	piatti	3
Carciofani cotti, seruiti con aceto, et pepe	nu.	12	piatti	3
Cardi seruiti con sale, & pepe	nu.	6	piatti	3
Palmette Napoletane, seruite con sale, et pepe	nu.	6	piatti	3
Pistacchi mondi	lib.	6	piatti	3
			piatti	69

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si mutò saluiette con forcine d'oro, & d'argento.

Terzo seruitio di Credenza.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	3	piatti	3
			Stecchi	

Digitized by Google

Stecchi profumati in tazze d'oro	nu.	12	piatti	3
Mazzetti di fiori con garofali profumati	nu.	12	piatti	3
Cedri ſani conditi	lib.	6	piatti	3
Polpe di cedro condite	lib.	6	piatti	3
Scorze di cedro condite	lib.	6	piatti	3
Pere moſcarole condite	lib.	6	piatti	3
Pere di piu ſorte condite	lib.	6	piatti	3
Griſomole condite	lib.	6	piatti	3
Perſiche condite	lib.	6	piatti	3
Melloni conditi	lib.	6	piatti	3
Cetrioli conditi	lib.	6	piatti	3
Coſte di lattuga condite	lib.	6	piatti	3
Cocuzze ſane condite	lib.	6	piatti	3
Lazzarole condite	lib.	6	piatti	3
Melangoletti conditi	lib.	6	piatti	3
Limoncelli conditi	lib.	6	piatti	3
Carciofani conditi	lib.	6	piatti	3
Scaſi teneri conditi	lib.	6	piatti	3
Piſelletti teneri con la ſcorza conditi	lib.	6	piatti	3
Mandorlette freſche condite	lib.	6	piatti	3
Neſpole condite	lib.	6	piatti	3
Gengeuero condito	lib.	6	piatti	3
Ceraſe marine condite	lib.	6	piatti	3
Radiche di finocchio condite	lib.	6	piatti	3
Radiche di cicorea condite	lib.	6	piatti	3
Radiche di boragine condite	lib.	6	piatti	3
Radiche di cardi condite.	lib.	6	piatti	3
			piatti	84

Leuoſsi le ſaluiette, & ſe ne rimeſſe dell'altre candide con diuerſi vccelletti viui dentro con cocchiari d'oro, & d'argento.

Grani di melegranate con zuccaro ſopra in tazze d'oro			tazze	3
Confetti groſſi bianchi	lib.	6	tazze	3
Coriandoli confetti liſci	lib.	6	tazze	3
Coriandoli confetti gricci	lib.	6	tazze	3
Mandorle confette	lib.	6	tazze	3
Anaci confetti	lib.	6	tazze	3

Piſtacchi

Digitized by Google

Pistacchi confetti	lib.	6	tazze	3
Pignoli confetti	lib.	6	tazze	3
Bergamini confetti	lib.	6	tazze	3
Seme di mellone confetto	lib.	6	tazze	3
Arancetti confetti	lib.	6	tazze	3
Cannella confetta	lib.	6	tazze	3
Folignata confetta	lib.	6	tazze	3
Finocchio dolce confetto in pannocchie	lib.	6	tazze	3
Cotognata in scatoline	nu.	12	tazze	3
Fucaccine di cotognata alla Genouese	lib.	6	tazze	3
Gelo di cotogne in scatoline	nu.	12	tazze	3
Visciole in gielo in tazzette di uetro.	nu.	12	tazze	3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si serui sul tapeto.

Stecchi profumati	nu.	12	tazze	3
Mazzi di fiori lauorati il piede d'oro, et d'argento.	nu.	12	tazze	3
			piatti	60

A questo pranzo furno diuerse musiche con diuersi suoni.

PRANZO IN DIE VENERIS SANCTI, SENZA alcuna sorte di pesce fresco, e salato, eccettuando l'insalate con tre seruitij di Credenza, & tre di Cucina, seruito à 4. piatti, con quatro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Condite in zucchero asciutte, di piu sorte a beneplacito	lib. 8	piatti	4	per sorte
Biscotti Pisani, et Romaneschi, con maluagia in bicchieri	nu.	20	piatti	4
Morselletti di Marzapane in piu foggie	nu.	20	piatti	4
Pignoccate fresche	nu.	20	piatti	4
Pezzi di marzapane freschi	nu.	20	piatti	4
Tarantello acconcio con olio, aceto, et origano	lib.	4	piatti	4
Alici acconcie con olio, aceto, et origano	lib.	4	piatti	4
Insalate di lattughetta, et fiori di borragine			piatti	4
Insalate di sparagi			piatti	4

Digitized by Google

Bottarghe tagliate in fettoline	lib.	3	piatti	4
Aringhe cotte su la graticola, acconcie	nu.	20	piatti	4
Insalata di meſcolanza con cipolette			piatti	4
Code di locuſte in piatti	nu.	4	piatti	4
Moronella, et peſce ſalmone ſalato acconcio	lib.	6	piatti	4
Capparini con vua paſſa, zucchero, et aceto roſato	lib.	3	piatti	4
Polpe d'anguille, et di ceſali ſalate, acconcie in inſalata	lib.	6	piatti	4
			piatti	64

Primo ſeruitio di Cucina.

Suppe di Prugnoli			piatti	10
Frittelle amare	nu.	80	piatti	4
Suppe di prugne ſecche			piatti	5
Frittelle di mele ruggini, et fichi ſecchi	nu.	80	piatti	4
Suppe di brodo di ceci roſſi con pepe, et cannella ſopra			piatti	10
Fiadoncelli pieni di pignoli, vua paſſa, et zibibbo	nu.	20	piatti	4
Paſticci di tartarughe di terra di tre per piatto	nu.	4	piatti	4
Lumache uecchie cauate in pottaggio	nu.	400	piatti	4
Rane fritte, et poi marinate, ſeruite con zuccaro, et cannella ſopra	nu.	200	piatti	4
Fonghi di Genoua ſalati, et perleſſati acconci in pottaggio	lib.	6	piatti	4
Riſo cotto con latte d'amandole, paſſato, accommodato in forma di bianco magnare, ſeruito con zuccaro ſopra			piatti	10
Paſticcietti piccioli di polpe d'arane battute, di 100. per paſticcio	nu.	20	piatti	4
Granchi teneri fritti, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra	nu.	60	piatti	4
			piatti	81

Secondo ſeruitio di Cucina.

Brocoli aleßati con acqua, et ſale, ſeruiti caldi, con olio, ſugo di melangole, et pepe ſopra			piatti	4
Frittelle piccole di paſta di marzapane	nu.	400	piatti	4
Frittelle di riſo fatte con paſta reale	nu.	80	piatti	4
Fonghi ſalati fritti, coperti di ſalſa uerde	nu.	8	piatti	4

Lumache

Digitized by Google

Lumache cauate fritte, seruite con limoncelli tagliati, et petrosemolo soffritto sopra	nu.	600	piatti	4
Lucernette ripiene di telline cauate, di 300. per lucernetta	nu.	200	piatti	4
Torte d'amido con pignoli ammogliati per dentro	nu.	4	piatti	4
Minestra di ceci bianchi			piatti	20
Spinaci soffritti acconci con vua passa, aceto, & mosto cotto			piatti	4
Fana menata soffritta con cipollette			piatti	4
Interiori di tartarughe, soffritti con petrosemolo	nu.	12	piatti	4
Olive candiotte	nu.	120	piatti	4
Vua fresca conseruata	lib.	12	piatti	4
Frittelle di spinacci battuti, e vua passa inuolte in pasta.	nu.	80	piatti	4
			piatti	72

Terzo seruitio di Cucina.

Crostate di polpe d'arane & prugnoli	nu.	4	piatti	4
Arane fritte, seruite con petrosemolo soffritto, & spighi d'aglio alessati	nu.	200	piatti	4
Lupoli, cioè bruscandoli			piatti	4
Gambarelli di mare, cioè squille fritte, seruite con sale sop.	li.	8	piatti	4
Rosoni di pasta fritti			piatti	4
Ronghi Spagnoli sotteslati con spighi d'aglio, herbuccie, & pepe	lib.	8	piatti	4
Torte di nosetti alla Milanese	nu.	4	piatti	4
Minestra di lente			piatti	20
Maccaroni fatti con fiore di farina, mollica di pane, & acqua bollente, su la gratacascio alleſſati coperti d'agliata			piatti	4
Gruppi di pasta fritti, seruiti con mele purificato, & soligata sopra			piatti	4
Cocuzze marine fritte, seruite con zucchero, & cannella sopra			piatti	4
Cauoli Bolognesi ripieni di nosetti alleſſati			piatti	4
Pasticcetti di prugnoli, di una libra per pasticcio	nu.	20	piatti	4
			piatti	68

Secondo seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Gambari lioni di mare cotti in acqua, & vino, seruiti mondi con aceto, & pepe.	nu.	4	piatti	4

Digitized by Google

Gambari nostrali femine cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto, et pepe	nu.	120	piatti	4
Granchieuoli di mare cotti alle braccie	nu.	80	piatti	4
Gambaretti di mare cotti in acqua salsa, con foglie di lauro, finocchio secco, seruiti mondi con pepe, aceto, & zuccaro sopra	lib.	8	piatti	4
Granchi di ualle Romaneschi cotti alle bracie	nu.	80	piatti	4
Ostreghe, trouandosene, cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, et pepe sopra	nu.	80	piatti	4
Pasticci d'ostreghe di 15. per pasticcio	nu.	4	piatti	4
Ballari Anconetani cotti alle bracie	nu.	120	piatti	4
Fieroni di pasta alla Ferrarese			piatti	4
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, et pepe	lib.	8	piatti	4
Pere cotte in uino, et zuccaro, seruite con solignata sop.	nu.	60	piatti	4
Carciofani soffritti, seruiti con sale, et pepe	nu.	20	piatti	4
			piatti	48

Terzo seruitio di Credenza.

Cardi seruiti con sale, et pepe	nu.	9	piatti	4
Tartufoli crudi, seruiti con sale, et pepe	lib.	8	piatti	4
Carciofani crudi, seruiti con sale, et pepe	nu.	20	piatti	4
Scafetti teneri con la scorza	nu.	100	piatti	4
Piselli alessati con la scorza, seruiti con aceto, et pepe	lib.	8	piatti	4
Pignoli mondi stati in mollo, seruiti con zuccaro sopra	lib.	4	piatti	4
Amandole ambrosine monde con l'acqua fredda	lib.	4	piatti	4
Pere, et mele di piu sorte	nu.	80	piatti	4
Palmette di Regno, acconcie come i cardi	nu.	4	piatti	4
Pistacchi mondi	lib.	4	piatti	4
Fichi secchi di Sabina	lib.	8	piatti	4
Mandorlette fresche spaccate	nu.	200	piatti	4
Giuncate di latte d'amandole strafatte			piatti	4
Cialdoncini fatti a scartocci	nu.	150	piatti	4
Ciambellette semplici col zuccaro	nu.	150	piatti	4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce uerde mondo il gambo	lib.	4	piatti	4
			Stecchi	

Digitized by Google

Stecchi in piatti con acqua rosa	nu.	20	piatti	4
Conditi, et confettioni di piu sorte	lib. 8	piatti 4	per sor.	
Cotognate in scatoline	nu.	20	piatti	4
Mazzetti di fiori profumati.	nu.	20	piatti	4
			piatti	83

Conosco, Reuerendo Sig. Don Francesco, che volendo fare gli antedetti conuiti, è necessario che la Credenza, (appresso alle touaglie, mantili, saluiette, saline, coltelli, forcine, et cocchiari d'oro, et d'argento, et candellieri di piu sorte, piatti, bacini, et boccali d'argento, et oro, con piatti, scotelle, et tazze di porcellana, et di maiolica, et d'altra terra, per insalate, frutte, et altre robbe fredde) sia prouista delle sottoscritte robbe, cioè d'ogni sorte condite, asciutte, et sciroppate, di geli, di uisciole, di marasche, et di cotogne, et cotognate di piu sorte, di mostaccioli Napoletani, et Romaneschi, di lauorieri di marzapane in piu forme, pinocchati, pistacchea, coppete, et d'altri lauorieri di zuccaro, di biscotti Pisani, et Romaneschi, et d'altra sorte, et d'ogni tempo di cialdoni, et ciambellette di dattoli, pistacchi, pignoli, et d'amandole ambrosine crude, di fichi secchi di uarie sorte, di confettioni bianche, d'oliue, et capparini di piu sorte, di finocchio in composta, et d'altre frutte composte, et uue secche, cioè uua passa, uua Schiaua, passarina, di Corinto, zibibbo, et uue freschе conseruate, di melegranate, di cotogne, di melangole dolci, et di mezzo sapore, et forti, di cedri, di limoncelli Napoletani piccoli, et limoncelli da far sugo. Di pere caruelle, papali, d'acciole, riccarde, ruspe, Bergamotte, et Fiorentine, et d'altra sorte, di mel'appie, mele rose, mele ruggini, et d'altra sorte, di casci marzolini, et rauiggioli Fiorentini, cascio Romagnolo, Romanesco, di Riuiera, Maiorichino, et cascio cauallo fresco et secco, prouature marzoline, et d'altre sorti casci. La Primauera, l'Estate, et l'Autunno, di giuncate, capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle freschе, et neue di latte. Per i giorni grassi, di salami freddi, cioè salciccioni, mortatelle, presciutto, sommata, lingue di boue, di bufalo, et di porco salato, di carne di uaccina misaltata, carne di manzo salata, giambudelli, uentresca, et gola di porco salata. Tutti i detti salami hanno da esser cotti, benche alle uolte i salciccioni, e presciutto grasso, si seruono crudi tagliati in fette sottili, et le mortatelle, et giambudelli si seruono caldi, et freddi a beneplacito. Pasticci grossi freddi, di caprio, cignale, rusalotto, et uitella, et d'ogn'altra sorte di quadrupedi domestici, et saluatici usati. Et il simile di pasticci grossi, freddi di pauoni nostrali, galli d'India, grue, fagiani, starne, cotorne di montagna, pollanche nostrali, et d'India, di capponi, et d'altri uccellami. Et pasticci di salami freddi grossi, di presciutto di sommata, di salciccioni, di mortatelle, e di barbaglia, cioè gola di porco; Et per i giorni magri sia prouista di tarantello, sorra, pesce salmone salato, aringhe affumate, et bianche, d'alici, sar-

Digitized by Google

doni, anguille ſalate, d'ogni lago, di moronella, ſchinale, bottarghe, & cauiale, di orate, & cefali in aceto, di carpioni accarpionati, di trutte, & cefali groſſi, cioè migliaccine affumate, di corbi, trute, ſpigole, & d'ogn'altro peſce, di foglia, d'orate vecchie, & pezzi di florione marinati, con marinatura reale, che ſi ſeruono freddi con zibibbo ſopra, paſticci groſſi freddi di peſce maritimo, come di florione, tonno, cefali, ſpigole, corbi, ombrine, palamide, laccie, et con altri peſci marittimi, & il ſimile paſticci großi freddi, di trute, carpioni, lucci großi, et d'anguille große, di gelatina Schiauona, et d'altri peſci accommodati in gielo. Delle frutte noue ſarà prouiſta ſecondo i tempi. Nel meſe d'Aprile, di fragole, mandorlette freſche, carciofani, et palmette Napoletane. Del meſe di Maggio, oltre le ſopraſcritte frutte ſi potrà ſeruire, uiſciole palombine, ceraſe Romaneſche, et pere moſcarole. del meſe di Giugno ſe gli giungerà, arbicoccole, prugne mirabolane, celſe more, et nocelle freſche. Del meſe di Luglio, giungaſi melloni bianchi, et roßi, fichi freſchi mondi, uue freſche, come moſcatella, et d'altra ſorte, noci freſche ſtate in uino roſſo. Del meſe d'Agoſto, et Settembre, ſi ſeruirà le ſopraſcritte del meſe di Luglio, giungendoli, pere, et mele di piu ſorte, lazzarole, marroni arroſtiti, perſiche duraci, apertore, monde, et non monde. D'Ottobre per tutto Marzo, ſi ſeruirà oltre le ſopraſcritte, tartufoli mondi, et ſorbe, et di Nouembre neſpole mature. Dell'inſalate di verzura non ne farò mentione, perche compariſcono alla giornata.

SVM-

Digitized by Google

SVMMARIO, ET PREPARATIONE DI MASSERITIE DI CVCINA PER VN VIAGGIO, CHE SI VOLESSE FARE per ogni gran Principe.

I COME fin quà in questi quattro libri si sono vedute tutte le particolarità, che si richiedono a fare diuerse viuande, et imbandirle, et anchora il ritratto delle robbe di Credenza, trouo non essere manco utile a saper le masseritie, et ordine, che si richiede tenere per viaggio appresso ogni gran Prencipe. Per tanto il maestro Cuoco uolendo hauere honore del suo offitio, prima che si ponghi in viaggio, ha sempre a scegliere la piu leggiera, et ispediente masseritia, et sopra tutto hauer huomini pratichi, et fidati presso di se, come sarebbe aiutanti, sotto Cuochi, garzoni, pasticcieri, et fachini giouani et gagliardi per potere caricare, et scaricare, et ciascheduno di questi secondo le loro qualità hanno da essere prouisti di canalcature, et d'ogn'altra cosa necessaria, et gli garzoni che anderanno a piedi, non se gli habbia a lasciar mancare scarpe, et boricchi, si come si suole in ogni corte, massime nella corte di Roma. Circa la masseritia (come ho detto di sopra) hauendo pigliata la piu leggiera, s'haueranno apparecchiate due sportine, o due sportoni coperte di corame tramezzate di dentro, quattro forzieri, tre para di ceste, et due para di casse cerchiate di ferro, come s'usa; et per portare dette robbe, è di bisogno per le sportine un cauallo grosso, sopra il quale ui saranno dette sportine, e uno aiutante, il qual sempre hauerà d'andare innanzi con un maestro Cuoco, et due altri aiutanti, et questo si fa perche esso aiutante possi eleggere un luogo piu commodo per cucinare, et accendere fuochi, et far portar legna, acqua, et preparare le tauole. ancora gli forzieri siano andati innanzi, et habbiano assegnati gli alloggiamenti alli maestri Cuochi, et a gli altri: sempre è meglio, che quello aiutante, et maestro Cuoco, che saranno andati inuanti, siano antiueduti, et diligenti a pigliare le loro chiaui delli alloggiamenti, perche molte uolte per la moltitudine della corte si trouano spogliati, et per tal causa nascono molti dispareri; appresso a questo ha d'hauere auuertenza, che la Cucina che lui piglierà, sia ampla, et habbia il camino proportionato, alto, et largo di canna, et netto sopra tutto, perche essendo altramente ui si accenderebbe il fuoco facilmente, et darebbe mal'odore alla Cucina, et alle viuande medesime col fumo, et con le immondezze, che cascassero del camino; nè si potrebbe continuare se non con grande incommodo. Si che ei non sarebbe male se n'hauesse dui, et appresso essa Cucina procuri hauere una Camera doue s'habbiano da scaricare le masseritie arriuate che saranno, et

Digitized by Google

sopra tutto sia diligente a procurare, che l'acqua, & legne che s'hanno d'adoperare sian appresso la Cucina. Non sarebbe male anchora che le loro caualcature haueſſero un luogo ſeparato dall'altre, per potere piu facilmente montare a cauallo, & andarſene all'altro alloggiamento; Hora fatto tutto queſto con hauere acceſo un gran fuoco, & ogni uaſo pieno d'acqua, aprirà le ſue ſportine, cauando fuora touaglie, & mantili, et ogni ſorte di ſpetierie c'hauerà con lui, et alcune uiuande fredde, lequali alle uolte ſi portano in eſſe ſportine per la bocca del Principe. Appreſſo a queſto nelle medeſime ſportine ci uuole eſſer filo, ago, ſpago, carta, fiaſchetti di ſtagno pieni d'agreſto, aceto, et ſapa, cocchiari d'argento per mineſtrare, cortelli, et forcine netti, per porre ſu la tauola, ſacco di lana per paſſare gelatina, et ancora alcuni ſacchetti di canouaccio, doue ci ſia dentro farro, riſo, amandole, uue paſſe di diuerſe ſorti, et pignoli, piſtacchi, ſeme di mellone. Et tutte queſte robbe che ſi portano in eſſe ſportine ſi fa, acciò non s'habbia ad aſpettare ne la diſpenſa, ne la ſpetieria, et che il Principe ſia piu ſpeditamente ſeruito. Queſto è neceſſario, giunta che ſarà la diſpenza, et ſpetiaria, rinouare tutte le robbe che mancaranno. Non ſarebbe male hauere due bottiglie piatte ſtagnate dentro, et fuori, per portare ad un biſogno brodo di polli conſumati, et non conſumati, ouero latte d'amandole. Appreſſo queſto non mancarà portare caternacci di ferro con ſerrature, et chiaue per poterle ſubito ponere alle porte delli alloggiamenti, doue hanno da ſtare le robbe reſeruate. All'arcione del cauallo delli aiutanti, et ſotto Cuochi, haueranno ſempre la cortelliera fornita, et in groppa d'eſſo cauallo un paro di bolze di corame per poterſene preualere ad ogni biſogno, et nelle ſportine ci ſarà ferriera con chiodi, martelli, et tenaglie, per potere in un ſubito conficcare li chiodi nel muro per le maſſeritie. Nelli quattro forcieri, che ſarano portati da dui muli ui ha da eſſere dentro per commodità di tutta la Cucina, et per ſtare netti, et puliti, touaglie, zinnali, ſtamegne, canouaci, lenzuola, camiſcie, et altri panni da poterſi mutare, et ſtare delicati. Nelle tre para di ceſte ui ſi metteranno ſempre le maſſeritie piu groſſe, come ſarà

Mortari di pietra.
Caldari grandi, e mezzani con li loro coperchi.
Padelle da torte grande, e mezzane.
Conſerue, & nauelle di piu ſorte, con le loro anime, & coperchi.
Baſtardelle grande, & piccole con i loro coperchi.
Cazzuole con il manico di ferro forato.
Conche grande per lauorare maſſeritie, & carne.
Baſtardelle grandi, cioè ſatine ſtagnate per far bianco magnare.
Padelloni piccoli, e grandi col manico longo di ferro.
Bolſonetti per fare oue ſparſe.
Cuogome grande, & piccole.

Criuelli

Digitized by Google

Crivelli di rame per il pesce.
Crivelli recolti, cioè foratori di piu sorte.
Padelle ad occhio di boue, per fare frittellate.
Giottole da tenere sotto l'arrosto, cioè leccarde.
Cocchiar grande col manico di ferro per pigliar brodo.
Pignatte di rame con li loro coperchi.
Bottiglie da olio grande, e piccole.
Forni di rame grandi, & piccoli.
Et tutte queste masseritie di rame hanno da esser incassate da per se, separate dal ferro.

Il ferro che s'hauerà da incassare sarà questo.

Tripiedi da caldare grandi, & piccoli.
Triangoli per le tortiere.
Catene piccole, & grandi per attaccare ad un bisogno al camino.
Graticole grandi, & piccole.
Padelloni per friggere grandi, e mezzani.
Padelle da far frittate grandi e mezzane.
Grattacasci snodati grandi.
Spioccoli da spioccare uccelletti, & altre cose.
Mortari di bronzo da pestare la speciaria.
Falcioni, Cette, et stadere di piu sorte.
Lucerne da olio, et candellieri di ferro.

Nelle due casse ui si poneranno l'infrascritte robbe.

Tutte le cocchiare forate, et non forate, di ferro.
Grattacasci piccoli.
Ruzzole d'ottone, et di legno per far maccaroni.
Pestoni di legno di piu sorte.
Il pestone da pestare la spetieria.
Cassetta da tenere la spetieria con le lor chiaui.
Setaccio di setole per passare.
Crivelli di corame per infarinar pesce.
Canouacci per li garzoni.
Sacchi di corame per tener farina.
Altri sacchi di canouacci per adoperare alli bisogni.
Cortelli di piu sorte.
Raschiatori da raschiar tauole.

Speroni

Digitized by Google

Speroni da pasta di piu sorte.
Ferri da cialdoni.
Forme di metallo, di legno, di piombo, & di cera di piu sorte.
Bussoli di legno per fare rauioli.
Candellieri d'ottone.
Bastone da pasta.
Bussoli di legno per tener zuccaro.
Borse di corame alla Tedesca per tener spetieria.
Gauette di spago. Carta straccia.
Agucchie grosse, & minute.
Il soffietto.
Boccale di rame per fare stufole.
Et tutte caldarine, & nauicelle, & altri uasi stagnati dentro, & di fuori si metteranno in dette casse.
Serenga di stagno con diuerse piastrelle dentro per passare butiro, & altro.

Robbe che s'haueranno da mettere per sopraſoma.

Tauole disnodate con le loro catene, e tellari di piu sorte.
Tauole per battere.
Due casse di legno fatte a foggia di torchiara piene di piedi grandi, & piccoli, & loro piegotti da piegottar l'arrosto.
Spediere doppie.
Spediere alte col cannone in cima.
Spediere basse, & spediere fatte a bastone.
Capifochi, & pale da pigliar fuoco.

Et se in sportine, cesle, casse, & sopraſome, si uolessero mettere altre masseritie, che non sono scritte quà, guardisi nel libro del ritratto delle masseritie, nelquale si uedrà a pieno tutte le maßeritie neceßarie, sì per caualcare, come per star fermo, & sempre tali maßeritie s'hanno da compartire di modo, che la metà uada sempre inanzi con l'aiutante, & l'altra rimanga all'alloggiamento, & cosi farà ogni giorno scambieuolmente. Se si vorrà portare nelle cesle, o sopraſome, vn torchietto per fare il sussidio, & una torchiara di ferro per tenere la torcia quando si serue la sera, sarà in arbitrio. Et sopra tutto il capo maestro subito giunto all'alloggiamento sarà sollecito d'intendere da ciaſcheduno suo suddito le robbe che lor portano, & quello che a loro manca, & a tempo, & a loco spedire quelli che hanno d'andare inanti, & quelli che hanno da restare sollecitarli, che finito che sarà il Pranzo, ouero la Cena, facciano la rassegna di tutte le maſsseritie con il loro inuentario, et ogni cosa sia incassato, et sopra tutto alli fachini

non

Digitized by Google

non gli manchino corde da legar le casse, et altre masseritie, et fare che li facchini siano bene accommodati, et così facendo, il Principe sarà ben seruito. Appresso alli facchini sopradetti, trouo essere di gran necessità quattro acquaroli con loro caualcature, et copelle serrate a chiaue per portare acqua alla Cucina; Et non sarebbe anco male hauere con essi dui huomini fidati, et prattichi nell'offitio della Cucina, quali occorrendo, che uno delli maestri, o aiutanti, s'ammalasse potessero supplire. Delli ragaglieri che hanno a seguitare sempre la corte, non ne parlo, perche questo tocca alli mastri a far elettione d'huomini fidati, e conosciuti dalli officiali, per molti rispetti. Et essi aquaroli per uiaggio (quando le caualcature saranno uote) con le sue corde, et altri strumenti necessarij, porteranno li fagotti delli garzoni di Cucina, laquale non uuol meno di otto muli, acciò possa mutarsi per uiaggio quando quelli che sono carichi saranno stracchi, o per sorte spallatti, o zoppi, come molte volte occorre.

Il Fine del Quarto Libro.

Digitized by Google

TAVOLA DEL QVARTO LIBRO;

DELL'IMBANDIRE LE VIVANDE.

MESE DI APRILE.

Pranzo alli 8. d'Aprile, con due seruitij di Credenza, et uno di Cucina, seruito a due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti. à car. 124
Cena col medesimo ordine del pranzo. 124
Pranzo alli 15. d'Aprile, con due seruitij di Credenza, et due di Cucina, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, et tre Trincianti. 125
Cena col medesimo ordine del pranzo. 126
Pranzo alli 25. d'Aprile con tre seruitij di Cucina, et due di Credenza, seruito a cinque piatti, con cinque Scalchi, et cinque Trincianti. 135
Cena col medesimo ordine del pranzo. 138
Pranzo in giorno magro nel detto mese, con due seruitij di Credenza, et due di Cucina, seruito a due piatti, con due Scalchi, et due Trincianti. 130
Cena col medesimo ordine del pranzo. 130

MESE DI MAGGIO.

Pranzo alli 8. di Maggio, con due seruitij di Credenza, et due di Cucina, seruito a tre piatti, con tre Scalchi, et tre Trincianti. 142
Cena col medesimo ordine del pranzo. 143
Pranzo alli 15. di Maggio, di carne di uitella sola, con due seruitij di Credenza, et due di Cucina, seruito a quattro piatti, con quattro Scalchi, et quattro Trincianti. 144
Cena col medesimo ordine del pranzo. 145
Diuerse altre uiuande che si fanno di carne di uitella. 146
Pranzo alli 25. di Maggio, con quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cucina, seruito a sette piatti, con sette Scalchi, et sette Trincianti. 147
Cena col medesimo ordine del pranzo. 149
Pranzo in giorno magro nel detto mese di Maggio, con quattro seruitij di Credenza, et quattro di Cucina, seruito a otto piatti, con otto Scalchi, et otto Trincianti. 150
Cena col medesimo ordine del pranzo. 153
Collatione fatta all'vltimo di Maggio in giorno di Venere in Trasteuere in vn giardino. 155

MESE

Digitized by Google

TAVOLA

MESE DI GIVGNO.

Pranzo alli 8. di Giugno con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a due piatti, con due scalchi, & due trincianti. 156
Cena col medesimo ordine del pranzo. 156
Pranzo alli 15. di Giugno, con un seruitio solo di cucina, & due di credenza, seruito a quattro piatti con quattro scalchi, & quattro trincianti. 158
Cena col medesimo ordine del pranzo. 159
Pranzo alli 25. di Giugno, con quattro seruitij di credenza, & quattro di cucina, seruito a dieci piatti, con dieci scalchi, & dieci trincianti. 160
Cena col medesimo ordine del pranzo 162
Pranzo in giorno magro nel detto mese, con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a sei piatti, con sei scalchi, & sei trincianti. 164
Cena col medesimo ordine del pranzo. 167
Collatione fatta all'vltimo di Giugno a Montecanallo nella uigna dell'Illustrissimo, & Reuerendiss. Cardinal di Carpi, Ridolfo Pio, dal Sig. Gio. Lodouico fratello del detto Card. 160

MESE DI LVGLIO.

Pranzo alli 8. di Luglio con un seruitio solo di cucina, e due di credenza, seruito a tre piatti con tre scalchi, et tre trincianti. 167
Cena col medesimo ordine del pranzo, con un seruitio piu di cucina. 158
Pranzo alli 15. di Luglio, con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a quattro piatti, con quattro scalchi, & quattro trincianti. 169
Cena col medesimo ordine del pranzo, con un seruitio solo di cucina, & due di credenza. 170
Pranzo alli 25. di Luglio con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a otto piatti, con otto scalchi, et otto trincianti. 171
Cena col medesimo ordine del pranzo. 172
Pranzo in giorno magro nel sopradetto mese di Luglio, fatto d'oua, et butiro solamente, il quale potrà seruire d'ogni mese, seruito a cinque piatti, con cinque scalchi, et cinque trincianti, con due seruitij di cucina, et due di credenza. 174
Cena col medesimo ordine del pranzo. 174
Collatione fatta all'vltimo di Luglio, in giorno di Domenica dopo il uespro, con tre seruitij, seruita a sette piatti, con sette scalchi, e sette trincianti. 175

MESE

Digitized by Google

TAVOLA

MESE DI AGOSTO.

Pranzo alli 8. d'Agosto con vn seruitio solo di cucina, et due di credenza seruito a tre piatti, con tre scalchi, & tre trincianti. 176

Cena col medesimo ordine del pranzo, con vn seruitio piu di cucina, & sarà in arbitrio di seruire insalate anchora che non use, quando si serue no melloni. 177

Pranzo alli 15 d'Agosto con due seruitij di cucina, et due di credenza, seruito a sei piatti, con sei scalchi, et sei trincianti. 178

Cena col medesimo ordine del pranzo, con un seruitio solo di cucina. 179

Pranzo alli 25. d'Agosto, con tre seruitij di credenza, et tre di cucina, seruito a dieci piatti, con dieci scalchi, et dieci trincianti. 180

Cena col medesimo ordine del pranzo. 181

Pranzo in giorno magro nel detto mese d'Agosto con due seruitij di credenza, et due di cucina, seruito a sette piatti, con sette scalchi, & sette trincianti. 173

Cena col medesimo ordine del pranzo, con un seruitio piu di cucina. 184

Collatione fatta all'ultimo d'Agosto in una uigna doppo il uespro in giorno magro con tre seruitij, seruita a cinque piatti, con cinque scalchi, & cinque trincianti. 185

MESE DI SETTEMBRE.

Pranzo alli 8. di Settembre con un seruitio solo di cucina, & due di credenza, seruito a due piatti, con due scalchi, et due trincianti. 186

Cena col medesimo ordine del pranzo. 187

Pranzo alli 15. di Settembre con vn seruitio solo di cucina, et due di credenza, seruito a quattro piatti, con quattro scalchi, et quattro trincianti. 188

Cena col medesimo ordine del pranzo. 189

Pranzo alli 24. di Settrembre con due seruitij di credenza, & tre di cucina, seruito a dieci piatti, con dieci scalchi, et dieci trincianti. 190

Cena col medesimo ordine del pranzo. 191

Pranzo alli 28. di Setembre all'improuista, seruito con due scalchi, et due trinciani, a due piatti 192

Cena col medesimo ordine del pranzo. 192

Pranzo nell'antescritto mese in giorno magro, del qual pranzo si cauerà la cena, con due seruitij di credenza, et due di cucina, seruito a undeci piatti, con undeci scalchi, et undeci trincianti. 193

Cola-

Digitized by Google

Colatione fatta all'ultimo di Settembre in giouno grasso con tre seruitij, seruita a noue piatti, con noue scalchi, et noue trincianti. 194

MESE DI OTTOBRE.

Pranzo alli 8. d'Ottobre con due seruitij di credenza, et uno di cucina, seruito a tre piatti, con tre scalchi, e tre trincianti. 195
Cena col medesimo ordine del pranzo. 195
Pranzo alli 15. d'Ottobre con due seruitij di credenza, et due di cucina, seruito a quattro piatti, con quattro scalchi, et quattro trincianti 196
Cena col medesimo ordine del pranzo. 197
Pranzo alli 21. d'Ottobre con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a cinque piatti, con cinque scalchi, et cinque trincianti. 198
Cena col medesimo ordine del pranzo. 200
Pranzo alli 28. d'Ottobre mescolato di grasso, et magro, con dui seruitij di credenza, et quattro di cucina, il quale pranzo seruirà ancora per cena, con otto seruitij, et antipasti, et postpasti, seruito a otto piatti, con otto scalchi, et otto trincianti. 201
Cena in giorno magro nel detto mese, con tre seruitij di credenza, et quattro di cucina, laqual cena potrà seruire per pranzo, seruita a noue piatti con noue scalchi, et noue trincianti. 204
Collation fatta all'ultimo d'Ottobre in giorno di Venere a un'hora di notte, seruita a tre piatti, con tre scalchi, et tre trincianti. 208

MESE DI NOVEMBRE.

Pranzo alli 8. di Nouembre con un seruitio solo di cucina, et due di credenza, seruito a due piatti con due scalchi, et due trincianti. 209
Cena col medesimo ordine del pranzo. 209
Pranzo alli 15. di Nouembre con due seruitij di credenza, et due di cucina, seruito a tre piatti, con tre scalchi, et tre trincianti. 209
Cena col medesimo ordine del pranzo. 210
Pranzo alli 21. di Nouembre con due seruitij di credenza, et due di cucina, seruito a cinque piatti con cinque scalchi, et cinque trincianti. 211
Cena col medesimo ordine del pranzo. 212
Pranzo alli 28. di Nouembre, con tre seruitij di credenza, et quattro di cucina, seruito a dieci piatti con dieci scalchi, et dieci trincianti. 213
Cena col medesimo ordine del pranzo. 215
Pranzo in giorno magro nel mese antescritto; Il quale potrà seruire per cena, con

Digitized by Google

na, con tre seruitij di cucina, et due di credenza, seruito a tre piatti, con tre scalchi, et tre trincianti. 218
Collatione fatta all'ultimo di Nouembre in giorno grasso, a un'hora di notte, dopo che fu recitata una Comedia, intitolata gl'Ingannati, con tre seruitij, seruita a sette piatti, con sette scalchi, et sette trincianti. 219

MESE DI DECEMBRE.

Pranzo alli 8. di Decembre con un seruitio solo di cucina, et due di credenza, seruito a due piatti, con due scalchi, et due trincianti 220
Cena col medesimo ordine del pranzo antescritto. 221
Pranzo alli 15. di Decembre con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito a quattro piatti con quattro scalchi, et quattro trincianti. 222
Cena col medesimo ordine del pranzo. 223
Pranzo alli 25. di Decembre, con tre seruitij di credenza, et tre di cucina, seruito a otto piatti, con otto scalchi, et otto trincianti 224
Cena col medesimo ordine del pranzo. 225
Cena in giorno magro nell'antescritto mese di Decembre, laquale seruirà per pranzo, con quattro seruitij di credenza, et quattro di cucina, seruita a tredeci piatti, con tredeci scalchi, et tredeci trincianti. 227
Collatione fatta all'ultimo di Decembre, a due hore di notte, doppo che fu recitata una comedia di Plauto intitolata il Pseudolo, con quattro seruitij, seruita a dieci piatti, con dieci scalchi, et dieci trincianti. 231

MESE DI GENNARO.

Pranzo alli 8. di Gennaro con un seruitio solo di cucina, et due di credenza, seruito a tre piatti, con tre scalchi, et tre trincianti. 230
Cena col medesimo ordine del pranzo. 231
Pranzo alli 15. di Gennaro, con due seruitij di cucina, et due di credenza, seruito a cinque piatti, con cinque scalchi, et cinque trincianti 232
Cena col medesimo ordine del pranzo. 233
Pranzo alli 25. di Gennaro con tre seruitij di cucina, et quattro di credenza, seruito a sette piatti, con sette scalchi, et sette trincianti. 234
Cena col medesimo ordine del pranzo. 235
Pranzo preparato per la seconda incoronatione di Pio V. Pont. Opt. Max. alli 17. di Gennaro 1566 in giorno di Venere, con quattro seruitij di credenza, et due di cucina, quale poi non si fece, et si haueua da seruire a undici piatti, con undici scalchi, et undici trincianti, eccettuando il piatto di sua Santità. 237

Cena

Digitized by Google

Cena fatta all'ultimo di Genaro con quattro seruitij, seruita à 6. piatti, con 6. scalchi, & 6 trincianti. 237

MESE DI FEBRARO.

Pranzo alli 8. di Febraro, senza saluaticine, con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito à 2. piatti, con 2. scalchi, & 2. trincianti. 241
Cena col medesimo ordine del pranzo. 242
Pranzo alli 16. di Febraro, con due seruitij di credenza, & due di cucina, seruito à tre piatti con tre scalchi, & tre trincianti. 243
Cena col medesimo ordine del pranzo. 244
Pranzo all'ultimo di Febraro in giorno di Carnouale, con tre seruitij di credenza, & quattro di cucina, seruito à dieci piatti con dieci scalchi & dieci trincianti. 245
Cena col medesimo ordine del pranzo antescritto. 247
Pranzo in giorno magro nell'antescritto mese, d'oua, butiro, & cascio, & patte, senza pescie, eccettuando l'insalate, & le condite, con due seruitij di credenza, & dua di cucina, seruito à sette piatti, con sette scalchi, & sette trincianti. 247
Cena col medesimo ordine, & con le medesime viuande del pranzo antescritto. 251
Collatione fatta all'ultimo di Febr. à Montecauallo, nella sala dell'illustriss. & Reuerendiss. Car. Bellaia, à un'hora di notte doppo che fù recitata una comedia in lingua Francese, Bergamasca, Venet. & Spagn. con quattro seruitij, seruita à 8. piatti, con 8. scalchi, et 8. Trincianti. 252

MESE DI MARZO.

Pranzo alli 8. di Marzo con un seruitio solo di cucina, et dua di credenza, seruito à due piatti con due scalchi, et due trincianti. 254
Cena col medesimo ordine del pranzo. 255
Pranzo alli 15. di Marzo con due seruitij di cucina, et tre di credenza, seruito à 6. piatti, con 6. scalchi, et 6. trincianti. 243
Cena col medesimo ordine del pranzo. 257
Pranzo all'ultimo di marzo con quattro seruitij di credenza, et quattro di Cucina, seruito à dieci piatti, con dieci scalchi, et dieci trincianti. 251
Cena col medesimo ordine del pranzo. 311
Pranzo nell'antescritto mese in giorno magro d'un storione solo, ilquale potrai seruire d'ogni mese in Roma, et in altri luoghi, dove se ne troua

Digitized by Google

quasi sempre con due seruitij di credenza,& due di cucina,seruito à cinque piatti,con cinque scalchi, & cinque trincianti. 263
Cena col medesimo ordine del pranzo. 263

QVADRAGESIMA.

Pranzo alli 16.di Quadragesima con due seruitij di credenza,& due di cucina,seruito à tre piatti,con tre scalchi,& tre trincianti. 264
Pranzo alli 18.di Quadragesima,con due seruitij di credenza,& due di cucina seruito à 4.piatti,con 4.scalchi,& 4.trincianti. 265
Pranzo alli 30.di Quadragesima con quattro seruitij di cucina,& tre di credenza,seruito à 9.piatti,con 9.scalchi,& 9.trincianti. 267
Pranzo fatto in Trastevere dall'Illustriss. Card. Lorenzo Campeggio Bolognese,alla Cesarea Maestà di Carlo Quinto Imperatore quando la sua Cesarea Maestà entrò in Roma del mese d'Aprile 1536.in giorno quadragesimale,seruito a 3.piatti,con 3.scalchi,& 3.trincianti,eccettuando il piatto di sua Cesarea Maestà. 269
Pranzo in die Veneris sancti,senza alcuna sorte di pesce fresco,& salato,eccettuando l'insalate,con 3.seruitij di credenza,& tre di cucina,seruito à 4.piatti,con 4.scalchi,& 4.trincianti. 273
Summario,& preparatione di massaritie di cucina per un viaggio che si uolesse fare per ogni gran principe. 276

FINE DELLA TAVOLA.

Digitized by Google

LIBRO V. DELLE PASTE, DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

SI come ui ho mostrato nel primo libro à conoscere le cose necessarie all'officio del Cuoco. Et nel secondo à far diuerse viuande per li giorni di grasso. Nel terzo à conoscer la statura, & stagion di piu sorte pesci, cõ lo stile che hauerete da tener in farne le viuande per li giorni di magro. Nel quarto l'ordine che s'ha da osseruar in presentare le viuande in mano de' Scalchi, o di nare diuerse masseritie, et insieme à seruir ad un Conclaue de Reuerendiss. Cardinali. Nel presente ancora che è il quinto indrizzato al Reuerend. S. Don Frã cesco Rinoso, Scalco secreto di N. S. insieme con gl'altri, ui uengo à mostrare (come potrete uedere) l'ordine che u'è necessario tenere, in fare diuerse sorte di pastic ci, crostate, torte, & altri lauorieri di pasta, cotti al forno, sotto il testo, & fritti. Delle paste piene, & sottestate che uanno cotte in brodo, in latte, & acqua, in questo libro io non ne parlo, perche se n'è parlato assai nel libro delle viuãde sì da grasso, come da magro.

Per far pasticcio di lingua di boue in sfoglio. Cap. I.

PIGLISI *la lingua del boue fresca, & facciasi perlessare in acqua, & sale, sino a tanto che sia ben cotta, & cotta che sarà cauisi, & gli si leui quella pelle che ha sopra, et lasciasi raffreddare, spoluerizzisi di pepe, garofali, cannella, genegnero, noci moscate, et sale, et la quantità delle spetierie sarà secondo il giuditio; et pigliasi farina di grano setacciata per il setaccio chiaro, di modo che in esso setaccio nõ resti se nõ la semola, et impastisi cõ acqua fredda sẽza sale, che impastãdola cõ acqua calda, et cõ sale, fa liquido, et facilmẽte crepa, et non è cosi buona, massime l'Estate, ma l'inuernata, q̃ lo sarà q̃lli ẽrã freddi, basta che l'acqua habbia più il freddo, perche tanto gli nuoce il troppo freddo, quãto il troppo caldo; Et impastata che sarà, rimenisi sopra una tauola p spatio di mezz'hora, et pugnisi cõ i pugni, ouero si gramoli, sino a tãto che la pasta habbia il pastoso, et del sodo, et d'essa pasta se ne facci*

Digitized by Google

un sfoglio tondo, d'altezza d'un mezzo dito, et sopra essa pasta si pongano fette di lardo larghe un palmo, et spolverizzisi il lardo, et lo sfoglio delle medesime spetierie sopradette, et mettasi la lingua sopra il lardo, con altretanto lardo di sopra, spolverizzato anchora esso della spetieria detta, et con acqua, ouero chiare d'oua battute, si bagnerà circa il sfoglio, et si serrerà nel mezzo la lingua, facendo in modo che la parte di sopra si venga a congiungere con quella di sotto, et venga ouata come l'ofelle, mettasi il pasticcio nel forno che sia caldo, come se si volesse cuocere il pane, et si faccia cuocere, et se auanti che si ponga in forno se gli vorrà dare il colore con acqua tinta di zafferano, sarà in arbitrio, perche dandolo con l'oua, il pasticcio piglia troppo presto il colore, ma quando la pasta sarà fatta, come ho detto di sopra, con farina grossa, verrà assai più colorita da se, che non fareb be se fusse fatta di fior di farina; per tanto cotto che sarà cauisi del forno, et non ha uendoli dato il color prima col zafferano, o oua, ungasi, subito che è cauato del forno con una cotica di lardo, che gli darà il colore, et tal pasticcio resiste più all'aere, che non fa se fusse il sfoglio fatto di fior di farina, perche quello ch'è fatto con il fiore di farina, et acqua tiepida, et sale, et grasso, stando all'aere crepa la crosta, et non è cosi bello di uista; ma uolendo magnare la pasta, sarà meglio di quello di sopra. Per tanto non lo uolendo seruire subito cauato del forno, et uolendolo ser uire caldo, tengasi coperto con un drappo perche non crepi la crosta, et per un'ho ra si conseruerà caldo. Tal pasticcio si conserua la state freddo per tre giorni, et l'Inuernata per otto; et uolendosi porre la lingua cruda in pasticcio, leuisegli quel la pelle di sopra con acqua calda, et facciasi stare per ott'hore nell'adobbo, fatto d'a ceto, sale, uin bianco, o igano, et mosto cotto, et spighi d'aglio, et pepe: cauisi, et la sciasi scolare, et s'impillotti di lardo per il lungo, il qual lardo sia stato spolverizza to della medesima spetieria sopradetta, & tengasi l'ordine di porla nello sfoglio che si tiene di sopra con il lardo, et spetierie, et facciasi cuocere nel modo sopradetto auuertēdo che la lingua cruda sia più agiata, cioè habbia più campo nello sfoglio, che la cotta, perche quando essa lingua sente il caldo, gonfia, et solleua la pasta, et non trouandosi abbondeuole di pasta, facilmente crepa la crosta, et subito, che il pa sticcio comincia a sollenarsi, se gli faccia un buco nel mezzo con l'uncino, o con il manico della cocchiara, et si faccia finir di cuocere.

Per fare la lingua di Boue in cassa. Cap. II.

PIGLISI la lingua fresca, et si facci piu di mezza cuocere con acqua, et sa le, et se gli leui la pelle, et si tagli in rotoli, et si impillottino essi rotoli di presciutto, ouero di gola di porco salata, et si spolverizzino di pepe, canella, garofani, et gengenero, pesti insieme con sale. Poi habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta

Digitized by Google

fatta di farina setacciata, & impastata con acqua fredda, & oua, & sale, & un poco di strutto, laqual cassa nō sia troppo sottile, & piu larga in fondo che in cima, & si ponghino nel fondo della cassa alcune fettoline di lardo, con i ruotoli della lingua sopra, & prugne, & uisciole secche, con un poco di zuccaro, & della medesima spetieria, & coprasi il pasticcio con un coperchio di grandezza del fondo della cassa, perche se fusse alla misura della bocca, il pasticcio uerrebbe bisforto, & facilmente creparebbe; coperto che sarà se gli dia il colore con oua battute, ouero con acqua tinta di zafferano, & facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà seruisi caldo. Ma uolendosi mettere la lingua cruda nella cassa del pasticcio, facciasi la cassa del pasticcio di farina grossa, come si dice nel capitolo soprascritto, & si lasci riposare per un mezzo quarto d'hora. habbisi la lingua tagliata in ruotoli, & priua della pelle, & stata in adobbo fatto nel modo del soprascritto capitolo, ouero soppressata con sale, & spetierie, si ponghino i detti ruotoli nella cassa del pasticcio cō alcune fettoline di ventresca di porco salata senz'osso sotto, & si spoluerizzino della medesima spetieria, & coprasi il pasticcio, facendo nel mezzo il suo pecoletto, & cuocasi nel forno, facendo il buco nel modo del soprascritto capitolo, & com'è presso a cotto si pigli una cocchiara dello adobbo, & pongasi dentro per il buco, & si faccia finire di cuocere, ma a quella che sarà stata soppressata, in luogo dell'adobbo se gli ponga mosto cotto, aceto, & sugo di melangole. In tutti questi sopradetti modi si può accommodare la lingua della uacina, & della bufala fresca.

Per fare pasticcio di guancie, occhi, & grugni di Boue. Cap. 111.

PIGLISI *il grugno, & se gli leui la pelle che ha incirca con l'acqua calda & gl'occhi si priuino della luce negra, & taglinosi in dui pezzi, le guancie si battano minute con altretanto lardo, come si batte la salciccia, & si mescoli con esse guancie battute pepe, cannella, garofali, noci moscate, & sale. Cosi si spoluerizzino gl'occhi, & il grugno, & habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta d'una delle paste dette nel primo cap. & si pongano dentro le guancie battute, & sopra esse un poco di cipollette soffritte, & accommodinsi gl'occhi, & il grugno cō altretante cipollette soffritte sopra, cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & come è presso à cotto si metta per il buco dentro un poco d'agresto, & mosto cotto, & cotto che sarà, sernasi caldo. anchora li si può aggiungere con le cipollette, prugne, & uisciole secche. In questo modo si può accommodare quella parte del l'animelle che stà appiccata al gargaruccio della lingua, & anchora le ceruella perlessate tagliate in bocconi con fette di presciutto.*

Digitized by Google

Per far pasticcio di Lombolo di Boue. Cap. IIII.

PIGLISI *il lombolo di boue che sta sotto alle costе, & sotto al rognone, il quale è piu tenero di quello che sta sopra le costе, che è tondo, & s'adomanda lombolo schinale, & nettisi di quella pellicina, che ha incirca, & de nerui, & si batta con un bastone per il lungo, ouero con la lama del coltello; questo si fa perche sia piu tenero, & poi che è battuto si sbruffi d'aceto rosato, & s'impilletti con il lardo per il lungo, & si facci stare per due hore in una compositione di pepe, garofali, cannella, gengeuero, sale, & noci moscate, & si metti in un sfoglio di pasta, fatto di farina setacciata grossamente, come si dice nel primo capitolo, con fette di lardo sotto, et sopra, nel modo che si è posta la lingua al cap. 1. et si faccia cuocere al forno nel modo sopra scritto; et cotto che sarà si potrà seruire caldo, et conseruare l'Estate per quattro giorni, et l'Inuernata per otto, et anchora si potrebbe fare stare prima nell'adobbo, et in tutti i modi, che è stata la lingua; In questo modo si può acconciare il lombolo schinale, qualunque uolta sarà priuo di pelle, nerui, et ossa.*

Per fare pasticcio di polpa di coscia di Boue. Cap. V.

PIGLISI *la carne magra della coscia del boue, laquale non sia ne troppo frolla, ne troppo fresca, perche essendo frolla ha poco sugo, et essendo troppo fresca riesce dura, di modo che d'Estate non passi un giorno, et d'Inuernata due, et si batta con un bastone, et impillottisi di lardo uergellato, et facciasi stare per un giorno nel l'adobbo come la lingua, ouero in soppresso cõ pepe, et sale; ma quello che sarà in soppresso, si faccia che stia in un uaso di terra, o di legno, accioche il sangue non si spanda, et habbisi apparecchiato uno sfoglio di pasta, ouero cassa fatta di farina grossa come si dice nel primo capitolo, et inuolta che sarà la carne nella spetieria antedetta, si porrà nello sfoglio, o cassa, ma essendo stata in soppresso, si riuolga nel suo sangue, giungendoli un poco piu spetieria, et coprasi il pasticcio, et si faccia cuocere con piu lento fuoco de' sopradetti, non mancando di fargli il buco di sopra; et cotto che sarà, si seruirà caldo, et freddo a beneplacito. Et qualunque uolta che il boue, o la uaccina sarà di mezza età, sarà assai meglio per fare pasticci, che quando è decrepito. In questi modi si potrebbe accommodare un'altra parte di coscia, la quale s'addomanda il pesce, che sta nella parte di dentro, et ritondo, et molto piu asciutto, che non è l'altra parte della coscia, et uuole stare assai piu in soppresso, ouero in adobbo, che non sta l'altra parte, et alle uolte si fa piu di mezzo cuocere con uino, acqua, et aceto, con spetierie, auanti che si ponga in cassa, ma quando sarà battuto alquanto col bastone, et accommodato come il lombolo al cap. sopra-*

Digitized by Google

prescritto, sarà assai migliore, che se si cuocesse in uino. Et quando si cuece in uino, si fa per fare piu presto, et per mettere meno passa nel pasticcio. Per cotto che sarà in qualunque modo che si uoglia, si puo seruire caldo, et conseruare.

Per far pasticcio di zinna di Vaccina. Cap. VI.

PIGLISI *la zinna della uaccina, piu presto della prima figliatura leghino i cappezzoli con lo spago, acciochè non esca il latte, et facciasi alessare con acqua, et sale, sino a tanto che sia ben cotta; cauisi del brodo, e si lasci raffreddare, taglinsi i capezzoli, et si nettino della pellicina, impillottandosi di lardo, ouero presciutto grasso che sia stato inuolto in pepe, cannella, garofali, gengenero, et noci moscate, et babbiasi apparecchiato lo sfoglio fatto nel modo del primo capitolo con fette di lardo sopra, et si spoluerizzi esso sfoglio, et lardo della sopradetta spetieria, et zuccaro; Il simile si facci della zinna, cioè pongasi essa zinna sopra lo sfoglio cõ altretanto lardo, et spetierie sopra et facciasi cuocere, et come è presso a cotta, per il buco di sopra, se li giungerà un bicchiere d'agresto chiaro, ouero sapor d'uua passa, et si facci finire di cuocere. Ma uolendosi conseruare, non occorre metterci ne l'agresto, ne il sapore. In questo modo si potrà far in cassa intiera, ò tagliata in pezzi.*

Per far Pasticcio di testa di Vitella mongana senz'osso ripiena. Cap. VII.

PIGLISI *la testa pelata con acqua calda, subito che è morta la uitella. Questo si fa perche rimanga piu bianca, et perche piu facilmente si possan cauare gl'ossi, cauisegli la lingua, et poi che è cauata, s'inuolga la testa in un drappo lino a piu doppij, et con un pistone si batta sopra quel drappo rompendo gl'ossi della testa, et con destrezza si cauino detti ossi, riuolgendo la testa, che quello ch'è di dentro, uada di fuori, et cuscinsi le parti dinanzi con lo spago, et si lauin molto bene a piu acque. Poi babbisi una compositione fatta di carne uitellina battuta, mescolata con cascio grattato, et oua, et uua passa, et lardo, et pepe, cannella, garofali, et herbuccie tagliate minute, et empiasi la testa della detta compositione, et con lo spago, si cusci in modo che non possa uscire il pieno, et pongasi nella cazzuola con acqua fredda, et facciasi leuare il bollo, et come si uede che la testa ha preso la sua forma, si caui, et lasciasi raffreddare. Poi babbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta a nauicella; nel fondo, et intorno della quale sian fette di lardo grosse, spoluerizzate di pepe, garofali, cannella, zuccaro, gengenero, et noci moscate. Al simile si spoluerizzi la testa, et mettasi in la cassa, et sopra essa testa mettasi una fetta di lardo larga, et un'altra fetta di carne uitellina, p conseruarla morbida, et si spoluerizzi ogni cosa della det-*

Digitized by Google

la ſpetieria,& ſale;Se gli occhi della teſta deſſino faſtidio,diaſegli un taglio appreſſo alla gnocca in modo che ſi poſſino accommodare in la caſſa; copraſi il paſticcio, & ſi faccia cuocere nel forno, & cotto che ſarà,ſeruaſi caldo, & non la uolendo ammaccare,ſe gli cauino l'oſſa nel modo che ſi dice nel libro delle uiuande a capitoli 24. anchora ſi può mettere in paſticcio ſenza impirla, & ſenza cauargli l'oſſa,ma ſolo nettarla nelle narici,& d'ogni immonditia,& cauiſegli la lingua,& i denti.In queſto modo ſi può fare anchora,quando ſarà ſcorticata, & quanto la teſta ſarà piu piccola ſarà migliore.

Per fare paſticcio di lingua di uitella mongana in piu modi. Cap. VIII.

PIGLISI *la ligua,et facciaſi mezza cuocere cõ brodo d'altra carne,ouero con acqua;& ſale,cauiſi,& ſi priui della pelle che ha incirca, & laſciſi raffreddare, & ſi tagli per il trauerſo in fette ſottili, ò groſſe a beneplacito, coſi ſi faccia di quelle animelle,c'ha intorno al gargaruccio,domandate bocche ſaporite,& ſe prima ſi uorrà ſoffriggere con un poco di ſtrutto auanti che ſi ponga in caſſa, ſarà in arbitrio.Habbiaſi apparecchiata la caſſa del paſticcio, fatta di farina ſetacciata, nel modo,che ſi dice nel primo cap. et mettaſi dentro la lingua meſcolata con pepe,garofali,cannella,zafferano,zuccaro,& uua ſpina,o agreſto intiero,& l'Inuernata in luogo dell'uua ſpina,o agreſto,ſugo di melangole,et prugne,et uiſciole ſecche.Copraſi il paſticcio,et ſi faccia cuocere al forno, et uolendoſi con la ſalza d'uua paſſa,o d'altra ſorte,come ſarà ſtato in forno per mezz'hora, ſi ponga la ſalza dentro per il buco di ſopra,et ſi faccia cuocere.ma in quello che ſi ponerà la ſalza, non ſi porrà ne prugne,ne uiſciole ſecche.Eſſa lingua ſi potrebbe mettere nella caſſa intiera,hauendogli dato un taglio per mezzo,acciò ſi poſſa accommodar in ruotolo,ouero ſfenderla per il lungo in due parti;ma ſe tal lingua ſi uorrà ſeruire fredda,ſi metta nella caſſa intiera,ſenza ſapore,et ſenza altre materie, ma con piu ſpetierie,et ſale,et fette di preſciutto,ouero lardo.In queſto modo ſi può accommodare ogni ſorte di lingue di animali quadrupedi detti nel libro delle uiuande; ma uolendone fare paſticcio ſfogliato,tẽgaſi l'ordine del paſticcio ſfogliato delle animelle di uitella ſottoſcritte al capitolo 11.*

Per fare paſticcio d'animelle di Vitella. Cap. IX.

PIGLINSI *l'animelle immediate morta la uitella,et lauinoſi i piu acque,le nãdogli il ſangue che molte uolte hanno incirca, et ſi piglierà la parte migliore, taglieraſſi in pezzi di groſſezze d'un oue, et ſi ſpolueriẓino di pepe, cannella, garofali, noci moſcate, et pigliſi preſciutto che habbia del graſſo, et del magro tagliato a dadi, et medolla di boue, ouero rognone di uitella battuto, cioè il ſuo graſſo, et habbiſi apparecchiata la caſſa del paſticcio grande, et piccola, ſecondo la quantità dell'animelle, et ſi ponga nel fondo la medolla del*

boue

Digitized by Google

boue, ouero il grasso battuto, & una parte del presciutto, & sopra essi si metta l'animelle con altrettanta materia sopra, giungendole una spina, ò agresto intiero, ouero vua passa. Questo sarà secondo i tempi: copraſi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & seruasi caldo, & volendo tal pasticcio con la salza, fatta di rossi d'oua crude, zuccaro, & agresto chiaro, non occorre metterci uua spina, ne agresto intiero, ne l'uua passa. Si può anchora far trarre un boglio all'animelle auanti, che si taglino, ma io temo che mettendole crude sono piu saporite, & in luogo della medolla di boue, ò grasso battuto, si può mettere nel fondo del pasticcio, della cõpositione di ceruellate, ò di salsiccia fina, & con esse animelle l'Autunno, & l'Inuernata si può mettere di tartufoli crudi mondi, & la Primauera di prugnoli.

Per far pasticci d'animelle di Vitella mongana battute. Cap. X.

PIGLISI *la parte migliore dell'animelle nette nel modo del capitolo sopra scritto, & faccinosi trarre due bolli con acqua, & sale, & si battino con li coltelli non troppo minute, & con esse medolla di boue tagliata in bocconcini, & un poco di presciutto grasso tagliato à dadi, & si mescoli con esse noci moscate, garofoli pepe, canella, & un poco di zuccaro, & zafferano. La Primauera uua spina, l'Estate agresto intiero, l'Inuernata uua passa, e habbisi apparecchiata una cassa fatta at fiore di farina, rossi d'oua, & un poco di strutto, sale, & in essa cassa si metti la compositione ricolta, di modo che uenga su dritta a foggia d'una Piramide, questo si fa accioche tenga sollenato il coperchio: si copra il pasticcio, & faccisi cuocere al forno, & come sarà presso à cotto: per il buco di sopra, se gli potrà ponere rossi d'oua sbattuti, con agresto chiaro, & un poco di brodo, & cotto che sarà, seruasi caldo; tal pasticcio vuole cuocersi adagio, & se pigliasse troppo colore di sopra, cuoprisi con un foglio di carta straccia doppio. Et cosi si potrà fare a gl'altri pasticci, quando pigliano troppo colore.*

Per far pasticci sfogliati d'animelle di Vitella mongana. Cap. XI.

PIGLISI *fiore di farina, & si impasti con rossi d'oua, acqua tepida, sale, & un poco di strutto, & tal pasta sia piu presto molle, che troppo dura, & vuole essere bene menata su la tauola, facciasene uno sfoglio sottile, piu presto lungo, che largo, & ungasi per tutto di strutto liquefatto, che non sia troppo caldo, & cominciſi dal capo piu stretto del sfoglio, & riuolgasi, & si faccia un ruotolo tondo, di grossezza di piu d'un braccio d'huomo, & sopra tutto si faccia che sia sodo, & si possa tagliare; poi si tagli il ruotolo d'altezza di due dita, et habbisi apparecchia*

ta

Digitized by Google

ta un'altra pasta soda, ben menata, fatta di fiori di farina, rossi d'oua, acqua, & sale senza grasso, & d'essa pasta si facci un coppello, cioè il fondo della cassa, il quale uenga quasi all'altezza della sfogliatura, perche senz'esso la sfogliatura non starebbe dritta, & nel cuocere il sugo uscirebbe fuori; hor fatta che sarà la cassetta, pongasi dentro una compositione, fatta come quella del soprascritto capitolo, tenendo il medesimo ordine di far stare la compositione alta, & ricolta, perche il coperchio che sarà fatto della medesima pasta sfogliata, nel cuocere posa meglio sfogliarsi, & auanti che si ponga nel forno, ungasi il pasticcio di strutto liquefatto, & piu presto sia freddo, che caldo, per meglio poterli appiccare alla pasta, & poi si metta nel forno, il quale forno sia nettissimo, & ugnale nel fondo, et sia moderatamente caldo, ma piu caldo sopra, che sotto, perche la sfogliatura possa meglio aprirsi, et come comincia a sfogliarsi, ungasi di strutto con un pennello legato in capo d'un bastone, non lo mouendo del forno, et cosi si farà due, ò tre uolte, et cotto che sarà, di ogni tempo uuole essere seruito caldo spolueriz̃ato di zuccaro, et se gli si uorrà porre un poco di quel sapore, che s'è posto al soprascritto, sarà in arbitrio, & sempre che il forno sarà basso di cielo, sarà sempre meglio per cuocere pasle, pche tutte le paste sfogliate uogliono piu p̃sto il foco gagliardo sopra che sotto. A un'altro modo si potrebbe far la pasta, come fanno gli pasticcieri di Roma; la quale pasta nõ è di quella bontà della sopradetta, ma all'occhio par migliore, che al gusto, impastisi fiore di farina cõ acqua tepida, & sale, & facciasi assai piu molle che la sopradetto, & alle uolte sono dui che fanno la detta pasta, cioè uno tien la pasta tra le mani, e l'altro la tira, come si fa le lasagne fatte a telaro, et l'onge di strutto, e nel cuocere che fanno essi pasticci p meglio custodirli, tengono acceso appresso alla bocca del forno un pezzo di legno secco, & quando il forno non fusse cosi ben caldo, pongasi un poco di bracie alla bocca, & turisi, non si mancando di uisitarli spesso, perche tal pasta presto si cuoce, et come piglia troppo colore non è cosi bello da uedere, ne cosi buono al gusto. In questo modo si può far delle ceruelle di uitel la perlessate, tagliate in bocconcini, mescolate con compositione di ceruellate gialle, ouero con grasso di rognone di uitella battuto, et salciccione crudo grattato con pepe, canella et zuccaro, & un poco di uua spina, ouero uua passa, et menta battuta.

Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati di coradelle di vitella. Cap. XII.

FATTA che sarà la cassetta del pasticcio in uno de sopradetti modi, habbiasi la coratella cioè il polmone della uitella alessato, et battuto minuto con il grasso del rognone d'essa uitella, et un poco di presciuto tagliato a dadi, si mescoli ogni cosa insieme con pepe, canella, zafferano, et uua spina, ouero agresto intero, et si metta nella cassetta, con quel medesimo ordine che si pongon l'animelle al capitolo soprascritto. Cuoprasi il pasticcio, et si faccia cuocere, et come sarà presso a cotto, se

non

Digitized by Google

non sarà sfogliato, pongasi dentro un saporetto fatto di brodo di zaffarano, ossi d'oua battuti, et agresto chiaro, nō sendoui uua spina, ne agresto intero, ma se sarà sfogliato, nō gli si porrà tal apore dentro, se non quando si uuole seruire, et cotto che sarà d'ogni tempo uuole essere seruito caldo. Alle uolte in essi pasticci si può mettere delle cipollette battute, et soffritte, et herbuccie battute, et in luogo d'uua spina, uua passa.

Per fare pasticcio in cassa di trippa di vitella. Cap. XIII.

NETTE, *et tagliate in pezzi, come si suole le trippe, si faccino ben cuocere senza sale, solo con un pezzo di presciutto, che non sia rancido, et cotte che saranno si cauino, et si lassino raffreddare, poi habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di fiore di farina, et rossi d'oua, come si dice nel primo cap. et si ponghino nella cassa, con compositione di ceruellate gialle, et sopra essa cōpositione, fettoline di prouatura, et cascio Parmigiano grattato, et menta, et maiorana battute, et pepe, cannella, et zafferano, et sopra esse si mettan le trippe fredde, tramezzate cō la medesima compositione, et l'ultimo suolo sia di fettoline di prouatura, et cascio grattato. Cuoprasi il pasticcio, et si faccia cuocere, et seruasi caldo d'ogni tempo. In questo modo si può fare delle trippe della uaccina, et del budello gentile, et non hauendo compositione di ceruellate, pongasi medolla di boue, et un poco di presciutto battuto minuto.*

Per fare pasticcio di fegato di Vitella. Cap. XIIII.

PIGLISI *il fegato che sia tenero, & piu presto di colore beretino che nero, et nettisi del fiele, et di quella pellicina, che ha incirca. Impillottisi per il lungo di lardo uergellato, ouero di golà di porco, iquali pillotti siano stati inuolti in pepe, cannella, garofali, gengeuero, zuccaro, et noci moscate, al simile inuolgasi il fegato, poi habbisi apparecchiato la cassa del pasticcio fatta di fiore di farina, nel modo, che si dice nel primo capitolo, per conseruare morbido il fegato, si ponga nel fondo della cassa, et intorno fette di lardo, ouero compositione di ceruellate gialle, il simile si facci di sopra il fegato, et fatto questo cuoprasi il pasticcio, et si facci cuocere, et subito cotto uuole essere seruito caldo, perche stādo riposato uerrebbe duro, et se il pezzo del fegato passerà due libre, basta che stia nel forno per tre quarti di hora, ma se sarà tagliato in pezzuoli piccoli, uorrà men tempo. In questo modo non si può accommodare il fegato di porco domestico, et saluatico, et li loro testicoli priui della prima pelle, et non hauendo compositione di ceruellate pestisi della carne di uitella magra con presciutto crudo.*

Per

Digitized by Google

Per fare pasticcio di coscia di Vitella mongana. Cap. XV.

SE *la uitella sarà picciola, pigliſi la coſcia intiera, ma ſendo groſſa, ſi può compartire in piu pezzi, priuiſi di quella pellicina che ha in circa, & uolendogli laſciare l'oſſo, sarà in arbitrio: facciaſi ſtare in una compoſitione per tre hore, fatta di pepe, garofoli, cannella, noci moſcate, & ſale. Il ſimile i pillotti, con la quale ha da eſſere impillottata, ma ſe prima ſi uorrà rifare ſu la graticola, ſarà in arbitrio, perche rifacendola il ſugo reſta in eſſa carne, & ſi ſgonfia, et nel cuocere che ſi fa, non è coſi pericoloſo il paſticcio di crepare, per tanto ſtata che ſarà in la compoſitione, ò rifatta, ò no, s'impillotti per il lungo di lardo, & habbiaſi un ſfoglio tondo fatto di farina groſſa, come ſi dice nel primo cap. & ſi ponga detta carne in eſſo ſfoglio con fette di lardo ſotto, & ſopra, ſpoluerizate della medeſima ſpetieria, & bagniſi il ſfoglio con oua sbattute, ò con acqua: chiudaſi & facciaſi il ſuo oratello in circa, et il pecollo donde poſſa ſfiatare, quando ſarà il tempo; diaſegli il colore con oua sbattute, ouero con acqua tinta di zafferano, ò doppo che è coſi cotto coſi caldo ſi può ancora dar il colore cõ una cotica di lardo. Tal paſticcio nõ uuole il fuoco troppo in preſſa, et eſſendo il pezzo di ſei libre, non uuole manco di due hore, e mezza a cuocere: ma piu ſendo la coſcia intiera, et per conſeruarlo che pigli troppo colore di ſopra, ſe gli metta ſopra fogli di carta ſtraccia, et cotto che ſarà ſi potrà ſeruire caldo, et conſeruare l'eſtate per quattro giorni, et l'inuernata per otto, uero è che quando ſi uogliono conſeruare, ſe gli pone piu ſale, et piu ſpetierie, et ſopra tutto turare il buco di ſopra, et in ogni loco, doue fuſſe crepato, perche quando l'aere penetra il paſticcio, in breue ſi muſiſſe, et putrefa, et uuole eſſere cõ ſeruato in luogo aſciutto non troppo humido, ne troppo caldo.*

Per fare paſticcio di polpettoni di Vitella ripieni in caſſa. Cap. XVI.

PIGLISI *carne magra della uitella priua di pelle, oſſa, et nerui, et facciſe me polpettoni, e s'impillottino nel modo che ſi dice nel libro delle uiuande al Cap. 43. Poi habbiaſi apparecchiata la caſſa fatta di fiore di farina, et roſſi d'oua come ſi dice nel primo capitolo, et ponganſi dentro i polpettoni con prugne, et uiſcie le ſecche, et alcune fettoline di gola di porco ſalato, ſpoluerizate della ſpetieria detta nel ſopradetto capitolo. Cuopraſi il paſticcio, et ſi faccia cuocere, et ſe per il buco ſe gli uorrà porre alcuni ſapori, ſarà in arbitrio; In queſto modo ſi può fare delle polpette picciole ripiene come ſi dice nel libro delle uiuande a Cap. 43. giungendoli una ſpina, ò agreſto intero, ouero una paſſa, ſi può anchora far ſtare i polpettoni, prima che ſieno ripieni, in adobbo reale per due hore.*

Per

Digitized by Google

Per fare pasticcio di polpette di uitella ripiene in un'altro modo. Cap. XVII.

EMPITE che saranno le polpette di quella compositione, che si empieno le sopra scritte nel libro delle uiuande à cap. 43. si faccino mezo cuocere allo spedo, et habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, et in detta cassa si metta un poco di carne uitellina battuta, mescolata con zuccaro, et spetierie et sopra essa carne si ponga le polpette; Cuoprasi il pasticcio, et si facci cuocere, et quando è presso à cotto, si metta per il buco un sapore fatto d'una passa pista, et mostaccioli, stemperato con sugo di melangole, et agresto chiaro, et un poco di brodo tinto di zafferano, et zuccaro, et facciasi finire di cuocere, et si serua caldo. In questo modo sopradetto si puo accommodare le polpette di carne magra d'ogni sorte quadrupedi, detti nel libro delle uiuande; si puo in luogo della carne battuta, porre lardo, et presciutto battuto.

Per fare pasticci di polpa di uitella battuta in cassa, & sfogliati. Cap. XVIII.

PIGLISI la carne magra, priua d'ossi, pelle, et nerui, et per ogni libra d'essa carne, oncie quattro di grasso di rognone, tagliasi la carne in pezzuoli di quattro oncie l'uno, et si facci leuare il bollo in acqua, et sale, sino à tanto che sarà smorzato il sangue, poi si cauino, et battisino minutamente con i coltelli, cosi battasi il grasso de rognone priuato di quella pellicina, mescolisi poi ogni cosa leggiermente, giungendoli mua spina, ò agresto intero, ouero una passa et sale, pepe, cannella, garofali, et giengeuero, et habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fiore di farina, come si dice nel primo capitolo, et si metta dentro la compositione, facendola stare raccolta à foggia di piramide, perche il coperchio stia piu rileuato. Cuoprasi il pasticcio, et si facci cuocere, et come è presso à cotto, per il buco di sopra pongasi un saporetto fatto di brodo, di zafferano, agresto chiaro, & zuccaro, & finito che sarà di cuocere seruasi caldo d'ogni tempo; alle uolte si mettono in detto pasticcio rosti d'ouа dure intere, con un chiodo di garofali per dentro. Si potrebbe fare anchora cosi cruda, senza essere perlessata: doppo che sarà battuta & mescolata con il grasso, giongasi con essa per ogni libra di carne, tre oncie di brodo freddo, ouero acqua, & due oncie di spina, ò agresto intero, & l'innernata, una passa, & agresto chiaro, facendo di modo che la compositione non sia ne troppo liquida, ne troppo soda, et per questa compositione la cassa del pasticcio non richiede essere sfogliata, et volendola sfogliata, facciasi che il piede del pasticcio sia fatto di quella pasta soda, et circondi di dentro la maggior parte della sfogliatura; questo si fa per rispetto che'l brodo che fa la compositione, non esca fuori, et in esso pasticcio si puo ponere alle volte de tartufoli, et de prugnoli.

Per

Digitized by Google

Per fare pasticci di lonza di Vitella battuta in cassa. Cap. XIX.

PIGLISI *la lonza con il rognone, & si facci rifare all'acqua, & impillottisi minutamente di lardo che sia stato inuolto in spetieria, mettansi in essa lonza alcuni chiodi di garofali, & si facci piu di mezza cuocere allo spedo. Poi si cani, & con destrezza gli si leuino le polpe dall'ossa, ricogliendo in un piatto quel sugo che da essa cascherà: battasi minutamente la polpa, & il rognone con i coltelli, mescolando con esse polpe per ogni libra, tre oncie di cõpositione di ceruellate fine, se sarà il tempo, et non essendo il tempo, pigliſi in luogo d'essa compositione, gola di porco salata tagliata à dadi, et herbicine battute, et una spina, ò agresto intero, ouero una passa, questo sarà secondo i tempi, con spetierie che s'adoperano à gl'altri pasticci antescritti, et un poco di zuccaro. Mescolata che sarà ogni cosa insieme, si metta la compositione nella cassa, et facciſi cuocere al forno, et come è presso a cotta, si pigli quel liquore, che è colato da essa, quando si leua da gl'ossi, et si mescoli cõ sugo di melangole, et agresto chiaro, et un poco di brodo tinto di zafferano, et mettasi dentro nel pasticcio per il buco di sopra, & facciasi cuocere, et cotto che sarà, d'ogni tempo uuole essere seruito caldo, et di tale cõpositione se ne puo fare pasticci sfogliati, et fiadoncelli ripieni, fritti nel strutto, ò cotti nel forno, et anchora si potrà mettere con esso de prugnoli tagliati minuti, ouero de tartufoli mondi.*

Per fare pasticcio de piedi di vitella in cassa. Cap. XX

FACCIANSI *alessare i piedi della uitella in acqua, et sale, di modo che sino ben cotti, cauinosi, et lassi fino raffreddare, et si habbia apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di farina setacciata, et oua, come si dice nel primo cap. et pongasi nel fondo, et à torno della cassa fettoline di lardo, acciò li piedi non s'attacchino, et fettoline di carne uitellina sottile, et si mettino i piedi in cassa, con spetierie et zuccaro, et herbuccie battute, et una spina, ouero agresto intero, et sopra esse altretante fettoline di presciutto, et di carne uitellina, et facciſi cuocere, et come è presso à cotto, mettasi per il buco di sopra nel pasticcio un saporetto fatto di brodo, tinto di zafferano, et agresto chiaro, et zuccaro, et facciasi finire di cuocere, et seruasi caldo. In questo modo si ponno acconciare i piedi di porco, di castrato, di capretto, et d'agnello. Et ogn'altra sorte di piedi d'animali quadrupedi.*

Per fare pasticcio di zigotti di castrato in più modi. Cap. XXI.

SCORTICATO *che sarà il zigotto, slacchisi dalla lonza di modo che uenga tondo, et se sarà giouane, sarà meglio, che il uecchio, impillottisi per dentro di uentresca di porco, ouero di lardo uergellato, che sia stato inuolto in pepe, cannella, garofali,*

Digitized by Google

garofali,noci moscate,et sale,et si habbi un sfoglio di pasta, fatto di farina setacciata grossamente;come si dice nel primo cap. con fette di lardo sopra, et pongasi il zigotto sopra esse fette,con altrettante fette sopra,et si facci il pasticcio,non mancando di spoluerizare il zigotto della medesima spetieria. Et se prima si uorrà rifare alla graticola,sarà in arbitrio,facciasi cuocere,et seruasi caldo. Et uolendolo conseruare,si ponga piu sale,et piu spetierie. Et uolendolo empire, battasi con un bastone per ogni banda,sino à tanto che uenga mollo, & con destrezza si spacchi l'osso dalla polpa,cioè quella canna, che è in mezzo, lassandogli il ginocchiello,et empiasi di compositione di ceruellate,et altre materie, come si dice nel libro delle viuande a cap.69.del zigotto di castrato ripieno stufato, et se non si uorrà cucire, si spoluerizi di pepe,garofoli,gengeuero,noci moscate,et sale,et inuolgasi in la rete del medesimo castrato,et pongasi nello sfoglio di pasta,senza essere rifatto,con tagliature di cipolle sotto,et sopra,ouero mele cotogne, et altre frutte tagliate in pezzuoli. Copraſi il pasticcio lassandolo abondeuole di pasta, facciasi cuocere al forno,et quando comincia a sgonfiare,facciasegli un buco di sopra con l'uncino,et cotto che sarà seruasi caldo,perche freddo non è cosi buono,e tal pasticcio uuole stare in forno da tre hore, et piu,e manco,secondo la grossezza. Il simile di tutti gl'altri zigotti d'animali quadrupedi,et della polpa d'esso zigotto, se ne puo fare polpettoni in pasticcio,et battuti in quel modo che si fà della uitella al cap. 16. et anchò rasi puo fare in pasticcio quando il zigotto fusse alessato,ma non cotto in tutto, et cosi caldo spoluerizato della medesima spetieria,et zuccaro, et sale, et come sarà raffreddato;ponerlo in lo sfoglio di pasta,con fette di lardo sotto et sopra,facendolo cuosere nel modo sopradetto,et come è presso à cotto pongasi dentro per il buco di sopra un sapore fatto d'amandole torate, mostaccioli, et rossi d'oua dure, et una passa,stemperato con agresto chiaro,sugo di melangole,et zuccaro,et cotto che sarà seruasi caldo.

Per fare pasticcio di testa di capretto. Cap. XXII.

PIGLISI la testa fresca,pelata con acqua calda,et lauata a piu acque, et ben netta, et massime nella cannella del naso, et se si uorrà lassare intera sarà in arbitrio, ma perche sia meglio, spacchisi per le parti da basso,però che in tutto non sia fornita di tagliare la pelle di sopra,cauinsi le cannelle,et faccinosi perlessare,et taglisino in bocconcini,et si mescolino con lardo battuto,et cascio grattato, et oua, et menta, et maiorana battuta,et una spina, ò una passa,con pepe,cannella,et zafferano,pongasi ogni cosa in quel uacuo,doue stauano le ceruella, et chiudasi la testa cõ un stecco,ouero cucisi col filo;si dia un taglio a gl'orecchi appresso alla gnuca,accioche meglio si possino accõmodare,poi habbisi la cassa del pasticcio,fatta di fiore di farina nel modo che si fa l'altre,a modo di nauicella,circõdata ancora essa di set-

Digitized by Google

di fettoline di lardo, & di carne magra di capretto, & pongasi dentro la testa, spoluerizzata di pepe, garofali, cannella, gengieuero, sale, & noci moscate con alcune altre fettoline di lardo, & carne sopra, acciochè la testa non s'attacchi alla pasta, cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & uolendosi fare senz'osso, tengasi l'ordine anescritto nel capitolo della testa di uitella senz'osso.

Per fare pasticcio d'occhi, & orecchi, & testicoli del capretto in cassa, & sfogliati. Cap. XXIII.

PIGLISINO gli orecchi ben netti, & si faccino trarre un bollo in acqua, & sale, cauisino, & si taglino in pezzuoli. Piglinsi gli occhi, & testicoli cosi crudi, mescolati con uentresca di porco tagliata a dadi, & con gli orecchi, giungasegli una spina, berbicine tagliate minute, & della medesima spetieria detta nel sopradetto capitolo, & si metta ogni cosa nella cassetta del pasticcio, & facciasi cuocere al forno, e come è presso a cotto, si ponghi dentro per il buco un saporetto, fatto di rossi d'oua battuti, agresto chiaro, & zuccaro, & facciasi finire di cuocere, & cotto che sarà d'ogni tempo seruasi caldo, ma uolendosi sfogliato, si facci perlessare ogni cosa, & si ponghi in la cassetta sfogliata con la medesima spetieria, & ordine, e facciasi cuocere, come si cuoce quello dell'animelle di uitella al capitolo 11. In questi dui modi si può accommodare le trippette, doppo che saranno ben nette, et perlessate, et anchora d'animelle, et coratella.

Per fare pasticci di quarti di Capretto. Cap. XXIIII.

PIGLINSI gli quarti di capretto di dietro, o dinanzi à beneplacito, et si taglino in pezzuoli, et si spoluerizzino delle spetierie dette nel capitolo della testa d'esso capretto, et con essi pezzuoli si ponga sette di presciutto, et prugne, et uisciole secche l'Inuernata, et lardo tagliato a dadi, ouero battuto con li coltelli, sbruffisi ogni cosa con un poco d'agresto intiero. Habbiasi la cassa fatta di fiore di farina, nel modo che si dice nel primo capitolo, et si pongan dentro i pezzi, et l'altre materie spoluerizzati della detta spetieria, et sale a bastanza, cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere, et cotto che sarà, cosi caldo uuole essere seruito. Ma uolendosi li quarti di dietro in pasticcio asciutto, si faccino rifare su la graticola, ouero all'acqua, et si impillottino di lardo minuto, et si spoluerizzino della medesima spetiaria, et metrasi in essi alcuni chiodi di garofali, et si facci il pasticcio col sfoglio in quel modo che si fa quella della lepre a cap. 27. sottoscritto, ma troue per isperienza, che il capretto è assai migliore, quando si fa nel modo sopradetto. Et quello che sarà fatto in sfoglio asciutto si potrà seruire caldo, et conseruare l'estate per

Digitized by Google

te per due giorni,& l'Inuernata per quattro. In tutti questi modi si può acconciare l'agnello di latte.

Per fare pasticcio de quarti di Capriolo in sfoglio. Cap. XXV.

PIGLINSI li quarti di dietro del capriolo, lasciandogli il piede col pelo, et quando saranno alquanto frolletti, saranno assai migliori, & con un drappo si netino che non ci rimangan peli, & altre immondicie, perche essi non si lauano, & si faccino rifare su la graticola a lento foco. Poi habbiasi una compositione di pepe, cannella, garofali, gengeuero, noci moscate peste insieme grossamente, & sale, et cosi caldi si spolueriz zino della detta compositione, acciochè meglio possino pigliare la spetieria, & raffreddati che saranno, s'impillottino per il lungo di lardo alquãto grossetto, che sia stato inuolto nella sopradetta spetieria, poi habbisi un foglio di pasta tonda, o due piccioli, fatti di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, & sopra esso sfoglio si pongbi fette di lardo, larghe quattro dita, & grosse quanto una costa di coltello, & sopra esse fette & sfoglio si metta li quarti del capriolo, cõ altretante fette di lardo sopra, spolueriz zate della detta spetieria, cuspraſi col sfoglio, & si facci il pasticcio, lassando il zampetto col pelo fuori, & chiuso che sarà il pasticcio, inuolgasi il zampetto col pelo in carta straccia, acciochè non s'abbruci nel cuocere, & diasegli il color nel modo de gl'altri, e si facci cuocere al forno, e cotto che sarà, seruasi caldo, e freddo a beneplacito. In questo modo si potrà accommodare la schiena del capriolo, & i quarti dinanzi. De' suoi interiori non trouo cosa alcuna appropriata per pasticcio, se non l'oua della capriola femina, che sono certe ghiande annellate, quali si possono accommodare come s'accommoda l'animelle di uitella al cap. 11. Il fegato richiede esser piu presto fruto, che accommodato in pasticcio. In tutti questi modi si puo accommodare gli quarti del daino, et ceruetti, et della camozza, così dinanzi come di dietro.

Per fare pasticcio di coscia di Ceruio. Cap. XXVI.

PER essere il ceruo assai piu groſso del capriolo, et la sua carne assai piu dura, et piu rossa, dopo che è scorticato si piglin le parti di dietro nette de peli, e d'ogn'altra immondittia, et si compartischino in pezzi grossi, et piccioli, secondo che si uuole il pasticcio, et per fare che si frolli piu presto, si faccia stare in adobbo, come il lõbolo del boue antescritto a cap. 4. ouero soppressato con le spetierie s'impillotti di presciutto grasso, ouero di gola di porco salata, et spolueriz zisi di spetieria detta nel sopradetto capitolo pista grossamente, et sale, pongasi nello sfoglio di pasta, come il lombolo a cap. 4. et facciasi cuocere nel forno dandoli il suo colore a tempo, et cotto che sarà si potrà seruire caldo, et uolendolo conseruare, ui si ponga piu sale, et

Digitized by Google

ſpetierie. In queſto modo ſi può acconciar le ſpalle d'eſſo ceruio, laſciandogli il zampetto, come ui ſi laſcia al capriolo, & anchora la ſchiena, & della carne magra ſe ne potrà fare paſticci di polpettoni, & di polpette, & battuti, & in tutti quei modi, che ſi fa della polpa uitellina al cap. 16. è ben uero che ne gli polpettoni d'eſſo ceruio, uolendo ſeruire caldo il paſticcio, ſe gli mette delle cipolle battute ſoffritte, & prugne, & uiſciole ſecche.

Per fare paſticcio di Lepri in piu modi. Cap. XXVII.

PIGLISI *la lepre, & ſi ſcortichi, laſciando la teſta col pelo, & li piedi di dietro col pelo, & ſenza eſſere lauata, ſi facci riſare ſu la graticola. Impillottiſi tutta di chiodi di garofali, & di lardo, & ſpolueriZZiſi di pepe, cannella, garofali, gengieuero, noci moſcate, & ſale, poi habbinſi dui ſfogli di paſta, fatti di farina groſſa, come ſi dice nel primo cap. con alcune fette di lardo ſopra eſſo ſfoglio; et s'accommodi la lepre con la pancia in giù, et le gambe di dietro fuora del paſticcio aperte, il ſimile la teſta, congegnata con un legno che la tenga ſoſpeſa. Et ponghiſi ſopra la ſciena della lepre altrettante fette di lardo, ſpolueriZZate della detta ſpetieria, et con l'altro ſfoglio cuopraſi la lepre, et facciaſi il paſticcio, facendo che la teſta, et gambe di dietro reſtino fuori, et pongaſi nel forno, hauendo inuolta la teſta, et piedi di carta ſtraccia, et ſi facci cuocere, et cotta che ſarà ſi ſerui calda, et fredda a beneplacito. Si può anchora fare ſolo delle parti di dietro. Et ſe le parti dinanzi ſi poſſono fare in paſticcio in caſſa, nel modo che ſi fa delli quarti del capretto al capitolo 24. ma trouando difficultà di fare il paſticcio con la teſta fuori, tagliſi la teſta, et fatto che ſarà il paſticcio, pigliſi uno ſtecco, et per la bocca della lepre faciſi trapaſſare il collo, et ſi congegni attaccata al paſticcio al luogo ſuo. Il ſimile ſi potrà fare della cima della coda, non mancando di riuolgerla in la carta ſtraccia, quando ſi cuoce.*

Per fare paſticcio di Conigli noſtrali intieri. Cap. XXVIII.

Pigliſi il coniglio, ſi ſcortichi, et gli ſi tagli la teſta, et i piedi. Nettiſi de' ſuoi interiori, et ſi lani a piu acque, empiaſi d'una compoſitione fatta di lardo battuto, preſciutto, et il ſuo fegato priuo del fiele, menta, maiorana battuta, et prugne, et uiſciole ſecche, et una paſſa, o una ſpina, ouero agreſto intiero ſecondo i tempi, et pepe, cannella, garofani, noci moſcate, et ſale a baſtanza, et roſſi d'oua crude, et pieno che è chiuggaſi il buco, et ſi ſpolueriZZi il coniglio della medeſima ſpetieria detta, et ſenza eſſere riſatto ſi metterà nella caſſa fatta a nanicella, con alcune fette di lardo ſotto, hauendogli accommodato le gambe che ſieno raccolte, et ſopra eſſo coniglio pongaſi altretante fette di lardo, et ſi ſpolueriZZi della medeſima ſpetieria, cuopraſi il paſticcio, et ſi faccia cuocere nel forno, et

cotto

Digitized by Google

cotto che sarà, seruasi caldo, et non lo uolendo impire, facciasi rifare su la graticola o all'aqua, et impillottisi minutamente di lardo. In questo modo senza essere ripieni, se ne potrà far due insieme, accommodati nel sfoglio petto per petto, tenendo l'ordine di metterli in pasticcio, che si tiene di sopra; Si può anchora acconciarli con la testa, et piedi, come s'acconcian le lepri al soprascritto capitolo. In tutti questi modi si può acconciare il leprotto, eccettuando di lauarlo, et uolendosi in pezzi, si tenga l'ordine, che si tiene nel capretto a cap. 24.

Per fare pasticcio di Conigli d'India. Cap. XXIX.

IL coniglio d'India, richiede essere pelato con acqua calda, nel modo che si pelan le porcellette, ouero scorticato, et si priua de gl'interiori, et s'empie nel modo che s'empie il coniglio nostrale, et si cuoce, et fa pasticcio nel medesimo modo, et se in essi pasticci fatti a nauicelle se gli uorrà ponere alcuni sapori per il buco, sarà in arbitrio. In questo modo si può fare del ghiro, et uolendosi fare pasticcio di carne d'orso, tengasi l'ordine che si tiene in quel della uaccina, et del ceruio al cap. 26. Al simile se si uorrà fare pasticci di porci spinosi, tẽgasi l'ordine che si tiene nel rufalotto al cap. 30. Et del riccio, tengasi l'ordine del coniglio d'India.

Per fare pasticcio di zigotto di Rufalotto in sfoglio, & d'altri Porci. Cap. XXX.

SE il rufalotto sarà picciolo, scorticato che sarà sino alla giuntura del piede, si netterà con un drappo, come si netta il capriolo al cap. 25. et se si uorrà fare rifare alla graticola, sarà in arbitrio, et essendo grasso non occorrerà impillottarlo, se non ponganfi in esso alcuni chiodi di garofali, et spolueriz. isi di sale, et pepe, garofali, cannella, gengieuero, et noci moscate, et mettasi in uno sfoglio di pasta fatta di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, con alcune fettoline di presciutto sotto, et sopra. Coprasi, et facciasi il pasticcio, et s'aduerta che il piede col pelo resti fuora, et si cuoca nel forno; habbiasi auuertenza, che nel cuocere non crepi la pasta, perche tal carne è assai piu humida del capriolo, et fa piu sugo; et cotto che sarà si potrà seruire caldo, et conseruare, ma se sarà porco cignale grosso, tengasi tutto l'ordine in cuocerlo, che si tiene del ceruio nel cap. 26. Della carne magra del rufalotto, et lombolo, e schiena, si potran fare tutti i pasticci, che si fanno della uitella antescritta. In tutti questi modi si può fare pasticci del porco domestico.

Per fare pasticcio di presciutto. Cap. XXXI.

Pigliſi il presciutto di porco maschio giouane, che non sia rancido; et si faccia stare in molle per sei hore in acqua tiepida, poi si faccia bollire in un

Digitized by Google

caldaro ſpatioſo con acqua,& come è mezzo cotto, cauiſi, & leuiſi la cotica, & ogn'altra materia, che ha intorno, rimettaſi in un'altro uaſo con tanto uino, acqua & aceto temperato con zuccaro, che ſia coperto, & pepe, cannella, & garofali ammaccati, & ſi facci bollire per un quarto d'hora, cauiſi, & laſciſi raffreddare, habbiſi apparecchiato il ſfoglio fatto di farina groſſa, come ſi dice nel primo capitolo, & ſpoluerizziſi il preſciutto di pepe, garofali, cannella, gengeuero, noci moſcate, & zuccaro, & intorno à eſſo preſciutto ponganſi fette di carne magra uitellina, o di porco, in modo che ſia tutto circondato mettaſi ſopra lo ſfoglio, & ſi faccia il paſticcio, & cuocaſi al forno, & cotto che ſarà, ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito. In queſto modo ſi può accommodare la ſommata di troia, cioè ſcroſa ſalata.

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di ſalciccioni groſſi. Cap. XXXII.

FACCIASI *aleßare il ſalciccione in un uaſo ſpatioſo con acqua aßai; queſto ſi fa per cauargli il ſale, & perche reſti più tenero; & come è mezzo cotto, cauiſi, & laſciſi raffreddare, & ſi circondi di carne magra di porco, o di uitella, poi habbiſi la caſſa fatta a nauicella della lunghezza del ſalciccione, & ſi ponga dentro il ſalciccione, ſpoluerizzato di zuccaro, & un poco di garofali, et cannella, cuoprаſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & cotto che ſarà, ſi potrà ſeruire caldo, & freddo; & a quello che ſi uorrà ſeruire caldo, ſe gli potrà mettere d'ogni ſorte fonghi crudi, & pedoni di carciofani, o di cardi perleſſati.*

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di mortatelle. Cap. XXXIII.

L'AVISI *la mortatella con acqua tiepida, & coſi cruda ſi ponga in caſſa, circondata di carne freſca di porco, o di uitella, ſpoluerizzata di zuccaro; cuoprаſi il paſticcio, & facciaſi cuocere, & ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito, & con eſſa ſe gli può mettere de nauoni gialli, che ſolo habbino leuato il bollo nell'acqua, & anchora delle faue freſche; ma ſe la mortatella ſarà fatta di fegato, cuocaſi con eſſa di piſelli freſchi, ouero pedoni di cardi battuti con tartufoli mondi, & eſſi paſticci uogliono eſſere ſeruiti caldi.*

Per fare paſticcio d'ogni ſorte di ceruellati, & ſalciccia freſca, con diuerſe materie. Cap. XXXIIII.

PIGLISI *ceruellati fini, & coſi interi ſi ponghino in la caßa del paſticcio, con pedoni di carciofani perleßati, tartufoli mondi, zibibbo groſſo, & prugnoli freſchi, cuoprаſi il paſticcio, et facciaſi cuocere, & come è preßo cotto, giungaſegli per il buco un poco d'agreſto chiaro, & roſſi d'oua sbattuti, & cotto che ſarà, ſernaſi caldo. In queſto modo ſi può fare d'ogni ſorte di ſalciccia, & non gli uolendo*

intieri

Digitized by Google

intieri, si taglino in pezzi. In questo modo si possono accommodare l'ostreghe cauate dalla scorza.

Per fare pasticcio di testicoli di Toro, & d'altri quadrupedi. Cap. XXXV.

PIGLINSI *i testicoli subito morto l'animale scorticati, e si faccino perlessare in acqua, & sale, & perlessati che sono si spoglino dell'altra pellicula che hanno sopra, & si taglino per trauerso; dipoi se ne facci pasticcio nel modo che si fa delle animelle di uitella a cap. 9. così si farà di quelli del bufalo uecchio, & del uerro domestico, & saluatico, & del agnello grosso; si possono anchora mettere in casia così crudi con presciutto tagliato minuto, ouero con compositione delle cerullate, o di salciccia. In questo modo si puon accommodare quelli del capretto con le loro borsette, & uolendogli porre sapori dentro, quando sono presso a cotti, sarà in arbitrio. Et tali pasticci d'ogni tempo uogliono essere seruiti caldi; quelli de gli manzetti sono sempre assai migliori di quelli del toro, & anchora quelli del bufalotto giouane, si possono accommodare in questo modo.*

Per fare pasticci di Pauoni nostrali, Galli d'India, & altri uolatili. Cap. XXXVI.

PIGLISI *il pauone, che sia alquãto frolletto, & spiumisi asciutto, taglinsi l'ale, & gli si lasci il collo cõ la piuma, & nettisi de suo' interiori, & con un drappo senza essere leuato, si netti quel sanguaccio di dentro, & si spoluerizzi di dentro di pepe, garofali, cannella, noci moscate, e sale, & per cõseruarlo morbido, mettasi dentro un poco di gola di porco salata, o di lardo, & alcune pannocchie di finocchio dolce secco, accommodinsi le coscie, e facciansi rifare alle bracie, o all'acqua, ma meglio sarà alle bracie, auertendo che il collo non si guasti, e rifatto che sarà, e alquanto raffreddato, taglinsi i piedi, e pongasi alcuni chiodi di garofali per il petto, e per le coscie, poi habbiasi apparecchiato il sfoglio, o cassa, fatta di farina grossa come si hà nel 1. cap. con fette di lardo sotto, tanto che possa capire il petto del pauone, e poi si spoluerizzi il pauone per tutto di spetierie sopradette, e si ponga col petto in giù con altretanto lardo sopra la schiena, e cuo prasi il pasticcio, facendo di modo che la testa resti fuori cõgegnata, & che stia dritta inuolta in carta straccia, facciasi cuocere nel forno con lento fuoco, & cotto che sarà, si potrà conseruare l'Inuerno per dieci giorni, l'Estate per quattro. In questo modo si puo accommodare il gallo d'India giouane, hauendogli però tagliato quella ponta del petto, perche altrimenti non si potrebbe accommodare in pasticcio; essi due uolatili si possono empire di quelle compositioni, che s'empiono nel libro delle uiuãde a cap. 115. In questo modo si puo accommodare il fagiano grosso di montagna, il quale è negro, et ha gl'occhi rossi, & anchora le grue, et cche saluatiche.*

Digitized by Google

Per fare pasticcio di Pollancha d'India. Cap. XXXVII.

PIGLISI *la pollancha giouane morta d'un giorno l'Estate, & l'Inuernata di tre, perche tal uolatile presto si frolla, & ha la la carne assai piu bianca, che non ha il pauone, spiumisi asciutta, & nettisi de suoi interiori. Tagliſi il collo, & si empia di compositione di ceruellate gialle con tartufoli, ouero pedoni di carciofani perlessati tagliati minuti, & finocchio dolce fresco, o secco sgranato, chiudasi il buco & facciſi rifare all'acqua, o alle bracie, & tagliſi l'ale, & i piedi, & pō gasi in cassa, con fette di lardo sotto & sopra, spoluerizzate della medesima spetieria, che s'adopera al pauone; cuoprasi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & come è presso a cotto, uolendosi seruire caldo, pongasi dentro per il buco una salza fatta d'aceto, zuccaro, uino, bianco, cannella, & garofali, ouero altro sapore a beneplacito. In questo modo si puon acconciare i pauoni nostrali giouani.*

Per fare pasticcio d'ogni sorte di Fagiani, & Starne giouani, & uecchi, & di Capponi, Paperi, & Anatre. Cap. XXXVIII.

Volendo seruire freddi i pasticci de detti uolatili, a tutti ha da essere fresca la testa, & piedi con la piuma potendo; ma uolendosi seruire caldi non occorre se nō che tutti generalmente gli saluatici sieno alquanto frolletti, spiumati che saranno, & netti de suoi interiori si potranno empire di qualunque compositione che s'empiano, quando s'arrostiscano, come si dice nel libro delle uiuande a cap. 115. poi si ponghino nella cassa, si facciano cuocere, & se si uorrà ponere dentro salza reale, auanti che si seruino, sarà in arbitrio. Gli starnotti, & fagianotti uogliono men cuocitura, & manco sale, de gl'altri. In questo modo si potranno acconciare capponi, pollanche, anatre, e paperi nostrali gioueni, ma a quelli che si uorranno cō seruare, si ponghi piu sale, & spetierie, & non sorte alcuna di salza.

Per fare pasticcio di Tordi, & quaglie, & altri uccelletti. Cap. XXXIX

Tutti gli sopradetti uolatili richiedeno d'essere freschi, & spiumati asciutti, netti de suoi interiori, e priui di collo, & piedi, e spoluerizzisino di sale, pepe, genge uero, cannella, noci moscate, et garofali, & si ponghino nella cassa con fette di lardo, et carne uitellina, o porcina battuta sotto, et una passa, o zibibbo, o prugne, o uisciole secche, cuoprasi il pasticcio, et si faccia cuocere al forno, et come è presso a cotto, se gli ponga dentro una salza fatta di prugne, et uisciole, o d'una passa, et mostaccioli, et sugo di melangole. Ma se si uorrà seruire asciutto, non occorrerà porui sapore. In questo modo si potrà acconciare le torrore, et li beccacci, et ogn'altra sorte d'uccellami. Gli uccelli di ualle uogliono piu spetieria de gl'altri, per rispetto del odore che hanno.

Per

Digitized by Google

Per fare pasticcio di Beccafichi, Ortholani, & Rodoni. Cap. XL.

Se quelli tre detti uccelletti saranno grassi, non occorrerà cauargli gl'interiori, e pure uolendoglieli cauare, con la punta d'un puntarolo, o con un stecco si cauino solo le budelle, o spiumati che saranno asciutti, et brustoliti si mettino nella cassa del pasticcio, nella quale sia compositione di ceruellate fine, ò di salciccia fina, oue ro carne magra di uitella battuta con presciutto, et lardo, et con essi uccelletti si ponghino tartufoli, ouero pedoni di cardi, o di carciofani perlessati tagliati minuti, mescolati con la spetieria detta nel soprascritto cap. et un poco di zuccaro, ma potendo hauere prugnoli freschi, si ponghino in luogo di tartufoli, o pedoni di cardi, et copraſi il pasticcio, et facciasi cuocere, et come sono appresso a cotti per il buco di sopra si metta un poco d'agresto chiaro, o sugo di melangole tinto di zaffarano, e si faccino finire di cuocere, et si seruino caldi. Se saranno altra sorte d'uccelletti, a tutti han da essere cauati gl'interiori, et priui di gambe, et piedi, et in luogo de prugnoli, ponganſi prugne, et uisciole secche, et una passa, et herbuccie odorifere battute, tenendo l'ordine di sopra.

Per fare pasticci d'ogni sorte di Piccioni, e di Pollastri. Cap. XLI.

I Piccioni domestici uogliono essere, subito morti, spiumati con l'acqua calda, e netti de gl'interiori, et rottegli l'ossa, se gli uorrà tagliare l'ali, et la testa, sarà in arbitrio, ma alli pollastri, et pollancotte, priui che saranno de gli interiori, cauisegli la punta del petto, et gli si tagli il collo, et i piedi, et uolendosi empire l'uno, et l'altro, si potranno empire di quelle compositioni che si è detto nel libro delle uiuãde a cap. 115. Poi si spoluerizzino della medesima spetieria, et si ponghino in cassa, nella quale sia grasso di rognone di uitella battuto, et fettoline di mendrolla di porco salata, giungendoli una spina, ouero agresto intero l'estate, mà sendo l'inuernata prugne, et uisciole secche, et una passa, et accommodati che sono nella casa, cuopraſi il pasticcio, et si faccia cuocere, et cotto che sarà, seruasi caldo: se per il buco di sopra se gli uorranno porre dentro alcuni sapori, sarà in arbitrio: li piccioni di ghianda, et le palombelle, et altri uccellami simili, uolendoli seruire caldi s'accommodano in questo modo; ma uolendoli seruire freddi, tengasi l'ordine del fagiano antescritto al cap. 38.

Per fare pasticci di latte in diuersi modi. Cap. XLII.

Facciasi la cassetta del pasticcio di farina ben setacciata, et ouia, sale, & acqua, et essa cassetta sia alta proportionata, et lasciſi asciugare doppo che è fatta, perche meglio possa resistere alla compositione, et habbiansi dieci

Digitized by Google

rossi d'oua battuti, con due bicchieri di latte di capra, o di uacca fresco, sei oncie di zuccaro, due oncie d'acqua rosa, mezz'oncia di cannella pista, mescolato ogni cosa insieme, con un poco d'uua passa, et sale a sufficienza: mettasi la cassetta uota nel forno, & subito si pōga in essa tanta compositione che cuopra il fondo d'un dito, & come essa compositione è fermata, se ne ponga dell'altra con un poco di butiro liquefatta, et cosi si farà piu uolte, sino a tanto che si uederà che la compositione cresca sopra la cassa un dito, et all'hora sarà cotta; cauisi, et si dia il colore al la cassa, et seruasi caldo con zuccaro et acqua rosa sopra: si potrà fare anchora con il rosso, et chiaro dell'ouo, ma non si conseruerà cosi soda la compositione, come fà solo con il rosso; A un'altro modo si potrà fare; fatta che è la cassetta nel modo sopradetto, pigliſi della tartara, fatta come si dice in questo a cap. 86. et della saluiata, ò minestra Ongaresca, fatta come si dice al cap. 168. nel libro delle uiuande, et scolato che sarà il siero d'esse compositioni, si mescoli con esse oua crude, et piu zuccaro, et un poca d'agresto, et uua passa; Empiasi d'essa compositione la cassetta, et si faccia cuocere nel forno, et cotta che sarà si serua calda, con zuccaro, et folignata sopra. Se si uorrà magnare la pasta della cassetta insieme con la compositione, pongasi butiro, ò strutto in essa quando si fà, mà qualunche uolta che la pasta della cassa sarà fatta con grasso, sentendo il caldo nel forno, facilmente casca, et però s'impasta solo con l'oua, acqua fredda, et sale, perche quando tal pasta sente il caldo uiene piu soda, et conserua meglio la compositione, che si pone dentro.

Per fare pasticcio di biancomagnare, sfogliato, & non sfogliato. Cap. XLIII.

Impasti si fior di farina con rossi d'oua, un poco di strutto, sale, zuccaro, et acqua rosa, et il resto acqua tepida, facendo di modo che la compositione sia ben soda, et si facci la cassetta grande, et piccola, alta, e bassa, secondo che si uuole, et fatta che sarà, lasciſi alquāto riposare, sino a tanto che sia sodetta, et friggasi essa cassa nello strutto, usando diligenza in metterla dentro nella padella, che il strutto non sia troppo caldo, et che la cassa non si pieghi, et per conseruare il uacuo del pasticcio, habbiasi un legno a foggia di pistone grande quanto la cassetta, et si pōga la cassetta sopra esso legno, et facciasi friggere in questo modo, perche come sentirà il caldo, da se si spiccherà dal legno, et fritta che sarà si cauì, et lasciſi scolare, et poi empiasi di bianco mangiare, et pongasi esso pasticcio in una tortiera, et si metta nel forno, et come ha hauuto una calda, si cauì, et seruisi con zuccaro, et acqua rosa sopra; et uolendolo sfogliato, si faccia il sfoglio, et ruotolo della medesima pasta sopradetta, et tagliſi il pasticcio, facendolo in quel modo, che si fa quello dell'animelle di uitella a c. 111. ma in essi pasticci ī luogo del fondo di pasta grossa che si fa, facciasi della medesima, p che il biāco magnare sēdo sodo cōserua la cassa di modo che non cascherà, et piena che sarà a piramide, cuopraſi, et si faccia cuocere nel modo che si cuocono gli altri pasticci sfogliati, et come sarà cotto, si

serua.

Digitized by Google

ſ erua caldo cõ zuccaro, & acqua roſa ſopra. Si può meſcolare col bianco magnare auanti che ſi ponga in caſſa chiare d'oua sbattute, ricotta freſca, et piu zuccaro.

Per fare orecchine, & sfogliatelle piene di bianco magnare. Cap. LXIIII.

Fatto che ſarà il paſtone sfogliato, nel modo, che ſi è fatto il ſopradetto, taglisi il ruotolo per trauerſo di manco groſſezza di quello del paſticcio, & con deſtrezza ongaſi la mano di ſtrutto liquefatto, & slarghi eſſo ruotolo, & facciaſi à foggia d'una fucaccina, aduertendo fare in modo che le ſfogliature non ſi caualchino l'una con l'altra, & nel mezzo d'eßa fucaccina nella parte men ſfogliata, pongaſi un pezzo di biancomagnare, meſcolato con ricotta freſca, & chiare d'oua freſche battute, & pignoli ammogliati; bagniſi il ſfoglio con un poco di chiara d'ouo, perche amendue le parti ſi congiungbino inſieme, & facciſi l'orecchina ouata a foggia d'offelle, & ungaſi di ſopra con ſtrutto liquefatto, & friggaſi nel ſtrutto non troppo caldo, & nel uaſo ce ne ſia aſſai, perche eſſa orecchina non uada al fondo, & non uolendoſi friggere, cuocaſi al forno, in la tortiera, o ſenza, ſu la carta, et ſeruaſi calda con zuccaro ſopra. A un'altro modo ſi puo fare, prima fare un ſfoglio tondo, come un tagliere piccolo, di paſta che non ſia ſfogliata, & nel mezzo porui del biancomagnare a piramide, & ſopra eſſo pongaſi un'altro ſfoglio ſfogliato, tanto grande, che la cuopra, hauendo bagnato ſotto con chiara d'ouo, & faccisi il ſuo oratello in circa, & friggaſi, o cuocaſi nel modo ſopradetto, & ſi ſerua calda con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi puo fare del biancomagnare, & di riſo cotto con zuccaro, et latte di capra, & della ginestrata.

Per fare paſticci in diuerſi modi di compoſitione di crema. Cap. XLV.

La crema è uocabolo Franceſe, et è fatta di fior di farina, latte, et oua; per tanto pigliſi una foglietta di latte di capra, o di uacca freſco, e ſi meſcoli con quattro oncie di zuccaro, & quattro oncie di butiro freſco, et un poco di acqua roſa, & ſale a baſtanza, et ſi metta al fuoco dentro nella cazzuola, et come comincia a bollire babbiſi un'altra mezza foglietta di latte con oncie quattro di fior di farina, et ſei ouа battute, & ogni coſa ſi meſcoli inſieme con eſſa farina, & buttiſi nella cazzuola, meſcolando ſino a tanto che pigli corpo, poi cauiſi, & pongaſi in un ſetaccio chiaro, et laſciſi ſcolare, et rimettaſi in un uaſo di terra, o di rame ſtagnato, con un poco piu zuccaro, et acqua roſa, et ſe ſi gli uorrà giungere roſſi d'oua crudi, ſarà in arbitrio. Habbiaſi apparecchiata la caſſetta del paſticcio ſfogliata, & non ſfogliata, & s'empia d'eſſa cõpoſitione, & facciaſi cuocere al forno, et ſi ſerua caldo. D'eſſa cõpoſitione ſe ne puo fare tutti quei lauorieri, che ſi fan del biãcomagnare, et ſe ne può empire corone Imperiali, e Reali, hauendo poco prima cotto le corone nel forno, et eſſe corone s'empiano piu p bellezza de cõuiti, che p altro, et piene che ſono,

Digitized by Google

sono, se gli da una caldetta in forno, & si seruono calde, & fredde a beneplacito con zuccaro sopra, & anchora d'essa compositione se ne può empire diuerse armi tirate a mano, & altre armi fatte a forma.

Per fare pasticcio di latte di capra, & sommata, ò zinna di uaccina. Cap. XLVI.

COTTA *che sarà la zinna, ò la sommata con acqua, di modo, che non sia troppo salata, tagliasi in fette ò a dadi, poi habbiasi latte di capra, & per ogni foglietta 10. rossi d'oua fresche sbattute, & mezz'oncia di cannella pista, & mezza libra di zucchero, & una di gẽgeuero pisto, & habbiasi la cassa del pasticcio fatta di pasta soda, & come è asciutta si ponga in forno con un poco d'essa compositione dentro, & si mescoli la sommata, ò zinna tagliata, nel sopradetto modo, con le soprascritte materie, giungendoli pignoli ammogliati, & uadasi empiendo la cassetta a poco della detta compositione, & si faccia cuocere, seruendosi caldo con zuccaro fino, & acqua rosa sopra; In questo modo si potrà fare pasticcio di ricotta, cioè mescolando la ricotta fresca con zuccaro, rossi d'oua, acqua rosa, cannella, uua passa, ouero pignoli mondi ammogliati, & ammaccati, & tal pasticcio d'ogni tempo uuole essere seruito caldo.*

Per fare pasticci di diuersi grani a quattro cantoni, i quali da vulgo son ochiamati Fiadoni. Cap. XLVII.

FACCIASI *cuocere il formento grosso con brodo grasso di carne, et cosi cotto che sarà, pigliasi cascio Parmigiano, et cascio fresco, tanto de l'uno, quanto de l'altro, et per ogni libra di formento cotto, si adoperi una libra e mezza di cascio, et zafferano a bastanza, et quattro oncie d'uua passa, un'oncia di cãnella, meza oncia di pepe, tre oncie di pignoli ammogliati, et quando il grano sarà raffreddato, si mescoli ogni cosa insieme; poi habbiasi uno sfoglio di pasta, fatto di fiore di farina, et rossi d'oua, acqua rosa, sale, et acqua tiepida, impastata in modo che sia soda, come quella de pasticci grossi, et per ogni libra di pasta, pigliasi otto oncie di butiro, et a poco a poco mettasi in la pasta, mescolando del continuo, fino a tanto che sia finito il butiro, et come essa pasta sarà ucnuta pastosa, et liscia, se ne farà un sfoglio tõdo, di grossezza d'una costa di coltello, et esso sfoglio si faccia grande, et picciolo, secondo che si uorrà. Pongasi nel mezzo d'esso sfoglio la compositione, et si serri, et facciasi a quattro cantoni a foggia di lucerna, et diasegli il colore intorno et sopra con ouа sbattute et zafferano, et pongasi in forno alquanto caldetto di sopra, perche la pasta si uenga piu presto a fermare, et facciasi cuocere, et nõ uolendo che pigli troppo colore, gli si ponga sopra un sfoglio di carta straccia, et cotto che sara, seruasi caldo, et si può ancora seruirlo freddo, et riscaldarlo in forno, ò su la graticola, et uolendo fare tal fiadone in giorno che non si magna carne, facciasi cuocere il formentone in latte di uacca ò capra con butiro. In questo mo-*

do

Digitized by Google

do si potrà fare fiadoni d'orzo mondo, di riso, et farro, et anchora di miglio, et pani co infranto, e si può fare solo di cascio Parmigiano, cascio bazzotto grasso, zuccaro, et spetierie, et una passa.

Per fare Offelle in diuersi modi. Cap. XLVIII.

Piglinsi libra una di cascio Parmigiano grasso, ò di Riuiera, et quattro libre di cascio di uacca, cioè bazzotto fresco, che non sia salato, et si grattino, et pongasi dodici oua fresche, et piu e manco secondo che si uorrà, auuertendo che la compositione non sia troppo liquida, ne troppo soda, et con essa mettasi mezza libra d'una passa netta, che habbia tratto un boglio nell'acqua, ò uino, et oncie 6. di zuccaro, et un'oncia di cannella pista, et zafferano a bastanza, poi habbisi una pasta fatta di fior di farina, et altretanto butiro, quanto pesa la farina, et sale et acqua fredda con acqua rosa, et se ne pigli tanta quãta sarebbe una melangola picciola, et con un bastoncello da pasta, che non sia lungo piu di due palmi, stendasi, et si facci il sfoglio tondo, di grossezza di mezza costa di coltello, bagnisi intorno con chiare d'oua sbattute, et nel mezzo si põgã tre oncie di compositione, et chiudasi l'offella, nel modo che si fa i tortelli, et se gli si uorrà fare l'oratello intorno sarà in arbitrio, ma essendo bagnato con le chiare d'oua, non occorrerà, diasegli il colore con acqua tinta di zafferano, et si facci cuocere al forno, che sia alquanto piu caldo di sopra, et come sono preßo a cotte, col pennello se gli dia un'altra uolta il colore, con rossi d'oua battuti, et subito se gli ponga sopra tresi, cioè folignata, et si lasci stare nel forno, con alcuni sfogli di carta straccia sopra, sino che sia cotta, et poi cauisi, et seruasi calda. Si può anchora fare a un'altro modo, cioè, porre nella compositione altretanta pasta di marzapane, quanto è il cascio, et pignoli mondi ammogliati, et di essa compositione se ne può fare lucernette, et fiadoncelli serrati, et aperti.

Per fare diuerse sorte di crostate, da Napoletani dette Coppi, & da Lombardi Sfogliati principiando alla zinna di uaccina. Cap. XLIX.

Alessata che sarà la zinna con acqua, et sale, di modo che sia benissimo cotta, cauisi, et si lasci raffreddare, et tagliasi in fette sottili, et con essa altretanta sommata alessata, et dissalata, et fette di prouatura fresca, et habbiasi una tortiera onta di strutto, ò di butiro, con un sfoglio di pasta alquanto grossetto fatta di fiore di farina et acqua rosa, rossi d'oua, butiro, et sale, et sopra esso sfoglio pongasene dui altri sottili onti di strutto, ò di butiro, et si spolueriZZino di zuccaro, et facciasi il tortiglione sfogliato intorno non molto grosso, et sopra l'ultimo sfoglio, facciasi un suolo di fette di prouatura, spolueriZZate di zuccaro, cannella, et una passa, et menta et maiorana battuta, et sopra esso suolo mettasi bocconcini di butiro, et una parte delle fette della zinna, et della sommata, et cosi si uerrà a fare tre suoli,

Digitized by Google

li, cuoprendola con un'altro sfoglio, alquanto piu sottile, & sopra il sfoglio alcune liste sfogliate, tagliando con la punta del coltello caldo il tortiglione incirca, et cõ destrezza con la mano unta, si accommoderà la sfogliatura a onde, ouero col coltello si tagliera a merletti, & pongasi nel forno, et si faccia cuocere, hauendo auuertenza, d'ongere le sfogliature di strutto, ò butiro liquefatto, perche meglio uenghino sfogliate, & cotta che sarà seruasi calda: Si potrà ponere in essa crosta ta dell'una spina, ouero agresto senz'anime, et anchora uolendola piu amabile, auanti che si ponga nel forno, mettasi un mezzo bicchiero d'agresto chiaro tempe rato con zuccaro; A un'altro modo si potrebbe fare coprirla solo con un sfoglio alquanto grossetto, & in mezzo d'esso sfoglio, facciasi un buchetto, come si fa a pasticci, et come è cotta cauisi, et mettasi in un piatto, & p il buco pongasi dẽtro un poco di brodo tinto di zafferano, et agresto, & zuccaro, et seruasi calda.

Per fare crostata d'animelle di Vitella mongana, & altre materie. Cap. L.

PIGLISI la parte migliore dell'animelle, et si facci alessar con altretan ta mendrolla, ò barbaglia, cioè gola di porco salata, et l'un'et l'altro si taglierà in fettoline, poi habbisi apparecchiato la tortiera con tre sfogli di pasta, fatti come i sopradetti, & onti tra l'uno & l'altro di strutto, ò butiro liquefatto, & spolueri zati di zuccaro, & cannella, et il suo tortiglione sfogliato incirca, & sopra essi sfogli pongãsi bocconcini di medolla di boue, et una spina, ouero una passa, & so pra esse materie pongasi la mendrolla, & l'animelle tagliate, et un poco di men ta et maiorana battuta, & non sendoui una spina, spargasi agresto chiaro, et sugo di melangole, spolueriziſi di pepe, garofali, cannella, noci moscate, et zuccaro, et cuoprasi con tre altri sfogli sottili, onti tra l'uno et l'altro di strutto, ò di butiro, o uero un solo alquanto grossetto, con alcune liste sfogliate sopra; Tagliſi il tortiglione con la punta del coltello calda, et ongasi le liste et il tortiglione di strutto, acciochè meglio possino sfogliare, et facciſi cuocere al forno, ò sotto il testo, et ser uasi calda con zuccaro sopra.

Per fare crostate d'animelle, occhi, orecchi, testicoli, con le sue borsette di capretto. Cap. LI.

MEZZ'alessate che saranno in acqua et sale le dette dette materie, habbisi ap parecchiato la tortiera con li tre sfogli di pasta, onti tra l'uno et l'altro di strutto, ouero butiro liquefatto, et il tortiglione sfogliato incirca nel modo sopradetto, et sopra essi sfogli pongasi grasso di rognone di uitella battuto, ouero di capretto me scolato con zuccaro, cannella, pepe, garofali, noci moscate, et una spina, ouero una passa, et presciutto nergellato tagliato a dadi, et sopra le dette cose pongasi gl'occhi primi della luce negra, con l'altre materie, con altre tanta compo sitione sopra, che è sotto, poi habbiasi rossi d'oua freschi battuti, con sugo di me langole, agresto, et brodo, et spargasi sopra, et subito cuoprasi con gl'altri sfogli, et

liste

Digitized by Google

liste sfogliate, tenendo l'ordine d'ongerla, & cuocerla, come la sopraſcritta, ſeruendola calda con zuccaro ſopra, & acqua roſa.

Per fare croſtata di rognone di uitella, & di polpa di lonza di detta uitella arroſtita allo ſpedo. Cap. LII.

PIGLISI la parte della lonza della uitella, doue è attaccato il rognone, & facciaſi rifare all'acqua, & impillottiſi di preſciutto uergellato che non ſia rancido, & facciaſi più di mezzo cuocere allo ſpedo, cauiſi, et coſi calda leuiſi la polpa da gl'oſſi, in modo che non ci ſia ne pelle, ne nerui, & battaſi minuta ſu la tauola, con i coltelli, & battuta che ſarà meſcoliſi con menta, maiorana, pimpinella, & pepe, cannella, garofali, & noci moſcate, & zuccaro, & pignoli che ſieno ſtati in mollo, & tartufoli mondi perleſſati, tagliati minuti, & poi habbiſi apparecchiato la tortiera con i ſuoi ſfogli, et tortiglione ſfogliato incirca nel modo detto di ſopra, & pongaſi dentro eſſa compoſitione, laquale ſia ſtata sbruffata d'agreſto chiaro, et ſugo di melangole, et uolendoſi tal croſtata doppia, pongaſi nel mezzo della compoſitione un ſfoglio della grandezza della tortiera, fritto in ſtrutto, facendo che la compoſitione ſia tanto di ſopra, quanto di ſotto; cuopraſi con li tre ſfogli onti tra l'uno et l'altro di butiro, ouero un ſolo alquanto groſſetto con alcune liſte ſfogliate ſopra, ongaſi, et cuocaſi nel forno nel modo ſopraſcritto. In queſto modo ſi può fare delle polpe di galline d'India, de fagiani, et de capponi, et d'altri uolatici groſſi arroſtiti allo ſpedo, meſcolati con rognone di uitella arroſtita allo ſpedo, ouero con medolla di boue, et l'altre materie ſopraſcritte, et uolendoſi fare torta, giungaſegli caſcio, et oua, con un bicchiere di latte, et ſeruaſi calda con zuccaro fino ſopra.

Per fare croſtata di lingua di Vitella, & altre materie. Cap. LIII.

FACCIASI ben cuocere la lingua che ſia freſca, et come è cotta gliſi leui quella pelle che ha di ſopra, et tagliſi per trauerſo in fette ſottili, et habbiſi apparecchiata la tortiera onta di ſtrutto, o butiro con tre ſfogli di paſta ſottile onti tra l'uno, et l'altro di ſtrutto, o butiro, et ſpolueriz zati di zuccaro, et cannella con il ſuo tortiglione ſfogliato in circa, et ſopra eſſi ſfogli ponganſi fettoline di prouatura freſca non ſalata, et menta, et maiorana tagliata minuta, et una ſpina, ouero una paſſa, et ſalciccione che non ſia rancido grattato; et ſopra eſſe materie ponganſi le fette della lingua ſpolueriz zate di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, et zuccaro, et ſi sbruffino, non ſendoci una ſpina, d'agreſto chiaro, e ſugo di melangole, cuopraſi con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto con liſte ſfogliate ſopra, e ungaſi, et accommodiſi il tortiglione, et facciſi cuocere al forno, et ſeruaſi calda. di queſta compoſitione ſe ne puo empire fiadoncelli fatti di paſta reale, et cuocerli in forno.

Per

Digitized by Google

Per fare crostata di gropponi, & polpe di piccioni. Cap. LIIII.

PIGLINSI *sei piccioni giouani, & si faccino mezz'arrostire allo spedo, cauisino, & si lascino alquanto raffreddare, & piglinsi le polpe del petto, & i gropponi, poi habbisi la tortiera con gli sfogli, & tortiglione sfogliato intorno, onta, et spoluerizzata nel modo sopradetto, & nella tortiera sopra l'ultimo sfoglio facciasi un suolo di ceruellate fine, ouer di salciccia, et non hauendo nè l'uno, nè l'altro, piglisi medolla di boue tagliata minuta con gola di porco salata, & pongasi sopra le polpe, et gropponi di piccioni, spoluerizzati di zuccaro, & spetierie dette di sopra, giungendoli una spina, o agresto intiero senza anime, et essendo Inuernata, sugo di melangole, et agresto chiaro, et una passa, o zibibbo senz'anime; cuoprasi con il sfoglio et liste sfogliate, & ungasi di strutto, o di butiro, & si faccia cuocere al forno, o sotto il testo, et seruasi calda con zuccaro sopra. Anchora essa crostata si potrebbe fare con li piccioni senza cauargli l'ossa, cioè fare aleßare i piccioni, & poi tagliarli in quattro quarti, et sfriggerli in strutto con cipollette battute, giungendoli sugo di melangole, & sofritti che saranno, si poneranno in la tortiera con le dette materie, & ordine soprascritto. In questo modo si puo fare d'ogni sorte di piccioni, tortore, pollastrelli, paperini, et anatrine.*

Per fare crostata di Beccafichi, Ortholani, & Rondoni. Cap. LV.

Piglinsi li detti uccelletti spiumati, & netti, et con un coltellino gli si cauin le budellette, & si partino per il mezzo, & poi pigliſi rognone di uitella arrostito allo spedo, et battuto con i coltelli, et con esso sia presciutto tagliato minuto, con menta, maiorana, et un poco di serpillo fresco, et habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro, o strutto con li tre sfogli, et tortiglione sfogliato intorno; et mettansi sopra essa composition con tartufoli mondi tagliati minuti, ouero prugnoli, gl'uccelletti tagliati, et spoluerizzisi ogni cosa di pepe, garofali, cannella, noci moscate, et zuccaro, giungendo con eßa una spina, o agresto intiero senz'anime, ouero una passa, secondo i tempi, et pongasi sopra essi uccelli altrettanta composition, che è sotto, shruffandoli di sugo di melangole, et agresto chiaro, non sendoui una spina, o agresto intiero, cuoprasi con tre sfogli lauorati a diuerse foggie, et onti tra l'uno, et l'altro di butiro, o strutto, et con la punta del coltello caldo tagliſi il tortiglione, et ungasi di strutto, o butiro liquefatto, acciò possa meglio sfogliare; facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et seruasi calda con zuccaro, et acqua rosa sopra; e anchora si puo fare con gl'uccelletti intieri, et non hauendo ne rognone, ne presciutto, adoperisi composition di ceruellate gialle, ouero di salciccia fing. In questo modo si puo fare dell'oua non nate, et fegatelli di pollo.

Per

Digitized by Google

Per fare crostata di presciutto. Cap. LVI.

PIGLISI *il presciutto di porco giouane, & se sarà di montagna, sarà assai meglio, facciasi stare in mollo nell'acqua tiepida, & facciasi cuocere in acqua, & cotto che sarà lasciasi raffreddare, & poi si tagli in fette sottili, & si facciano stare in mollo in uino bianco, & zuccaro per quattro hore. Habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & il tortiglione in circa, et sopra essi pongasi fette di prouatura non salata, spoluerizzate di pepe, zuccaro, noci moscate, garofali, et cannella, giungendoli menta, maiorana battuta, et una passa, et zibibbo senz'anime, et sopra esse materie mettansi le fette di presciutto, et spoluerizzinsi anchora esse della detta spetieria, & zuccaro, mettendoli altretanta materia sopra, che è sotto, et si sbruffino con un poco d'agresto, & sugo di melangole, & se si uorrà tramezzare con un sfoglio di pasta fritta, sarà in arbitrio; cuoprasi con un sfoglio alquanto grosetto, et alcune liste sfogliate sopra, ungasi di strutto, o butiro liquefatto, et cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si puo fare della barbaglia, cioè gola di porco salata, & della sommata che prima si cuocstate alessate, & delle fette di mortatelle crude, & anchora de salticcioni ben cotti.*

Per fare crostate, & pasticci di diuerse frutte dando principio al fongo detto prugnolo. Cap. LVII.

PIGLINSI *i prugnoli nella sua stagione, come si dice nel secondo libro de le uiuande a cap. 214. nettisino di quella pellicina che hanno intorno, et sopra tutto il pedone sia priuo della rena, et si faccino stare in mollo nell'acqua per un quarto d'hora, acciò meglio si nettino dell'arena, canisino, et si lascino scolare da per se, et habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, et il tortiglione sfogliato intorno, et sopra l'ultimo sfoglio si ponga un poco di prouatura, et cascio secco grattato, et menta, et maiorana battuta, et bocconcini di medolla di boue, spoluerizzisi ogni cosa di zuccaro, pepe, garofali, cannella, e noci moscate, et sopra essa cõpositione mettasegli prugnoli cõ altrettanta compositione, e spetierie sopra, et si sbruffino cõ agresto, et sugo di melangole, et cuoprasi con tre altri sfogli sottili, onti tra l'uno, e l'altro di strutto, o butiro, et facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo, et seruasi calda con zuccaro sopra. In questo modo si puo fare de forighi spongioli, et altri forighi teneri nell'Autunno, et d'essa compositione se ne puo fare pasticci in cassa, sfogliati, et non sfogliati.*

Per

Digitized by Google

Per fare crostata, & pasticcio di Tartufoli, & altre materie. Cap. LVIII.

PIGLINSI *i tartufoli nella sua stagione, come si dice nel libro secondo delle viuande a cap. 213. nettisino della rena, & si faccino leuare il bollo nel uino, o uero nel brodo, o mezzi cotti sotto le bracie, poi si mondino della scorza, & si taglino in pezzuoli, mescolandogli con altrettanti prugnoli, & menta, & maiorana battuta, et bocconcini di medolla di boue cō pepe, cannella, garofali, noci moscate, et zuccaro, et sugo di melangole, et facciſi la crostata nel modo di prugnoli sopradetti. Si potrebbe anchora accommodare della medesima compositione, che s'adopera a prugnoli; di tal compositione se ne potrà fare pasticci sfogliati, et non sfogliati.*

Per fare crostata, & pasticcio di pedoni di Carciosani, & di Cardi. Cap. LIX.

PIGLINSI *i carciosani nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande a cap. 212. et facciansi cuocere in brodo di carne, ouero in acqua, et sale, et pigliſi il pedone, che è la parte migliore, et sia bē netto, e se sarà groſso tagli si in fette, et facciſene la crostata, et pasticcio con le medesime compositioni che si fa del prugnolo. In questo modo si potrà fare del pedone del cardo alessato, et tagliato in fette.*

Per fare crostata, & pasticcio di Piselli freschi. Cap. LX.

PIGLINSI *i piselli teneri, freschi, & sgranati, nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande, a cap. 187. se si uorranno fare trarre un bollo nel brodo grasso, sarà in arbitrio, ma se saranno teneri non occorrerà. Habbiſi apparecchiato la tortiera con i suoi sfogli, & tortiglione incirca, & mettansi dentro i piselli mescolati con prouatura fresca, & cascio secco grattato, & menta, maiorana, & petrosemolo battuto, & alcuni bocconi di butiro per dentro, spoluerizziſi di spetierie, & zuccaro dette nel soprascritto cap. giungendoli rossi d'ouo sbattuti con l'agresto, cuoprasi la tortiera con un sfoglio alquanto groſsetto, & alcune liste sfogliate sopra. Facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo, & serueſi calda con zuccaro sopra, & in luogo di cascio grattato si può adoperare compositioni di ceruellate fine, o di salciccia. In questo modo si può fare delle faue freſche tenere, hauendo prima tratto un bollo nell'acqua & sale, & anchora se ne può fare pasticci in casa.*

Per

Digitized by Google

Per fare crostata, & pasticcio di mele apppie. Cap. LXI.

PIGLINSI *le mele appie, & si mondino della scorza, ouero si bruscholischi no alle bracie, & si taglino in fette sottili, & facciſino alquanto stufare in un vaso di terra, ò di rame, con butiro fresco, & zuccaro, & un poco di maluagia, ouero vino bianco, & stufate che saranno si cauino, & facciſene crostata con fette di prouatura fresca sotto, & sopra, & spolueriz zisi no di zuccaro, & cannella, et per dentro alcuni bocconcini di butiro, & zibibbo senz'anime. In questo modo si può fare delle mele rose, e mele ruggini, e pere di piu sorte, & anchora delle pere mosca role, quando saranno tagliate in due parti. Le mele appie, & pere moscarole si possono mettere in crostata cosi crude senza essere stufate, hauendole tagliate in fette piu sottili.*

Per fare crostata di mele cotogne. Cap. LXII.

PIGLISI *il cotogno nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande a cap. 222. & facciſi brustolire alle bracie, & poi leuisi la scorza col vino, o acqua, & si tagli in fette sottili. Poi habbisi apparecchiata la tortiera cõ i suoi tre sfogli, et tortiglione sfogliato incirca, spolueriz zato di zuccaro, cannella, et garofali, et si ponga sopra le fette del cotogno, con zibibbo senz'anime, o uua passa, et butiro in bocconcini, et si spolueriz zi ogni cosa di mostaccioli Napoletani pesti fatti in poluere, et zuccaro, et cannella; cuopraſi la tortiera con un sfoglio alquanto grosſetto, e alcune liste sfogliate sopra, et cuocasi nel forno, o sotto il testo, et seruasi calda con zuccaro, et acqua rosa sopra; si può giungere con esſe cotogne fette di dattoli freschi, che habbiano tratto un bollo nel vino, et zuccaro, et tagliati minuti, et ancora de pistacchi mondi, o pignoli ammogliati, anchora alcune fettoline di prouatura fresca o di rauiggioli Fiorentini.*

Per fare crostata di Persiche, Arbicoccole, & Prugne freſche. Cap. LXIII.

PIGLIISI *il persico che non sia troppo maturo, et se sarà durace, sarà assai meglio de gl'altri, mondiſi, e si tagli in fette, habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, e tortiglione intorno, onti di butiro, ò strutto, spolueriz zati di pepe, garofali, cannella, noci moscate, zuccaro, et uua passa, mostaccioli Napoletani fatti in poluere, et sopra esſe materie ponganſi le fette del persico, et mettasi altretanta materia sopra, che è sotto, et cuopraſi con tre sfogli sottili, onti tra l'uno, et l'altro, di strutto, o butiro, et spolueriz zati di zuccaro, et cannella; facciſi cuocere al forno sotto il testo, et non uuole troppo cuocitura, perche si ridurrebbe in brodo, seruasi calda con zuccaro, et acqua rosa sopra, et anchora si può giungere con esſe prouatura, o caſcio grattato.*

Digitized by Google

Per fare crostata di uisciole, & marasche, & fraule, & vua spina, o agresto fresco intiero. Cap. LXIIII.

PIGLINSI *le uisciole, o marasche freſche, priue del picciolo, & nõ ſiano troppo mature; cauiſegli l'oſſo, & habbiſi apparecchiata la tortiera, con tre ſfogli, & l'ultimo ſfoglio bagniſi di chiaro d'ouo battuto, & ſubito ſi ſpolueriZZi di zuccaro. Queſto ſi fa perche il ſugo non penetri la paſta, & laſciſi ſtare un poco, poi ſi pigli le uiſciole ſpolueriZZate di zuccaro, cannella, & moſtaccioli Napoletani muſchiati fatti in poluere, meſcolati con roſſi d'ouo battute, queſto ſi fa per conſeruare inſieme la materia, & pongaſi ogni coſa nella tortiera, & cuopraſi cõ tre ſfogli ſottiliſſimi, lauorati a diuerſi modi. In queſto modo ſi potrà fare dell'una ſpina, & dell'agreſto nuouo ſenz'anime mondo, & delle fraule, & d'eſſa compoſitione ſe ne può fare paſticci in caſſa.*

Per fare crostata di rape. Cap. LXV.

PIGLISI *la rapa nella ſua ſtagione, come ſi dice nel libro delle uiuande a cap. 210. & facciſi cuocere alle bracie, & cotta che ſarà, nettiſi della ſcorza, laſciandoli quella roſolata; tagliſi in fette di groſſezza d'una coſta di coltello, & habbiſi apparecchiata la tortiera con i ſuoi tre ſfogli, & il tortiglione ſfogliato incirca, ſpolueriZZato di zuccaro, & cannella il fondo della tortiera, & ſopra eſſi ponganſi fette di prouatura graſſa, ouero di caſcio graſſo, & facciaſi un ſuolo di rape ſopra, ſpolueriZZando anchora eſſe rape della medeſima ſpetieria, & zuccaro, ponendoli alcuni boccõcini di butiro freſco, ouero di medolla di boue; cuopraſi le rape cõ altretante fette di prouatura, o caſcio, & coſi ſe ne uerrà a fare tre ſuoli, & ſpolueriZZiſi di zuccaro, & cannella, & cuopraſi con liſte ſfogliate fatte a geloſia, et cuocaſi nel forno, o ſotto il teſto, nel modo che ſi cuoceno l'altre, et ſeruaſi calda con zuccaro ſopra, et in eſſa crostata ſi può giungere caſcio Parmigiano grattato, non eſſendo prouatura ſalata.*

Per fare torta di carne Vitellina. Cap. LXVI.

PIGLISI *la parte della lonza della uitella con il rognone attaccato, et faccia ſi arroſtire al ſpedo, ſenza eſſere impillottata, et come è preſſo a cotta cauiſi dal ſpedo, et laſciſi alquanto raffreddare, leuinſi le polpe da gli oſſi, priui di pelle, et nerui, et ſi battano col rognone minutamente ſopra una tauola con i coltelli, giungendoli menta, et maiorana, et per ogni libra di carne battuta, oncie quattro di caſcio graſſo, et due oncie di caſcio ſecco, grattato l'uno, et l'altro, et tre oua freſche, et zuccaro, pepe, cannella, garoſali, zafferano, et noci moſcate, ſecõdo*

Digitized by Google

do il guſto, et ſugo di melangole. Poi habbiſi apparecchiata la tortiera con un ſfoglio di paſta fatto di fior di farina, roſſi d'oua, zuccaro, butiro, acqua roſa, et ſale, et pongaſi ſopra la compoſitione, cuoprendola con un'altro ſfoglio fatto a gelaſia, o a gruppi, et in eſſa compoſitione ſi potrà mettere un bicchiere di latte di capra, o di uacca. Facciaſi cuocere nel forno, o ſotto il teſto, et ſeruaſi caldo con zuccaro, et acqua roſa ſopra. In queſto modo ſi può fare della polpa, lonza di porco domeſtico, et ſaluatico freſca mezza arroſtita al ſpedo, et ancora de lomboli d'eſſi animali, e delle polpe di zigotto di caſtrato, et in luogo del rognone ſi adoperi medolla di boue, o zinna di uitella alleſſata. L'eſtate ſe gli potrà mettere una ſpina o agreſto intiero. L'inuernata una paſſa, et uolendone fare ranioli con ſfoglia, et ſenza ſfoglia, battuta che ſarà la carne, ſi peſti nel mortaro, et giungaſegli piu caſcio ſeco, et piu oua, et piu zuccaro, et ſpetierie, et facciſene ranioli con ſfoglia, et ſenza ſfoglia, et ſi cuochino in brodo graſſo di cappone, o d'altra carne, et ſeruiſino con caſcio, zuccaro, et cannella ſopra. Coſi ſi può fare dell'animelle di uitella, et anchora della zinna di uaccina ben alleſſata.

Per fare torta di ſangue di porco domeſtico, dal vulgo detta migliaccio. Cap. LXVII.

PIGLISI il ſangue ſubito morto il corpo, et paſſiſi coſi caldo per il ſetaccio, per riſpetto de peli, e altre immondite, meſcolandolo accio non ſi cagli, et per ogni quattro libre di ſangue, pongaſi una libra e mezza di caſcio grattato graſſo, et ſei oncie di caſcio ſecco grattato, et un'oncia di cannella, et mezz'oncia di pepe, et tre quarti tra noci moſcate, et garofali, un quarto di gengeuero peſto, una libra di zuccaro, menta, maiorana, et altre herbicine battute, et un poco di cipolette battute ſoffritte, e una libra di medolla di boue tagliata in bocconcini, ouero ſongia d'eſſo porco, priua della pellicula, et mezza foglietta di latte, et quattro roſſi d'oua battuti, quattro oncie d'uua paſſa ben netta. Poi habbiaſi apparecchiata la tortiera con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, ſenza il tortiglione, et pongaſi dentro la compoſitione, che habbia alquanto del liquido, piu preſto che ſoda, et ſi faccia cuocere nel forno, et ſotto il teſto con lento fuoco, come è preſſo a cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro, et cannella, et ſeruaſi calda. L'eſſa compoſitione ſe ne puo empire budelli, et cuocerli nel modo che ſi cuocono i ſanguinacci; ſi potrebbe anchora cuocere ſenza paſta, cioè pongaſi ſtrutto, o butiro nella tortiera, et facciaſi che ſia ben caldo, auanti che ſi ponga la compoſitione. Queſto ſi fa accio nons'attacchi.

Digitized by Google

Per fare un'altra torta di sangue di Porco, dal vulgo detta migliaccio bianco.... Cap. LXVIII.

PIGLINSI *libre quattro di sangue passato nel modo sopradetto, e due libre di latte di capra, ò di vacca, et quattro ova ben battute, et tre oncie di fiore di farina, et menta, maiorana, una passa, et una libra di zuccaro, et mescolate che sarà ogni cosa insieme con spetierie dette di sopra, facciasene torta ne i modi sopradetti. Di queste due compositioni se ne può empire tartare alla Francese, seruite calde con zuccaro, cannella, et acqua rosa sopra.*

Per fare torta di ceruella, et animelle di Vitella. Cap. LXIX.

LE *ceruelle della vitella vogliono essere fresche, et richiedeno essere perlessate nell'acqua, et sale, e per ogni libra e mezza di ceruelle, piglinsi sei oncie di animelle d'essa vitella, perlessate, e battute minute con i coltelli, con tre oncie di presciutto vergellato, et una bona manciata d'herbuccie, mescolando con esse materie oncie quattro di cascio grasso, et quattro di cascio secco grattato, et sei uova, un bicchiere di latte di capra, mezz'oncia di cannella, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di pepe, et tre oncie di pignoli ammogliati, et ammaccati, tre oncie d'una passa, & d'essa compositione facciasene torta, con il sfoglio sotto et sopra, et facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et in luogo delle ceruelle di vitella, si ponno adoperare ceruelle di porco, et animelle di capretto. D'essa compositione se ne può empire cassette di pasticci fatti di pasta reale, et fritti nel modo che si fanno quelle del bianco magnare; a cap. 43.*

Per fare torta reale di polpe di fagiani, & starne. Cap. LXX.

PIGLINSI *le polpe del petto d'essi volatici, che prima sieno state più che mezz'arrostite allo spedò, priue di pelle, et nerui, et si peslino nel mortaro, e per ogni libra di polpa peslisi con esse oncie quattro di marzapane, ouero tre oncie d'amandole ambrosine monde, et una libra di zuccaro fino, et oncie una e mezza di mostaccioli fini muschiati, et sei rossi d'ova fresche crude, et pista che sarà ogni cosa molto bene, giongasegli mezz'oncia di cannella pista, mezz'oncia tra garofali, et noci moscate, et un quarto di gengeuero, quattro oncie d'acqua rosa, quattro oncie di butiro, ouero medolla di boue pista nel mortaro per conseruarla morbida, et d'essa compositione facciasene torta con il sfoglio sotto, et sopra, fatta a gelosia, et facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo a lento calore, et seruasi calda, con zuccaro, et acqua rosa sopra. In questo modo si può fare delle polpe del cappone.*

Per

Digitized by Google

Per fare torta reale sopra dette polpe a un'altro modo. Cap. LXXI.

PIGLIE che saranno nel mortaro le polpe di due fagiani mezz'arrosti allo spedo, ouero di quattro starne, con una libra d'amandole ambrosine, & sei oncie di sugna di porco fresca, ouero di medolla di boue, ouero di grasso di cappone fresco, sei oncie di pignoli ammogliati, tre oncie di dattoli freschi priui dell'osso, & pisto che sarà ogni cosa in modo che nō ci resti grano alcuno, et per essere piu sicuro passisi per il foratoro, giungendoli sei rossi d'oua crude, & una libra di cascio pecorino fresco pisto, una libra e mezza di zuccaro, tre oncie di sugo di mele appie, un'oncia di canella pista, un'oncia tra garofali, gengeuero, & noci moscate, & d'essa compositione facciasene torta, col tortiglione sfogliato fatto a gelosia, ò d'altra foggia. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda, & fredda a bene placito con zuccaro, & cannella sopra.

Per fare torta di petto di Cappone. Cap. LXXII.

PIGLINOSI due capponi grossi carnuti, che siano alquanto frolletti, et si faccino alessare con acqua, & sale, piglinosi le polpe del petto, priue di pelle, & nerui, & pestinosi nel mortaro, con sei oncie di pignoli ammogliati, & libre una di ricotta pecorina fresca, & quattro oncie di cascio grasso, & sei oua freschе, & quattro oncie di butiro, & pista che sarà ogni cosa ponganſi oncie sei d'uua passa di Corinto ben netta, & una libra di zuccaro fino, tre oncie d'acqua rosa, un'oncia di cannella, ma uolendosi bianca, pongasi gengeuero in luogo di cannella, & d'essa compositione facciſene torta, col tortiglione attorno, & coperta d'un altro sfoglio fatto a gelosia, ouero sfogliato, si faccia cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi caldo con zuccaro, et acqua rosa sopra.

Per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di Dama. Cap. LXXIII.

PIGLINSI le polpe di tre piccioni mezz'arrosti allo spedo, priue di pelle, ossa, et nerui, et le polpe di tre piccioni alessati, et pestisi ogni cosa nel mortaro, con oncie quattro di dattoli mondi, et otto oncie di pasta di marzapane, et quattro oncie di medolla di boue pista, di modo che si possa passare per il foratoro, et non hauendo pasta di marzapane, oncie sei d'amandole ambrosine monde con acqua fredda, et oncie qua tro di zuccaro fino, giungēdoli con esse sei capi di latte freschi, et non hauendo capi di latte, una libra di fiorita fresca di pecora, et passata che sarà ogni cosa per il foratoro, ponganſi dentro dieci rossi d'oua freschе crude, et quattro altre oncie di zuccaro fino, & con esse un'oncia di cannella, et mezza oncia tra garofali, et noci moscate. Habbisi app arecchiata la tortiera con un sfoglio di pasta alquanto grossetto, et il suo tortiglione sfogliato intorno, fatto di fiore di farina, rossi d'oua, zuccaro, butiro, acqua rosa, et sale a bastanza, et in essa tortie-

Digitized by Google

ra pongasi la compositione di modo che non sia troppo alta, & uolendosi cuocere con un'altro sfoglio fatto a gelosia, sarà in arbitrio, ma comparisce meglio senz'essere coperta, e solo essergli fatta la crostata di zuccaro liquefatto, & acqua rosa, & facciasi cuocere al forno, come si cuoce il marzapane, & cotta che sarà, seruasi calda, & fredda a beneplacito. In essa torta se gli potrebbe mettere un poco di mostaccioli muschiati, & quando la compositione sarà ben pista, non occorrerà passarla, & uolendo che habbia dello amabile, pongasi un poco di maluagia, sugo di melangole, & pin zuccaro.

Per fare torta reale di pignoli, amandole, et altre materie. Cap. LXXIIII.

Mondisi una libra d'amandole ambrosine, state in mollo nell'acqua fredda p otto hore, & monde che saranno si pestino nel mortaro, con altretanti pignoli mondi, che sieno stati in mollo nell'acqua fredda per sei hore, & pista che sarà ogni cosa con due libre di zuccaro fino, giungasi con essi otto capi di latte freschi, ouero una libra e mezza di fiorita pecorina fresca, & non hauendo nè l'uno nè l'altro, piglinsi mozzarelle fresche, ma meglio sarà sempre i capi di latte, giungasi con esse materie sei rossi d'oua freschi sbattuti, & quattro oncie di mele appie ben piste nel mortaro, & un grano di muschio, & mezza oncia di gengeuero, & un poco d'acqua rosa, & non uolendosi bianca in luogo di gengeuero pongasi garofali, cannella, noci mostate, & habbisi apparecchiata la tortiera, con un sfoglio di pasta reale sotto alquanto grosetto, & il suo tortiglione sfogliato incirca, fatto di fior di farina, zuccaro, butiro, acqua rosa, & sale a bastanza, & mettasi dentro la compositione, di modo che non sia nè troppo alta, nè troppo bassa, & facciasi cuocere nel forno, come i marzapani, facendoli la sua crostata di zuccaro, & acqua rosa, & si serue calda, & fredda a beneplacito.

Per fare torta reale di uarie compositioni. Cap. LXXV.

Pigliinsi oncie sei d'amandole ambrosine monde state in mollo per otto hore nel'acqua fredda, e oncie sei di pignoli stati in mollo, oncie quattro di dattali mondi, et quattro oncie di pistacchi mondi, & tre oncie di zibibbo senza anime, et ogni cosa sia ben pista nel mortaro, giungendoli oncie tre di mollica di pane imbeuerata nel latte di capra, & ogni cosa passisi per il setaccio, giungendoli libre cinque di latte fresco, et due libre di zuccaro pisto, & si mescoli ogni cosa insieme di modo che uenga liquefatto, e mettasi dentro nella cazzuola ogni cosa, & con lento fuoco di carbone cuocasi di modo che pigli corpo, mescolando di continuo con il cucchiaro di legno; giungasi in esse un'oncia di cannella, et mezz'oncia tra garofali, et noci mostate oncie 4. di butiro fresco, et due oncie d'acqua rosa.

Digitized by Google

rosa, et cotta che sarà ogni cosa, cauisi della cazzuola, giungendosi sei rossi d'oua fresche, et quattro capi di latte, ouero oncie sei di fiorita di pecora, et non hauendo nè l'un nè l'altro pongasi ricotta, e d'essa compositione facciasene torta nel modo sopradetto, et seruasi calda, et fredda a beneplacito, & quando si caua del forno sbruffisi d'acqua muschiata.

Per fare torta reale di bianco magnare. Cap. LXXVI.

PIGLINSI libre due di bianco magnare, fatto di polpa di cappone, farina di riso, latte di capra, et zuccaro, nel modo che si dice nel libro delle viuande a cap. 163. et pongansi con esso otto chiare d'oua fresche battute, et oncie sei di zuccaro, & due capi di latte, mezz'oncia di gengeuero pesto, due oncie di acqua rosa, et ogni cosa si mescoli insieme, et facciasene torta nel modo soprascritto, et seruasi calda, et fredda a beneplacito, et in essa torta se gli potrebbe mettere de pignoli mondi, ammogliati, & pesti, et si potrebbe ancora cuoprire con un altro sfoglio di pasta fatto a groppi, ò a gelosia. Di tutte le compositioni delle sopradette torte se ne può fare tortelletti, & friggerli in instrutto ouero butiro purificato.

Per fare torta di ricotta, con fiori di sambuco, et altre materie. Cap. LXXVII.

PIGLINSI oncie sei di pignocati pisti nel mortaro, con due libre di ricotta fresca di pecora, ò di vacca, giungendoli 8. chiare d'oua fresche, & una libra di zuccaro, & tre quarti di gengeuero bianco, & pista che sarà ogni cosa passisi per il staccio, et si metta in esse oncie tre di fior di sambuco stato in mollo nel latte di capra o di vacca, et d'essa compositione facciasene torta, cuoprendola con uno sfoglio di pasta fatto a gelosia, e facciasi cuocere, come l'altre antedette, con la sua crostata di zuccaro, et acqua rosa. Si potrebbe ancora mettere con esse de pignoli ammogliati, et cascio grasso, che hauesse alquanto del sale, & si potrebbe cuocere senza pasta, hauendo però apparecchiata la tortiera, con butiro squagliato bè caldo, auanti che ci si ponga la compositione, & si facci cuocere al forno con la sua crostata, et seruasi caldo & freddo a beneplacito, et uolendosi di colore pongasi il rosso et il chiaro dell'ouo, et in luogo del gengeuero, cannella.

Per fare torta di capi di latte, et altre materie, Reale. Cap. LXXVIIII.

PIGLINSI dieci capi di latte, et due libre & mezza di ricotta fresca, et quattro oncie di cascio grasso grattato, quattro oncie di pignoli ammogliati, et ammacati, una libra, e mezza di zuccaro, due oncie di mostaccioli Napoletani, fatti in polvere, un'oncia di cannella, mezz'oncia tra noci moscate, et garofali, et sei ouа fresche, et d'essa compositione se ne faccia torta, nel modo, che si fa quella del bianco magnare a cap. 76. et seruasi nel medesimo modo.

Digitized by Google

Per fare torta reale di ricotta, cascio grasso, & sugo di mele appie. Cap. LXXIX.

FAcciasi sugo di libre quattro di mele appie, & passisi per la stamigna, et poi habbisi libre una et mezza di ricotta pecorina fresca, stata in mollo nel latte di capra per quattro hore, et ben pista nel mortaro, et tre oncie di pignoccati, et dieci chiare d'ouа ben battute, et una libra di zuccaro, et tre quarti di gengeuero, mescolisi ogni cosa col sugo di mele appie, et d'essa compositione facciasene torta con un sfoglio sotto, et senza sfoglio nel modo detto di sopra. et in luogo di sugo di mele appie si può adoperare sugo di cotogne, et cotta che sarà seruasi calda et fredda a beneplacito.

Per fare torta bianca reale, quale usaua Papa Giulio III. Cap. LXXX.

HAbbiasi libre due di prouatura fresca, fatta di quel giorno, et pestisi nel mortaro, di modo che uenga come butiro, giungendoli libre due di zuccaro fino, et tre oncie d'acqua rosa, et tre capi di latte fatti di quel giorno, ouero un bicchiere di pãna di latte, et quindici chiari d'ouа freschе, et passisi ogni cosa per il setaccio, babbisi la tortiera onta di butiro freddo, spoluerizata di fiore di farina, et pongasi dentro la compositione facendola cuocer pian piano a fuoco lento, piu presto di sopra che di sotto, et come è presso a cotta, se gli facci la croslata di zuccaro, et auanti che si cani del forno diasegli il lustro, col chiaro de l'ouo, come a marzapani, et seruasi calda, et fredda a beneplacito; et se tal torta sarà fatta nel mese di Maggio, sarà assai meglio, per causa della prouatura, et latte, et si può ancora fare cõ la pasta, giugẽdoli rossi d'ouа e spetierie ordinarie, cõ il sugo di mele appie.

Per fare torta bianca comune. Cap. LXXXI.

PEstisi, ò grattisi libre due di prouatura fresca, et altretanta ricotta fresca, et libre una di cascio grasso, et sei oncie di cascio parmigiano grattato, et pisto che sarà ogni cosa giungasegli quindeci chiare d'ouа freschе battute, ouero dieci ouа col rosso, et sei oncie di pãna di latte, ouero quattro capi di latte, et tre oncie d'acqua rosa, et quattro oncie d'una passa, et mezz'oncia di gengeuero, et un oncia di cannella, et d'essa compositione facciasene torta col sfoglio, et tortiglione intorno, ouero senza pasta, et facciasi cuocere al forno, facendoli la croslata di zuccaro, et dandogli il lustro auanti che si cani del forno, et quando si serue, se gli può mettere oro et argento battuto.

Per

Per fare torta bianca di mollica di pane. Cap LXXXII.

Tagliſi libra vna di mollica di pane biãca, & pongaſi a mollo in vn boccale di latte di capra, o di vacca, & facciſi bollire pian piano in eſſo latte con libra vna di butiro freſco, & cotto che ſarà, di modo che rimanga piu preſto ſoda, che molla, pongaſi nel ſetaccio, & ſi laſci ſcolare il ſiero da ſe, poi paſsiſi per il ſetaccio, & habbiſi otto oncie di prouatura ben piſta, con vna libra di ricotta freſca, & vna libra e mezza di zuccaro, & mez'oncia di gengeuero, & vn poco di ſale, & dodici chiare d'ouа, ouero otto con il roſſo & chiaro, & d'eſſa compoſitione facciaſene torta, & non hauendo latte, facciaſi cuocere il pane in brodo graſſo di carne, & volendoſi di colore pongaſi ſpetierie ordinarie, & vn poco di caſcio grattato.

Per fare torta bianca di cialde, & di cialdoni. Cap. LXXXIII.

Se le cialde, o cialdoni ſaranno fatti col zuccaro ſaranno migliori che quelli che ſono fatti col mele, & per ogni tre libre d'eſſi cialdoni, piglinſi libre due di latte di capra, o di vacca freſco, & graſſo, & faccinſi cuocere i cialdoni in eſſo latte, giungendoli oncie ſei di butiro freſco, & perche le cialde, o cialdoni non s'impaſtinoſ facciaſi bollir il latte, auanti che ſi pongbino dentro, & cotte che ſaranno ſi mettino nel ſetaccio, & ſi laſcino ſcolare, poi ſi rimettino in vn vaſo di terra uetro di rame, ponendo con eſſe libra vna e mezza di ricotta pecorina freſca, & ſei oncie di caſcio graſſo grattato, mezz'oncia di gengeuero, una libra e mezza di zuccaro, & dodici chiare d'ouа freſche, & di eſſa compoſitione facciaſene torta, con il ſfoglio ſotto, & ſopra, & tortiglione incirca, nel modo che ſi fanno l'altre: & volendoſi di colore, pongaſi il roſſo col chiaro dell'ouа, & in luogo di gengeuero, cannella.

Per fare torta di tagliatelli ouero laſagne cotte in brodo graſſo di carne, ouero in latte. Cap. LXXXIIII.

Piglisi tagliatelli, ouero laſagne fatte di fior di farina, ouа, latte di capra tiepido, o acqua tiepida, & ſi faccino cuocere in brodo graſſo di carne, ouero nel latte di capra, o di uacca, & cotte che ſaranno ſi canino, & ſi laſcino raffreddare, di modo che ſi poſſino tagliare, & poi habbiſi la tortiera onta di butiro con vn ſfoglio di paſta reale fatta di fior di farina, acqua roſa, zuccaro, & butiro, & ſopra eſſo ſfoglio facciaſi vn ſuolo di fette di prouatura, ſpolueriзate di zuccaro, pepe, cannella, con alcuni bocconcini di butiro freſco, & caſcio Parmigiano grattato, & poi pongaſi ſopra le tagliature di tagliatelli, ouero laſagne, & ſopra eſſe laſagne facciaſi un ſuolo delle medeſime materie che ſono ſotto, in queſto modo ſe-

me-

Digitized by Google

ne potrà fare piu suoli. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo senza esser coperta, et quando sarà presso a cotta si spoluerizzi di zuccaro, et cannella, et facciasi che sia abbondeuole di butiro. In questo modo si può fare d'ogni sorte di maccaroni fatti a ferro, cotti nel modo sopradetto; si può alle volte tramezzare con mẽta, maioranz, et spighi d'aglio ammaccati, et seruasi calda d'ogni tempo.

Per fare torta di latte con diuerse compositioni, laquale dal vulgo è dimandata coppi romagnoli. Cap. LXXXV.

PIGLINOSI quindici oua freſche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, et un mezzo di latte grasso, et una libra di zuccaro grattato, et un'oncia di cannella, et un'oncia di mostaccioli Napoletani fatti in poluere, mezza libra d'uua passa, et sale a bastanza, et babbiasi un tegame di terra, ouero tortiera alta di spõde con buttiro che bolla dentro, et pongasi dentro la detta compositione, dandogli il fuoco adagio, fino a tanto che si vederà che sia ben presa, et soda, et cotta che sarà seruasi calda, et fredda a beneplacito, con zuccaro, et acqua rosa sopra. Ad un'altro modo si può fare la detta torta, ponendoli in luogo di giuncata ricotta fresca, et in luogo di zuccaro, mele, et fe rolue di mele cotto, ouero cotogne, et mollica di pane grattata, ma riuscirà meglio cuocere il pane grattato col mele ouero col mosto cotto, essa torta uerrà piu scura dell'altra per rispetto del mele, et uuole piu spetiarie dell'altra, et si può fare in teganne di terra, et nella tortiera con pasta sotto, et sopra.

Per fare torta senza pasta dal vulgo detta tartara. Cap. LXXXVI.

PIGLISI libre sei di latte di Capra, o di uacca fresco, passato per il setaccio con 25. oua ben battute, giungendoli un poco di sale, et zafferano, et due oncie d'acqua rosa, et una libra e mezza di zuccaro fino fatto in poluere, poi habbisi la tortiera alta di sponde con oncie sei di butiro dentro caldo, et pongasi dentro la cõpositione, mescolando alquanto per rispetto del zuccaro che non uada in tutto al fondo, mettasi con essa composition me altre sei oncie di butiro fresco in bocconcini, et un'oncia di cannella ben stemperata, et oncie quattro d'uua passa di Corinto che habbi stato un boglio in uino, ò in acqua, et facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et come è presso a cotta facciasi la crostata di zuccaro, et cannella, et cotta che sarà seruasi calda. D'essa tartara se ne potrebbe fare un'altra torta, cioè pigliare la tartara quando è cotta, et porla in un setaccio, lassando scolare fuori il siero, et come è raffreddata, per ogni libra, mescolarli oncie sei di ricotta fresca, et quattro oncie di cascio grasso, et tre oncie di pignoli pisti, et un'oncia di mostaccioli, tre oncie di zuccaro, quattro oua, sei oncie di sugo fatto di biete, et spinaci, et d'essa compositione facciasene torta con il sfoglio sotto, et sopra, et il suo torriglione intorno, et in esso compositioni si potrebbe mettere fiori di sambuco.

Per

Digitized by Google

Per fare torta di riso cotta in brodo di carne. Cap. LXXXVII.

Cuocasi una libra di riso ben mondo in brodo di carne grasso, et cotto che sarà di modo che sia ben sodo, cavisi, et si lasci scolare, et pestisi nel mortaro con libre una e mezza di prenatura fresca, et una libra et mezza di cascio Parmigiano buono, et mezza libra di cascio grasso, tre quarti di pepe, un'oncia di cannella, una libra e mezza di zuccaro, quattro oncie di butiro per conservarla morbida, sei ova fresche, et d'essa compositione facciasene torta con un sfoglio sotto, et sopra, et il tortiglione intorno; facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo con la sua crostata sopra. In questo modo si puo fare del farro, et volendosi bianca facciasi cuocere il risi nel latte di capra, et volendosi passare per la stamigna, sarà in arbitrio, in luogo della prenatura pongasi ricotta, et in luogo delle spetierie, gengeuero pisto, et chiara d'ova senza il rosso, con piu zuccaro, et un poco di cascio Parmigiano grattato.

Per fare torta di formentone grosso. Cap. LXXXVIII.

Il formentone è un grano assai piu grande, et piu grosso del formento, et in Lombardia se n'usa assai in niuande, pigliasi, et nettisi, et facciasi stare in molle nell'acqua tiepida, per quattro hore, et lavisi a piu acque tiepide, et faceiasi cuocere in buon brodo di carne, come che s'è fatto il riso, et farro, et facciesene torta con le medesime compositioni, et ordine del capitolo sopradetto.

Per fare torta di piselli, faue, & fagioli fresci. Cap. LXXXIX.

Piglinsi libre quattro di piselli con la scorza teneri, et facciasino mezzi cuocere con buon brodo di carne, senza essere sgranati, cavisino, et pestisino nel mortaro, et pesti che saranno si passino p il foratoro, et passati che sarano habbisi una libra e mezza di piselli crudi pisti, e passati p il foratoro, questo si fa perche la torta resti piu uerde e piu saporita, mescolinsi li cotti con li crudi insieme con una libra di ricotta fresca, o di prenatura fresca pista nel mortaro, e oncie quattro di cascio Parmigiano grasso, et due oncie di mostaccioli Napoletani muschiati fatti in polvere, et tre quarti di cannella, et sei oncie di butiro fresco, mezz'oncia di pepe, tre capi di latte, sei rossi d'ova sbattuti, facciasi d'essa compositione torta con un sfoglio di pasta reale alquanto grassetto nel fondo della tortiera, perche alle volte tal torta per la sua morbidità penetrà la pasta, et facciasi cuocere al forno senza sfoglio di sopra, solo con la sua crostata di zuccaro, et cannella, et volendosi cuoprire con uno sfoglio, facciasi la compositione alquanto piu soda, et giungendoli piu cascio duro. In questo modo si puo fare delle faue fresche tenere sgranate, et de fagioli freschi, et se il pisello non fusse tenero, suagbisi, et cuochisi nel modo sopradetto.

Per fare torta di pedoni di carciofani, & di cardi. Cap. XC.

Facciasi cuocere il carciofano in brodo di carne, o in acqua, et sale, pigliando la parte

Digitized by Google

parte migliore che è il pedone, & netto che sarà del piumino, & d'ogn'altra immonditia, battasi minuto con li coltelli, & poi faccisi soffriggere con butiro, et fatto che sarà giungaseli cascio grasso, & cascio duro, e pepe, cannella, zuccaro, menta, maiorana battuta, & con essi si puo porre de prugnoli freschi, perche essi anchora sono nella medesima stagione, & d'essa compositione facciasene torta. In questo modo si puo fare delle parti migliori del cardo, che è il pedone, & le coste piu bianche, sendo anchora esse cotte in buon brodo.

Per fare torta di pisselli, fagioli, & altri legumi secchi. Cap. XCI.

Cotti che saranno i pisselli con buon brodo di carne, pestisino nel mortaro, e passisi per il setaccio, & per ogni libra di pastatura, giungasegli oncie sei di cascio Parmigiano grattato, & sei oncie di ricotta fresca, ouero prouatura fresca pista nel mortaro, e sei oncie di latte di capra, o di vacca, et non hauendo latte, pigliſi brodo grasso freddo, e libra vna di zuccaro, sei rossi d'ouo sbattuti, o tre col chiaro, mezz'oncia di cannella, vn'oncia di mostaccioli Napoletani fatti in poluere, mezz'oncia di pepe, tre oncie di butiro fresco, et d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, et sopra, e facciasi cuocere nel forno, et seruasi calda cõ zuccaro, & cannella sopra. In questo modo si puo fare del fagiolo, hauendolo prima perlessato, & poi ricotto in brodo di carne. Il cece infranto basta essere cotto con buono brodo, al simile il cece rosso, & le lente. La faua infranta quando sarà ben cotta, si potrà mescolare con essa delle cipollette battute, et soffritte appresso all'altre compositioni, mettendoli manco oue, che non si fa all'altre.

Per fare torta d'herbe alla Lombarda. Cap. XCII.

Taglinsi le biete minute cõ i coltelli, et si lauino in piu acque, la sciandole scolare da se in un forataro, perche spremendole n'escie il sugo, che è la sua bontà, et poi si pigli vna libra di cascio Parmigiano, ouero di Riuiera grasso grattato, e libra vna di ricotta pecorina fresca, ouero di vacca, un'oncia tra pepe, et cannella, vn quarto tra garofali, et noci moscate, quattro oncie di butiro fresco, et sei oue, & fatta che sarà la compositione d'ogni cosa, habbisi la tortiera onta di butiro cõ un sfoglio di pasta fatto di fior di farina, acqua rosa, zuccaro, et butiro, rossi d'oua, et acqua tiepida, et pongasi la compositione in la tortiera, cuoprendola con un'altro sfoglio di pasta cresputo, facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et seruasi calda, se si vorrà porre zuccaro in la compositione, et di sopra, sarà in arbitrio.

Per fare torta d'herbe in altro modo nel tempo d'Inuernata. Cap. XCIII.

Taglinsi le biete nel modo sopradetto, et soffrigganosi in butiro, poi pongasi cõ esse

Digitized by Google

esse cascio fresco grattato, et cascio grasso grattato, tanto dell'uno, quanto dell'altro, & una passa di Corintho ben netta, con un poco di mẽta, & maiorana tagliata minuta, & oua fresche sbattute, pepe, cannella, & zuccaro, & un poco di latte di capra, o di uacca, & ogni cosa sarà secondo la quantità dell'herbe, & d'essa compositione facciasene torta nel modo sopradetto, con butiro squagliato sopra, dando alcune punte col coltello sopra, perche la pasta nel sgonfiare che farà non disformi la torta, & non hauendo latte adoperisi brodo grasso di carne.

Per fare torta uerde, dal uulgo detta herbolata. Cap. XCIIII.

PIGLINSI biete tenere, & altrettanti spinaci, e borragine, & buglossa, & tagliasino minute, lauandole in piu acque, & soffriggbisino cõ butiro, poi habbisi tacscio grasso, & cascio sodo grattato, & ricotta, & prouatura fresca pista nel mortaro, & pepe, cannella, oua sbattute, & un poco di latte di capra, o di uacca, & d'ogni cosa facciasi una compositione, & facciasene torta; & cuocasi nel modo che si cuocon le soprascritte, si potrà cuocere a un'altro modo senza pasta, nel modo che si cuocono le torte bianche, hauendo posto piu butiro in la tortiera, & piu latte in la compositione, & cotta che sarà, seruasi calda, & a quella che sarà senza pasta, facciegli la crostata di zuccaro, & tal torta si usa piu nel tempo di Maggio che d'alcun tempo.

Per fare un'altra herbolata con sugo d'herbe. Cap. XCV.

Pestisi prouatura fresca, & ricotta, & cascio grasso, et cascio duro, tanto dell'uno quanto dell'altro, et per ogni due libre d'essi casci pesti, pigliasi una libra di zuccaro, et una libra di sugo fatto di biete, et spinaci, con libre due di latte di capra, o di uacca, et dieci oue sbattute, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, un quarto tra noci moscate, et garofoli pisti, et d'essa compositione facciasene torta in la tortiera cotta senza pasta, cioè quando si pone la cõpositione in la tortiera; facciasi che il butiro sia caldo, perche in un subito la compositione si ristringe, et non s'attacca al fondo, dàdoli il fuoco sotto, et sopra, et come è presso a cotta, facciasi la sua crostata di zuccaro, et cannella, et cotta che sarà, seruasi calda.

Per fare torte d'herbe alla Bolognese senz'oue, cotte sul suolo di rame, o sul testo di terra. Cap. XCVI.

Tagliate che saranno le biete minute, et lauate, lasciasino scolare da se, poi sieno scolino senza amaccarle con cascio Parmigiano, et siruccoli grattati, cioè cascio fresco fatto di quel giorno, et pepe, e cannella, poi habbisi il suolo di rame onto con un

Digitized by Google

un poco di butiro, & con vn sfoglio di pasta, & sopra esso sfoglio pongasi la compositione leggiermente, che venga alta tre buone dita, & sopra essa compositione mettansi bocconcini di butiro, & cõ vn'altro sfoglio di pasta tresputo, o l'accio si cuopra, facendo il suo oratello intorno, sbruffisi la pasta con vn poco d'acqua chiara, & ongasi di butiro, questo si fa perche la pasta s'alzi; facciasi cuocere al forno o sotto il testo di terra, & cotta che sarà, tal torta sarà venuta tanto bassa, che a pena sarà alta mezzo dito, & seruasi calda con zuccaro sopra, & anchora si puo fare in luogo del suolo di rame, sul suolo di terra, o nelle tortiere.

Per fare gattafura alla Genouese. Cap. XCVII.

PIGLINSI struccoli ouero agretti, i quali sono cascj freschi fatti d'un giorno senza sale, & quando hanno alquanto del forte sono assai meglio, pebbisi no nel mortaro tanto che venghino come butiro, & si mescolino con biete trite, & vn poco di menta battuta, & pepe pisto, poi habbisi vno sfoglio di pasta, & stendasi sopra il suolo di rame onto di butiro, & pongasi sopra esso sfoglio la compositione, che non sia alta piu di mezzo dito, & sopra essa compositione spargasi olio dolce, & cuoprasi con vn'altro sfoglio sottilissimo, & facciasi cuocere nel modo sopradetto, & seruasi calda, perche fredda non val niente; è bẽ uero che molte uolte si riscaldano sopra la graticola, & in questo modo si possono fare anchora nelle tortiere.

Per fare gattafura di cipolle alla Genouese. Cap. XCVIII.

Pestinsi struccoli, ouer prouatura fresca, o prouaggiole che sieno acetose, & sieno tanto ben peste, che venghino come butiro, giungendoli con esse vn poco d'olio dolce & olive, & habbinsi cipolle perlessate, & ben battute col coltello, et premuti con esse cascio pesto, & pepe, e habbisi il suolo spolueizzato di pan grattato con vn sfoglio di pasta sopra, fatto di fior di farina, acqua, et olio, & mettasi sopra esso sfoglio la compositione alta mezzo dito, & cõ il cocchiaro vadasi spargẽdo un poco d'olio dolce sopra. Habbinsi poi altretante prouaggiole peste come di sopra, mescolate con olio dolce, & compartisca su la compositione a pizzicotti, cuoprasi con un'altro sfoglio, & bagnisi con acqua chiara, & col cocchiaro spargasi sopra dell'olio, & facciasi cuocere sotto il testo, o nel forno, et seruasi calda cõ zuccaro sopra, & in luogo dell'olio si puo adoperare butiro.

Per fare torta d herbe communi. Cap. XCIX.

PIGLINSI biete tenere, cime di spinaci, menta, e maiorana, taglisino minute, lauisino, et si lascino scolare da per sè, poi habbinsi libre due di ricotta fresca, et una libra e mezza di cascio Parmigiano grattato, & cinque sei di cascio grasso,

Digitized by Google

grasso,& sei oncie di butiro fresco,mezz'oncia di pepe,tre quarti di cannella, un quarto di garofali,sei una frescie sbattute,& sei oncie di zuccaro, & d'ogni cosa facciasene la compositione, & habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta reale dentro,& il suo tortiglione sfogliato incirca,e pongasi dentro la cõpositione, & cuoprasi con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, & facciasi cuocere al forno,o sotto il testo,& seruasi calda;di sarla alta,& bassa,sarà in arbitrio.

Per fare torta di foglie di piselli, & faue fresche. Cap. C.

PIGLINSI le foglie d'essi frutti nell'Autunno,ò nell'Inuernata, che in quel tempo non hanno frutti,& taglinsi minute,& ponghinsi tutte le materie,eccettuando l'herbe,che si sono adopera e nella torta sopradetta, & meschinsi con dette herbe,& facciasene torta facendola cuocere nel modo sopradetto, et volendo la torta col fugo senza herbe,si peslino l'herbe.

Per far torta dal uulgo detta No setto. Cap. CI.

PIGLINSI un ceminaro di noci,& mõdisino,& si peslino nel mortaro cõ sei oncie di mollita di pane imbeuerata in brodo graso,giunganseli con esse libre una di cascio grasso, & mezza libra di cascio Parmigiano,quattro oncie di pronatura fresca,& una manciata di menta, maiorana,con un poco di bieta tagliata minuta,ponganssi in esse materie mezz'oncia di pepe, tre quarti di cannella, mezz'oncia tra garofali,et noci moscate,otto oncie d'una passa ben monda, otto rossi d'oua,ouero quattro col chiaro;fatta che sarà d'ogni cosa una compositione, habbiasi apparecchiata la tortiera con un sfoglio di pasta alquanto grossetto,et il suo tortiglione incirca,et mettasi dentro la compositione, et con un'altro sfoglio di pasta cresputo,o fatto a gelosia,cuoprasi et facciasi cuocere nel forno,o sotto il testo, et seruasi calda. Volendo mettere zuccaro in la compositione, sarà in arbitrio.

Per fare torta di lattuga,& indiuia. Cap. CII.

PIGLISI la parte bianca della lattuga,et facciasi perlessare nell'acqua; cauisi,et lascisi scolare,battendola minuta sopra una tauola con i coltelli, et spremasi fuori quel sugo,et soffriggasi in butiro,poi giũgaseli cascio grattato,et pronatura pista fresca,zuccaro,oua,et spetierie,et d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto,et sopra, come si fanno l'altre antescritte,e t cuocasi al forno,o sotto il testo,et seruasi calda con zuccaro sopra, in questo modo si potrà fare dell'indiuia bianca,et in luogo d'acqua si faccia bollire in brodo di carne.

Per

Per fare torta di ſparagi domeſtici,& ſaluatici,& di lupoli. Cap. CIII.

Il ſparage domeſtico ſi puo pigliare del meſe d'Aprile per tutto Ottobre, il ſaluatico l'Autunno per tutto Aprile, gli lupoli due uolte l'anno, l'Autunno, et la Primauera, et di ciaſcheduno d'eſſi pigliſi la parte piu tenera, et facciſi perleſſare con acqua, poi ſi cauino, et ſi ſpremi fuora l'acqua, battiſino minuti con menta, e maiorana, et un poco di petroſemolo, et ſoffrigghiſino in butiro, giungẽdoli vua paſſa, poi tengaſi tutto l'ordine di far la torta con le medeſime materie, che ſi tiene nel cap. ſopraſcritto.

Per far torta di cauoli fiori. Cap. CIIII.

PIGLISI *la parte piu bianca, et facciſi perleſſare in brodo graſſo, et battaſi alquanto con li coltelli, et con eſſo un poco di menta, maiorana, et caſcio uecchio grattato, et prouatura piſta, et pepe, cannella, ganofali, et zuccaro, et ſe con eſſo ſi poneſſe un poco di compoſitione di ceruellate, non ſarebbe male, giungendoli oua, et d'eſſa compoſitione facciaſene torta con dui ſfogli, quel di ſopra ſia fatto a geloſia, facciaſi cuocere piu preſto nel forno che ſotto il teſto. In queſto modo ſi puo fare del caſpo del cauolo Milaneſe, ponendo in eſſo piu compoſitione di ceruellate, che all'altre, et piu ſpetierie, et men zuccaro.*

Per fare torta di cauoli torzuti. Cap. CV.

PIGLISI *la rapa del cauolo torzuto, che non ſia legnoſa, mõda, et taglia in fette, et ſuocaſi con brodo graſſo, et cotta che ſarà cauiſi del brodo, et laſciſi ſcolare, et battaſi con li coltelli, et per ogni libra di rapa battuta, pigliſi mezza libra di caſcio Parmigiano grattato, tre oncie di caſcio graſſo, et tre oncie di prouatura grattata, mezz'oncia di pepe, et mezz'oncia di cannella, et un quarto di roſali, et noci moſcate, ſei oua, tre oncie di butiro, et d'ogni coſa facciaſene una cõpoſitione, et d'eſſa compoſitione facciaſene torta con un ſfoglio di paſta ſotto, et con un'altro di ſopra aperto, et facciaſi cuocere piu preſto al forno, che ſotto il teſto, et ſeruaſi calda. In queſto modo ſi puo fare del cauolo cappuccio. Habbiaſi auuertenza, che tutte le torte fatte di cauoli, richiedeno eſſere piu preſto cotte al forno, che ſotto il teſto, perche l'odore d'eſſi cauoli meglio ſi foga in forno, che ſotto il teſto, et per queſto l'ultima paſta che ſi pone ſopra hà da eſſere ſempre aperta, et tal torte vogliono piu ſpetierie che l'altre, et manco zuccaro, et per ſmorzare piu l'odore del cauolo, ſi potrebbe ſempre mettere un ſpigo d'aglio.*

Per fare torta di cocuzze noſtrali. Cap. CVI.

Taſchiſi la cocuzza noſtrale che ſia tenera, et dolce, et ſe ſarà groſſa ſe gli ca-

uin

Digitized by Google

uin l'anime, & essendo piccola non occorre, facciasi cuocere in buon brodo grasso, & cotta che sarà, cauisi, & spremisi fuora il brodo, poi battasi con li coltelli su la tauola che non sia di noce, e per ogni libra di cocuzza battuta, ponganssi oncie sei di cascio grasso grattato, oncie quattro di ricotta fresca, oncie tre di cascio grasso, tenero, otto oua, sei oncie di zuccaro, un'oncia tra pepe, & cannella, & mescolisi ogni cosa insieme, & d'essa compositione facciasene torta, con vn sfoglio di pasta alquanto großetto sotto, e sopra un'altro fatto a gelosia; cuocasi nel forno o sotto il testo, & come è presso a cotta, facciasi la crostata di zuccaro, & acqua rosa, e quando è cotta, seruasi calda. In questo modo si potrebbe acconciare ogni sorte di cocuzze, & si puo mettere in la compositione un poco di latte.

Per fare torta di cocuzze, & cipolle. Cap. CVII.

PIGLISI tanto dell'uno quanto dell'altro, & facciſino perlessare in acqua, cauisino, & si spremi fuora l'acqua, di modo che restino ben asciutte, battasin su la tauola che non sia di noce, & facciſino soffriggere in butiro, o lardo tolato, & come sono raffreddate, per ogni due libre d'esse cocuzze, & cipolle fritte, pigliſi vna libra di prouatura fresca, & vna libra di cascio graßo, pisto con la prouatura, & mezza libra di cascio Parmigiano grattato, dieci oua freſche, vn bicchiere di latte, vna libra di zuccaro, tre quarti di pepe, un'oncia di cannella, et un poco di zafferano, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, e sopra, & il tortiglione sfogliato incirca, & facciſi cuocere al forno, o sotto il testo. Et tal torta d'ogni tempo vuole essere seruita calda, & nella compositione si potrà mettere vna brancata d'herbuccie battute. Questo sarà secondo il gusto di chi la uorrà.

Per fare torta di cocuzze senza pasta. Cap. CLX.

Raschiata che sarà la cocuzza, facciſi cuocere in buon brodo di carne, ouero con acqua, sale, & butiro, poi pongasi in una stamigna, & si spremi fuora il brodo, et pestiſi nel mortaro, & per ogni due libre, vna libra di ricotta fresca, & una libra di cascio grasso, che non sia troppo salato, & pista che sarà ogni cosa passiſi per il forator, giungendoli dieci oua ben battute, e vna libra di zuccaro pisto, un'oncia di cannella pesta, vna libra di latte, quattro oncie di butiro fresco, mezz'oncia di gengeuero, e habbiſi apparecchiata la tortiera, con sei oncie di butiro, che sia ben caldo, & pongasi dentro la compositione, & facciſi cuocere al forno, o sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & cannella, & seruasi calda. In questo modo si puo fare del costone di lattuga nel mese d'Aprile, dopo che sarà bē stata in mollo, & perlessata.

Per fare torta di molignane. Cap. CIX.

PIGLINSI le molignane, mondiſino, e si faccino perlessare in acqua, ma saranno migliori perlessate con brodo di carne, e perlessate che saranno, spremasi

Digitized by Google

fuora il brodo,& batteſino cõ li coltelli,e facciſino ſoffriggere in ſtrutto,ouero butiro,et facciaſene torta con le medeſime materie,et ordine del cap.ſopradetto.

Per fare torta di Rape. Cap. CX.

Facciaſi ben cuocere la rapa ſotto le bracie,e mondiſi, et pigliſi la parte migliore,et battaſi minuta con li coltelli,ſoffriggaſi in butiro,o ſtrutto,et laſciſi raffreddare,giungaſeli una libra di caſcio Parmigiano grattato, et una libra di caſcio graſſo,ſei oncie di prouatura ben piſta,ouero ricotta freſca,una libra di zuccaro,tre quarti di pepe,un'oncia di cannella peſta,otto oua,et d'eſſa compoſitione facciaſene torta con ſfoglio ſotto et ſopra,facendola cuocere al forno,o ſotto il teſto,et quando è preſſo a cotta,facciaſegli la ſua croſtata,et ſeruaſi calda,et vãbe ſendo tempo di cuocere la rapa ſotto le bracie,ſi puo cuocere con bon brodo tenẽdo l'ordine ſopradetto.

Per fare torta di carote,& d'altre radiche, & altre materie. Cap. CXI.

LAuiſino,et raſchiſino le carote,e facciſino perleſſare in acqua; cauiſino d'eſſa acqua,et facciſino cuocere in buon brodo di carne,et cotte che ſaranno cauiſino,et battiſino minute con i coltelli,giungendoli menta,et maiorana, et per ogni due libre di carote battute,una libra di caſcio Parmigiano di Riuiera grattato, et una libra e mezza di caſcio graſſo,et ſei oncie di prouatura, un'oncia di pepe piſto,due oncie di moſtaccioli Napoletani piſti,un'oncia di cannella,due oncie di ſcorza di melangole condite tagliate minute,una libra di zuccaro,otto oua, tre oncie di butiro,et d'eſſa compoſitione facciaſene torta col ſfoglio ſotto e ſopra,et il tortiglione ſfogliato incirca,et facciaſi cuocere al forno,o ſotto il teſto,facendoli la croſtata di zuccaro,et cannella,et acqua roſa.In queſto modo ſi puo fare torta d'ogni ſorte di paſtinache,et radiche di petroſemolo,hauendoli cauate l'anime.

Per fare torta di mellone. Cap. CXII.

PIGLISI *il mellone netto della ſcorza, et ſeme,et piu preſto mal maturo,che maturo, et tagliſi in bocconcini, et facciſi ſoffriggere pian piano con butiro,meſcolandolo con la cocchiara di continuo,cauiſi,et laſciſi raffreddare,et paſſiſi per il ſoratoro, et per ogni due libre di mellone ſoffritto giunganſeli ſei oncie di caſcio Parmigiano,ſei oncie di ricotta freſca,ouero prouatura ben piſta,due oncie di caſcio graſſo,due oncie di moſtaccioli Napoletani muſchiati fatti in poluere,un'oncia di cannella,mezz'oncia di pepe,oncie ſei di zuccaro, dieci roſſi d'oua freſchi, ouero ſei col chiaro,et habbiſi la tortiera onta di butiro con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto fatto di fior di farina,acqua roſa,roſſi d'oua,butiro, et ſale,et il tortiglione ſfogliato incirca, et pongaſi dentro la compoſitione, et con un'al-*

Digitized by Google

un'altro sfoglio fatto a gelosia cuoprasi, et facciasi cuocere al forno o sotto il testo con butiro liquefatto sopra, et come è presso a cotta, facciasi la crosta a di zuccaro et cannella, et quando è cotta, seruasi calda a beneplacito. In questo modo si può fare del persico, et arbicoccole, et prugne mal mature.

Per fare torta di melo cotogno. Cap. CXIII.

Facciasi cuocere il cotogno alle bracie, o al spedo, ouero in buon brodo. Poi pigliasi la parte migliore, et pestisi nel mortaro, et pesta che sarà facciasi soffriggere in butiro, nel modo che si fa il mellone sopradetto, et facciasene torta con il medesimo ordine, et con le medesime materia, che si fa la torta del mellone sopradetto, ma con manco oua.

Per fare torta di diuerse pere grosse. Cap. CXIIII.

Mondisi il pero bergamotto, o il ricardo, o il fiorentino, ouero il caruello, et altre pere, che sono assai perfette, e taglinsi in bocconcini, e facciasi cuocere nel butiro, ouero con uino et zuccaro, cotti che saranno pestisino nel mortaro, et pongasi con esse di tutte le compositioni, che si pongono al mellone; uero è che si pone manco oua, et la stagione delle dette pere dura da Settembre per tutto Marzo, et in luogo di cuocerle col uino si può mettere brodo.

Per fare torta di pere moscarole. Cap. CXV.

Piglinsi le pere moscarole del mese di Maggio per tutto Luglio, prime del fiore, et picolle, si possono mondare della scorza, ma perche essa è la sua bontà, non occorre, facciasino stufare con uino, zuccaro, e butiro, et stufate che saranno si pestino nel mortaro, et facciasene torta con le medesime materie, et ordine del cap. sopradetto.

Per fare torta di mel'appie. Cap. CXVI.

Piglisi la mela appia, et facciasi brustolire nelle bracie, et poi leuisi la scorza che sarà arsa, con uino, o con l'acqua, et si tagli la parte migliore in fettoline, pestandole nel mortaro, con oncie due di mostaccioli per ogni due libre di fettoline, et oncie quattro di cascio grattato, et sei di prouatura fresca, et pista che sarà ogni cosa, giungaseli sei rossi d'oue crude, et due col chiaro, mezz'oncia di cannella pista, et mezza tra pepe, garofali, et noci moscate, et otto oncie di zuccaro, et d'essa compositione se ne farà torta nella tortiera, doue sia un sfoglio di pasta alquanto grossetto, et il tortiglione atorno. Et non uolendole brustolire, si taglino in fette, e si faccino soffriggere nel butiro, ouero stufar

Digitized by Google

le con zuccaro, & vino, & acqua rosa. Tenendo l'ordine di farla cuocere al forno, e sotto il testo, & come le soprascritte, & tal torta d'ogni tẽpo si puo seruire fredda, & calda a beneplacito.

Per fare torta di nespole. Cap. CXVII.

PIGLISI il nespolo maturo, il quale comincia da Ottobre, & dura per tutto Febraro, nettandolo del picollo, & del fiore, & facciasi stufare con uino, zuccaro, & butiro, & passisi per il setaccio, o per il foratoro per causa de gl'ossi. Poi facciſene la torta con le medesime materie, & ordine che si fa del mellone a cap. 112. & seruasi caldo, & freddo a beneplacito, ma con manco oua.

Per fare torta di ceraſe, ui sciole, & marasche freſche. Cap. CXVIII.

Le ceraſe Romaneſche sono assai migliori dell'altre, e alla fine d'Aprile cominciano a essere buone, e le visciole a mezzo Maggio, & di Giugno le marasche. Per tanto piglinsi l'une, & l'altre, che non sieno troppo mature, & facciſino stufare con butiro fresco, & stufate che sarãno passisino per il setaccio, giungendo cõ eſſe ricotta fresca, et cascio grasso, et un poco di cascio duro, & mostaccioli Napoletani fatti in poluere, giũgendoli, pepe, cannella, et oua sbattute, et la quantità delle cose sarà secondo il giuditio, et d'essa compositione facciaſene torta con il sfoglio sotto, et sopra, et facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, facendoli la sua crostata di zuccaro, et acqua rosa, et seruasi calda. In questo modo si puo fare delle fraule, lequali cominciano da Maggio, e durano per tutto Giugno, ma in Roma cominciano d'Aprile.

Per fare torta d'uua moscatella. Cap. CXIX.

Sgranisi l'uua, et per ogni due libre ponganſi quattro oncie di mollica di pane, et si faccia stufare in un uaso di terra, o di rame stagnato con sei oncie di butiro, et stufata che sarà passisi per il setaccio con otto oncie di ricotta fresca, et dieciroſsi d'oua, et passata che sarà, giungaſeli oncie quattro di cascio grattato, un'oncia, e mezza di mostaccioli Napoletani pisti, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, due oncie di sugo di melangole, ouero di scorza condita tagliata in bocconcini, et d'essa compositione facciaſene torta, con un sfoglio alquanto grosſetto sotto, et facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, et cannella, et seruasi calda, e fredda a beneplacito. In questo modo si puo fare dell'uua spina, et agresto intero.

Per fare torta di castagne freſche & secche. Cap. CXX.

DEL mese d'Agosto, si puon pigliare le castagne freſche, et quando saranno alquanto mal mature, saranno assai meglio, cioè di quelle che sbianchegiano

Digitized by Google

cheggiano, facciſino aleſſare in brodo di carne, ouero con acqua, & ſale, mondandole della prima, et ſeconda pelle, et poi peſtiſino nel mortaro, et paſſiſino per il ſetaccio, ò per il foratoro, giungaſeli per ogni due libre di caſtagne paſſate, una libra di butiro freſco, et mezza libra di latte di capra, ò di uacca, una libra di caſcio graſſo, mezza libra di caſcio ſecco grattato, una libra di zuccaro, mezza libra di ricotta, o prouatura freſca ben piſta, un'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, et ſei roſſi d'oua crudi, et ridotta che ſarà ogni coſa inſieme, facciaſene torta con ſoglio ſotto, et ſopra, et il tortiglione incirca, et facciaſi cuocere al forno ò ſotto il teſto, et quando è preſſo a cotta, facciaſegli la croſtata di zuccaro, et cannella, et acqua roſa, et cotta che ſarà ſeruaſi calda. In queſto modo ſi puo fare delle caſtagne ſecche, mettendoli piu latte, et manco oua, et ſe per ſorte ſi uoleſſe far torta di triboli, ò ghiande, ſi puo fare, facendo che le ghiande ſieno ben nette, et ſtieno in molo, et poi ſi perleſſino in buon brodo. Et le ghiande del cerro ſono meglio di tutte l'altre per fare tale effetto.

Per fare torta con diuerſe materie, da Napoletani detta pizza. Cap. CXXI.

Habbiſi oncie ſei d'amandole ambroſine monde, et quattr'oncie di pignoli ammogliati mondi, et tre oncie di dattoli freſchi priui dell'anime, et tre oncie di fichi ſecchi, tre oncie di zibibbo ſenz'anime, et ogni coſa peſtiſi nel mortaro, sbruffando le alle uolte d'acqua roſa, di modo che uenga come paſta, giunganſi con eſſe materie otto roſſi d'oua freſche crude, oncie ſei di zuccaro, un'oncia di cannella piſta, un'oncia e mezza di muſtaccioli Napoletani muſchiati fatti in poluere, quattro oncie d'acqua roſa, e fatta che ſarà d'ogni coſa in una compoſitione, habbiſi la tortiera onta con un ſoglio di paſta reale, et il tortiglione ſfogliato incirca non troppo groſſo, et mettaſi la compoſitione in la tortiera, meſcolata con quattro oncie di butiro freſco, facendo che non ſia piu alta d'un dito, et ſenza eſſere coperta facciaſi cuocere al forno, et ſeruaſi calda, et fredda a beneplacito. In eſſa pizza ſi puo mettere d'ogni ſorte condite.

Modo di fare diuerſi tortiglioni ſfogliati, e non ſfogliati, ripieni, e uoti.

Per fare tortiglione ripieno. Cap. CXXII.

Impaſtinſi libre due di fior di farina, con ſei roſſi d'oua freſchi, e due oncie d'acqua roſa, et un'oncia di lieuido, ſtemperato con acqua tiepida, et oncie quattro di butiro freſco, ouero ſtrutto, che non habbia triſto odore, et ſale a baſtanza, et per ſpatio di mezz'hora ſia ben rimenata eſſa paſta, et facciaſene ſfoglio ſottile, et on-

Digitized by Google

gasi di butiro liquefatto, che non sia troppo caldo, ouero strutto, & con il sperone della pasta taglinsi gl'orli a torno a torno, gli quali sono sempre assai piu grossi, che'l resto; spoluerizzisi il sfoglio d'oncie quattro di zuccaro, & un'oncia di cannella, poi habbisi una libra d'uua passa di Corinto, che habbia leuato il bollo nel uino, e libra una di dattoli cotti in esso uino, & tagliati minuti, & una libra di zibibbo senz'anime che habbia leuato il bollo in uino, & tutte le dette materie sieno raccolte, & mescolate insieme con zuccaro, cannella, garofali, & noci moscate, & pongasi la detta compositione sparsa sopra il sfoglio con alcuni bocconcini di butiro, & cominciasi per il lungo del sfoglio a riuolgere in su come i cialdoni, auuertendo di non rompere la pasta, & a tal tortiglione non gli uuole essere dato piu di tre riuolture, per meglio poterlo cuocere, ne uuole essere troppo calcato, ongasi di sopra di butiro liquefatto non troppo caldo, cominciasi da un capo uenendo a riuolgerlo non troppo serrato, di modo che uenga a foggia di scorza di lumaca, o di laberinto; habbisi apparecchiata la tortiera con un sfoglio della medesima pasta alquanto grossetto, onto di butiro liquefatto, & mettasi sopra il tortiglione leggiermente senza essere calcato, & facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo con fuoco temperato, non mancando alle uolte d'ongerlo di butiro liquefatto, & come è presso a cotto spargasi sopra zuccaro, & acqua rosa, & seruasi caldo. La tortiera doue si cuocon i tortiglioni ha da esser sparsa, & bassa di sponde.

Per fare tortiglione ripieno a un'altro modo. Cap. CXXIII.

Tirisi un sfoglio sottile fatto di pasta nel modo sopra scritto, & ongasi di butiro squagliato non troppo caldo, e spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & sopra esso sfoglio mettasi medolla di boue tagliata minuta, & altrettanta compositione di ceruellate fine sparse minutamente, riuolgasi in su, & facciasene tortiglione, & cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi caldo. Si puo in luogo della compositione di ceruellate porui falciccione crudo grattato.

Per fare tortiglione ripieno a un'altro modo. Cap. CXXIIII.

Fatto che s'hauerà un sfoglio di pasta simile a sopradetti, ongasi di butiro squagliato, & spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, poi habbinsi rossi d'oua dure battute minute e mescolate con pignoli ammogliati, e uua passa, e spargasi sopra cõ alcuni bocconcini di butiro fresco, e facciasi il tortiglione, e cuocasi nel forno in la tortiera nel modo sopradetto.

Per fare tortiglione sfogliato di sfogliatura aperta. Cap. CXXV.

Tirisi un sfoglio di pasta alquanto piu lungo del primo antescritto, & ongasi di strutto, o butiro purgato liquefatto, et facciasi un ruotolo di grossezza del bastone

Digitized by Google

ne di pasta, et lasciſi raffreddare, e habbiſi la tortiera ſparſa con un ſfoglio della medeſima pasta, et il tortiglione ſfogliato incirca, et cõ il coltello caldo tagliſi per il lungo il ruotolo, et partito che ſarà in due parti, pigliſene una parte, et uadaſi accommodando in la tortiera con la ſfogliatura in ſu, hauendo la mano onta di butiro caldo, per riſpetto ch'eſſa ſfogliatura non s'attacchi alla mano nell'accommodarlo, e coſi ſi uerrà a fare dell'altra parte, ſino a tanto che la tortiera ſia piena, poi ſpargaſi ſopra butiro liquefatto non troppo caldo, et facciaſi cuocere nel forno, o ſotto il teſto con piu fuoco ſopra che ſotto, e come è cotto, ſeruaſi caldo cõ zuccaro fino, e acqua roſa ſopra. Volendo fare moſtaccioli ſfogliati, facciſi il paſtone alquanto piu groſſetto, et come è raffreddato tagliſi il ruotolo in pezzi lunghi un sõmeſſo, et ſi partino detti pezzi in due parti per il lungo con il coltello caldo, põghiſino nella tortiera i detti pezzi con la ſfogliatura in ſu, onta di butiro liquefatto, o di ſtrutto non troppo caldo, et ſi facciano cuocere al forno nel modo ſopradetto, et ſi ſeruino con zuccaro fino ſopra.

Per fare tortiglione di ſfogliatura ſerrata. Cap. CXXVI.

Impaſtinſi due libre di fior di farina, con ſei roſſi d'oua, et quattro oncie di mollica di pane, che ſia ſtata imbeuerata in latte di capra, ouero in brodo graſſo, un'oncia et mezza di licuido ſtemperato con acqua roſa, tre oncie di zuccaro fino, e ſale a baſtanza, quattro oncie di butiro, et per ſpatio di mezz'hora ſia ben menata eſſa paſta, poi facciſi un ſfoglio ſottiliſſimo, et con lo ſperone leuinſi gl'orli a circa Ungaſi di butiro liquefatto purgato, ſpolueriziſi di zuccaro, et cannella, et finocchio dolce ſecco fatto in poluere con alcuni bocconcini di butiro, groſſi, come nocelle ſopra, et facciſi il tortiglione di quattro riuolture: Habbiſi apparecchiata la tortiera con un ſfoglio di paſta onta di butiro, et con deſtrezza ſi uerrà ad accommodargli dentro il tortiglione, ſino a tanto che ſarà preſſo a piena la tortiera, et poi con la palma della mano aſciutta ſpianaſi il tortiglione ſino a tanto che ſarà piena la tortiera, auuertẽdo a non rompere la ſfogliatura, perche eſſo tortiglione non gonfiarebbe, et pongaſi ſopra butiro liquefatto non troppo caldo, et facciaſi cuocere al forno con fooco temperato, et cotto che ſarà ſeruaſi caldo con zuccaro et acqua roſa ſopra. Volendo il tortiglione in dui modi, cioè di ſfogliatura aperta, et ſerrata, fatto che ſarà il tortiglione per il lungo d'otto riuolture, tagliſi per il mezzo, nel modo che s'è fatto a quello aperto. Et quello che ſi uorrà di ſfogliatura ſerrata, facciſi di quattro riuolture, et nel mezzo della tortiera con il ſfoglio ſopra, ſi comincierà cõ la parte del tortiglione ſfogliato, dandoli due giri, et col tortiglione ſerrato ſe ne farà dui altri giri, et coſi ſe ne uerrà a fare piu giri, facendo che l'ultimo giro circa alle ſponde ſia ſfogliato, et quello che ſarà ſfogliato non ſi ſpolueriẓerà di zuccaro ne di cannella, perche il zuccaro, et la cannella non laſciano ſfogliare.

Digitized by Google

Per fare fiadoncelli pieni di uarie materie. Cap. CXXVII.

Impaſtinſi libre due di fior di farina, et tre oncie di butiro freſco, quattro oncie d'acqua roſa, et ſei roſſi d'oua, il reſtante latte di capra tiepido, o di uacca, et ſale a baſtanza. facciaſene ſfoglio ſottile, et habbiaſi libra una d'animelle di uitella perleſſate, et battute minute con li coltelli, meſcolate con tre oncie di medolla di boue, et due oncie d'uua paſſa, che habbia tratto un bollo nel uino, quattro roſſi d'oua dure tagliate in bocconcini, et due roſſi d'oua crudi, quattro oncie di zuccaro, un'oncia di cannella, due oncie di caſcio graſſo grattato, poi tagliſi il ſfoglio in pin parti larghe un ſommeſſo, et lunghe un palmo e mezzo, et ſopra ogni parte pongaſi la compoſitione da un canto, et riuolgaſi in ſu tre uolte, ungendo tra ogni riuoltura; dopo che ſarà onta, bagniſi con chiare d'oua sbattute, acciò ſi uenga ad attaccare inſieme, et con lo ſperone ſe gli diantre tagli da canti uoti, et facciaſi cuocere nel forno, nel modo che ſi cuocono i paſticci ſfogliati, ouero friggaſi in ſtrutto, e cotti che ſaranno, ſi ſeruino caldi con zuccaro ſopra. Volendo empire di uarie compoſitioni li fiadoncelli, pigliſi di tutte le compoſitioni delle croſtate, torte, et tortiglioni anteſcritte, eccettuando gl'herbami, et tartare.

Per fare pizza ſfogliata dal uulgo detta ſfogliata aſciutta. Cap. CXXVIII.

PIGLISI *un ſfoglio di paſta tirato ſottile, fatto come gl'anteſcritti, et habbiſi una tortiera onta di butiro liquefatto, et ſopra eſſa tortiera pongaſi un ſfoglio d'eſſa paſta, alquanto groſſetto, et ſopra eſſo ſfoglio mettanſi dieci altri ſfogli ſottili, onti tra l'uno, et l'altro di butiro, et ſpoluerizzati di zuccaro, et fiore di ſambuco ſecchi, o uerdi, et facciſi cuocere al forno, o ſotto il teſto; et cotta che ſarà, ſeruaſi calda con zuccaro, et acqua roſa ſopra. A un'altro modo ſi potrebbe fare, tirato il ſfoglio come s'è detto, ongaſi di butiro liquefatto, et laſciſi alquanto raffreddare, et ſpargaſi un'altra uolta d'eſſo butiro, et ſpoluerizziſi di zuccaro, et facciſi un tortiglione di ſei riuolture, et come è fatto ongaſi per il lungo, et riuolgaſi a foggia di laberinto, et mettaſi nella tortiera, doue ſia un'altro ſfoglio di paſta onta di butiro, et con la mano onta di butiro caldo (acciò la paſta non s'attacchi) nè ga a ſpianarſi, di modo che non rimanga piu alta d'un dito, et col nodo del pugno nadaſi calcando in modo che gli reſti il ſegno, ſpargaſegli butiro liquefatto ſopra, et facciaſi cuocere al forno con lento fuoco, et ſeruaſi caldo con zuccaro, et acqua roſa ſopra, ſe non ſi uoleſſe ſpoluerizzare di zuccaro, et acqua roſa ſopra; mettaſi il zuccaro nella paſta, et per bellezza ſi puo fare eſſa pizza col tortiglione ſfogliato inciſa.*

Per

Digitized by Google

Per fare pizza sfogliata di sfoglia tura aperta. Cap. CXXIX.

TIRATO *che sarà lo sfoglio della pasta fatta nel modo sopra scritto senza zuccaro, facciasi un ruolo di grossezza d'un pistone di legno grosso, & lasciſi raffreddare, poi habbiſi apparecchiata la tortiera con un sfoglio onto di butiro sotto, & il tortiglione sfogliato in circa, compartiſcaſi il ruotolo in piu pezzi tagliati p il trauerſo cõ il coltello caldo, liquali pezzi ſieno d'altezza di due i tre dita, & mettaſi nella tortiera uno d'eſſi pezzi, laqual tortiera ſia proportionata al pezzo della pasta, cioè ne troppo grande, ne troppo picciola, et meſſo che sarà nella tortiera, ſpargaſi ſopra butiro liquefatto nõ troppo caldo, et cõ la palma della mano, bagnata di butiro caldo, s'andrà ſtendendo nella tortiera eſſo pezzo, di modo che rimãga alta un dito, et facciaſi cuocere al forno, o ſotto il teſto cõ piu fuoco ſopra, che ſotto, & ſeruaſi calda. A un'altro modo ſi può fare, tagliata che sarà la pizza con deſtrezza, slargarla alquanto cõ la mano, dipoi a circa a circa di fuori bagnarla d'ouа battute, acciochè nel cuocere non ſi ſtacchi l'orlo, e facciaſi friggere eſſa pizza nello ſtrutto, o butiro ſquagliato non troppo caldo, & fritta che sarà, ſeruaſi calda con zuccaro fino ſopra. Di queſto ruotolo sfogliato ſe ne può fare dinerſi lauorieri fritti, & cotti al forno, ſecondo il giudicio di chi li farà.*

Per fare pizza a un'altro modo. Cap. CXXX.

PIGLINSI *libre due di fior di farina, & impaſtinſi con oncie ſei di caſcio parmigiano piſto nel mortaro, ſtemperato con brodo graſſo, & acqua roſa, et paſſato per il ſetaccio, & oncie tre di zuccaro, ſei roſſi d'ouа, tre oncie di mollica di pane imbeuerata con brodo graſſo, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moſcate, & per ſpatio d'un'hora rimeniſi eſſa paſta, & facciaſene ſfoglio ſottile, & ongaſi di butiro liquefatto, & facciaſene tortiglione per il lũgo del ſfoglio di quattro riuolture, & ongaſi il tortiglione di butiro liquefatto non troppo caldo, & d'eſſo tortiglione facciaſene piu fuccacine, & friggbiſino in butiro, o ſtrutto, o cuochiſino nel forno nella tortiera, come ſi cucce i tortiglioni, ſeruiſino calde con zuccaro ſopra. A un'altro modo ſi potrebbe fare impaſtare la farina con brodo graſſiſſimo che bolla, giungendoli roſſi d'ouа sbattuti, zuccaro, et acqua roſa, butiro, & le medeſime ſpetierie, & coſi calda ſi rimeni la paſta di modo che non ſia troppo ſoda, & compartiſcaſi in pezzuoli di quattro oncie l'uno, et di ciaſcheduno d'eſſi facciaſene fuccaccine, & faccianoſi cuocere nel forno nella tortiera con butiro, et ſeruiſino calde con zuccaro ſopra; ſi potrebbe fare in luogo delle pizze piccole, una pizza grande, et in eſſa paſta ſi può meſcolare de pignoli*

Digitized by Google

gnoli mondi ammaccati, che sieno stati in mollo, & lieuido.

Per fare pizza sfogliata a un'altro modo. Cap. CXXXI.

IMPASTINSI libre tre di fior di farina con due oncie di lieuido, et quattro oncie di mollica di pane che sia stata ammogliata nell'acqua tiepida, & sale a bastanza, & impasta: a che sarà lasciſi riposare in luogo caldo coperta fin a tanto che sia leuata, come fa il pane. poi si meschierà un'altra uolta su la tauola per spatio di mezz'hora, ponendoli in piu uolte due libre di butiro fresco, & meschiata che sarà tanto che haurà ricenuto il butiro, & sarà uenuta morbida, partisi essa pasta in due o tre pezzi, & di ciascheduno d'essi pezzi facciasi la pizza nella tortiera, doue sia butiro fresco, & facciasi cuocere nel forno con butiro liquefatto sopra; facendoli alcuni busi con la punta del coltello sopra, acciochè non sgonfi, & come è presso a cotta, spargasegli zuccaro, & acqua rosa, tal pasta si uuol cuocere adagio, & seruasi calda.

Per fare pizze sfogliate ritonde a un'altro modo cotte in forno su la carta. Cap. CXXXII.

PIGLINSI libre due di fior di farina, impastinsi con acqua tiepida, e sale & un'oncia e mezza di lieuido stemperato con acqua tiepida, & oncie tre di butiro fresco, et impastata che sarà di modo che nõ sia ne troppo liquida, ne troppo soda, lasciſi riposare in un drappo candido in luogo caldo, sino a tanto che si leui, come fa il pane, et rimeniſi un'altra uolta sopra la tauola, ponẽdoli men farina che sia possibile quando si rimena, & habbinsi apparecchiate libre due di butiro fresco compartito in bocconcini grossi come nocelle, il quale butiro sia stato in mollo nell'acqua fredda, & poi rimesso nell'acqua rosa. Pigliſi la pasta, e con la palma della mano, o col bastone spianisi, & facciſi tonda come un tagliere, di modo che rimanga di grossezza d'una costa di coltello; piglinsi poi i bocconcini del butiro, & ponghisino a uno a uno sopra, lasciando uacuo il circolo della pasta un buon dito, il qual uacuo sia bagnato d'oua sbattute, ridoppisi il sfoglio sopra il butiro da tutti quatro i canti. Facendo di modo che esso sfoglio uenga come una beretta da prete, cioè, si congiunga insieme la parte bagnata dell'oue, & con la mano accommodisi di modo, che uenga tondo, et pian piano si uerrà a spianarla, auuertendo di nõ rompere la pasta, facendo che torni quella grandezza, & tondezza di prima, et così si farà piu uolte, sino a tanto, che s'haurà fornito il butiro, et ridotto che sarà in una palla a foggia d'una pagnotta; habbisi apparecchiato un sfoglio di carta grossa, onta di butiro nel mezzo, et pongasi sopra la pasta con la sfogliatura in giu, facendo che la parte liscia uenga sopra, et diasegli il colore con oua sbattute, et pongasi nel forno, che non sia troppo caldo, et massime da basso, et come comincia a gonfiare, perche non pigli troppo calore, si coprirà con un sfoglio di carta

strac-

Digitized by Google

straccia, lasciandola finire di cuocere; et cotta che sarà, d'ogni tempo uole essere seruita calda. Et uolendosi fare ad un'altro modo, compartisca si la pasta auanti che si metta il butiro in piu pezzuoli, et d'essi pezzuoli se ne faran sfogli tondi di grandezza d'un tagliere ordinario, et non siano piu grossi dello sfoglio da torta, et bagninsi anchora essi intorno con oue sbattute, et nel mezzo pongansi i boccontini di butiro, et sopra il butiro pongasi un'altro sfoglio, et con questo ordine se ne faran otto, o dieci sfogli l'uno sopra l'altro, et poi con la palma della mano spianisino pian piano, auuertendo non romperli. Questa ultima pizza si può cuocere in la tortiera con un sfoglio sotto, et il tortiglione sfogliato incirca per fare che sia piu bella, et seruasi caldo d'ogni tempo cõ zuccaro fino sopra. Et anchora gli si può dare il colore come è presso a cotta con rossi d'oua, spoluerizzandola di zuccaro.

Per fare una pasta, della quale se ne puo fare diuersi lauorieri fritti nel strutto. Cap. CXXXIII.

IMPASTINSI *libre due di fior di farina con oncie tre di zuccaro, et tre oncie di butiro, et sei rossi d'oua, quattro oncie d'acqua rosa, il restante acqua tiepida, et sale, ouero latte di capra tiepido, et rimenata che sarà per spatio di mezz'hora, facisene un sfoglio, et esso sfoglio sbruffisi di uino bianco, ò d'acqua rosa, ò di latte con la scopettina, e raddopisi, e radoppiato che sarà, tagliasi col sperone a liste, et facciansene gruppi, treccie, et altri lauorieri, con forme di ferro bianco, secondo il giudicio del Cuoco, et friggasino in strutto, et fritti che saranno, seruisino con zuccaro fino sopra. Si possono anchora cuocere al forno, ongendole prima di chiare d'oua, et spoluerizzate di zuccaro.*

Per fare una pasta della quale se ne potrà fare palle, & diuersi altri lauorieri. Cap. CXXXIIII.

IMPASTINSI *libre 2. di fior di farina, cõ tante oua freschе ch'essa possa portare, et oncie tre d'acqua rosa, et sale a bastanza, et d'essa pasta faccisene uno sfoglio sottile, et lasciasi riposare per un quarto d'hora, et tagliasi poi in pezzi tondi larghi un palmo e mezzo, et col sperone tagliasi a liste larghe un dito, facendo che le liste stieno appiccate d'amendue le bande tutte insieme, et con un stecco di legno tondo si pigliarà una lista sì, et l'altro nò. Poi habbisi apparecchiato il bocculo di rame con strutto caldo dentro, et pongasi dentro la pasta, facendo che l'ultima parte che uada nel strutto, sia quella, che è appiccata al stecco, et subito col coperchio forato cuoprasi, et lasciasi cuocere, cotta che sarà, cauisi, et pongasi sopra mele purificato, o zuccaro, et seruasi calda, e fredda a beneplacito.*

Per

Digitized by Google

Per fare un'altra sorte di pasta, della quale se ne potrà fare strufoli, & altri lauorieri. Cap. CXXXV.

BATTANSI *dieci oua fresche nate di quel giorno, & impastinsi con esse fior di farina alquanto piu liquida della sopradetta, et per spatio di mezz'hora sia ben rimenata sopra la tauola, & poi distendasi essa pasta in ruotoli sottili, come se si volessero fare ciambellette, e con un coltello si taglierà essi ruotoli a dadi, et tagliati che saranno in gran numero, si lascieranno alquanto rascingare, et poi con strutto che non sia troppo caldo, si friggeranno, auuertendo che non pi glino troppo colore, & con la cocchiara forata cauisino, e si lascino scolare, poi habbisi una cazzuola co mele schiumato che sia ben caldo, & frigghisino in esso mele, dandoli una uolta, & subito si cauino, et cauati che saranno, faccinsene ca stelli, & altre fantasie, & seruisino freddi.*

Per fare uarie sorte di fritelle, & prima per fare frittelle alla Venetiana. Cap. CXXXVI.

FACCINSI *bollire sei libre di latte di capra in una cazzuola ben stagnata, con sei oncie di butiro fresco, et quattro oncie di zuccaro, et quattro oncie d'acqua rosa, et un poco di zafferano, & sale a bastanza, & come il bollo si comincia ad alzare, si poneran dentro libre due di farina a poco a poco, mescolando continuamente col cocchiaro di legno, sino a tanto che sarà ben soda come la pasta del pane, cauisi d'essa cazzuola, et pongasi nel mortaro di pietra, e pestisi per un quarto d'hora: poi cauisi, & pongasi in un uaso di rame, ouero di terra, mescolandola con la cocchiara di legno, o con le mani, sino a tanto che si raffreddi, poi habbinsi uentiquattro oua fresche, & ponghisino dentro a uno a uno, mescolando di continuo con la cocchiara di legno, o con le mani, sino a tanto che essa pasta sarà diuentata liquida: finito che sarà di mettere l'oue, battisi per un quarto d'hora, sino a tanto che faccia le uisiche, & lasciſi riposare per un quarto d'hora nel uaso ben coperto in luogo caldo, & ribattasi un'altra uolta. Poi habbiasi apparecchiata una padella con strutto caldo, et pigliſi della compositione, et pongasi sopra un taglier, et con la bocca della caraffa, bagnata di strutto freddo, ouero col cannone di ferro bianco taglinsi le frittelle, et ponghisino nel strutto dandoli il fuoco adagio, et alcune uolte muouasi la padella, facendo che le frittelle si uoltino nel strutto, senza toccarle, et quando le fritelle comincieranno ad essere cotte creperanno, perche di natura gonfiano, et uengono a foggia di nespole, e molte uolte si uolgono da se, come si uedrà che haueranno preso alquanto di coloretto, et saranno leggieri, cauisino con la cocchiara forata, et seruisino calde con zuccaro fino sopra. D'essa pasta se ne puon fare diuersi lauorieri con la siringa, ma*

uuole

Digitized by Google

uole essere alquanto piu sodetta di quella delle frittelle, dipoi che sarà quella della siringa per fare che la sia migliore, facciſi stare per mezz'bora nel forno non troppo caldo, & seruaſi con zuccaro fino sopra.

Per fare frittelle di latte a un'altro modo. Cap. CXXXVII.

PIGLINSI libra una di fior di farina, & oncie due di butiro liquefatto freddo, & due oncie di zuccaro, & due oncie d'acqua rosa, et un poco di zafferano, & sale, & otto oua, un bicchiere di latte di capra tiepido, & d'ogni cosa facciſene una paſta a foggia di colla ben battuta, laſciſi riposare nel medesimo uaſo in luogo caldo per un quarto d'bora, & ribattiſi un'altra uolta, & faccinſene frittelle nel modo sopraſcritto, & cuochiſino nello ſtrutto, & seruiſino calde con zuccaro sopra; in essa compoſitione se gli può mettere fiori di sambuco, ò menta, & maiorana battuta.

Per fare frittelle domandate Fraſcate. Cap. CXXXVIII.

IMPASTINSI otto oncie di farina con dieci oua freſche, & tre oncie di butiro liquefatto, & due oncie di zuccaro, un poco di zafferano, et sale a baſtãza, due oncie d'acqua rosa, & sopra tutto facciſi che sia ben battuta, et habbiſi la pa della col ſtrutto caldo, & d'essa paſta liquida porgaſene in una cocchiara forata, o in uno foratoro mezzano, & con un'altra cocchiara non forata ſi farà paſſare, facendola andare per tutto, di modo che tenga tutta la padella, & ſubito che ſi uedrà ch'haurà fatto il fiore, uolgaſi con deſtrezza, perche non pigli troppo calore, & cauſi perche tal paſta cuoce preſto, & mettaſi l'una sopra l'altra, ſpolueriz zate di zuccaro, & ſe ſi uorranno conſeruare tenghiſino nel forno caldo tempera tamente, e coperte con la carta ſtraccia.

Per fare un'altra ſorte di fritelle. Cap. CXXXIX.

HABBISI libra una di caſcio graſſo grattato, & oncie quattro di mollica di pane grattato ſtato in mollo nel latte di capra, & ogni cosa meſcoliſi inſieme con dieci oue ben battute, e oncie due di zuccaro, et dieci oncie di farina, un poco di fior di farina, un poco di fior di ſambuco, che ſia ſtato in mollo nel latte, poi faccinſi le frittelle grandi, e picciole a beneplacito, et cuochiſino in ſtrutto, & ſeruiſino con zucaro ſopra.

Per

Digitized by Google

Per fare fritelle a un'altro modo. Cap. CXL.

IMPASTINSI *libre due di farina, con una libra di latte di capra, o di uacca tiepido, & oncie due di lieuido stemperato con sei oncie di latte, & oncie sei di cascio grasso grattato, mezz'oncia di cannella, un poco di zafferano, otto ouo fresche, quattro oncie di zuccaro, tre oncie di butiro, & quattro oncie di prouatura freschc pista nel mortaro, & facciſi che la pasta uenga come una colla ben battuta, & lasciſi riposare per un'hora in luogo caldo ben coperta, & poi un'altra uolta ribatta, & facciſene frittelle con la bocca della caraffa, o col cannone di ferro bianco, & frigghiſino in strutto, & seruiſino calde con zuccaro sopra, & con essa compositione se gli può mettere dell'uua passa.*

Per fare frittelle con polpa di Pollo. Cap. CXLI.

PISTE *che s'hauerà nel mortaro le polpe del petto di due capponi, che prima sieno stati alessati giungendoli libre due di cascio bazzotto, & mezza libra di cascio parmigiano grattato, tre ontie di zuccaro, sei ouo, mezz'oncia di cannella, & d'essa compositione facciansene palle di grossezza d'un rosso d'ouo duro, & habbiſi un uaso nel quale sian sei ouo sbattute con due oncie di farina, & inuolghiſi a una a una con esse palle, & subito inuolte ponghiſino nel strutto caldo, & si frigghino, & cotte che saranno si seruino calde con zuccaro sopra. In questo modo si può fare delle cernelle di uitella, & di capretto alessate.*

Per fare frittelle di Riso. Cap. CXLII.

CVOCANSI *libre due di riso con brodo grasso di carne, ouero con latte di capra, o di uacca, & zuccaro in modo che sia ben sodo; cauiſi del uaso, et lasciſi raffreddare, pestiſi nel mortaro cõ libra una di cascio grasso, quattro oncie di zuccaro, & ott'ouo fresche; d'essa compositione facciansene palle, infariniſino in fior di farina, & poi frigghiſino nel strutto, e fritte che saranno si seruino calde con zuccaro sopra.*

Per fare frittelle di fior di Sambuco. Cap. CXLIII.

PIGLISI *libra una di cascio grasso, & una libra di cascio fresco, ouero ricotta, & pestiſi nel mortaro, giungendosi oncie tre di pan grattato, & quattro oncie di zuccaro, sei ouo, un poco di zafferano, tre oncie di fior sambuco ben netto, che sia stato in mollo nel latte, poi d'essa compositione facciansene palle, & infariniſino in fior di farina, & ponghiſino a friggere nel butiro liquefatto, ouero strutto, & fritte che saranno, seruiſino calde con zuccaro sopra.*

Per

Digitized by Google

Per fare un'altra sorte di frittelle, dal uulgo Romano dette Pappardelle. Cap. CXLIIII.

PIGLISI *ricotta pecorina fresca, & con la stamigna spremisi fuora il siero, & per ogni libra d'essa ricotta tre oue, tre oncie di zuccaro, tre oncie di mollica di pane imbeuerata nel latte di capra tiepido, e poi stremuto, e facciſi la compositione che habbia alquanto del sodo, et facciāsene frittelle col collo della caraffa, o con il cannone di ferro bianco, et frigghisino nel strutto, ouero butiro liquefatto, & cotte che saranno seruisino calde con zuccaro sopra.*

Per fare frittelle, dal vulgo Romano dette Zeppolle. Cap. CXLV.

HABBISI *libra una di ceci rossi, stati in mollo, & mondi della prima scorza, & facciasino alessare in buon brodo di carne con sei oncie di castagne monde, & poi cauisino del brodo, & facciſino scolare, pestisino nel mortaro con sei oncie di noce uecchie monde, che non sieno rancide, giungendoli oncie quattro di zuccaro, un'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, poi habbisi un'oncia e mezza di lieuido, stemperato cō un bicchiere di uino bianco tiepido, et un poco d'acqua rosa, et ogni cosa mescolisi insieme, giungendoli menta, maiorana, pimpinella, & serpillo battuto con li coltelli, et d'essa compositione facciansene palle, & frigghisino in strutto, ò butiro; et fritte che saranno sbruffisino d'acqua rosa, & seruisino calde con zuccaro & cannella sopra; ma se la compositione dopo ch'è fatta, starà riposata per un'hora, coperta in luogo caldo per rispetto del lieuido, sarà assai meglio, et non hauendo lieuido, in luogo d'esso adoperinsi sei chiare d'ona.*

Per fare vna pasta liquida, della quale se ne potran fare diuersi lauorieri con forme da getto, dette frutte di Sardegna. Cap. CXLVI.

PIGLISI *una libra e mezza di fior di farina, et facciansene una pasta liquida come colla, con una foglietta di latte di capra freddo, et quattro oncie di butiro liquefatto, due oncie d'acqua rosa, et sale a bastanza, sei rossi d'ona crudi, et fatta che sarà la detta pasta battasi di modo che uenga liquida, come quella che si fa i cialdoni, habbinsi le forme di getto ben nette, et sieno state scaldate nel strutto, et poi con un drappo di lino rasciugate. Questo si fa perche la forma getti meglio; habbiasi apparecchiata la padella con strutto caldo, & pongasi dentro la forma a riscaldare, come è riscaldata improntisi nella pasta*

Digitized by Google

sta, non passando il segno della forma, et friggasi nello strutto caldo, et quando son cotte, seruisino con zuccaro sopra, et si possono empire di biancomagnare, di ginestrata, et d'altre materie, & d'essa compositione di pasta, quando sarà alquanto piu sodetta, se ne potran fare diuersi lauorieri con l'imbottatore, e poi fritti.

Per fare Berlingozzi alla Senese. Cap. CXLVII.

IMPASTINSI *libre tre di fior di farina, con sedeci oua ben battute, et un poco di sale, facendo di modo che la pasta sia piu presto tenera che soda, poi d'essa pasta faccisene una ciambellotta tonda: bagninsi amendue le pizze di chiare d'oua battute, accioche s'attacchino insieme, infariniſi la pala del forno, et pongasi sopra la ciambellotta, et tagliſi in tre luoghi, et diasegli il colore con oue battute, et subito si spolueriżzi di zuccaro, et ponghisino al forno che sia ben netto, alquanto caldetto, et come si comincia ad alzare, et pigliare il colore, pongasi sopra un sfoglio di carta, et cotta, che sarà seruasi calda, perche quando è fredda non è cosi buona, et non è cosi ghiaccente, et saporita.*

Per fare Ciambelloni con oua, & latte. Cap. CXLVIII.

IMPASTINSI *libre tre di fior di farina con otto oua freſche sbattute, et sei oncie di zuccaro, et tre oncie d'acqua rosa, et il restante latte di capra tiepido con un poco di sale, et facciasi la pasta, che non sia troppo soda, ma sia ben menata, et faccinsi i ciambelloni di quattro oncie l'uno, et ponghisino in una caldara d'acqua che bolla, et lasciſino stare fino a tanto che uengbino a galla, poi cauisino, et lasciſino raffreddare, et asciugare, et facciſino cuocere in forno su la carta, o sul suolo che sia ben netto, et cotte che saranno, seruiſino calde, et fredde a beneplacito; si può mettere con esso finocchio dolce secco, o anici.*

Per fare una compoſitione della quale ſe ne potrà fare diuerſi lauori di pasta in forma. Cap. CXLIX.

PIGLISI *libre una d'amãdole ambroſine mõde, et oncie tre di mostaccioli Napoletani, et quindeci rossi d'oua dure, et due libre di zuccaro, et pestiſi ogni cosa insieme con quattro oncie d'acqua rosa, et habbiſi un sfoglio di pasta alquanto grossetto fatto di fior di farina, rossi d'oua, zuccaro, acqua rosa, et sale a bastanza, et pongasi una parte del sfoglio su la forma di mezzo rileuo fatta di legno, o di metallo, laqual forma sia spolueriżzata di fior di farina, acciochè la pasta non s'attacchi, et sopra la pasta pongasi tanta compoſitione, quanta può cõportare la forma, cuopraſi la compoſitione, hauendo prima bagnato a torno a torno il sfoglio con chiare d'oua, accioche il sfoglio che si metterà sopra, si congiũ*

ga

Digitized by Google

ga bene insieme, & improntata che sarà, si friggerà in strutto non troppo caldo, auertendo di porre l'impronta in giu, & sia tanto strutto nel uaso, che la pasta non possa andare al fondo, perche se andasse al fondo si guastarebbe l'impronto, et cotta che sarà seruasi calda con zuccaro sopra; & se la pasta sarà fatta con latte d'amandole, o di pignoli, & zuccaro, senza rossi d'ouo, si potrà cuocere in forno con l'impronto in su, & friggerla anchora.

Per fare ciambelle ripiene. Cap. CL.

PIGLIASI una libra di cascio lauorato grasso, cioè di marca, senza sale, et una libra di cascio Parmegiano grattato, uncie sei d'uno passa ben netta, un'oncia di cannella, quattro oncie di zuccaro, tre oncie di butiro fresco, dodeci ouo fresche, et un poco di zafferano, & d'ogni cosa facciasi una compositione. Poi impastinsi libre tre di fior di farina, con libre cinque di latte di capra tiepido, & quattro oncie di mollica di pane imbeuerata in esso latte, sei rossi d'ouo, quattro oncie di butiro, & sale a bastanza, & ben menata che sarà la pasta, giungendoli nel menarla altre quattro oncie di butiro in piu uolte, compartiscasi in boconcini di due oncie l'uno, et con il bastone spianisino di modo che uenghino mondi, lasciandoli da grossezza del sfuglio della torta, pongasi da un canto d'esse paste due oncie di compositione sopradetta per ciascheduno tondo, dandogli una uolta e mezza in su, ungendoli di butiro squagliato, & poi facciansi ciambellette, spianandole con la palma della mano, metasino sopra la carta onta di butiro in una tortiera, & diasegli il colore come all'offelle, & facciasino cuocere al forno, & cotte che saranno, seruasino caldo: a un'altro modo si può fare tirare un sfoglio grande d'essa pasta, et per il lungo porgli la cõpositione d'altezza d'un dito, et farne tortiglione ripieno, et cuocerlo al forno nella tortiera con butiro squagliato sopra. D'essa compositione se ne può fare lucerne, et cascatelle alla bresciana, et rauioli in minestra cotti in buon brodo con la medesima pasta.

Per fare un'altra sorte di pasta piena di polpa di pollo. Cap. CLI.

BATTANSI con li coltelli dui petti di capponi, che prima siano stati alessati, o arrostiti allo spedo, giunganssi con essi quattro oncie d'amandole ambrosine monde pistate nel mortaro, oncie due di maccaroli Napoletani, et quattro oncie di cascio grasso, et otto rossi d'ouo crudi, un'oncia di cannella, et un poco di zafferano, et d'essa compositione facciansene ciambellette con la medesima pasta, et ordine che s'è detto nel sopradetto cap. ouero facciãsene fiadoncelli, et frighisino nel lo strutto. In questo modo si può fare del rognone di uitella arrostito allo spedo col suo tamboletto.

Digitized by Google

Per fare una compositione della quale se ne potrà fare ciambellette, & fiadoncelli. Cap. CLII.

FACCIANSI *stufare nel butiro libre quattro di mele appie monde taglia te in bocconcini con un'oncia di cannella pista, & stufate che saranno si cauino, e si lascino raffreddare; giungasi con esse un'oncia e mezza di mostaccioli pisti, sei on cie di cascio grasso, quattro oncie di pignoli mondi ammaccati, che sieno stati in mollo, sei rossi d'oua crudi, sei oncie di zuccaro, et d'essa compositione facciansene ciambellette, et fiadoncelli, cortellacci, et altri lauorieri fritti nel strutto. Se ne puo anchora fare tortiglioni ripieni, et cuocerli nel forno nella tortiera, et cotti che sono, vogliono esser seruiti caldi.*

Per fare pasticci di piu sorte Pesci, & altre materie in giorno magro. Et prima per far pasticcio di Storione nel sfoglio di pasta grossa per conseruare, & seruire caldi. Cap. CLIII.

PIGLISI *lo storione scorticato, et tagliato in pezzi di sei libre l'uno, et fac ciasino stare inuolti per due bore in una compositione di pepe, garofali, cannella, zenzeuero, et noci moscate ammaccate, et agresto, o sugo di melangole con sale a bastanza, poi habbiasi un sfoglio fatto di farina setacciata grossamente nel modo che si dice in questo libro al primo capitolo; ma uolendosi fare lo sfoglio d'esso pa sticcio frollo di modo che si possa mangiare, impastisi la farina nel modo che s'im pastan le casse al secondo capitolo, ma in luogo dell'oua mettasi un poco di uin gre co, et in luogo dello strutto, olio, con un poco di pepe pisto, et sale a bastanza, et il sfoglio di grossezza d'un dito mignolo, et piu, et mieno secondo la grossezza de' pezzi del pesce, et sopra il sfoglio si spolueriz zerà della medesima spetieria che s'è adoperata di sopra, et pongasi il pezzo del storione sopra la pasta, spolueriz zandola di sopra con la medesima spetieria. Chiudasi il pasticcio, et facciasi cuoce re nel forno, et se gli si uorrà dare il colore cõ aqua tinta di zafferano, sarà in arbi trio; et cotto che sarà, si seruirà caldo, o freddo, a beneplacito. Ma in questo modo si fa piu p cõseruarlo, che per seruirlo caldo. Se tal pasticcio si uolesse fare per gior no grasso, si potrà impillottare il pezzo del storione con pillotti di pancia di porco salata, ouero ponere con esso fette di mortatelle, o di salciccioni, et fare la pasta nel modo che si fa quella per la lingual del boue al capitolo primo.*

Per fare pasticci di Storione in cassa per seruire caldi. Cap. CLIIII.

PIGLISI *la pancia del storione, che sarà sempre assai migliore, scorticbi si, et tagli si in pezzi grossi, et piccioli, secondo che si uorrà fare il pasticcio, et fac cisino stare per un'bora inuolti in spetierie come i pezzi del cap. sopradetto, pon ghisino in cassa con prugne, et uisciole secche l'Inuernata, et nella Primauera, et l'Estate una spina, o agresto intiero, laqual cassa sia fatta di farina setacciata, et*

acqua

Digitized by Google

acqua senza sale, et sia ben seda, et uolendosi la cassa del pasticcio di migliore compositione, pongasi con essa oua, et butiro; ma in giorno Quadragesimale nõ occorre l'oua, et butiro, ma solo farlo con acqua semplice: cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere, et cotto che sarà così caldo si seruirà, non si metta grasso in que sti pasticci perche da se il storione è grasso. In questo modo si può fare di tutte le parti del storione, eccettuando la testa intiera.

Per fare pasticci di Storione in cassa con piselli freschi. Cap. CLV.

PIGLISI la parte del bellicolo dello storione scorticata, et taglisi in pezzuoli di grossezza d'uno ouo, et facciasi stare per un'hora in una compositione d'olio, o butiro squagliato, pepe, cannella, et sale, et ponghisi nella cassa con pisel li freschi, la qual cassa sia fatta di farina setacciata nel modo sopradetto, et giun gasegli un poco d'herbuccie battute, et zafferano; cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere nel forno, et seruasi caldo, et in esso pasticcio se uorran mettere alcune fet tuline di cascio sarà in arbitrio, auuertendo di mettere manco sale nella composi tione, et in luogo de' piselli freschi si può mettere piselli secchi stati in mollo, et mezzi cotti. In questo modo si può fare di tutte le parti del storione eccettuando la testa intiera.

Per fare pasticci di Storione in cassa con suo sapor dentro. Cap. CLVI.

PIGLISI lo storione scorticato di che latte si uoglia, taglisi in pezzi come di sopra, et facciasi stare per due hore in adobbo reale, fatto d'aceto rosato, mal uagia, zuccaro, sale, pepe, garofali, et noci moscate, et un poco d'aglio per dargli odore. Habbiasi apparecchiata la cassa, alquanto piu sodetta dell'altre, et ponga si dentro i detti pezzi con un poco di butiro, et una passa, o zibibbo senz'anime: cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere, facendoli un picollo sopra il coper chio, e come è presso a cotto, facciasi un buco nel picollo, et poi habbisi ap parecchiato un poco del medesimo adobbo, stemperato con zuccaro, et zaf ferano, et rossi d'oua battuti, et mettasi nel pasticcio per il buco del picollo, facciasi finire di cuocere, et seruasi caldo, ma essendo in giorno Quadragesima le non si metterà oua.

Per fare pasticci di polpette di Storione ripiene in cassa. Cap. CLVII.

PIGLISI le polpette fatte, et ripiene nel modo che si dice al cap. 15 nel libro de pesci, et põghisino nella cassa cõ una spina, ouero agrello intiero l'estate,

Digitized by Google

una passa, et prugne, et uisciole secche, l'inuernata giunga segli pepe, cannella, et un poco di butiro sodo; cuopra si il pasticcio, et facciasi cuocere al forno. Et se in esso pasticcio si uorrà porre una salza fatta di nocelle torate, una passa, et mostacioli, et sugo di melangole, sarà in arbitrio; et non occorrerà metterui prugne, et uisciole secche, mettendosi la salza. Si potrà anchora mettere con esse polpette delle cipollette soffritte con mentuccia battuta, ogni uolta che non ci si ponga salza, e cotto che sarà, si seruirà cosi caldo.

Per fare pasticcio di polpa di Storione battuta in cassa. Cap. CLVIII.

PIGLISI *una parte della polpa della schiena del storione, et un'altra parte della pancia, et per ogni libra d'esse polpe quattro oncie di tarantello grasso dissalato, priue di pelle, et ossa, et battasi ogni cosa insieme, giungendoli pepe, cannella, garofali, noci mosCate, zuccaro, et l'Inuernata agresto chiaro, et la Primauera, l'Estate agresto intiero, o una spina, con una manciata d'herbuccie, et d'essa composition se ne faran pasticci grandi et piccioli, sfogliati et non sfogliati; ma se si uolesse che la compositione non stesse tanto ammaccata, facciasi mezzo cuocere il tarantello, et il storione auanti che si batta, et giungasegli con esso butiro, o olio, per conseruarlo morbido; ma io trouo essere assai migliore porre la compositione cruda nelle casse, che cotta, perche è piu saporita; facciasi cuocere nel forno, seruendolo caldo.*

Per fare pasticci di latte, & fegato di Storione. Cap. CLIX.

PIGLISI *il latte, et fegato, priuo di fiele, et tagliasino in pezzuoli, inuolghisino i pezzi in spetierie soprascritte, et zuccaro, agresto, et olio, et ponghisino in cassa con quella compositione che sono stati inuolti, et come sono presso a cotti, per il buco mettasi un saporetto fatto di rossi d'oua, zuccaro, et sugo di melangole, et in giorno di uigilia in luogo de' rossi d'oua amandole pistate con mostaccioli stemperate con maluagia, zuccaro, et sugo di melangole; facciasino finire di cuocere, seruisino caldi. In questo modo si puon acconciare anchora l'oua del storione, dopò che saranno alessatte, et tagliate in bocconcini. Tutti i sopradetti pasticci si potranno augumentare di spetierie, et di sapori diuersi, et d'altre materie, secondo il gusto, di chi li fa fare. Si può fare anchora della laccia, et del pesce spada, et del aghida assomigliate allo storione, tutti i sopradetti pasticci.*

Per fare pasticci grossi di Porcellette, cioè Storioncini piccolini in sfoglio per seruire freddi. Cap. CLX.

PIGLINSI *le porcellette freschе nette de' suoi interiori, et se saranno grosse, saranno migliori, scorticbisino, e facciasino stare in una compositione di spetierie, e agresto, et sale, come si dice nel cap. 153. de' pasticci del storione, ponghisino nel sfoglio, e facciasi il pasticio, nel modo che si fa quel del storione, et cuocasi nel medesimo modo, et seruasi caldo, et freddo a beneplacito.*

Per

Digitized by Google

Per fare pasticcio di Porcellette in cassa per seruirle calde. Cap. CLXI.

PIGLINSI *le porcellette nette de' suoi interiori, et scorticate, et taglinsi in pezzuoli secondo la grossezza d'esse, facciſino stare per mezz'hora inuolte in una compositione di spetierie, come s'è detto nel cap. sopraſcritto della pancia del storione, et mettiſino in cassa con un poco d'olio, o butiro, et prugne, et uiſciole secche, o una spina, o agresto intiero; questo sarà secondo i tempi, et facciſi cuocere nel forno, et seruiſino caldi; ſi puon anchora in esso pasticcio porre uarij sapori secondo la uolontà di chi gli fa fare.*

Per fare pasticci grossi d'Ombrina in sfoglio per conseruare. Cap. CLXII.

PIGLINSI *pezzi d'Ombrina scagliati di sei libre l'uno, et se saranno della schiena impillottiſino di tarantello che sia stato in mollo, et se saranno della pancia non occorre impillottarli, facciſino stare per un'hora in la compositione di spetierie dette al cap. 153. ponghiſino nel sfoglio nel modo che s'è posto il storione, et facciſino cuocere al forno, et cotti che saranno ſi seruiranno caldi, et fredda beneplacito.*

Per fare pasticci d'Ombrina in cassa per seruirli caldi. Capi. CLXIII.

PIGLINSI *pezzi d'ombrina freſchi scagliati di sei libre l'uno, et facciſino stare per mezz'hora in una compositione di spetierie et sale, detta ne gl'altri capitoli, ponghiſino in cassa con cipolle soffritte sotto et sopra, et grani d'agresto, et un poco di butiro; cuoprasi il pasticcio, et facciſi cuocere al forno, et seruasi caldo, et di tal peſce se ne puon fare pasticci in tutti li modi che ſi fa del storione.*

Per fare pasticci di Tonno in sfoglio per conseruare. Cap. CLXIIII.

PIGLIINSI *pezzi di tonno di che grossezza ſi uuole scorticati, et facciãſino stare in una compositione di pepe, garofali, cannella, noci moscate, gengeuro, et sale, et olio, aceto, ouero agresto, et tengasi l'ordine di fare il pasticcio, che ſi è tenuto nel storione. Si può anchora farlo stare in adobbo, et poi farne pasticci con il sfoglio di pasta, in quel modo che ſi dice del storione a cap. sopradetto, et facciasi cuocere nel medeſimo modo, et seruasi caldo, e freddo a beneplacito; et ſi potranno anchora impillottare di ſalmone salato stato in mollo, mettendo men sale nella compositione.*

Digitized by Google

Pe fare pasticci di Tonno in cassa in diuersi modi. Cap. CLXV.

PIGLISI *la pancia del tonno scorticata, tagliata in pezzi, secondo che si uuole, e facciasi stare per un'hora in una compositione di spetierie, e sale sopradetta, mettasi in cassa fatta come si dice a capitolo 154. di farina setacciata, & dentro prugne, & uisciole secche, & cipolle soffritte, cuoprasi il pasticcio, facciasi cuocere al forno, & cotto che sarà seruasi caldo: si può anchora mettere con essa pancia di tonno, de' piselli, & faue fresche, & anchora porre la pancia nella cassa del pasticcio sola inuolta nelle spetierie, & come è mezza cotta porui un sapore per il buco fatto di prugne & uisciole, ouero far stare essa pãcia in addobbo, come è stata la pancia del storione a cap. 154. & si può farne pasticci in tutti li modi che si sono fatti della pancia del storione. Al simile si potran fare pasticci delle palamide, come si fanno delle torcelletie a cap. 161.*

Per fare pasticci di Spigole intiere, et altri pesci marittimi per conseruare il sfoglio. Cap. CLXVI.

PIGLISI *il spigolo che non passi dieci libre, et sia fresco, & se sarà il mese di Gennaro non se gli cani altro che il budello, & fiele per la bocca, scaglisi, & con la punta del coltello dianse gli alcune punture, et facciasi stare per un'hora inuolto in pepe, et noci moscate ammaccate, garofali, cannella, et gengeuero pisto, sale, olio, & aceto, & pongasi nel sfoglio fatto di farina grossa, spoluerizzato con le medesima spetieria sotto & et sopra, facciasi cuocere nel forno, et cotto che sarà, si potrà conseruare, & seruire caldo. Si può anchora dopo ch'è scagliato, farlo stare in adobbo reale cosi intiero, spoluerizandolo poi di spetierie, auanti che si ponga in sfoglio, et con essi pasticci si può mettere sfoglie di menta, & maiorana, che gli darà perfettissimo odore. In questo modo si può accommodare l'ombrina picciola, il dentale, il corbo, l'orata, gli fragolini grossi, & la salpa grossa.*

Per fare pasticci di Spigole grosse in cassa per seruire caldi. Cap. CLXVII.

QVANDO *il spigolo sarà grosso, si netterà da suoi interiori: & si scaglierà, & si partirà in pezzi di quattro libre l'uno, et si farà stare in la compositione di spetierie sopradette per mezz'hora, et poi mettasi in cassa fatta di fior di farina setacciata, come si è detto a capitolo 154. con prugne, e uisciole secche, ouero con cipolle battute; cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, si potran anchora giungergli alcuni sapori fatti d'una passa, & zibibbo pisto, & mostaccioli pisti, stemperati con uino greco, zuccaro, & sugo di melangole, & se si uorranno fare pasticci di polpette d'esso spigolo grosso, taglinsi per il lungo le polpette, & netisino di quelle spine minute che hanno, impiendole poi di polpa d'altro spigolo*

prima

Digitized by Google

prima di ſpina battuta con anguilla ſalata, ouero cõ tarantello, & menta, & maiorana, giungendoli ſpetierie, & uua paſſa, et pigne che ſono le polpette, faccinſene paſticci, & cuocbiſino come quelli del ſtorione a cap. 157.

Per fare paſticci d'interiori di Spigoli in caſſa per ſeruire caldi. Cap. CLXVIII.

PIgliſi il latte, et fegato priuo del fiele, partaſi ogni coſa in pezzuoli, ſpoluerizziſino di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & ponghiſino nella caſſa del paſticcio ſfogliato, o non ſfogliato con ſale, uua paſſa, o zibibbo ſenz'anime, ſe gli può mettere un poco di menta, & maiorana battuta, & un poco di butiro nõ ſen dogiorno Quadrageſimale, & ſe ſarà tempo di prugnoli, mettaſene con eſſo fegato, & latte, che ſaranno perfettiſſimi, et cotti che ſaranno, ſeruiſino caldi, et per il buco di ſopra ſe gli può giungere un poco d'agreſto tinto di zafferano, e col fegato, e latte ſi può anchora mettere l'oua d'eſſo ſpigolo.

Per fare paſticci di Laccie intiere per ſeruir caldi, & freddi. Cap. CLXIX.

PIgliſi la laccia, & ſcagliſi, per la bocca cauinſegli le budelle, et fiele laſciã dogli gl'interiori, diaſegli alcune punte col coltello & tengaſi tutto l'ordine, che s'è tenuto nel paſticcio di ſpigolo intiero a cap. 153. ſeruaſi caldo, & freddo a beneplacito.

Per fare paſticci di Cefalo in ſfoglio per ſeruire caldi, et conſeruare. Cap. CLXX.

PIgliſi il cefalo, cioè muggine groſſo, ſcagliſi, & nettiſi de' ſuoi interiori, et dianſegli alcuni tagli con la punta del coltello, inuolgaſi in pepe, cannella, garofali, noci moſcate, aceto, et olio, et mettaſi nel ſfoglio di paſta con alcuni ſpighetti d'aglio, o con menta, et maiorana, et ſe prima ſi uorrà farlo ſtare in adobbo, ſarà in arbitrio, non mancando però di ſpoluerizzarlo di ſpetierie; facciſi cuocere nel modo ſolito, et ſeruaſi caldo, et freddo a beneplacito, ma ſe ſi uorrà fare in caſſa, taglisi in pezzi, et tengaſi l'ordine che ſi tiene nel paſticcio del ſpigolo fatto in caſſa a cap. 167. In queſti modi ſi può fare del ſgombro, del ſuero, et dell'anguſella groſſa, et merlucia freſca.

Per fare paſticci di Triglie in ſfoglio per conſeruare, & ſeruire caldi. Cap. CLXXI.

PIgliſi la triglia groſſa, che ſarà ſempre migliore, ſcagliſi, et per il bellicolo cauiſegli il budelletto ſpoluerizziſi di pepe, garofali, cannella, noci moſcate, et gengeuero piſto, et ſale, et mettaſi con eſſa menta, et

Digitized by Google

maiorana sfogliata, et un poco di serpillo, et pongasi un sfoglio con butiro, ouero con un poco d'olio, et facciasi cuocere nel modo, che si son cotti gl'altri, seruasi caldo, et freddo a beneplacito. In questo modo si può fare del pesce gho, et del pesce cappone intiero, cauandoli prima la spina della schiena.

Per fare pasticci di polpe di Triglia, di Gho, di pesce Cappone, & altri pesci. Cap. CLXXII.

SCAGLISI *la triglia, e piglinsi le polpe priue d elle spine et pelle, scortichisi il pesce cappone, e il gho, et piglinsi le polpe priue di spine, et cosi crude l'uno, et l'altro si battino con li coltelli giungendoli olio, ouero butiro (questo secondo i giorni) con pepe, cannella goro fali, noci moscate, et zafferano a bastanza, et per ogni libra d'esse polpe, battasi con esse oncie due di tarantello dissalato, ouero alici priue della lischa, et menta, maiorana, un poco di zuccaro, et una passa, et mescolata che sarà ogni cosa insieme con il fegato del gho, tagliato in pezzuoli; facciansene pasticci in cassa grandi, et piccioli a beneplacito, e come saranno presso a cotti si potrà mettere dentro per il buco di sopra un saporetto fatto d'agresto chiaro, et zuccaro. Ma se sarà d'Estate, si mescolerà con esse polpe una spina, ouero agresto intiero, et tal pasticci d'ogni tempo uogliono essere seruiti caldi, la Primauera con essi pasticci si potran mettere de' prugnoli, et l'Autuno de tartufali mondi. In questo modo si può fare delle polpe del fauolino, dell'orata, del dentale, delle sarde marittime, et di lago, et delle alici freschе*

Per fare pasticci di Sarde intiere in sfoglio, o in cassa per seruire caldi. Cap. CLXXIII.

PIGLISI *la sarda che sopra tutto sia fresca, et senza esserli cauati gli interiori si scaglierà, et facciasi stare per mezz'bora nella spetieria antedetta con fior di finocchio, et olio, et agresto chiaro, o aceto; pongasino l'una sopra l'altra nelle sfoglio, o in cassa, spoluerizzandole d'essa spetieria con un poco di mentuccia, et spighi d'aglio, facciasi cuocere nel forno, nel modo che si cuocongl'altri, et seruasi caldo, et freddo a beneplacito; se si uorrà tagliare la testa alla sarda, sarà in arbitrio. In questo modo si puon acconciare i romiglioni, et la buca, et ogni altro pesce picciolino, eccettuando il pesce Ignudo.*

Per fare pasticcetti sfogliati, & non sfogliati di pesce Ignudo. Cap. CLXXIIII.

PIGLISI *il pesce Ignudo lauato con acqua tiepida, et poi mescolato con la spetieria sopradetta, giungendogli per ogni libra quattro oncie di tarantello stato in molto, tagliato minuto, et un poco d'agresto, et zuccaro, et un poco di cipollette battute soffritte, et mẽta, et maiorana, et una passa, et d'essa cõpositione empiãsi le casse, facẽdoli cuocere al forno, nel modo si cuocõ gl'altri pasticci. In q̃sto modo*

si

Digitized by Google

si puo fare del laterino, & d'ogni sorte di pesciolini freschi senza spine.

Per fare pasticci di Rombo in sfoglio per conseruare, & seruire di. Cap. CLXXV.

PIGLISI *il rombo, & nettisi de suoi interiori, & scortichisi, ouero col coltello leuinsi quelle punte, che ha sopra la schiena, facciasi stare per mezz'hora in una compositione di pepe, & garofali, cannella, noci moscate, & un poco d'olio, & agresto chiaro, o aceto, & mettasi nel sfoglio di pasta, & facciasi il pasticcio, & cuocasi nel forno, & seruasi caldo, e freddo a beneplacito. Ma volendosi in cassa, tagliasi in pezzi, & spoluerizzisi delle soprascritte spetierie, & pongasi nella cassa con alcune fettoline di tarantello dissalato, menta, & maiorana, et alcune p rugne damaschine secche per dentro, & facciasi cuocere; si potrà anchora porlo nella cassa semplice senza tarantello, con un poco d'olio dolce, o butiro, & come è presso a cotto per il buco di sopra, giungasegli un saporetto fatto di sugo di melangole, zuccaro, cannella, & zafferano, ouero il sapore di lampreda. In questi due modi si potrà accommodare la sfoglia, & la passera, quando questi due pesci saranno grossi, & scorticati, & anchora il pesce san pietro, dopo che sarà priuo delle sue spine di fuora.*

Per fare pasticci di Raggia in sfoglio per seruire caldi, & conseruare. Cap. CLXXVI.

PIGLISI *la raggia, et scortichisi, et se sarà grossa tagliasi in pezzi di dieci libre l'uno, & piu et meno secondo che si vorrà, & pigliasi la parte piu alta e migliore, che è la schiena, & facciasi stare nella composit one di spetierie, & agresto sopradetta, con piu sale che non si è messo a gl'altri, & pongasi nel sfoglio, & facciasi cuocere nel modo de gl'altri; si puo anchora auanti che si ponga nel sfoglio far la stare in adobbo con aglio, & spoluerizzarla della medesima spetieria, & tal pasticcio si serue caldo, et freddo a beneplacito. L'Estate si cõserua per quattro giorni, l'Inuernata per dieci; se saranno raggine piccole, tengasi l'ordine del rombo in sfoglio al cap. sopradetto.*

Per fare pasticci di Raggia in cassa per seruire caldi. Cap. CLXXVII.

PIGLINSI *li pezzi stati in la soprascritta spetieria, o in adobbo, et messisino nella cassa del pasticcio con delle cipollette battute dentro, et menta, e maiorana; La primauera se gli porrà una spina, l'Estate agresto intiero, l'Inuernata prugne, et uisciole secche, un poco di zafferano, et cannella; cuoprasi il pasticcio, et fac-*

Digitized by Google

ciacisi cuocere nel modo sopradetto, e seruasi caldo. In questo modo si può acconciare ogni sorte di raggine, e raggie, anchora il pesce palōbo, e merluccia fresca, dopo che sarà scorticato, & netto, & compartito in più pezzi.

Per fare pasticci di Lamprede grosse in cassa per conseruare, & seruire caldi. Cap. CLXXVIII.

PIGLISI *la lampreda, & nettisi di quella viscosità con acqua tiepida, & cauinsegli le budelle, & il fiele, & lasciglisi il fegato, & ricoglisi il sangue, & tagliasi in ruotoli che non sieno spiccati l'un da l'altro, perche meglio s'accommodano nel pasticcio, & facciasi stare per vn'hora, & più e meno secondo il tempo, in vna compositione di pepe, garofoli, cannella, noci moscate, agresto chiaro, & zuccaro, & sale pisto insieme, & vn poco d'olio d'amandole dolci, o d'oliue, pongasi in cassa cō datoli freschi, tagliati in pezzuoli, & zibibbo priuato d'anime, o uua passa, & in luogo dell'olio si può pigliare butiro, & con esso menta, & maiorana battuta, cuopra il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & come sarà stato in forno per mezz'hora, stemperisi il suo sangue con maluagia, e sugo di melangole, giungendoui più zuccaro, & pongasi dentro nel pasticcio per il buco di sopra, & lasciasi finire di cuocere, & cotto che sarà, si può seruire caldo, & conseruare alcuni giorni, & non volendo il detto sapore, pongasene vn'altro fatto d'amandole torate ben pisse nel mortaro con uua passa, mostaccioli, & zuccaro stemperato con maluagia, & sugo di melangole, mescolata ogni cosa col suo sangue, auanti che si ponga nel pasticcio si può anchora quando la lampreda è d'estrema grossezza, farla mezzo sotterrare nel olio, auanti che si ponga in cassa. In questo modo si può acconciare ogni sorte di lampredozze, & anchora la morena, & il gongoro.*

Per fare pasticci in cassa di Calamari grossi, & piccoli per seruire caldi. Cap. CLXXIX.

PIGLISI *il calamaro grosso, & nettisi della spina, & della cartilagine che ha intorno del becco, de gli occhi, & delle crine, che molte volte sono piene di rena, conseruisi quella vescichetta che è piena d'un liquore negro come inchiostro, & empiasi il calamaro, dopo che sarà ben netto, & lauato d'una compositione detta nel cap. 102. nel libro de pesci di calamari ripieni, & pongasi nella cassa nellaquale sia butiro sodo, & vna passa, & zibibbo senz'anime, & cipollette soffritte fredde, giungendoli pepe, cannella, & zafferano, ma se sarà in giorno di vigilia in luogo di butiro inuolgasi il calamaro dopò che sarà picno nell'olio, & agresto chiaro, & spoluerizzisi della sopradetta spetieria, & cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere, & come è presso a cotto, stemperisi il liquore della sua vescichetta con sugo di melangole, maluagia, & zuccaro, & mettasi nel pasticcio per il buco di sopra, & facciasi finire di cuocere, et cotto che sarà seruasi caldo; si può an-*

Digitized by Google

anchora in luogo di queſto ſapore, quando non ſarà pieno il calamaro, et non ſarà no cipolle nel paſticcio, porui il ſapore della lampreda, detto nel cap. ſopraſcritto, ſtemperato il ſuo liquore in luogo della lampreda. In tutti queſti modi ſi puo accõmodare la ſeppa piena o tagliata in pezzi, & il polpo, dopo che ſarà netto di dentro, & fuora; & anchora ogni ſorte di calamari piccoli. Del ſcorfeno, et peſce pappagallo non ne parlo, perche non s'uſano molto, et manco di molti altri peſci, che ſaria lungo a parlarne.

Per fare paſticci di Tartarughe di terra, & di mare in caſſa. Cap. CLXXX.

PIGLISI *la tartarugha di terra, che è aſſai migliore di quella di mare, et perche habbi piu ſugo, immediate tagliata la teſta, coſi cruda cauiſi della ſcorza, & nettiſi della pelle, et onghie, et d'ogn'altra immonditia, cauiſi il fiele dal fegato, et ſe l'oua haueranno la ſcorza, nettiſino d'eſſa, inuolgaſi ogni coſa in pepe, cannella, garofali, noci moſcate, et ſale, vn poco di zuccaro, ſugo di melangole, et zafferano, ponghiſino nella caſſa del paſticcio, giungendole vua paſſa, et zibibbo ſenza grani, et mentuccia, ouero cipollette battute ſoffritte, con vn poco di butiro, o olio, cuopraſi il paſticcio, et facciaſi cuocere, et come è preſſo a cotto pongaſi dentro un ſapore fatto d'agreſto, zuccaro, un poco di melangole, et facciaſi finire di cuocere, e in luogo di queſto ſapore ſe ne puo porre un'altro fatto d'amandole, e in luogo d'amandole nel tempo della Primauera ſi puo porre con eſſo de prugnuli, et quando non ſi voleſſe porre cruda in la caſſa, ſi puo fare perleſſare auanti che ſi caui della ſcorza, tenendo l'ordine ſopraſcritto di nettarla. Se ſarà quella di mare, laquale è aſſai dura, ſe ſarà cauata cruda della ſcorza tagliſi in pezzi, et facciſino ſtare per quattro hore almeno in adobbo, fatto d'aceto, moſto cotto, ſale, et ſpetierie forti, et aglio, cauiſino dell'adobbo, inuolghiſino in la compoſitione di ſpetierie ſopraſcritta, ponghiſino nella caſſa con cipollette battute ſoffritte, ſotto, et ſopra, et un poco di ſerpillo, et maiorana: & facciſi cuocere nel modo ſopraſcritto, et come è preſſo a cotto piglſi dell'adobbo nel quale ſieno ſtati i detti pezzi, et ponghiſi nel paſticcio per il buco di ſopra, et laſciſi finire di cuocere, et ſeruaſi caldo; in tutti i detti modi ſi puo fare del fegato, et oua, non le mettendo in adobbo. In queſti modi ſi puo accommodare la tartarugha d'acqua dolce che ha la coda.*

Per fare paſticci di Gambari lioni, & di locuſte in caſſa Ca CLXXXI.

PIGLINSI *li detti gambari, et facciſino cuocere con acqua, ſale, et pepe, cauiſino, et pigliſi le polpe delle code, et zanche, et ſe eſſe code ſi uorrano fare*

intiere

Digitized by Google

intiere impilottisino minutamẽte di polpa d'anguilla salata, il simile si faccia delle zanche, se saranno cauate intiere, spoluerizzisino di pepe, garofali, cannella, et noci moscate et ponghisino in cassa con prugne, et uisciole secche, et mentuccia, et cipolette battute soffritte; cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere nel forno, et come haurà hauuto la prima calda, giungasegli un sapore d'agresto, zuccaro, et cannella, et zafferano, et facciasi finire di cuocere. Si puon anchora lasciare le cipolle, et il sapore sopradetto, et porui un sapore fatto come quello della lampreda; ma uolendosi a un'altro modo, piglinsi le polpe crude, et battesino, tenendo l'ordine tenuto a fare il pasticcio di polpa di triglia a cap. 172. et faccinsi pasticci sfogliati, et non sfogliatima uolendo battere le polpe cotte d'esso gambaro, tengasi l'ordine come quello della polpa del Floriene a cap. 158. In questi modi si puo fare d'ogni sorte di gambari nostrali, et d'altra sorte.

Per fare pasticci di Granchi teneri in cassa. Cap. LXXXII.

PIGLISINO *i granchi teneri, et ponghisino in cassa con menta, e maiorana battuta, et una passa, pepe, cannella, garofali, noci moscate, et zuccaro, e sale, et butiro, ouero olio dolce, et sugo di melangole, ouero agresto chiaro: cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere, et come è presso a cotto giungasegli per il buco di sopra un poco d'altro agresto tinto di zafferano, et zuccaro, ouero un sapore fatto d'una passa, et mostaccioli, stemperato con sugo di melangole, et facciasi finire di cuocere, et tal pasticcio si serue d'ogni tempo caldo. In questo modo si puo fare de gambari mutati.*

Per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi. Cap. CXXIII.

Hauendo detto nel cap. 179. nel libro de pesci, del granchio porro, che non ha polpa, se non in quelle cannuccie delle gambe, per tanto si fa cuocere in quel modo che si è detto in tal cap. et si piglia la materia del corpo, et di quella compositione che si fa nel cap. 180. per empire le cocchie, et se ne fan i pasticci nel modo solito: altre sorte di granchi non trouo essere buoni per fare pasticci, perche hanno pochissima polpa, et piu presto si succiano, che si mordono.

Per fare pasticci d'Ostreghe in cassa per seruire caldi. Cap. CXXXIIII.

PIGLINSI *l'ostreghe, et cauisino della coccia, dopo che saranno state alquãto su la graticola, ouero crude, conseruisi la loro acqua, inuolghisino in pepe, cannella, et ponghisino in la cassa del pasticcio con un poco di butiro, ouero olio dolce: cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere come gl'altri, et come è presso a cotto, bagnisi*

Digitized by Google

bisi apparecchiato un sapore fatto d'altre ostreghe pistе nel mortaro, et un poco di mostaccioli, et cime di spinaci stemperati con la sua acqua, et un poco di malvagia, & sugo di melangole, & zuccaro, & ogni cosa pongasi per il buco di sopra nel pasticcio, & facciasi finire di cuocere, si puo anchora farle in pasticci con cipolette soffritte, & la Primauera accompagnarle con prugnoli, & in giorno di grasso in luogo dell'altre materie, compositione di ceruellate fine. Si possono anchora dopo che sono cauate della coccia soffriggere in butiro con menta, & maiorana, & sugo di melangole, & come sono raffreddate ponghino nelle cassa del pasticcio con una passa, pepe, cannella, e cuoprasi il pasticcio, & facciasi finire di cuocere. In questi modi si puo fare delle cappe di San Iacomo, & cappe lunghe.

Per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi. Cap. LXXXV.

PIGLINSINO *le gongole, tufisino in acqua bollente con sale & pepe, in una salsietta, o rete, & cauati che sieno aperte cauisino dell'acqua, & con destrezza si cauino delle coccie, ricogliendo l'acqua che è nella coccia, facciasino soffriggere nel butiro o olio dolce con herbuccie battute, & sugo di melangole; lasciasino raffreddare, & ponghisino in la cassa con una passa, o zibibbo senz'anime, & pepe, & cannella, & con esse si puon mettere pedoni di carciofani perlessati, et tagliati minuti, ouero di cardi; cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, et seruasi caldo: in tutti questi modi s'acconcia ogni sorte di gongole, & telline, et peuerazze, & padelle.*

Per fare pasticci di Lumache cauate in cassa. Cap. CLXXXVI.

PIGLINSI *le lumache uecchie, che sono assai migliori delle noue, et facisino perlessare in acqua, & cauisino della coccia, & purghisino col sale, nel modo che si suole, facciasino soffriggere con cipollette, ouero con herbuccie nel modo che s'è fatto delle gongole, & ponghisino in la cassa con pepe, cannella, et un spighetto d'aglio, et un poco d'agresto, et mosto cotto, et prugne secche damaschine, & sale a bastanza: cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere al forno come gl'altri, & seruasi caldo, & anchora si possono acconciare in tutti i modi che s'acconciano le ostreghe in pasticcio a cap. 184. eccettuando il non le pistare, et si possono fare i pasticci sfogliati.*

Per fare pasticci di Trute, & di Carpioni in sfoglio per conseruare, & seruire. Cap. LXXXVII.

PIGLISI *la truta, et se si uorrà fare intiera, scaglisi, et nettisi de suoi interiori,*

Digitized by Google

teriori, dandogli un taglio per il lungo d'amendue le bande, se sarà grossa dianse-gli alcune punture col coltello, facciſi stare per un'hora inuolta in una compoſi-tione di pepe ammaccato, garofali, cannella, et noci moſcate piste, et un poco d'a-greſto chiaro, ouero aceto, et ſale, babbiſi apparecchiato il ſfoglio della paſta fat-to di farina groſſa, et pongaſi la truta con ſpetieria ſotto, et ſopra, et alcune fette di limoncelli cedrati, cuopraſi il paſticcio, et facciſi cuocere nel modo che ſi sō cot ti gl'altri, tal paſticcio d'inuernata ſi conſerua per dieci giorni, et l'Eſtate per quattro, et ſi puo ſeruire caldo. In queſto modo ſi puo acconciare il carpione groſ ſo, et piccolo, et le ſqualme di Teuere, et li canedini di Lombardia, et il peſce perſi co groſſo, dopo che ſarà netto de ſuoi interiori, et bene ſcagliato.

Per fare paſticci di Lucigroſſi in ſfoglio per ſeruire caldi, & conſeruare. Cap. LXXXVIII.

PIGLISI il luccio groſſo, o mezano, ſcagliſi, et nettiſi de ſuoi interiori, et uolendolo porre in paſticcio intiero, facciſi stare per tre hore nel adobbo reale, fat to d'aceto, ſale, pepe, moſto cotto, pitartamo, et ſpigoli d'aglio, cauiſi, et ſpolueriz-ziſi della medeſima ſpetieria, che s'è ſpolueriz zata la truta ſopraſcritta, pongaſi nello ſfoglio con oliue dolci ſpaccate, et facciſi cuocere nel forno, nel modo che ſi ſono cotti gl'altri, e cotto che ſarà ſi potrà conſeruare per otto giorni, et ſeruire caldo. Et uolendoſi in caſſa, ſcagliato che ſarà il luccio ſi taglierà in pezzi, a bene placito, et ſi ſpolueriz zerà della detta ſpetieria, ponghiſino in caſſa con prugne, et uiſciole ſecche, et facciſino cuocere, et come è preſſo a cotto, per il buco ſe gli por-rà dentro un ſapore bianco fatto d'amandole, polpa di pane, et zuccaro ſtempera to con agreſto, et uin greco, o maluagia, facciſi finire di cuocere, et cotto che ſarà ſeruaſi caldo; ſi puo anchora farlo in paſticcio con cipolle battute ſoffritte, o con herbuccie battute: et in tutti i ſopradetti modi ſi puo accommodare il peſce car-pione, cioè raina, et il luccio groſſo, dopo che è ſcagliato ſi puo impillottare di ta-rantello diſſalato, ouero a lici diſſalate.

Per fare paſticci di Tinche piene in ſfoglio. Cap. CLXXXIX.

PIGLISI la tinca groſſa, ſcagliſi, et nettiſi de ſuoi interiori, et empiaſi d'u na compoſitione de ta nel ca. 140. della tinca ripiena nel libro de peſci, ſpolueriz ziſi della medeſima ſpetieria che ſi è ſpolueriz zata la truta a cap. 187. et pon-gaſi in caſſa con alcune fettoline di mele appie ſopra, et facciſi cuocere nel modo che ſi cuoceno gl'altri paſticci, ſi puo ſeruire caldo, et conſeruare: ſi puo anchora ſcorticare la tinca, laſciando la pelle al capo, et coda appiccata, et poi empirla di quella compoſitione che ſi è piena la pelle della tinca a cap. 139. nel libro de pe-ſci, et piena che ſarà, ſi ſpolueriz zerà della medeſima ſpetieria; et zuccaro, et ſi porrà in ſfoglio fatto di fior di farina, roſſi d'oua, butiro, ſale, et acqua tiepida;

queſto

Digitized by Google

questo si fa, accioche si possa magnare la pasta insieme con la tinca, cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere nel forno, et seruasi caldo; si puo fare anchora il pasticcio della tinca grossa, senza empirla, et senza scorticarla, ma sopra tutto cauisino i denti a tutte le tinche, perche fanno amara la uiuanda. Si puo anchora alle pine, auanti che si ponghino in sfogli, dare una calda nell'olio nella padella, perche si cuoceranno assai piu presto, che le crude.

Per fare pasticci di Tinche con Piselli, & altre materie in cassa per seruire caldi. Cap. CXC.

PIGLISI *la tinca, scaglisi, et nettisi del fiele, lasciandogli gl'altri interiori, et cauisegli i denti, essendo grossa taglisi in pezzi, et se si uorrà far stare in adobbo reale per un'hora, sarà in arbitrio, et poi spolueriz zisi di pepe, cannella, garofali, noci mosca te, et sale, et mettasi in cassa con prugne, et uisciole secche, cipolle soffritte in butiro, o in olio, cuoprasi il pasticcio, et facciasi cuocere come di sopra, et come è presso a cotto per il buco di sopra se li giungerà un poco d'agresto tinto di zafferano, et facciasi finire di cuocere, et seruasi caldo, et uolendosi in cassa con piselli freschi, non occorre mettere la tinca in adobbo, ne tampoco metterli l'altre materie, se non spolueriz zarla della sopra scritta spetieria, et con alcuni pezzuoli di cascio, et di butiro. Si puo anchora cuocere la tinca intiera, et spezzata per i giorni di grasso, con compositione di ceruellate gialle, sotto, et sopra, et tartufoli per dentro.*

Per fare pasticci d'Anguille grosse in cassa per seruire caldi, & conseruare. Cap. CXCI.

PIGLISI *l'anguilla, scortichisi, et nettisi de suoi interiori, et tagliseli la testa, et la coda, et il resto tagliasi in ruotoli, et facciasi stare per un'hora nell'adobbo reale, et spolueriz zisi delle sopra scritte spetierie, pongasi in la cassa del pasticcio con un poco d'olio, ouero butiro, et facciasi cuocere, l'Inuernata si conseruerà per otto giorni, ma uolendosi seruire caldo, non occore metterla in adobbo, se non spolueriz zarla di spetierie, et porni con essa cipolle soffritte, et prugne, et uisciole secche, et la Primauera una spina, l'Estate agresto intiero, et non uolendosi a questo modo si puo accommodare la lampreda a cap. 178. cosi si puo accommodare le ceriole, & la bottatrigia.*

Per fare pasticci di Rane in piu modi in cassa per seruir caldi. Cap. CXCII.

Piglinsi le coscie della rane spiccate dal busto, et facciasino stare per mezz'hora in una compositione di cipolle ste battute soffritte, pepe, cannella, zaf-

ferano

Digitized by Google

ſerano,et un poco di agreſto,pongbiſino nella caſſa con una paſſa,et facciſino cuocere,et come ſono preſſo a cotte,piglinſi roſſi d'oua sbattuti, ſtemperati con agreſto chiaro,et mettiſino dentro per il buco del paſticcio,et facciaſi finire di cuocere. Si puo anchora in luogo d'una paſſa,la Primauera porre una ſpina, l'Eſtate agreſto intiero,et non uolendoci cipolle battute,pongaſi herbuccie, ſenza eſſere ſoffritte, et cotto che ſarà ſeruaſi caldo, et ſe ne potran fare paſticci ſfogliati.

Per fare paſticci di Rane ſenz'oſſo in caſſa. Cap. CXCIII.

PIGLINSI le rane,et facciſino aleſſare con acqua ſemplice,et poi piglinſi le polpe delle coſcie,et meſcolinſi con zuccaro,et ſpetieria ſopradetta, et ſugo di melangole,et ponghiſino nella caſſa con butiro,et facciſino cuocere,et come ſono preſſo a cotte,habbiſi agliata ſtemperata con brodo,nel quale ſono cotte eſſer rane, tinta di zafferano, ouero ſapor bianco d'amandole ſtemperate col ſuo brodo, et un poco d'agreſto,et buttiſi per il buco,et facciſi cuocere,et ſeruaſi caldo. Se non ſi uoleſſero porre queſti ſapori,pongaſi altri ſapori a beneplacito.

Per fare paſticci di tarantello ſallato in caſſa per conſeruare, & ſeruire caldi. Cap. CXCIIII.

PIGLISI il tarantello che non ſia rancido ſcorticato, et facciſi ſtare in mollo per ſei hore,mutandogli l'acqua,et per due altre hore facciſi ſtare in uino, aceto,et moſto cotto, cauiſi poi, et ponguſi in caſſa,ſpolueriz̃zato di ſpetierie, et zuccaro,et con eſſo ſe gli pongano cipolle battute,et prugne,et uiſciole ſecche, et facciſi cuocere al forno,et come è piu di mezzo cotto, per il buco ſe gli metterà un poco di quello adobbo,nel quale è ſtato in mollo,et facciaſi finire di cuocere,et ſeruaſi caldo: Se ſi uorrà conſeruare non occorrerà meſterui il ſapore dentro, et anbora in luogo del adobbo ſe gli puo mettere dentro il ſapore delle lamprede, o uero altro ſapore. In queſto modo ſi puo accommodare la ſorra,et la pancia del ſtorione miſaltata,et il peſce ſalmone,quando ſaranno ſtati in mollo,et ſcorticati, et l'anguilla ſallata,ſenza eſſere ſtata in mollo,et ogn'altro peſce di ſalimonia.

Per fare paſticci di Sardoni, d'Alici,o d'Anchiughe in caſſa. Cap. CXCV.

PIGLISI uno de detti peſci,lauiſi nel uino,e partaſi pel mezzo, leuando gli le ſpine,et ſpolueriz̃ziſino di zuccaro,pepe,cannella,garofali,et noci moſcate, et ponghiſino in la caſſetta,tramezzati d'una paſſa,et herbuccie battute, et un poco di butiro,o olio,cuopraſi il paſticcio,et facciſi cuocere,et come è mezzo cotto,

Digitized by Google

to, se gli può porre per il buco di sopra vn sapore fatto d'una passa, & mostaccioli pisti, stemperato con sugo di melangole, & maluagia, & zucçaro, & cotto che sarà, seruasi caldo. Si può anchora fare con cipollette, prugne, e visciole secche, nel modo che s'è fatto quello del tarantello soprascritto. In questo modo si puon accommodare l'aringhe bianche, dopo che saranno state in mollo, & gl'agoni, & cefali salati.

Per fare pasticci di Merluccia, & altri pesci secchi in cassa. Cap. CXCVI.

PIGLISI la merluccia, & facciasi stare in mollo in acqua tiepida, scorticandola, & partansi le sue polpe in pezzuoli, & facciasi soffriggere con cipollette, & herbuccie tagliate, & soffritte che saranno si poneranno in cassa con pepe, cannella, garofali, & sale, noci moscate pistle, una passa, sugo di melangole, & zibibbo senz'anime; cuoprasi il pasticcio, & facciasi cuocere come gl'altri. Se gli si vorrà porre vn sapore dentro sarà in arbitrio. In questo modo si può accommodar il luccio secco.

Per fare pasticci sfogliati di Bottarghe, schinale, Schina d'Aringhe, e Cauiale salati in cassa. Cap. CXCVII.

Taglinsi le bottarghe, & il schinale in fettoline, & la schiena d'Aringhe, si scortichi, & piglinsi le polpe col latte, o ova, compartite in fettoline anchor esse; il simile facciasi del cauiale salato, & il primo suolo si farà nella cassettina del pasticcio sfogliato di cauiale, & vna passa con herbuccie battute, & l'altro suolo di bottarghe, di schinale, & d'aringhe, & così se ne farà tre suoli, di modo che l'ultimo sia di cauiale, & mettasi dentro vn poco d'olio, o butiro, & sugo di melangole, & zuccaro, & cannella, pepe et garofali, et cuoprasi la cassettina, et facciasi cuocere, et seruasi caldo con zuccaro sopra; si può fare anchora il pasticcio, separata una cosa dall'altra, con le materie soprascritte.

Per fare crostata di fegato, & latte di Storione. Cap. CXCVIII.

PIGLISI il fegato dello storione privo del fiele, et lauisi, & tagliasi in fettoline, il simile facciasi del latte, involgasi nella compositione di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, et habbiasi apparecchiata la tortiera, onta d'olio, o di butiro con tre sfogli di pasta sottilissimi, et il suo tortiglione sfogliato intorno, fatti di fior di farina, rossi d'ova, butiro, acqua rosa, sale, et latte di capra tiepido, o acqua commune, et essi sfogli sieno onti di butiro tra l'uno et l'altro, et sopra essi sfogli spolverizzisi della medesima spetieria, et zuccaro, et pongasi sopra menta et maiorana battuta, et una spina, onero una passa, et rossi d'ova dure infrante minutamente, pongasi poi il fegato, et latte sopra, et con essi la Primauera pru-

Digitized by Google

gnoli freschi, & Inuernata secchi stati in mollo, rimettendogli di quella compositio ne sopra, che si è messa sotto, con sugo di melangole. Cuoprasi la tortiera con dui altri sfogli onti di butiro, & di sopra alcune liste sfogliate; poi col coltello che ta gli, & sia caldo in punta, tagliasi il tortiglione, & ongasi di butiro squagliato a tor no a torno, il simile facciasi a quelle liste sfogliate, che si sono messe sopra, & facci si cuocere nel forno, o sotto il testo, non mancando d'ongerla di butiro squagliato, accioche le liste, & il tortiglione sfogli meglio, & cotta che sarà seruasi calda cō zuccaro, & acqua rosa sopra, & alcune uolte si puo mettere in essa crostata fet toline di prouatura fresca.

Per fare crostate di fegato, & latte di Storione per giorno Quadragesimale. Cap. CXCIX.

PIGLISI il fegato, & latte del Storione, tagliati nel modo sopradetto, in uolghisino nelle medesime spetierie, & herbuccie battute, & uua spina, ouero u ua passa, et per ogni due libre di fegato, et latte, una libra di pancia di Storione mi sal: ata, scorticata, et alessata in acqua, et sale, et tagliasi in fette sottili. Poi habbisi la tortiera onta d'olio d'amandole dolci, o d'oliue buono con tre sfogli di pasta l'uno sopra l'altro onti di detto olio, fatti di fior di farina, et latte fato di pignoli mondi, ouero d'amandole, et zuccaro, et sale, et un poco d'olio, et tengasi l'ordine di mettere le sopradette materie, che si tiene di sopra, giungendoli un poco di sugo di melangole, et con tre altri sfogli cuoprasi la tortiera, et facciasi cuocere nel for no, nel modo che si cuoce la soprascritta, bauendola prima onta d'olio, si puo lauo rare di sopra a diuersi modi; questo sarà secondo il giuditio del Cuoco, et in luogo della pancia di Storione si puo mettere fettoline di tarantello dissalato, et cotto, et anchora in luogo dell'uua passa, si puo mettere zibibbo senz'anime, et pignoli ammogliati nell'acqua, l'Estate uua spina.

Per fare torta di fegato, & latte di Storione. Cap. CC.

PIGLISI il fegato priuo del fiele, et il latte, et siano ben netti, et facciasi trarre un boglio nell'acqua, et sale, et con essi un poco di pancia scorticata del me desimo storione, et bolliti che saranno cauisino, et si lascino raffreddare, battasino con li coltelli, et con essi menta, et maiorana, mescolandosi ogni cosa con rossi d'o ua crudi, et una passa ben netta, et della medesima spetieria, et zuccaro, che s'è adoperato di sopra, et un poco di prouatura fresca grattata con un poco d'agresto tinto di zafferano, non sendoui una spina, poi habbisi la tortiera onta di butiro cō un sfoglio di pasta alquanto grossetto, et il suo tortiglione intorno fatto della me desima compositione che si dice a cap. 108. et pongasi la compositione nella tor tiera, facendo che la torta non sia piu alta d'un dito e mezzo, et con un'altro sfo glio lauorato a gelosia o altro modo si cuoprirà, et facciasi cuocere al forno, o sot to il testo, et seruasi calda, spoluerizzata di zuccaro, et acqua rosa. Volendosi fa re

Digitized by Google

re in giorno Quarageſimale, in luogo di butiro adoperiſi olio, et in luogo di ouo di gallina, et prouatura, ouo di ſtorione crude, et piſtacchi mondi ammaccati, et datoli tagliati minuti. In tutti i ſopradetti modi ſi puo accommodare il latte, et fegato dell'ombrina, et del ſpigolo, et di qualunque altri peſci uſati, ſi marittimi come d'acqua dolce.

Per fare torta di polpe di Storione. Cap. CCI.

PIGLISI la pancia del ſtorione ſcorticata, che è la parte migliore, faccia ſi aleſſare con acqua, et ſale, et cotta che ſarà, cauiſi, et laſciſi raffreddare, et battiſi con li coltelli, et con eſſa menta, maiorana, et un poco di ſerpillo uerde, meſcolandoſi con eſſe moſtaccioli piſti, fichi ſecchi tagliati in pezzuoli minuti, uua paſſa, et pignoli freſchi ammaccati, pepe, cannella, et garofali peſti, zuccaro, et ſale a baſtanza, roſſi d'ouo crudi, con un poco di caſcio Parmigiano grattato, et habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, et il ſuo tortiglione ſfogliato lucido, pongaſi dentro la compoſitione con un poco di ſugo di melangole, o agreſto perche habbia dell'amabile, et alcuni pezzuoletti di butiro per dentro, acciò ſi conſerui morbida, et cuopraſi con un'altro ſfoglio di paſta, et ſi faccia cuocere nel modo, che ſi cuoceno le ſopradette, et ſeruaſi calda ſpoluerizata di zuccaro, et acqua roſa, et uolendoſi in giorno Quadrageſimale, in luogo dell'ouo, et caſcio, pongaſi paſta di marzapane, et ouo d'altro peſce, et in luogo del butiro adoperiſi l'olio. In queſti modi ſi puo fare torta delle polpe d'ogni peſce ſi maritimo, come d'acqua dolce uſato, ogni uolta che ſaranno prime di pelle, et ſpine.

Per fare croſtate di Lamprede groſſe. Cap. CCII.

PIGLISI la lampreda, et cauinſegli i denti, raccogliaſi il ſangue, e nettiſi con acqua calda, tagliſi in ruotoli, et faccīſi ſtare per mezz'hora in una compoſitione di ſale, pepe, garofali, noci moſcate, et zuccaro, facciaſi mezza cuocere al ſpedo, poi cauiſi, et tagliſi in ruotoli per il mezzo facendone due parti, habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre ſfogli ſottiliſſimi di paſta onti di butiro, et il ſuo tortiglione intorno, et ſopra eſſi ſfogli facciſi un ſuolo di menta, maiorana battuta, et moſtaccioli fini peſti, et datoli freſchi tagliati minuti, et uua paſſa, et boccōcini di butiro, et zuccaro, et della medeſima ſpeticria, nella quale è ſtata inuolta la lampreda, et ſopra eſſo ſuolo ponghiſino i pezzi della lampreda, et ſopra eſſi altrettanta cōpoſitione, che s'è meſſo ſotto cō un poco di maluagia meſcolato col ſuo ſangue, et ſugo di melāgole, cuopranſi cō due altri ſfogli, e alcune liſte ſfogliate ſopra, facciaſi cuocere al forno, o ſotto il teſto, et cotta che ſarà, ſeruaſi cō zuccaro, et acqua roſa ſopra, et uolēdoſi in giorno quadrageſimale in luogo di butiro adoperiſi l'olio; in queſto modo ſi puo accōciare la lāpredozza, sēza eſſere arroſtita al ſpedo, et il gōgaro, e l'anguilla ogni uolta che ſarāno, ſcorticāte,

Digitized by Google

et priue della spina di mezzo, et la morena, quando sarà ben netta della uiscosità, et delle spine.

Per fare crostata di Sarde fresche. Cap. CCIII.

PIGLINSI le sarde fresche, scaglisino, et tagliſi loro la testa, et con un coltello che vada partisino per mezzo, leuandogli la spina, lauisino et facciſino stare in vna compositione di pepe, garofoli, cannella, et finocchio dolce secco fatto in poluere, e sale, et agresto chiaro, ouero sugo di melangole; habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli sottiliſſimi di pasta, onti tra l'uno, et l'altro di butiro, et il tortiglione incirca, et facciſi un suolo sopra essi sfogli, di mẽta, et maiorana battuta, et uua passa, et noci secche monde infrante, et alcune festoline di prouatura fresca, spoluerizzata ogni cosa di zuccaro, e della medesima spetieria, et sugo di melangole o agresto chiaro, et sopra esse s'accommoderan le sarde, facẽdone tre suoli, tramezzati tra l'uno, et l'altro delle medesime materie, et quando si uoleſſe porre un sfoglio di pasta fritto nel butiro, o nell'olio, nel mezzo, non occorre fare se nõ un suolo sotto di sarde, et l'altro suolo sopra la pasta fritta. Et accõmodate che sarãno le sarde, et l'altre materie di sopra a detto sfoglio fritto, con due altri sfogli sottili di pasta cruda, o un solo con liſte sfogliate, ſi cuoprirà, et ſi cuocerà al forno, nel modo che ſi cuoceno l'altre, et seruaſi calda con zuccaro, et acqua rosa sopra: et uolendoſi in giorno quadrageſimale in luogo di butiro adoperiſi olio, et in luogo della prouatura ſpighetti d'aglio, che prima sieno ſtati aleſſati. In queſto modo ſi puon accommodare le polpe dell'alici, delle triglie, et del peſce cappone, et del ghiotto, et d'ogn'altra ſorte di polpe di peſce, priue di ſcaglie, pelle, et ſpine, et ſieno tagliate ſottili, et uolendoſene fare torta, tengaſi l'ordine della torta di Florione a cap. 201.

Per fare crostata di peſce ignudo. Cap. CCIIII.

PIGLISI il peſce ignudo, lauato con acqua tiepida, tanto che ſia netto di quella uiſcosità, e per ogni libra piglinſi oncie tre di peſce ſalmone crudo diſſalato, et battaſi minuto, et meſcoliſi col peſce; Habbiſi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli ſimili a ſopraſcritti, et tengaſi tutto l'ordine di far la crostata, che ſi tiene nel capitolo delle ſarde ſopraſcritto, con le medeſime materie. In queſti modi ſi puon acconciare tutte le peſcarie minute priue di ſpine, et uolendo ſene fare torta, giungaſegli un poco di caſcio grattato, et roſſi d'oua. Et in giorno di uigilia in luogo del caſcio, e roſſi d'oua, noci ſecche monde piſte, et polpa di pane ammogliato piſto con le noci, et facciaſi la torta ne i modi ſopradetti.

Per fare crostata di Gambari grosſi, maritimi, & d'acqua dolce. Cap. CCV.

PIGLINSI i gambari, et facciſino cuocere cõ uino, et aceto, et pepe, e cauinſi

Digitized by Google

uinsi le polpe della coda, e zanche, quelli di mare si taglieranno in fette; e le code, e zanche de gambari d'acqua dolce si lascieranno intere, e se pure si uorranno tagliare per il lungo le code, cauisi prima quel neruetto, soffriggbisino nel butiro, e soffritte che saranno, si lascieranno raffreddare, hauendo apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli sottilissimi di pasta, onti tra l'uno, & l'altro di butiro, & il suo tortiglione sfogliato intorno, & sopra gli sfogli ponganſi fettoline di prouatura fresca, spolueriz zate di pepe, noci moscate, garofali, & cannella, & zuccaro, & sugo di melangole, & sopra essi menta, maiorana battuta, & una passa, & zibibbo senz'anime tagliato minuto, & sopra le dette materie pongasi le polpe di gambari soffritti con altrettante materie sopra, che si sono messe sotto, e se si uorranno tramezzare come le sarde con un sfoglio di pasta fritto nel butiro a cap. 203. sarà in arbitrio, cuocasi con altretante fettoline di prouatura fresca, & pezzuoli di butiro, e due sfogli sottilissimi, fatti nel modo sopraſcritto, & facisi cuocere come l'altre, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra, & uolendosi in giorno quadragesimale, non ui si metta prouatura, & in luogo di butiro, olio d'amandole dolci, ouer d'oliue, & uolendose fare torta, doppo che saranno battute le polpe minute, tengasi l'ordine della torta di fiorione a cap. 201. In questi modi si puo fare delle code delle squille, & de gambarucci, & spanocchie.

Per fare crostata di Granchi teneri, cioè mutati, & Gambari mutati. Cap. CCV.

Piglinsi i granchi teneri, & per potergli meglio accommodare, facciſino morire in uino bollente con pepe, & subito cauisino, & lasciſino raffreddare, poi habbiasi apparecchiata la tortiera onta di butiro cō tre sfogli di pasta, onti tra l'uno & l'altro, et il tortiglione sfogliato intorno, et sopra essi sfogli pōgasi mēta, e maiorana battuta, & pedoni di carciofani che prima sieno stati aleßati, & bē battuti, ouero tartufoli mōdi, et pepe, cānella, garofali, noci moscate, et zuccaro, et boccōcini di butiro, poi mettansi i granchi sopra interi, o in pezzi, con altrettanta compositione sopra, et sugo di melangole, ouero agresto chiaro, et sale a sufficienza, cuopraſi la tortiera con dui altri sfogli di pasta, et alcune liste sfogliate, et facciſino cuocere al forno, nel modo che si sono cotte l'altre, et seruiſino con zuccaro et acqua rosa sopra, et in giorno quadragesimale in luogo di butiro adoperiſi olio d'amandole dolci, ò d'oliue, et uolendoſene fare torta, battiſino i granchi, o gambari dopo che sono aleſſati, et tengaſi l'ordine, che si tiene nel c. sopraſcritto.

Per fare crostata d'Ostreghe. Cap. CCVII.

PIGLISINO *le ostreghe cauate della coccia, conseruando la sua acqua, et se l'ostrega sarà cauata cruda, pigliſi la parte piu bianca, et facciasi soffriggere nel butiro, et l'altra parte che e rimaſta peſtiſi nel mortaro con un poco d'amandole ambroſine torate, stemperate con la sua acqua, et un poco d'agreſto, et habbiſi*

Digitized by Google

bisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli simili a sopradetti,& sopra essi sfogli sia uua passa,menta,& maiorana battuta, & spoluerizzisi ogni cosa di pepe,cannella,& zuccaro,& poi pongasi sopra l'ostreghe,con altrettanta compositione sopra,che si mette sotto,& col sapore sopra,cuoprasi con due altri sfogli sottili,& alcune liste sfogliate,& facciſi cuocere nel forno,o sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro,& acqua rosa sopra, & in giorno quadragesimale in luogo di butiro adoperisi olio;si puo anchora mettere con esse sei tartufoli mondi,tagliati minuti.In questo modo si puon acconciare l'ostreghe in adobbo,& salate,ogni sorte di gongole,& cappe longhe,& telline,& pauerazze,& padelle, & arcelle,& queste crostate seruiranno per torte.

Per fare crostate di Lumache cauate. Cap. CCVIII.

PIGLINSI le lumache ben purgate, & facciſino alessare nell'acqua in modo che siano ben cotte,& cauisino della coccia,pigliando la parte migliore,& rilauisino,& purghisino col sale,facciſino poi soffriggere con cipolle battute, & habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro,con tre sfogli di pasta sottilissimi,onti di butiro tra l'uno,& l'altro,& il tortiblione sfogliato intorno, & sopra essi sfogli si porerà menta,& maiorana battuta, & uua passa con zibibbo senz' anime tagliato minuto,& spoluerizzisi ogni cosa di pepe,garofali, cannella, & zuccaro,e sale;pongbisino poi le lumache con altrettanta compositione sopra che s'è posta sotto, & spoluerizzisino della medesima spetieria:si puo anchora metterui un poco di cascio Parmigiano grattato,giungendoli un poco d'agresto chiaro,o sugo di melãgole;cuoprasi cõ due altri sfogli,et alcune liste sfogliate sopra, & facciasi cuocere al forno,o sotto il testo,seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra,In questo modo se ne puo fare torta,bauendo battute le lumache auanti che si frrigghino,& in giorno di uigilia in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo del cascio,noci uecchie monde infrante.

Per fare crostate d'interiori, di Tartarughe d'ogni sorte. Cap. CCIX.

PIGLISI il fegato priuo del fiele,& l'oua priue della scorza, & per ogni libra d'essa,tre oncie di polpa d'anguilla salata cotta,pista nel mortaro,con un'oncia di mostaccioli fini,facciſi soffriggere il fegato, & l'oue alquanto con butiro, poi habbiasi apparecchiata la tortiera con tre sfogli simili alli soprascritti,& il tortiglione sfogliato intorno,& sopra essi sfogli si porrà menta,maiorana battuta,& uua passa,pepe,garofali,zuccaro,& cannella,& pongasi sopra il fegato, & l'oua,& l'anguilla pista,stemperata con sugo di melangole,o agresto, & altretanta materia sopra,che si mette sotto,& spoluerizzisi della medesima spetieria,cuoprasi la tortiera con due altri sfogli simili, & alcune liste sfogliate, & facciſi cuocere nel forno,o sotto il testo,& seruasi con zuccaro,& acqua rosa sopra.

Digitized by Google

pra. Si puo in luogo dell'anguilla pistare prugnoli, & stemperarli con sugo di melangole, o agresto chiaro, & mettere sopra la compositione, & in luogo del butiro, olio d'amandole dolci, o d'oliue, & uolendosi fare con la medesima carne della tartaruga, facciasi alessare di modo che sia ben cotta, piglinsi poi le polpe, et facciasi anchora esse soffriggere, et tengasi l'ordine sopra scritto in fare la crostata.

Per fare crostata di fegato, & polpa di Rane. Cap. CCX.

PIGLISI *la polpa, e fegato delle rane che prima sieno state in mollo in piu acque & cosi crude esse polpe, et fegato priuo del fiele, si faranno soffriggere con butiro, o olio, tenendo poi l'ordine che si tiene nella crostata de gl'interiori del florione a cap. 198. e 199.*

Per fare crostata d'Alici salate. Cap. CCXI.

PIGLINSI *l'alici, et lauisino con uino, partisino per mezzo, et cauisegli la spina, habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, et tortiglione, sopra i quali sia menta, et maiorana battuta, et uua passa, e zibibbo senza grani, spoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, et noci moscate, mettisino sopra l'alici, et sopra esse tanta compositione, quanta è sotto; si puo anchora tramezzarle con uno sfoglio di pasta fritto nel butiro, et se si uorrà porui fettoline di prouatura fresca, sarà in arbitrio; et cuoprasi con due altri sfogli simili, et liste sfogliate sopra, et cotta che sarà si seruirà con zuccaro, et acqua rosa sopra, et in giorno Quadragesima le in luogo del butiro, et prouatura, adoperisi olio, et pignoli mondi ammaccati.*

Per fare crostate di Tarantello, & d'altri pesci falati. Cap. CCXII.

Piglinsi libre tre di tarantello, che non sia rancido, et sia stato in mollo in piu acque, tanto che habbia perso una gran parte del sale; facciasi bollire, rimutando gli l'acqua, et come è presso a cotto cauisi, et tagliasi in fettoline, et facciasi stare in aceto, et mollo cotto, et habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con i tre sfogli simili a' sopradetti, et il tortiglione sfogliato intorno, et sopra gli sfogli pongasi zuccaro, pepe, garofali, cannella, menta, e maiorana battuta, uua passa, et zibibbo senz'anime, pignoli ammaccati, et prugne secche senz'anime che prima sieno state in mollo. Pongasi poi sopra le dette materie, le fettoline del tarantello con alcuni pezzuoli di butiro, prouatura fresca, ouero altro cascio senza sale, et altretante materie sopra esso tarantello, che si sono messe sotto, et uolendosene fare piu suoli, sarà in arbitrio, et uolendosi tramezzare con un sfoglio di pasta fritto si potrà fare, facendo dui soli con le medesime materie, et il tarantello; poi cuoprasi con dui altri sfogli, et alcune liste sfogliate sopra, et facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et seruasi calda, sbruffata d'acqua rosa, et spoluerizzata di zuccaro, et in giorno Quadragesimale adoperisi

Digitized by Google

olio, in luogo di butiro. Et anchora si potrà porre con esso delle cipollette battute, soffritte, e uolendosene fare torta, battasi il tarantello minuto, mescolisi l'altre materie, giungendogli uoua, et ricotta fresca; et in giorno di uigilia in luogo dell'oua, et ricotta, pasta di marzapane, et oua crude d'altro pesce. In questo modo si può acconciare la sorra, et il pesce salmone, l'anguilla salata, et il muggine, doppo che sarà stato in mollo, et scagliato, perche esso muggine non ua perlessato.

Per fare crostata di Bottarghe, Schinale, schiena d'Aringhe affumate, & di Cauiale. Cap. CCXIII.

Pigli si la tortiera con li tre sfogli, et il tortiglione sfogliato in circa, et sopra essi sfogli sia della medesima compositione, et spetieria, che s'adopera nel cap. so pradeto del tarantello, poi facciasi un suolo sopra esse di fettoline di cauiale, et di bottarghe, et della schiena d'aringhe col suo latte, o oua, et del schinale, spolueriz zandole di zuccaro, et pongasi sopra altrettanta compositione che si è messa sotto con sugo di melangole, et in questo modo se ne uerrà a fare due soli, et se si uorrà tramezzare d'un sfoglio di pasta fritto, sarà in arbitrio; cuoprasi con due altri sfo gli, et alcune liste sfogliate sopra, et facciasi cuocere al forno, et cotta che sarà seruasi calda, spolueriz zata di zuccaro, et sbruffata d'acqua rosa, et in giorno di uigilia in luoco di butiro adoperisi olio d'amandole dolci, ò olio d'oliue dolce; e in giorno che non sia uigilia, si potrà mettere in detta crostata fettoline di cascio fre sco senza sale.

Per fare crostate di Prugnoli in giorno Quadragesimale, in Primauera. Cap. CCXIIII.

Piglinsi i prugnoli raschiati, et ben netti dell'arena, et lauisino bene, et se sarà no grossi, partisino in bocconcini, et facciano soffriggere in olio: habbisi apparec chiata la tortiera onta d'olio con tre sfogli di pasta fatta di fior di farina, et latte d'amandole, o di pignoli tiepido, sale, et zuccaro, e sopra gli sfogli pongasi i pru gnoli mescolati con menta e maiorana battuta, e fettoline di tarantello perlessato, e dissalato, et zibibbo senz'anime, spolueriz zata ogni cosa di pepe, garofali, e can nella, e zuccaro con sugo di melangole, o agresto chiaro sopra, cuoprasi con due altri sfogli di pasta simili onti tra l'uno, e l'altro d'olio, et facciasi cuocere nel for no, o sotto il testo. In questo modo si può fare d'ogni sorte di fonghi freschi, et pisel li, fiue freschi tenere, et seruasi calda.

Per fare crostate di Prugne, & Visciole secche, & altre materie. Cap. CCXV.

Piglinsi le prugne, et uisciole secche che sieno state in mollo, et cauinsi loro gl'ossi, poi habbinsi dattoli netti perlessati tagliati in pezzuoli, et zibib bo senz'anime, et ua passa di Corintho, et fichi secchi di barili tagliati

in

Digitized by Google

in pezzuoli,& pignoli,& pistacchi mondi ammogliati,pepe,cannella, garofali, noci moscate,& zuccaro,& ogni cosa mescolisi insieme, le frutte saranno tanto dell'uno quanto dell'altro, et habbisi apparecchiata la tortiera onta d'oglio d'amandole con tre sfogli sottilissimi di pasta,fatta di fior di farina,latte di pignoli, olio,zuccaro,et sale,i quali sfogli sieno onti tra l'uno,& l'altro d'olio d'amandole. Pongasi la compositione dentro nella tortiera,& se si vorrà tramezzarla con un sfoglio di pasta della grandezza della tortiera fritto nel butiro, sarà in arbitrio. In questo modo se ne potran fare piu suoli, et cuoprasi con due altri sfogli sottili,et il terzo sia lauorato a diuersi modi.et facciasi cuocere al forno,o sotto il testo,spoluerizzata di zuccaro,& seruasi calda. Si può mettere con esse de' tartufoli;& uolendosene fare torta mescolisi con esse materie,oue crude di pesce, & piu herbe.

Per fare pizze sfogliate in giorno Quadragesimale. Cap. CCXVI.

PIGLINSI *libre due di farina,oncie sei d'amandole ambrosine, ouero una libra di pignoli mondi fatti in latte il quale latte, sia tiepido,oncie tre di zuccaro, due oncie d'acqua rosa, un'oncia di sale,due oncie d'olio d'amandole dolci,& mescolisi ogni cosa insieme con la farina,& facciasene pasta nō troppo soda,et per un quarto d'hora sia ben menata,et facciasene un sfoglio longo sottile,& ongasi d'olio d'amandole dolci,o d'oliue,& spoluerizzisi di zuccaro, & cannella,& riuolgasi in su a foggia di caldoni,& et fatto che sarà il tortiglione,se ne faran ruotoli picciolini, & d'essi ruotoli se ne faran pizze spianandole con la palma della mano, lequali pizze si potranno cuocere nella tortiera,come le torte,ouero friggerle nell'olio,& seruisino calde con zuccaro sopra,& et d'esso sfoglio se ne potran fare tortiglioni ripieni di zuccaro & cannella,& una pasta cotta in uino,& pignoli ammogliati,& zibibbo senz'anime,& poi cuocerle nel modo che si cuoce le torte,ouero friggerli;& anchora d'essa pasta se ne puo fare fiadoncelli pieni di compositione fatta nel modo che si dice nella crostata di prugne secche a cap. 215. & anchora d'esso sfoglio se ne potran fare tortelletti pieni di pasta di marzapane grandi,& piccioli,& altri lauorieri, liquali hanno da essere fritti.*

Per fare sfogliate semplici in giorno Quadragesimale. Cap. CCXVII.

PIGLISI *un pezzo di pasta fatta nel modo sopradetto,& d'essa pasta facinsene otto sfogli sottilissimi della grandezza della tortiera che si vorrà, & uno alquanto piu grosso de gl'altri, habbisi apparecchiata la tortiera onta d'olio, & pongasi dentro il sfoglio piu grosso, & poi gl'altri otto onti tra l'uno, & l'altro*

Digitized by Google

tro d'olio d'amandole dolci, & ſpolverizzati di zuccaro, & cannella, & l'ultimo ſfoglio ſia lauorato a groppi, o ad altro lauoro, & ongaſi ſopra, & facciſi cuocere, & come ſono preſſo a cotti, facciſi la croſtata di zuccaro, & ſeruaſi calda, & alcune uolte ſi potran tramezza e quelli ſfogli con fiori di ſambuco uerdi, & ſecchi.

Per fare torta cannellata, & d'altra ſorte. Cap. CCXVIII.

PIGLISI *libra una d'amandole ambroſine, & peſtiſino con una libra di zuccaro, due oncie di moſtaccioli Napoletani, tre oncie di mele monde, due oncie di pignoccati, & un'oncia di cannella, quattro oncie di mele monde, due oncie di perſiche ſecche ſtate in mollo, due oncie di ſcorza di melangole condite, piſta che ſarà ogni coſa nel mortaro, giungaſegli un bicchiere d'acqua roſa, per ridurre la compoſitione piu liquida, poi habbiaſi apparecchiata la tortiera, con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, fatta di fior di farina, ſale, olio, latte di pignoli, & zuccaro, & pongaſi ſopra la detta compoſitione, e tal torta non vuole eſſere troppo groſſa. Cuopraſi con un'altro ſfoglio lauorato a diuerſi lauori, facciſi cuocere a lento fuoco, facendo la ſua croſtata di zuccaro, & acqua roſa, et ſeruaſi calda, et fredda a beneplacito. In queſto modo ſi può fare la torta marzapanata, fatta d'amandole piſte, et zuccaro, et acqua roſa, ouero paſta di marzapane, et anchora ſi potrebbe fare torta nel medeſimo modo, di diuerſi frutti conditi, meſcolati cõ paſta di marzapane, et pignoccati piſti con eſſi. Et in quella che ſi uorrà che habbia un poco del bruſchetto, pongaſi ſugo di melangole, o di agreſto chiaro.*

Per fare torta di Spinaci con polpa d'Anguille freſche per giorno Quadrageſimale. Cap. CCXIX.

PIGLINSI *le parti piu tenere de gli ſpinacci, et lauiſino bene, et ſoffrigghiſino in olio, et ſoffritte che ſaranno, ſcoliſi quell'acqua ch'eſſi fanno, et battiſino minutamente con li coltelli, pongaſi con eſſi una paſta, zibibbo ſenz'anime, pignoli ammogliati, dattoli cotti in uino, tagliati minuti, latte d'amandole ſodo, fichi ſecchi tagliati minuti, zuccaro, pepe, cannella, garofali, et ſale a baſtanza, poi habbiſi anguilla ſcorticata tagliata in ruotoli aleſſata, ouero arroſtita al ſpedo prima della ſpina, et mettanſi le polpe in eſſa compoſitione in bocconcelli, et habbiſi apparecchiata la tortiera onta d'olio d'amandole, o d'oliue bono con un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, fatto di fior di farina, latte di pignoli tiepido, acqua roſa, zuccaro, et ſale, et pongaſi là cõpoſitione nella tortiera ſopra eſſo ſfoglio che non ſia troppo liquida, ne troppo ſoda, et cuopraſi con un'altro ſfoglio fatto a geloſia, o altro lauoro, et facciſi cuocere al forno, et come è preſſo a cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro et acqua roſa, et ſe non ſi noleſſe ponere l'anguilla in boccon celli,*

Digitized by Google

celli, pestisino le polpe nel mortaro, e quando non si haueſſe anguilla freſca, pigliſi della ſalata, che ſia ſtata in mollo, et leſſata, et ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare delle polpe della ſchiena del cefalo groſſo, priue di ſpine che prima ſieno ſtate aleſſate, o cotte ſu la graticola, et del gongoro, et la quantità delle materie ſara ſecondo il giudicio.

Per fare torta di Spinaci, & altre herbe odorifere per giorno Quadrageſimale. Cap. CCXX.

PIGLINSI *li ſpinaci teneri, et facciſino ſoffriggere in boniſſimo olio, et ſoffritti che ſaranno coliſi il brodo, et battiſino minuti, giungaſegli con eſſi menta, et maiorana, et pimpinella battuta, uua paſſa, zibibbo sẽz'anime, noci uecchie piste nel mortaro inſieme con cauiale, e polpa di pane imbeuerata in acqua, pepe, cannella, zuccaro, et un poco di cipollette ſoffritte, et ogni coſa ſarà ſecondo il giudicio, babbiſi apparecchiata la tortiera onta d'olio cõ un ſfoglio di paſta alquãto groſſetto, et pongaſi dentro la compoſitione; cuopraſi con un'altro ſfoglio a geloſia, o creſputo, et facciſi cuocere al forno o ſotto il teſto, et come è preſto a cotta, facciaſi la croſtata di zuccaro, et ſeruaſi calda. In queſta compoſitione ſi potrebbe meſcolare code di gambari aleſſate, et lumache ſoffritte con cipollette, et anchora de' prugnoli mondi, ouero alcune fettoline di mele appie, et di moltr'altre diuerſe materie, ſecondo il giudicio del Cuoco.*

Per fare torta di Cardi in giorno Quadrageſimale. Cap. CCXXI.

PIGLISI *il cardo, et mondiſi la parte migliore, et facciſi ſtare in mollo per due hore, tagliſi il pedone in piu fette, facciſi bollire con acqua et ſale, et olio d'amandole dolci, et cotto che ſarà battaſi minutamente con i coltelli, giungaſegli una brancata d'herbuccie battute, et per ogni libra di compoſitione, quattro oncie di tartufoli mondi tagliati minuti, et un'oncia, e mezza di moſtaccioli piſti, due oncie di pignoli mondi ſtati in mollo ammaccati, tre oncie d'uua paſſa di Corinto ben netta, quattro oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, ſale a baſtanza, ſugo di melangole, tre oncie d'olio d'amandole, et ogni coſa ſi meſcoli inſieme, et ſe ne faccia torta, con due ſfogli di paſta, et facciſi cuocere nel forno, o ſotto il teſto, et come è preſto a cotta facciſi la croſtata di zuccaro, et ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare di pedoni di carciofani aleſſati, et battuti, et delle plamette Napoletane.*

Per

Digitized by Google

Per fare torta di Sparagi domestici, e saluatici. Cap. CCXXII.

PIGLISI *la cima de gli sparagi, & facciſi perleſſare, & battaſi minuta, meſcolisi con la compoſitione del cap.* 220. *ſopradetto, eccettuando il cauiale, et faccinſene la torta nel modo ſopraſcritto in detto cap.*

Per fare torte di Fonghi reſchi. Cap. CCXXIII.

PIGLISI *il fongo ſpongiolo, ouero quel di ſelua che naſce a pie d'i caſtagni, e di ſcope, che è ritondo, e ſodo, e ritira al colore della melangola, e per eſſer piu ſicuro ſi faran trare un bollo nell'acqua, ma ſon aſſai piu ſaporiti crudi, per ciò ſiano bẽ mondi, o cotti, o crudi, battiſino minuti col coltello, & ſi faccino ſoffriggere cõ olio, poi pigliſi di quelle matterie che ſi pigliano nel cap.* 222. *ſopraſcritto giungendoli cipollette battute, ſofritte, ouero un ſpighetto d'aglio, & faccia ſene torta nel modo detto in detto cap. In queſto modo ſi può fare d'ogni ſorte di fonghi ſalati, ſtati in mollo, et perleſſati.*

Per fare torta di piſelli ſecchi, & altri legumi. Cap. CCXXIIII.

PIGLINSI *piſelli ſecchi ſtati in mollo, & facciſino cuocere, et cotti che ſaranno, cauiſino dal brodo, et peſtiſino nel mortaro, et per ogni libra d'eſſi, quattro oncie d'amandole ambroſine piſte con eſſi, et coſi paſsiſi per il forator, & giungaſegli un poco del ſuo brodo graſſo, et quattro oncie di cipollette battute ſoffritte, et una manciata d'herbuccie battute, et quattro oncie d'una paſta di Corintho netta, un'oncia di pepe, mezz'oncia di cannella, ſei oncie di zuccaro, e zaffarano a baſtanza; facciſi la torta con i due ſfogli, et cuocaſi al forno, o ſotto il teſto, et come è preſſo a cotta, facciaſegli la croſtata di zuccaro, et acqua roſa. In queſto modo ſi potrà fare del cece ſecco, del fagiolo, della lenta, della cicerchia, et della faua di ſcorza, ogni uolta che ſaranno cotti nel modo ſopradetto.*

Per fare torta di Ceci infranti. Cap. CCXXV.

PIGLISI *il cece infranto netto, et ben lauato, et cotto con acqua, e olio, et cotto che ſarà paſsiſi per il ſetaccio, et per ogni libra di paſſatura giongaſegli oncie due di moſtaccioli fini piſti, et herbuccie battute, et un poco di cipollette ſoffritte, et un'oncia tra pepe et cannella, otto oncie di zuccaro, et un poco di zaffarano, tre oncie d'olio d'amandole per conſeruarla morbida, poi habbiſi la tortiera onta d'olio cõ un ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, et pongaſi la compoſitione*

Digitized by Google

ne nella tortiera, cuoprasi con un'altro sfoglio fatto a gelosia, o altro lauoro, et faccisi cuocere nel forno, o sotto il testo facendoli la crostata, & seruasi calda. In questo modo si può fare della fauna infranta.

Per fare torta di pesce Cappone. Cap. CCXXVI.

PIGLINSI le polpe del pesce cappone che prima sieno state alessate, et priue di spine, et per ogni due libre di polpa, una libra d'amandole ambrosine monde, et pestisi ogni cosa nel mortaro con una libra di zuccaro, et oncie sei di pignoli ammogliati, et due oncie di farina d'amido, stemperisi ogni cosa col brodo doue è cotto il pesce, passisi per il setaccio, di modo che la compositione non sia troppo liquida, et giungasi con esse oncie sei d'una passa di Corintho ben netta, et se con esse si vorrà porre una brancata d'herbuccie battute, et pepe, e cannella, sarà in arbitrio; ma uolendosi bianca non occorre porui se non gengeuero pisto, et sale, babbisi poi apparecchiata la tortiera, onta d'olio d'amandole con un sfoglio alquanto grossetto, et pongasi dentro la compositione, cuoprasi con un'sfoglio lauorato a gelosia, o altra fantasia, et facciſi cuocere al forno o sotto il testo, et come è presso a cotta facciſigli la crostata di zuccaro, et acqua rosa, et seruasi calda, et fredda a beneplacito. In questo modo si può fare della polpa del spigolo, et del luccio, alessate in acqua.

Per fare torta di latte d'Amandole. Cap. CCXXVII.

PIGLISI libra una d'amandole ambrosine, et pestisino nel mortaro con una libra di zuccaro, et cinque oncie di farina d'amido, et quatro oncie di pignoli ammogliati; stemperinsi le dette materie con libra una e mezza di brodo di luccio non troppo salato, et con tre oncie d'acqua rosa, et se saranno ben piste non occorrerà passarle, pongasi ogni cosa in una cazzuola, et facciasi cuocere la detta compositione, mescolandola di continuo con la cocchiara di legno, et come comincia a pigliare corpo, leuisi dal fuoco, et lasciſi raffreddare, et facciſene torta con i dui sfogli nel modo che si fa l'antescritte; si può anchora porre la compositione nella tortiera, senza essere cotta, ma perche non habbia l'odore della farina, si fa prima cuocere, et quando essa torta si uolesse uariare di colore, pongasi cannella, et zafferano, et uua passa, et uerrà di colore giallo; et uolendosi uerde, sugo di spinaci, et tal torta si serue calda, et fredda; la detta compositione quando è cotta nella cazzuola, si può seruire per minestra con zuccaro, et cannella sopra.

Per

Digitized by Google

Per fare torta d'Amido in giorno Quadragesimale. Cap. CCXXVIII.

PIGLISI *libra una di pasta di marzapane pista, & oncie tre di pignocchi, oncie quattro d'amandole, & zuccaro, mescoli ogni cosa insieme con tre oncie d'acqua rosa, & d'essa compositione si farà torta tenendo l'ordine di fare il sfoglio grossetto nella tortiera onta d'olio d'amandole dolci, & di sopra cuoprirla con un'altro sfoglio fatto a gruppi, o gelosia, facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, & seruasi calda, & fredda a beneplacito con zuccaro, & acqua rosa sopra.*

Per fare tortelletti di Marzapane, & di varie compositioni. Cap. CCXXIX.

PIGLISI *libra una d'amandole ambrosine mõde, quattro oncie di pignocchi, una libra di zuccaro, & pestisi ogni cosa insieme con tre oncie d'acqua rosa, & d'essa composi.ione faccinsene tortelletti grandi, & piccoli col sfoglio di pasta fatto nel modo del sottoscri.to cap. tagliati col sperone, ouero col bussolo di legno, et friggbisino nell'olio, & fritti che saranno, seruisino caldi con zuccaro sopra. in questo modo si può fare tortelletti della composi.ione di tutte le crostate, e torte soprascritte.*

Per fare Fiadoncelli di varie compositioni. Cap. CCXXX.

PIGLISI *fior di farina, & inpasisi con uino bianco, acqua rosa, zuccaro, sale, olio, & zafferano, facendo però che l'acqua rosa sia piu del uino bianco, & ogni cosa sia tiepida, fasciasi la pasta, che non sia troppo soda, et facciasene un sfoglio lungo sottilissimo, poi habbisi pignoli mondi sfai.i in mollo, et dattoli perlessati in uino, & tagliati minuti, et una passa di Corinto ben netta, perlessata in uino, e zibibbo senz'anime tagliato minuto, & ogni cosa mescolisi insieme con zuccaro, & cannella, & un poco di menta, e maiorana battuta; d'essa compositione faccianſene fiadoncelli col sfoglio della pasta nel modo sottoscritto, et friggbisino con olio bonissimo, et seruisino caldi con zuccaro sopra. In questo modo si può fare fiadoncelli di tutte le crostate, et torte antescritte, cioè della loro compositione, & d'essa pasta se ne può fare grosioli, & altri lauorieri fritti nell'olio.*

Per fare fiadoncelli di polpa d'Anguille freſche. Cap. CCXXXI.

PIGLISI *l'anguilla fresca scorticata, & et tagliata in ruotoli, & arrostita allo spedo, partansi per mezzo i ruotoli, & leuisi la spina, & habbisi un sfoglio di pasta fatto di farina, acqua rosa, uin bianco, sale, & olio, ouero latte di pignoli*

Digitized by Google

gnoli tiepido, spolverizzisi l'anguilla di pepe, zuccaro, & cannella, garofali, & pongansi due o tre pezzi sopra il detto sfoglio sottile, e largo un palmo, & appresso all'anguilla una passa, & un poco di menta, & maiorana battuta, & rivolgasi lo sfoglio in su, circa l'anguilla, facendone tre doppi a foggia di cialdoni, & fatto che sarà il fiadoncello, bagnisi la pasta, & appicchisi insieme, acciochè la compositione nō possa uscire, & d'amendue le bande se gli darà tre tagli con il sperone, frigghisino in olio, et fritti che saranno seruisino caldi con zuccaro sopra.

Per fare grostoli in diuersi modo per giorno Quadragesimale. Cap. CCXXXII.

PIGLISI un'oncia di lieuido, & una libra di farina; impastisi con latte di pignoli fatto con un poco di uino bianco, & acqua rosa, & acqua commune tiepida, & sale, zuccaro, & olio, et per dargli il colore un poco di zafferano, et fatta che sarà la pasta, non troppo soda faccisene un sfoglio sottile, & d'esso se ne potrà fare gruppi, treccie, & altri lauorieri, addoppiandola prima che si faccia il grostolo, & friggasi nell'olio, et fritti che saranno, seruisino in piatti, con mele, et zuctaro sopra, et d'essa pasta se ne uorranno fare palle, si seguiti l'ordine che si è detto al cap. 134. et uolendo che rieschino candide, mutisi l'olio a palla, a palla, et seruisino calde cō mele, et zuccaro sopra. Si può anchora fare tal pasta senza il latte de' pignoli, ma solo col uino, acqua, olio, zuccaro, et sale.

Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare Fritelle, & altri lauorieri. Cap. CCXXXIII.

PIGLISI fiore di farina, et pongasi in un uaso di terra inuetriato, ò di rame stagnato, impastisi con acqua, uin bianco, olio freddo, e sale, et tingasi di zafferano, et sbattasi assai col cocchiaro di legno, di modo che uenga come una colla liquida; poi habbinsi forme da getto, cioè lioni, aquile, gruppi, altre fantasie, et facciansi scaldare esse forme nell'olio, et tenghisi il modo a fare detti lauorieri che si è tenuto a capitolo cento quarantacinque, et seruisino calde con zuccaro sopra. Tali paste s'empieno alle uolte di diuerse compositioni, et anchora d'essa pasta se ne può fare frittelle con foglie di lauro, et rametti di rosmarino, et di saluia, giungendoli le uue secche ammogliate in uino caldo, et un poco di lieuido, e zuccaro, et fiata che sarà la pasta in luogo caldo, per fare frittelle sarà assai meglio, et ogni sorte di frittelle uogliono essere seruite calde con zuccaro, et mele sopra.

Per

Digitized by Google

Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare diuerse sorti di fritelle. Cap. CCXXXVIIII.

PIGLISI *libra una d'amandole ambrosine, et pestisino nel mortaro, et stemperisino con tre libre d'acqua tiepida, et facciſi ſcaldare il detto latte, poi habbianſi oncie due di lieuido ſtemperato con acqua tiepida, et pongāſi nel latte d'amandole con un poco di ſale, et quattro oncie di zuccaro, et otto oncie di uino bianco, et quattro oncie d'olio, et due libre di fior di farina, et un poco di zafferano per dargli il colore, et battaſi eſſa paſta per mezz'hora col cocchiaro di legno; laſciſi repoſare in luogo caldo per tre hore; ribattaſi un'altra uolta col cocchiaro, ricuopraſi il uaſo, et per mezz'hora facciſi ſtare al caldo temperato, et ribattaſi la paſta un'altra uolta, et facciſi la proua nell'olio caldo, et ſe tal paſta gonfierà, ſarà a perfettione, altrimenti ribattaſi, et laſciſi ſtare. Poi col cocchiaro ſi faran le frittelle grande, et piccole come ſi uorrà, et cotte che ſaranno, coſi calde ſi gliono eſſere ſeruite con zuccaro ſopra, et uolendole amare con herbe, tengaſi la paſta piu liquida, et ponganſi l'herbe amare tagliate minute; et d'eſſa paſta ſe ne può fare frittelle con paſtinache, dopo che ſono ſtate perleſſate, et anchora fare frittelle di ſarde, et alici ſalate, et fette di mele appie, et di cocuzze marine taglate in fette ſottili, e di porri bianchi aleſſati, et di code di gambari aleſſate, et di rame di roſmarino, et di ſaluia, et d'altre materie; Si può anchora fare la paſta ſenza latte d'amandole, con acqua tiepida ſolo, et piu farina.*

Per fare frittelle di Riſo. Cap. CCXXXV.

PIGLISI *libra una di riſo, nettiſi, et lauiſi a piu acque, et pongaſi al fuoco con tanta acqua freſca che ſtia coperto, et come ha ſorbito l'acqua, habbiaſi latte fatto d'una libra d'amandole, et mezza libra di zuccaro, et pongaſi dentro la metà, giungendoli il reſto a poco a poco, ſino a tanto che ſarà ben cotto, et ſodetto; et cotto che ſarà ſi ſtenderà ſopra una tauoletta, e ſi laſcierà aſciugare da ſe, pigliſi poi et facciannſene ballotte di groſſezza d'una mezza palla Fiorentina, e eſſe ballotte inuolghiſino in una paſta liquida fatta di fior di farina, acqua, ſale, olio, et uino bianco, et frigghiſino nel olio, et fritte che ſaranno, ſeruiſino calde con zuccaro ſopra. A un'altro modo ſi potranno fare; aſciutto che ſarà il riſo, peſtisi nel mortaro, et giungaſi con eſſo una mollica di pane, imbeuerata nel brodo, doue è cotto il riſo, facciſino poi ballotte nel modo ſopraſcritto, & inuolghiſino in fiore di farina, et friggbiſino nel olio, & ſeruiſino calde con zuccaro ſopra.*

Per fare un lauoriero di paſta fatto co n la ſiringa. Cap. CCXXXVI.

PIGLISI *libra una d'acqua chiara, mezza libra di uino, quattro oncie d'olio,*

Digitized by Google

d'olio, due oncie di zuccaro, un'oncia di lieuido stemperato con essa acqua, un poco di sale, & zafferano, & ogni cosa facciſi bollire in una cazzuola, et come bolle pigliſi fiore di farina, & pongaſi dentro a poco a poco meſcolandola col coc chiaro di legno ſino a tanto che uenga ſoda, cauiſi, & peſtiſi nel mortaro per un quarto d'hora, & ſe eſſa paſta ſarà troppo ſoda, giungaſegli un poco di uino, & olio, & poi habbiſi una padella con olio d'oliue buono caldo, & pongaſi eſſa paſta nella ſiringa, & facciaſi paſſare che entri nel detto olio caldo. In queſto modo ſe ne può fare gruppi, & altre fantaſie; & come è cotto cauiſi, & ſeruaſi con zuc caro ſopra; & ancora ſi potrà fare ſenza ſiringa, ſolo con ſtendere la paſta a foggia di ciambelle, non mettendo farina nel maneggiarla, ma bagniſi la mano con buoniſſimo olio.

Per fare morſelletti di biſcotti. Cap. CCXXVII.

PIGLISI libre due di mollica di pan bianco, & facciaſi biſcottare, & peſtiſi nel mortaro, paſſandola per il ſetaccio di modo che uenga come farina, et per ogni libra di biſcotto paſſato, altretanto fior di farina, et due libre e mezza di zuc caro fino paſſato, quattro oncie di lieuido piſto nel mortaro, ſtemperato con quinde ci quaſreſche, & poi meſcolato ogni coſa inſieme con tre quarti d'anici crudi pi ſti, & fatti in poluere, & quattro oncie d'acqua roſa; & meſcolato, & ben battu to che ſarà ogni coſa inſieme di modo che uenga come paſta da frittelle, laſſiſi ri poſare per due hore in luogo caldo, et battaſi un'altra uolta, giungendoli quattro altre oue, & un'oncia di ſale, & battuto che ſarà laſſiſi riposare per un'altr'ho ra. Poi habbiaſi tortiere onte di butiro, & pongaſi dentro eſſa compoſitione, et ſia alta un dito, & mettaſi nel forno che non ſia troppo caldo, & laſciſi ſtare tan to che ſia aſciutta, & cauiſi del forno, & con un coltello ſottile tagliſi in quadret ti longhi, groſſi & ſottili a beneplacito, & ſubito tagliati pongbiſino nelle tortiere da marzapane, ſparſi con la carta ſotto, & rimettiſino in forno di caldo tempera tiſſimo, & laſciſino ſtare per mezz'hora, riuolgendole piu uolte ſino a tanto che ſaranno uenute ſode; & perche ſi mantenghino bianche, tenghiſino coperte con la carta ſtraccia; & in queſta compoſitione, in luogo di farina di grano, ſe gli potreb be mettere altre tanta farina d'amido, ma piu lieuido, & piu oue. Si può ancho ra fare tal biſcotti con fior di farina, oue, zuccaro, fior di coriandoli, & muſchio; & in luogo della farina ſi poſſono fare con pan bianco biſcottato fatto in poluere, oue, zuccaro, & lieuido, & quando ſi porranno nella tortiera per cuocergli, ſi por rà ſotto, in luogo d'vngerla, cialde, ouero oſtie. Et uolendone fare d'altre ſorti, ſi uadi al libro intitolato de Conualeſcenti, ſeparato da queſti cinque. cap. 142.

IL FINE DEL QVINTO LIBRO.

Digitized by Google

TAVOLA DEL QVINTO LIBRO DELLE PASTE.

Per fare pasticci della lingua di boue in sfoglio. Cap. 1 a car. 282
Per far pasticcio di lingua di boue in cassa. Cap. 2 282
Per far pasticcio di guancie, di occhi, & grugno di boue. Cap. 3 283
Per far pasticcio del lombolo del boue. Cap. 4 282
Per far pasticcio di polpa di coscia di boue. Cap. 5 282
Per far pasticcio di zinna di uaccina. Cap. 6 283
Per far pasticcio di testa di uitella mongana. Cap. 7 284
Per far pasticcio di lingua di uitella mongana in piu modi. cap. 8 284
Per far pasticcio d'animelle di uitella. Cap. 9 284
Per far pasticcio d'animelle di uitella mongana battute. Cap. 10 284
Per far pasticci sfogliati d'animelle di uitella mongana. Cap. 11 285
Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati, di coratelle di uitella. Cap. 12 285
Per fare pasticcio in cassa di trippe di uitella. Cap. 13 286
Per fare pasticcio di fegato di uitella. Cap. 14 286
Per fare pasticcio di coscia di uitella mongana. Cap. 15 286
Per fare pasticcio di polpettoni di uitella ripieni in cassa. Cap. 16 286
Per fare pasticcio di polpette di uitella ripiene in altro modo. Cap. 17 287
Per fare pasticcio di polpa di uitella battuta in cassa, et sfogliati. Cap. 18 287
Per fare pasticcio di lonza di uitella battuta in cassa. Cap. 19 287
Per fare pasticcio di piedi di uitella in cassa. Cap. 20 287
Per fare pasticcio di zigotto di castrato in piu modi. Cap. 21 287
Per fare pasticcio di testa di capretto. cap. 22 288
Per fare pasticcio d'occhi, orecchi, et testicoli di capretto in cassa, & fogliati. Cap. 23 288
Per fare pasticcio di quarti di capretto. Cap. 24 288
Per fare pasticcio di quarti di capro, cioè capriolo in sfoglio. cap. 25 297
Per fare pasticcio di coscia di ceruo. cap. 26 297
Per fare pasticcio di lepri in piu modi. cap. 27 207
Per fare pasticcio di conigli nostrali intieri. cap. 28 297

Per

Digitized by Google

Per fare pasticci di conigli nostrali intieri. Cap. 29 207
Per fare pasticci di zigotti di ruffalotto in sfoglio, & d'altri porci. cap. 30 298
Per fare pasticci di presciutto. cap. 31 298
Per fare pasticcio d'ogni sorte di salciccioni grossi. cap. 32 298
Per fare pasticcio d'ogni sorte di mortatelle. cap. 33 298
Per fare pasticcio d'ogni sorte di cerusellate, & salciccia fresca con diuerse materie. cap. 34 298
Per fare pasticcio di testicoli di toro, & d'altri quadrupedi. cap. 35 291
Per fare pasticci di pauoni nostrali, & galli d'India, & altri uolatili. cap. 36 291
Per fare pasticcio di pollanche d'India. cap. 37 291
Per fare pasticcio d'ogni sorte di fagiani, starne giouani, uecchie, & di capponi, paperi, & anatre. cap. 38 291
Per fare pasticcio di tordi, quaglie, & altri uccelletti. cap. 39 291
Per fare pasticcio di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 40 292
Per fare pasticcio d'ogni sorte di piccioni, & pollastri. cap. 41 292
Per fare pasticci di latte in diuersi modi. cap. 42 292
Per fare pasticcio di biancomagnare sfogliato, et non sfogliato. cap. 43 292
Per fare orecchine, et sfogliatelle piene di biancomagnare. cap. 44 292
Per fare pasticci in diuersi modi di compositione di crema. cap. 45 293
Per fare pasticci con latte di capra, & sommata, ò zinna di uaccina. cap. 46 293
Per fare pasticci di diuersi grani a quattro cantoni, i quali dal uulgo sono chiamati fiadoni. cap. 47 293
Per fare offelle in diuersi modi. cap. 48 302
Per far diuerse sorti di crostate, da Napoletani dette coppi, & da Lombardi sfogliate, principiando dalla zinna della uaccina. cap. 49 302
Per fare crostata d'animelle di uitella mõgana, et altre materie. cap. 50 302
Per fare crostate d'animelle, occhi, orecchi, & testicoli con le sue borsciette di capretto. cap. 51 303
Per fare crostata di regnone di uitella, & di polpa di lonza della uitella arrostita allo spedo. cap. 52 303
Per fare crostata di lingua di uitella, e altre materie. cap. 53 303
Per fare crostata di gropponi, & polpe di piccioni. cap. 54 303
Per fare crostata di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 55 303
Per fare crostata di presciutto. cap. 56 303
Per fare crostate, & pasticci di diuerse frutte, dando principio al fongo detto prugnolo. cap. 57 285

Digitized by Google

Per fare crostate,& pasticci di tartufali,& altre materie. Cap. 58 285
Per fare crostate di pasticcio di pedoni di carciofali, & di cardi. Cap. 59 285
Per fare crostata,et pasticcio di pisselli freschi. Cap. 60 285
Per fare crostata, et pasticcio di mele appie. Cap. 61 297
Per fare crostata di mele cotogne. Cap. 62 297
Per fare crostata di persiche,arbicoccole, et prugne fresche. Cap. 63 297
Per far crostata di uisciole, marasche,et fragole, et uua spina, et agresto nouo intiero. Cap. 64 297
Per fare crostata di rape. Cap. 65 297
Per fare crostata di carne uitellina. Cap. 66 298
Per far torta di sangue di porco domestico, dal uulgo detta migliaccio. Cap. 67 298
Per fare un'altra torta di sangue di porco,dal uulgo detta migliaccio bianco. Cap. 68 298
Per far torta di ceruelle, et animelle di uitella. Cap. 69 298
Per fare torta reale di polpe di fagiani,& starne. Cap. 70 298
Per fare torta reale delle sopradette polpe a un'altro modo. Cap. 71 299
Per fare torta di petto di cappone. Cap. 72 299
Per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di dama. Cap. 73 269
Per fare torta reale,di pignoli,amandole,et altre materie. Cap. 74 299
Per fare torta reale di uarie compositioni. Cap. 75 299
Per fare torta reale di biancomagnare. Cap. 76 300
Per fare torta reale di ricotta con fiori di sambuco,et altre materie. Cap. 78 300
Per far torta reale di ricotta, cascio grasso,et sugo di mele appie. Cap. 79 300
Per far torta bianca reale, quale usaua Papa Giulio III. Cap 80 300
Per fare torta bianca commune. Cap. 81 300
Per fare torta bianca di mollica di pane. Cap. 82 301
Per fare torta bianca di cialde, ò di cialdoni. Cap. 83 301
Per far torta di tagliatelli, ouero lasagne cotte in brodo grasso di carne,ouero in latte. Cap. 84 301
Per fare torta di latte con diuerse cõpositioni, laquale dal uulgo,è chiamata coppi Romagnuoli. Cap. 85 301
Per far torta senza pasta dal uulgo detta tartara. Cap. 86 301
Per far torta di riso cotto in brodo di carne. Cap. 87 391
Per far torta di formentone grosso. Cap. 88 391
Per far torta di pisselli, faue, et fagioli freschi. Cap. 89 391

Per

Per far torta di pedoni di carciofali, ò di cardi.	Cap.	90	291
Per far torta di piſelli, fagioli, & altri legumi ſecchi.	Cap.	91	291
Per far torta di herbe alla Lombarda.	Cap.	92	291
Per fare torta d'herbe in altro modo nel tempo d'Inuernata.	Cap.	93	291
Per far torta verde dal vulgo detta herbolata.	Cap.	94	303
Per fare un'altra herbolata con ſugo di herbe.	Cap.	95	303
Per fare torta d'herbe alla Bologneſe, ſenz'oua, cotta ſul ſuolo di rame, ò ſul teſto di terra.	Cap.	96	303
Per fare gattafura alla Genoueſe.	Cap.	97	303
Per fare gattafura di cipolle alla Genoueſe.	cap.	98	303
Per fare torta di herbe communi.	cap.	99	304
Per fare torta di foglie di piſelli, & faue freſche.	cap.	100	304
Per fare torta dal vulgo detta noſetto.	cap.	101	304
Per fare torta di lattuga, & endiuia.	cap.	102	304
Per fare torta di ſparagi domeſtici, et ſaluatichi, & di lupoli.	cap.	103	304
Per far torta di cauoli fiori.	cap.	104	304
Per far torta di cauoli torzuti.	cap.	105	304
Per far torta di cocuzze noſtrali.	cap.	106	304
Per far torta di cocuzze, & cipolle.	cap.	107	305
Per far torta di cocuzze ſenza paſta.	cap.	108	305
Per far torta di melignane.	cap.	109	305
Per far torta di rape.	cap.	110	305
Per far torta di carote, & di altre radiche, & di altre materie.	cap.	110	305
Per far torta di mellone.	cap.	112	305
Per far torta di mele cotogne.	cap.	113	306
Per far torta di diuerſe pere groſſe.	cap.	114	306
Per far torta di pere moſcarole.	cap.	115	306
Per far torta di mele appie.	cap.	116	306
Per far torta di neſpole.	cap.	117	306
Per far torta di ceraſe, & uiſciole, & maraſche freſche.	cap.	118	306
Per far torta d'uua moſcatella.	cap.	119	306
Per far torta di caſtagne freſche, & ſecche.	cap.	120	306
Per far torta di diuerſe materie da Napoletani detta pizza.	cap.	121	307
Per far tortiglioni ripieni.	cap.	122	307
Per fare tortiglioni ripieni ad un'altro modo.	cap.	123	307
Per fare ttortiglioni ad un'altro modo.	cap.	124	307
Per fare tortiglioni ſfogliati di ſfogliatura aperta.	cap.	125	307
Per fare tortiglioni di ſfogliatura ſerrata.	cap.	126	308
Per fare ſiadoncelli pieni di uarie materie.	cap.	127	308
Per fare pizza ſfogliata, dal uulgo detta ſfogliata aſciutta.	cap.	128	308

Digitized by Google

Per fare pizza sfogliata di sfogliatura aperta. Cap. 129 309
Per fare pizza a un'altro modo. Cap. 130 309
Per fare pizza sfogliata in un'altro modo. Cap. 131 309
Per fare pizze sfogliate rotonde a un'altro modo cotte in forno su la carta. Cap. 132 309
Per fare una pasta', della quale se ne possono fare diuersi lauorieri fritti nello strutto. Cap. 133 310
Per fare una pasta, della quale se ne potrà fare palle, & diuersi altri lauorieri. Cap. 134 10
Per fare un'altra sorte di pasta della quale se ne potranno fare strufoli, et altri lauorieri. Cap. 135 310
Per fare uarie sorti di frittelle, et prima per fare frittelle alla Vinitiana. cap. 136 310
Per fare frittelle di latte a un'altro modo. cap. 137 311
Per fare frittelle domandate frascate. cap. 138 311
Per fare un'altra sorte di frittelle. cap. 139 311
Per fare frittelle a un'altro modo. cap. 140 311
Per fare frittelle con polpa di pollo. cap. 141 311
Per fare frittelle di riso. cap. 142 311
Per fare frittelle con fiori di sambuco. cap. 143 312
Per fare un'altra sorte di frittelle dal vulgo Romano dette papardelle. cap. 144 312
Per fare frittelle dal vulgo Romano dette zepolle. cap. 145 312
Per fare una pasta liquida, della quale se ne potranno fare diuersi lauorieri con forme di getto, dette frutte di Sardegna. cap. 146 312
Per fare berlingozzi alla Seneſe. cap. 147 312
Per fare ciambelloni con oua, et latte. cap. 148 312
Per fare una compositione, della quale se ne potrãno fare diuersi lauorieri di pasta in forma. cap. 149 312
Per fare ciambelle ripiene. cap. 150 313
Per fare un'altra sorte di pasta piena di polpa di pollo. cap. 151 313
Per fare una compositione, della quale se ne potranno fare ciambellette, et fiadoncelli. cap. 152 313
Per fare pasticci di florione nel sfoglio di pasta grossa, per conseruare, et seruir caldi. cap. 153 313
Per fare pasticci di florione in cassa per seruire caldi. cap. 154 313
Per fare pasticci di florione in cassa con piselli freschi. cap. 155 314
Per fare pasticci di florione in cassa con suo sapore dentro. cap. 156 314
Per fare pasticci di polpette di florione piene in casa. cap. 157 314

per

Digitized by Google

Per fare pasticci di polpa di florione battuta in cassa. Cap. 158 314
Per fare pasticci di latte, et fegato di florione. Cap. 159 314
Per fare pasticci grossi di porcellette, cioè floroincini piccolini in sfoglio per seruire freddi. Cap. 160 314
Per fare pasticci di porcellette in cassa per seruire caldi. Cap. 161 315
per fare pasticci grossi d'ombrina in sfogli per conseruare. Cap. 162 315
per fare pasticci d'ombrina in cassa per seruire caldi. Cap. 163 315
per fare pasticci di tonno in sfoglio per conseruare. Cap. 164 315
per fare pasticci di tonno in cassa in diuersi modi. Cap. 165 315
per fare pasticci di spigole intiere, & altri pesci marittimi per conseruare in sfoglio. Cap. 166 315
per fare pasticci di spigole grosse in cassa per seruire caldi. Cap. 167 315
per fare pasticci d'interiora di spigole in cassa per seruire caldi. Cap. 168 316
per fare pasticci di laccie intiere per seruire caldi, et freddi. Cap. 169 316
per fare pasticci di cefali in sfogli per seruire caldi, et cõseruare. Cap. 170 316
per fare pasticci di triglie in sfoglio, per conseruare, et seruire caldi. Cap. 171 316
per fare pasticci di polpe di triglie di pesce cappone, et di ghò. Cap. 172 316
per fare pasticci di sarde intiere in sfoglio, ò in cassa per seruire caldi. Cap. 173 316
per fare pasticci sfogliati, et non sfogliati di pesce ignudo. Cap. 174 316
per fare pasticci di rombo in sfoglio per conseruare, et seruire caldi. Cap. 175 317
per fare pasticci di raggie in sfoglio, per seruire caldi, et per conseruare. Cap. 176 317
per fare pasticci di raggia in cassa per seruire caldi. Cap. 177 317
Per fare pasticci di lamprede grosse in cassa per conseruare, et seruire caldi. Cap. 178 317
per fare pasticci in cassa di calamari grossi, et piccoli per seruire caldi. Cap. 179 317
per fare pasticci di tartarughe di terra, et di mare in cassa. Cap. 180 318
per fare pasticci di gambari lioni, e di locuste in cassa. Cap. 181 318
Per fare pasticci di granchi teneri in cassa. Cap. 182 318
Per fare pasticci di polpa di granchi porri in cassa seruiti caldi. Cap. 183 318
Per fare pasticci d'ostreghe in cassa per seruire caldi. Cap. 184 318
Per fare pasticci di gõgole, et telline in cassa per seruire caldi. Cap. 185 319
Per fare pasticci di lumache cauate in cassa. Cap. 186 319
Per fare pasticci di trutte, et di carpioni in sfoglio, per conseruare, et seruire caldi. Cap. 187 319
per far pasticci di luccio grosso in sfoglio, p seruir caldi, et cõseruar. Cap. 188 319

Digitized by Google

Per fare paſticci di tinche piene in ſfoglio. Cap. 189 319
Per fare paſticci di tinche, con piſelli, & altre materie in caſſa per ſeruire caldi. Cap. 190 320
Per fare paſticci d'anguille groſſe in caſſa per ſeruire caldi, & conſeruare. cap. 191 320
Per fare paſticci di rane in più modi in caſſa per ſeruire caldi. cap. 192 320
Per far paſticci di rane ſenz'oſſo in caſſa. cap. 193 320
Per fare paſticcio di tarantello ſalato in caſſa, per ſeruire caldo, & conſeruare. cap. 194 320
Per far paſticcio di ſardoni, d'alici, & d'anchioui in caſſa. cap. 195 320
Per far paſticci di meluccia, & altri peſci ſecchi in caſſa. cap. 196 321
Per fare paſticci ſfogliati di bottarghe, ſchinale, ſchiena d'aringhe, e cauiale in caſſa. cap. 197 321
Per fare croſtate di fegato, & latte di ſtorione. cap. 198 321
Per fare croſtate di fegato, & latte di ſtorione per giorno Quadrageſimale. cap. 199 321
Per fare torta di fegato, et latte di ſtorione. cap. 200 321
Per fare torta di polpe di ſtorione. cap. 201 322
Per fare croſtate delle lamprede groſſe. cap. 202 322
Per fare croſtate di ſarde freſche. cap. 203 322
Per fare croſtate di peſce ignudo. cap. 204 322
Per fare croſtate di gambari groſſi marittimi, & d'acquadolce. cap. 205 322
Per fare croſtate di granchi teneri, cioè mutati, & gambari mutati. cap. 206 323
Per fare croſtate d'oſtreghe. cap. 207 323
Per fare croſtate di lumache cauate. cap. 208 323
Per fare croſtate d'interiori di tartarughe d'ogni ſorte. cap. 209 323
Per fare croſtata di polpa, e fegato di rane. cap. 210 324
Per fare croſtata d'alici ſalate. cap. 211 324
Per fare croſtate di tarantello, et d'altri peſci ſalati. cap. 212 324
Per fare croſtata di bottarghe, ſchinale, ſchiena d'aringhe affumate, et di cauiale. cap. 213 324
Per fare croſtata di prugnoli in giorno Quadrageſimale. cap. 214 324
Per fare croſtate di prugne, miſciole ſeccbe, et altre materie. cap. 215 324
Per fare pizze ſfogliate in giorno Quadrageſimale. cap. 216 325
Per fare ſfogliate ſemplici in giorno Quadrageſimale. cap. 217 325
Per fare torta di cannella, et d'altra ſorte. cap. 218 325
Per fare torta di ſpinaci con polpa d'anguille freſche per giorno Quadrageſimale. cap. 219 325
Per fare torta di ſpinaci, e altre herbe odoriſere per giorno Quadra-

Digitized by Google

Quadrageſimale. cap. 220 326
Per far torta di cardi in giorno Quadrageſimale. cap. 221 326
Per fare torta di ſparagi domeſtici,& ſaluatici. cap. 222 326
Per far torta di fonghi freſchi. cap. 223 326
Per far torta di piſelli ſecchi,& altri legumi. cap. 224 326
Per far torta di ceci infranti. cap. 225 326
Per far torta di peſce cappone. cap. 226 327
Per far torta di latte d'amandole. cap. 227 327
Per fare torta d'amido in giorno Quadrageſimale. cap. 228 327
Per fare tortelletti di paſta di marzapane,et di uarie compoſitioni. cap. 229 327
Per fare fiadoncelli di uarie compoſitioni. cap. 230 327
Per fare fiadoncelli di polpa d'anguille freſche. cap. 231 327
Per fare groſtoli in diuerſi modi per giorno Quadrageſimale. cap. 232 328
Per fare paſta liquida,della quale ſe ne potranno fare frittole, & altri lauorieri. cap. 233 328
Per fare paſta liquida, della quale ſe ne potranno fare diuerſe ſorti di frittelle. cap. 234 328
Per far fritelle di riſo. cap. 235 328
Per fare un lauoriero di paſta fatto con la ſiringa. cap. 236 328
Per fare monſelletti di biſcotti. cap. 237 329

Il fine della Tauola.

Digitized by Google

LIBRO SESTO, ET VLTIMO DE' CONVALESCENTI.

ME parrebbe hauer fatto nulla, se appresso all'ami maestramemo datoui nelli cinque libri, per fare di uerse sorti di viuande appartenenti ad huomini sani, non ui mostrasse anchora l'ordine da tenersi in fare acque cotte, brodi, consumati, pisti, orzati, & molt'altre viuande necessarie per gl'Infermi, & conualescenti, sperimentato ogni cosa da me con molti Signori nelle loro infermità, & massime con la buona memoria del Reuerendiss. Cardinale di Carpi, nelle sue lunghe malatie, come voi sapete, & come fanno e me possino far fede l'Eccell. Sig. Federigo Donati medico secreto di N. S. Et il Reuerendo Signor Alessandro Casale maestro di Camera di sua Santità; Da i quali sono essortato a volere dare in luce la presente operetta, & indrizzarla co li detti cinque libri al Reneren. Sig France sco Rinoso Scalcho secreto di N. Sig. Però all'occasione ue ne seruirete, operando il tutto con quella diligentia, & fidu cia, che da me ui è sempre stato mostrato.

Per fare Acque cotte in diuersi modi.

Quanto al fare la decottione dell'acque, io trouo che le piouane purgate, & quelle delle conserue, & d'alcuni fiumi come del Teuere, & del Pò son perfette, al contrario sono quelle de laghi, e stagni, & neui, & ghiacci liquefatti.

Per cuocere Acqua semplice. Cap. I.

PIGLISI *una delle sopradette acque, & facciasi bollire in un uaso di terra inuetriato netto, & che non sia stato adoperato ad altro, ouero di rame stagnato, fin'a tāto che ne cali delle tre parti una, lasciſi poi raffreddare, passandola per un candido drappo in un'altro uaso, & auuertendo che la schiumatura, cioè il fondaccio non ui uada dentro, & uolendosi cuocere dentro un uaso di uetro, come sarebbe un caraffone doppio, empito che sarà il caraffone, si porrà sopra un mattone appresso al foco, & si lascierà bollire fin' a tanto che sia scemata tre dita, & si leuerà*

Digitized by Google

leuerà con destrezza il carafone dal foco, lasciandolo riffreddare da se, perciochè andarebbe a pericolo di crepare, & rifreddata che sarà l'acqua, si terrà l'ordine soprascritto nel colarla. Si cuocerà anchora in un'altro modo; pieno che sarà il caraffone di uetro, ouero un cucumo di terra. Habbiasi un caldaro sopra un tre piede con acqua fredda al foco, & pongasi in esso il caraffone, ouero cucumo che stia sotto acqua fin'al collo, facciasi bollire l'acque del caldaro fin'a tanto che l'acqua del caraffone, o del cucumo sia scemata tre dita, cauisi il cucumo, & lasciasi riffreddare, & il caraffone cauisi dalla acqua bollente, & mettasi nella tepida, et tolisi nel modo sopradetto.

Per cuocere Acqua ferrata. Cap. II.

PIGLISI l'acqua, & facciasi bollire in un uaso di terra o di rame per un quarto d'hora, pogasi in un'altro uaso a raffreddare, e habbianosi pezzi d'acciaro focati, liquali si tuffaranno piu uolte, perciochè quanto piu si tuffano (per quel che dice il Phisico) tanto piu uiene rissrettiua, & quando non si hauesse acciaro, pigliasi un ferro di cauallo ben logoro, & facciasi focare in loco dell'acciaro, lasciasi riposare l'acque per tre hore, & dapoi con un candido drappo a tre doppi, doue sia un pezzo grosso di spongia bianca pian piano si colarà. In un'altro modo si potrà colare, ma con piu tempo. Pigliasi un drappo di lino candido, & pongasi tutto nella detta acqua, & dapoi se ne cauì un pizzo, & sotto quel pizzo si terrà un uaso delicato, che riceua l'acqua che colerà dal pizzo, et quanto piu uolte colerà tal acqua nelli sopradetti modi, benche per uigor del foco rimanga sempre scuretta, tanto sarà migliore.

Per cuocere acqua con anici, zuccaro, & cannella. Cap. III.

PIGLISI la quantità dell'acqua che si uuole, & facciasi bollire in un uaso di terra inuetriato, o in un caraffone di uetro doppio, o piu d'un quarto d'hora, & per ogni boccale un'oncia di anici, & bollito che sarà per un'altro quarto, mettanouisi due oncie di zuccaro fino, schiumandosi con diligenza, di modo che non si battino uia gl'anici, & bollita che sarà per un'altro quarto d'hora, ui si porrà un quarto di cannella intiera, cauando subito dal foco il uaso, e tenendolo turato fin'a tanto che sia mezza fredda; questo si fa acciò l'acqua possa pigliare la sustanza della cannella, & come è fredda, colisi per drappi bianchi, ma meglio sarebbe passarla per la calzetta di rascia bianca con un poco di spongia nel fondo. Tal acqua haurà il colore della cannella.

Per

Digitized by Google

Per cuocere acqua con cannella. Cap. IIII.

PIGLISI *la quantità che si vuole, facciasi cuocere nel modo sopraſcritto, & bollita che sarà per mezz'hora, & ſcemata per tre dita per ogni boccal d'acqua ſi metterà un quarto d'ontia di cannella intiera, & facciasi leuare il bollo cõ eſſa, laſciſi raffreddare, tenendo turato il uaſo con drappi, & coliſi al modo ſopra ſcritto.*

Per cuocere acqua con fichi ſecchi, giuggiole, uua paſſa di Corintho, & regolitia detta pettorale. Cap. V.

Pigliſi dell'acqua la quantità che ſi uorrà, et facciaſi bollire in uaſo di terra inuetriato, o in un caraffone come di ſopra, con le ſopradette materie, cioè col fico tagliato in pezzuoli, & il giuggiolo intiero, & l'uua paſſa ben netta, & meglio lauata, & la regolitia non ui ſi ponga fin'a tanto che non habbia bollito mezz'hora, perche ſi fà alquanto amaretta, & dà troppo colore, & ſi ſchiumerà con deſtrezza, et cotta che ſarà ſi colerà per un drappo o per la calzetta nel modo ſopradetto. l'Eſtade ſi corrompe preſto, il Verno non uuole durare piu di tre giorni. Alle uolte ſi fa bollire con l'altre materie dell'orzo mondo, & mele di Spagna, o d'altri lochi perfetto. Queſto ſarà ſecondo la commiſſione del Phiſico.

Per cuocere acqua con Maſtice. Cap. VI.

Piglinſi due boccali di acqua, che uiene a eſſere dodeci libre, & per ogni boccale ſi piglierà un quarto d'oncia di maſtice, et facciaſi bollire pian piano in un delli ſopradetti uaſi, ſchiumando un pochetto quella ſchiumetta bianca di ſopra, bollito che hauerà fin'à tanto che ſarà ſcemata tre dita, ſi laſcierà raffreddare in eſſo uaſo, tenendolo turato, et come ſarà fredda, ſi colerà per la calzetta.

Per cuocere acqua con Orzo. Cap. VII.

Piglinoſi in tutto due boccali di acqua, et una libra d'orzo mondo, il qual orzo ſia ben lauato in acqua tepida, facciaſi bollire ogni coſa pian piano a lento foco in un dei ſopradetti uaſi fin'à tanto che l'orzo ſia crepato, et dapoi che ſarà raffreddata, ſi colerà per drappi candidi, o per la calzetta.

Per cuocere acqua con Orzo non mondo. Cap. VIII.

Pigliſi l'orzo, et criuelliſi di modo ch'eſca fuori tutta la terra, et bagniſi con l'acqua

Digitized by Google

l'acqua fredda, & peſtiſi nel mortaro con piſton di legno, di modo che la ſcaglia, & la riſca ſi laſci, cauiſi dal mortaro, fruſtiſi in un panno groſſo, & coſi ſi farà piu uolte, fin'a tanto che rimarrà liſcio, & netto, & per ogni libra due boccali di acqua, facciaſi bollire pian piano, & habbiaſi auuertenza che l'orzo nel bollire non eſca fuori, perciochè di ſua natura eſſo orzo uiene a galla, & fa ſchiuma. Schiumata che ſarà due uolte ſi potrà turare il uaſo con un coperchio di terra, uuole aßai piu cuocitura che il ſopraſcritto. Crepato che ſarà l'orzo ſi leuerà dal foco, laſciandola rifreddare, & coliſi nel modo ſopraſcritto. Vogliono i Phiſici, che tal acqua ſia migliore della ſopraſcritta.

Per cuocere acqua con Cicoria. Cap. IX.

PIGLISI la cicoria nella Primauera, & facciaſi bollire in un uaſo di terra con acqua, & cotta che ſarà coliſi coſi calda con un drappo candido, & quando ſi uorrà bere ui ſi potrà mettere un poco di mel roſato, o di zuccaro, ſecondo la commiſſion del Phiſico.

Per far brodi conſumati di diuerſe carni tanto uolatili quanto quadrupedi, & prima.

Par fare brodo conſumato con Cappone. Cap. X.

PIGLISI il cappone carnuto, & non paſſato, & ſia di mezza età, & nõ giouane, ne decrepito, perche il giouane non dà quella ſuſtanza, & il decrepito è troppo duro, & porta troppo tempo a fare il brodo, benche faccia il brodo piu gagliardo de gl'altri; & ſi conſuma piu preſto il brodo che ſi cuoca il cappone, & uolendoſi aggiungere acqua, il conſumato non è buono. Sia dunque di mezza età, & ſia morto allhora, perche quanto piu ſpatio ſtarà morto, tanto il conſumato hauerà minor forza, & dapoi che ſarà netto de gl'interiori, ſi taglierà in pezzuoli, & ſe ſarà ſcannato ſarà migliore che ſe gli foſſe ſtato tirato il collo; perciochè la carne rimarrà piu bianca, & ſe ſi poteſſe fare ſenza lauarlo, ſarebbe meglio, ma per far la coſa piu netta, & delicata, ſi lauerà in un'acqua ſola ſenza ſpremerlo, ponendo li detti pezzuoli in una pignatta di terra inuetriata, che non habbia triſto odore, & ſtiano coperti d'acqua fin'a quattro dita di uantaggio. Facciaſi bollire a lento foco, & ſchiumiſi con diligenza, & con un coperchio di terra, ſchiumata che ſarà ſi turerà la pignata, ſigillando il coperchio intorno con paſta, di modo che non ſi ſuenti, & pongaſi poi la pignatta ſu le bragie lontana dalla fiamma con un mattone ſopra il coperchio, ouero con altro carico, accioche il bollore non ſolleuaſſe il coperchio. Facciaſi bollire pian piano per tre hore, & piu

Digitized by Google

piu o meno secondo la uecchiezza del pollo. Vuole calare delle tre parti le due per esser buono, ma per esser sicuro, & non scoprire tante uolte la pignatta, ponganosi li piedi del pollo in un'altra pignatta, & facciansi bollire con acqua anchor essi tenendo turato bene il uaso, & quando i piedi saranno cotti allhora il brodo sarà ben consumato, & sarà fatto. Et colisi per lo setaccio, o per la flamigna. Diasi a bere con zuccaro, & altre materie secondo sarà ordinato dal Phisico.

Per fare brodo consumato con Galline, & Capponi in altro modo, & con breuità. Cap. XII.

Piglinsi il pollo della bontà, & grossezza di quello di sopra, & morto in quel giorno, nel medesimo modo. Tagliasi in pezzuoli piu piccioli, che si può, & con una sola acqua leuisegli il sangue, & pongasi nella pignatta con men acqua di quel di sopra, facciansi bollire per un hora, schiumandola molto bene; cauisino dapoi li pezzuoli, & ponganosi nel mortaro di marmo, & dianouisi tre o quattro botte col pistone, ritorninosi a bollire nella pignatta col medesimo brodo. Schiumisi un'altra uolta di quella schiuma grossa, & bianca che farà, giungēdo ui un poco di cannella, & facciasi bollire per un'altra hora, tenendo turata la pignatta al modo di quella di sopra, & dapoi quando si uorrà adoperare per bere, o per far brodetti, si colerà. Del sale io non ne parlo, perche sarà in arbitrio.

Per far brodo consumato di Cappone saporito. Cap. XIII.

Marauigliosa materia parrà ad alcuni che per li cōualescenti si habbia a dare brodo simile, ma io l'ho fatto piu uolte, per commissione de Phisici; pigliasi il cappone tagliato in pezzi al modo sopradetto, facciasi bollire in una pignatta con acqua a lento foco fin'a tanto che sia bene schiumato, tengasi la pignatta coperta col coperchio di terra, lasciandola bollire con una fettolina di presciutto, che non sia rancido per un'hora, (ilche si fa per dare un poco di gusto al brodo, et per sodisfattione delli suogliati) cauisi fuora il presciutto, bollito che hauerà il termine sopradetto, & pongauisi un mezzo quarto d'oncia di cannella intiera, et come hauerà bollito fin'à tanto che sia consumato piu della metà, si colerà per lo setaccio, et d'esso brodo se ne faranno minestre, perche è piu appropriato per far minestre, et brodetti, che per dare a bere.

Per far brodo consumato delli sopradetti polli con diuerse altre materie. Cap. XIIII.

Piglisi il pollo grosso, et carnuto priuo del grasso, tagliasi in piu pezzi, et so-

Digitized by Google

et sopra tutto sia morto in quel giorno; lauati che saranno i detti pezzuoli in un'acqua sola, si faranno bollire in una pignatta con un pezzo di cannella al modo sopradetto fin'a tanto che ne siano calate delle tre parti le due. Colisi cosi caldo per lo setaccio, et con esso pongasi per ogni scodella un rosso d'ouo fresco, et un'oncia di zuccaro, et sugo di due melangole, o un poco di agresto, et diasi da bere al conualescente. Questo dicono i Phisici che è di gran sustanza.

Per fare all'improuista un brodo di Cappone. Cap. XV.

PIGLISI *il cappone bene spiumato, uuoto dell'interiori, morto in quel giorno, et facciasi mezo alessare, pongasi poi nel mortaro di marmo ben netto, et col pistone di legno, che non habbia tristo odore, si ammacchi, & si rimetta in una pignatta di un boccale con un poco del medesimo brodo, dou'è cotto; facciasi bollire, et schiumisi di quella schiuma grossa che farà, et lasciasi consumare del brodo delle tre parti le due, colisi dapoi per lo setaccino. Di questo brodo si possono far suppe, et brodetti, et se ne puo bere.*

Per far il brodo delli sopradetti Polli in un'altro modo. Cap. XVI.

PIGLISI *il pollo tagliato in pezzuoli, et lauisi con una sola acqua, mescolinosi li pezzuoli in un catino con grasso del detto pollo, et cannella pista, et un poco d'agresto, et maluagia, et uua passa di Corintho, et un poco di sale, et tutte le dette cose si riponeranno in una cassa di pasticcio fatta di fior di farina, di nouui, et acqua, pongasi a cuocere in forno, et facciasi stare per un'hora, et un quarto, cauisi dal forno il pasticcio, piglisi del brodo che sta nella cassa, colisi per lo colatoro, et d'esso se ne potranno far suppe con fettoline di pane, e anchora si potrà bere, e tal brodo si chiama sussidio.*

Per fare un brodo di Polli detto sussidio in un'altro modo. Cap. XVII.

PIGLISI *il pollo come di sopra, carnuto, e spiumato intiero, netto de suoi interiori, et un'altro pollo morto in quel giorno tagliato in pezzi, et di quei pezzi empirà il primo intiero, accomodandolo di modo che non possa uscire l'empitura, facciasi trarre un bollo nell'acqua calda, inspedisi, et facciasi cuocere pian piano, et come sarà piu di mezzo cotto, pongasi sotto al torchietto, et per forza d'esso torchio si faccia uscire il sugo, et di quel sugo se ne potranno fare suppette, et dar da bere con un poco di sugo di melangole, et zuccaro, hauendolo prima fatto scaldare in un uaso delicato, et non hauendo torchio, cosi caldo si porrà nel mortaro, et col pistone in fretta in*

fretta

Digitized by Google

fretta se gli daranno piu botte, hauendo apparecchiata una stamigna per strucarlo subito, acciò esca fuora il sugo.

Per fare un brodo detto susidio a un'altro modo. Cap. XVIII.

PIGLINOSI *due capponi per far solo una scodella di brodo, morti di quel giorno, & uno & mezzo se ne batterà con li coltelli insieme con gl'ossi, & l'altro mezzo si partirà in piu pezzi, & si farà bollire in una pignatta con due fogliette d'acqua, fin' a tanto che sia ben consumato. Pigliſi dapoi quello battuto, et mettasi in un catino riuolgendolo con un poco di sale, et un poco di cannella pesta, & ogni cosa si porrà in una tortiera bene stagnata, dandole il foco sotto, & sopra pian piano nel modo che si dà alle torte, riuolgendosi alcune uolte, & mettendoui quel brodo consumato di quel mezzo cappone, e si lascierà sottestare fin' a tanto che sarà cotto il battuto, et dapoi si colerà per lo setaccio, facendosi ribollire con un poco di zuccaro, et sugo di melangole, o un poco d'agresto in un nasetto delicato et d'esso brodo se ne potranno far brodetti con rossi d'oui, & suppe.*

Per fare un brodo di Pollo di gran sostanza ridotto in gelo. Cap. XIX.

PIGLINOSI *quattro capponi carnuti gioueni, et li colli d'essi netti del sangue, et anchora i lor piedi, et tagliſi minuto ogni cosa insieme con gl'ossi, et facciasino bollire in una pignatta nuoua, che non habbia trisio odore cõ tanta acqua che li cuopra di quatro dita di uantaggio, sfchiumandosi bene; et come haurà bollito fin'a tanto che delle tre parti siano calate le due, si leuerà il grasso, et si colarà per la stamigna, et si metterà a bollire senza la carne con uno stecco di cãnella, et un chiaro d'ouo battuto, et si passerà piu uolte per la calzetta di lana nel modo che si passa il gelo, et si metterà in loco freddo a gelare nelli bicchieri o in altri uasi fin'a tanto che haurà fatto presa. Et con esso brodo quando si passerà, si potrà giungere ancho un poco d'agresto, et un poco di zuccaro fino, et sale, si puo fare ancho senza cannella. Nel tempo dell'Autunno si possono mettere a bollire con esso un poco di cotogne, ouero quando si passa per la calzetta, et come il brodo sarà rifreddato, ui si potrà mettere un poco di uino di melegranate, il quale farà parere il brodo gelato assai bello, et se si uolesse un poco gialletto, si potrebbe dare il colore con un poco di zafferano. Questo brodo si dà alli Conualescenti quando hanno gran sete, il qual si fece nel 1551. per l'Illustriss. et Reuerendiss. Cardinale Andrea Cornaro.*

Per

Digitized by Google

Per far gelo con latte di Mandole, il qual seruirà in piatti come giuncata, & sarà di brodo di Pollo. Cap. XX.

PIGLISI *il brodo, cotto nel modo di sopra senza cannella, lascisi star tanto che habbia perso il caldo, dapoi si habbiano oncie sei di mandole ambrosine pelle, con un'oncia di farina d'amido bianco, e tre oncie di zuccaro fino, stemperisi col detto brodo, & colisi per la calzetta piu volte, & mettasi in loco freddo ne' piatti a gelare.*

Per fare un Consumato a Lambicco. Cap. XXI.

PIGLINOSI *due polpe di petto di cappone, priue delle pelli, & nerui tagliate per lungo a guisa di polpette crude, & morto il cappone di quel giorno senza essere leuate, solo con un drappo candido asciugate, & si porranno l'una sopra l'altra nella boccia di uetro, con fette di limone mondo di della scorza, come della pellicola bianca, ma solo il sugo, & mettasi tra l'una fetta e l'altra, & in loco del limone si puo mettere anco herba acetosa, & dell'oro macinato, & diuerse altre cose, secondo che il Phisico ordinerà accommodati che saranno li petti, & le polpe nella boccia, essa boccia si accommoderà sopra il buco della caldara, laqual sia di rame piena d'acqua, & non habbia altro che una cannella per respiro, & sia a foggia di bottiglia d'acqua, & essa caldara sarà posta sopra un focone, doue con foco lento di carbone si farà bollire, & per forza di quel calore uerrà a stillarsi il petto, quando sarà coperta la boccia del suo coperchio pur di uetro grosso, & sigillata intorno con pezzoline bagnate con chiare d'oua battute & con farina, di modo che non possa sfiatare. Il pizzo della boccietta, cioè coperchio di sopra, donde ha da uscire il liquore, risponderà nel collo d'un caraffone, il qual sarà circondato con pezzoline, che non possa sfiatare, e tal materia non durerà meno di quattro hore a lambiccarsi. Il qual consumato affermano i Phisici essere di gran sustanza, & si dimanda consumato fatto a Bagno Maria, ben che si puo fare in diuersi altri modi, e tal consumato si fece nel 1564. all'ultimo di Aprile per l'Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinal di Carpi Ridolfo Pio.*

Per fare un consumato di pollastri. Cap. XXII.

PIGLINOSI *tre pollastri maschi non troppo grossi, ma carnuti, & subito morti, spiumati, & netti de loro interiori, leuando loro il collo, & li piedi, & cosi interi si lauino nell'acqua, taglinosi minuti sopra una tauola di legno, che non sia di noce, ponganosi nella boccia sopradetta, e tengasi il medesimo ordine di sopra, & quando non si hauesse la commodità di farlo al modo sopradetto, pestati che saranno i pollastri con gli ossi ponganosi in un cucumo, che habbia la bocca tonda, & stretta, & quello si faccia bollire nella caldara, si come sarà scritto nel*

Digitized by Google

seguente capitolo, lasciſi bollire per quattro hore, coliſi poi quel conſumato, che sarà alquanto torbido, & graſſo, & eſſo conſumato ſi potrà incorporare con rossi d'uoua freſchi, & darlo a bere a chi ne haurà biſogno. In queſti ſopradetti modi ſi potrà fare di starne, di faggiani, di galline d'India morte in quel giorno, & anco di polpa di uitella morta in quel giorno.

Per fare un conſumato di polpe di cappone. Cap. XXIII.

PIGLINOSI le polpe delli petti di tre capponi morti in quel giorno, facciansi tagliare in pezzuoli, e ſtiano per un'hora nella mubuagia, o nel brodo magro, freddo, & queſto ſarà ſecondo la commiſſion de i Phiſici, & con un ago infilato di ſeta cremeſina faccianoſene piu filzette di quattro per filzetta; habbiaſi poi apparecchiato un cucumo di terra inuetriato tondo di bocca, & non troppo largo, & non hauendoſi cucumo pigliſi un caraffone di uetro doppio; al cucumo ſi poneranno le filze a torno a torno di dentro in modo che non arriuino al fondo, & ſiano ligate preſſo al collo, & ſi turerà la bocca con una pezza candida a piu doppi piena di ſtoppa in modo che non poſſa sfiatare, & poi mettaſi in un caldaro, oue ſia acqua fredda, in modo che la bocca del cucumo auanzi tre dita ſopra l'acqua, & non meno, & poſta che ſarà la caldara ſopra il tripiede con fuoco ſotto, ſi porrà un peſo di ſopra la bocca del cucumo, di modo che il tenga fermo, & che il bollo non lo uolti ſottoſopra, ma per eſſere piu ſicuro che non ſi riuerſi, ponganoſi cordicelle intorno al collo del cucumo, le quali ſtiano ferme alla caldara di modo che non abrucino, lasciſi bollire per tre hore; & per eſſere piu ſicuro, pigliſi un piede del detto pollo, & con un filo ligato mettaſi a bollire nella caldara, & quando il detto piede ſarà cotto, & disfatto, all'hora ſi potrà cauare il cucumo, & con deſtrezza ſi caueranno le filzette. Pigliſi quel liquore, ch'è ito a fondo, & diaſi al Conualeſcente, & uolendolo fare nel caraſone doppio, il qual però è piu pericoloſo, accommodate che ſaranno le filzette nel modo ſopradetto, e turata la bocca con una medeſima pezza, & con un'altra coperta di ſopra di carta pecorina, pongaſi il caraffone nella caldara con acqua fredda, nellaqual caldara ſia fieno o paglia che conſerui il caraffone, acciò non dia nelle ſponde del caldaro, & liga o il collo del caraffone con due cordelle, che ſoſtenghino, & non lo laſcino girare quà & là, laſciſi bollire, & facciaſi la proua nel modo ſopradetto. Et queſto ſi fece nel 1548. per l'Illuſtriſſimo, & Reuerendiſſimo Cardinale Pietro Bembo Venetiano. Si potrebbe anchora delle ſopradette polpe farne ſtillato a campana, ouero boccie di uetro, come ſi ſuole, cioè doppo che ſaranno partite in fettoline, & aſciutto con un drappo di panno tramezzate con fettoline di pane bianco, che prima ſia ſtato imbeuerato in brodo di pollo conſumato.

Per

Digitized by Google

Per far brodo consumato di carne di Vitella. Cap. XXIIII.

Pigliſi la punta del petto con gl'oſſi, & carne delli ſtinchi rotti inſieme con gl'oſſi, e ſpezzata in piu boccõcini mettaſi a bollire in una pignatta con tanta acqua, che ſiano coperti di quattro dita, & un poco di ſale, & facciaſi bollire fin'a tanto che ſiano bene ſchiumati, dapoi copraſi la pignatta con paſta a torno a torno, come s'è fatto in quella del cappone, et cotta che ſarà in modo che ſieno calate delle tre parti le due, et piu ſi colarà per ſetaccio, et d'eſſo brodo ſe ne potranno far brodetti, et ſuppe, et ſe ne potrà dar da bere ſecondo il biſogno, et quando non ſi haueſſero le ſopradette parti di vitella, pigliſi della coſcia con il ſuo oſſo, percioche doue ſarà l'oſſo ſempre ſarà miglior, ma ſi ha da auertire, che tal carne ſia di vitella morta in quel giorno.

Per far brodo di carne di Vitella in un'altro modo. Cap. XXV.

Pigliſi una parte della punta del petto, una parte della coſcia cõ l'oſſo buſcia, tagliſi minuto piu che ſi puo, ſpoluerizzaſi di cannella con un poco di ſale, et agreſto, et con maluagia ſi bagni, et pongaſi con poco di ſtrutto ſuo ſopra, ogni coſa ſi ponerà in una caſſa d'una paſticcio, faccias cuocere al forno per due hore, e piu et meno, ſecondo la quantità, et cotto che ſarà, pigliſi il brodo che ſarà nel paſticcio, colato per un ſetaccino, et d'eſſo brodo ſe ne potranno far ſuppe, et quando non ſi haueſſe farina da poter fare la caſſa, pigliſi una pignatta, et pongauiſi dentro le dette robbe, ſtia coperta col ſuo coperchio, ben ſigillata intorno con la creta, et la chiara d'uouo, pongaſi in forno, che non ſia troppo caldo, et laſciſi ſtare per tre hore, facendoſi il ſaggio piu uolte con la pignatta ſenza ſcoprirla, et non hauendo pignatta, ne forno, ſi potrà fare nelle ſtufatore di rame bene ſtagnate, o di terra, dandoui il foco piu di ſopra che di ſotto, et di tal brodo ſe ne potrà fare pane ſtufato, et brodetti.

Per fare un brodo di giunture di Vitella ridotto in gelo. Cap. XXVI.

Pigliaſi dieci libre di giunture di vitella, cioè dal nodo del ginocchio fin'al'altro nodo tagliato in piu pezzi, laniſi con piu acque, faccias cuocer con acqua che ſtia di quattro dita di uantaggio coperta, in una pignatta inuetriata, che non habbia trifto odore, et ſia nouua, et come ſarãno bene ſchiumati, giũgauiſi un poco di ſale; cuopraſi la pignatta al modo ſopradetto: laſciſi bollire fin a tãto che ſcalino delle tre parti le due; et p eſſer piu ſicuro, ſi potrà far la proua d'eſſo brodo in

Digitized by Google

un bicchiero, lasciandolo stare nell'acqua fredda per mezz'hora; e se tal brodo cõgelerà, si leuerà la pignatta dal foco, & si colerà in un uaso di terra per un setaccio, leuisi dapoi il grasso diligentemente, di modo che il gelo rimanga netto, ri mettasi in una pignata piu picciola con quattro chiare d'uoua fresche battute, et mezza libra di zuccaro, se dal Phisico sarà concesso, con un poco d'agresto, o sugo di melangole, facciasi leuare il bollo, & dapoi si coli piu uolte con la calzetta fin'a tanto che si uederà, che diuenga chiara come un'ambra, & se si uorrà che il brodo habbia colore, tengasi l'ordine che s'è tenuto in quello del cappone al c. 19.

Per far brodo consumato di carne di Vitella. Cap. XXVII.

PIGLINOSI libre sei di carne di uitella nella coscia, morta in quel gior no, prima di pelle e nerui, battasi minutamẽte nel modo che si batte la salciccia sẽ za grasso, bagnisi nel battere con un poco di brodo magro di uitella, pongasi in una tortiera stagnata, o in un tegame di terra, & diasi il foco sotto & sopra, ma piu di sotto che di sopra, riuolgasi alcune uolte con la cocchiara, & sottestato che sarà per un'hora, colisi il brodo con una stamigna strucando la carne. Di quello brodo se ne potrà far pane stusato, & brodetto da bere, giungendoui zuccaro, & sugo di melangole secondo la commissione del Phisico, & alle uolte ui si pone una passa a sottestar cõ esso. Della carne, che sarà rimasta nella stamigna, giungendo ui un poco di grasso, & d'una spina se ne potrà fare minestra con rossi d'ouo. In questo modo si puo fare della coscia di castrato, della pollanca d'India, & del cappone, cioè delli lor petti.

Per far brodo di Castrato detto Susidio. Cap. XXVIII.

PIGLISI il zigotto del castrato morto allhora, & senza essere rifatto e impillotato, ma crudo, si metta allo spedo, facciasi cuocere pian piano fin'a tanto che sia piu di mezzo cotto, ricogliendo quel sugo che cola da esso, cauisi dallo spe do, e smembrisi caldo con un piatto sotto, ricogliendo il sugo che cola, et quelle smembrature cosi calde mettanosi sotto il torchio, & facciasi per forza d'esso tor chio uscire il sugo in un piatto, e cosi caldo colisi per un foratoro o per la stami gna, & se non fosse caldo, facciasi scaldare, & pongasi dapoi in un uaso delicato & netto con un poco di zuccaro, et sugo di melangole, e facciasi bollire fin'a tan to che muti il colore, perche il primo sarà come sangue, et come si appropinqua rà a cuocere uerrà a leonato, e spesso. Di questo brodo per la maggior parte se ne dà a bere; se ne fanno ancho suppe, et per maggior sostanza ui si mette un rosso d'ouo, et questo sarà secondo che dirà il Phisico. Questo sussidio si fece nel 1548. per l'Illustrissimo et Reuerendissimo Cardinale Iacomo Sadoleto Modonese in Roma.

Per

Digitized by Google

Per fare il soptascritto Susidio con piu breuità. Cap. XXIX.

Tagliſi la polpa del zigotto di caſtrato in piu pezzuoli di groſſezza d'un ouo, mettanoſi nello ſpedo, & diaſegli il foco in fretta, accioche il ſugo vimanga dentro, & come ſaranno mezzi cotti, cauinoſi ſubito dallo ſpedo, ponendoli ſotto il torchio, e tenendo l'ordine di ſopra, & non hauendo il torchio, ſubito cauati dal lo ſpedo, mettanoſi nel mortaro, & dianouiſi quattro o ſei botte, giungendoui un poco di brodo conſumato della detta carne, & colinoſi per la ſtamigna, tenendo l'ordine ſopradetto, ſtruccando bene la ſtamigna; & non hauendo caſtrato ſi potrà far di carne di uitella. Ma i Phiſici dicono che quello di caſtrato è migliore.

Per far piſto di polpe di Cappone. Cap. XXX.

Volendo che il piſto ſia ſoſtantioſo, & bianco, piglinoſi le polpe del petto del cappone morto in quel giorno mezz'aleſſate con acqua ſenza ſale, priue di nerui, & pelle, peſtinoſi nel mortaro di marmo liſcio, perche altra pietra non è coſi buona a far tal coſa, perciochè il raſciuga, & ritira a ſe, maſſime le Treuertine: peſtiſi col piſton di legno che non ſia amaro come è la noce, & altri legni, & peſtiſi con eſſe polpe un poco di mollica di pane, imbeuerato nel brodo magro, doue ſia cotto il cappone, il qual pane ſia ſtato prima ſotteſtato (ilche ſi fa accioche il piſto non habbia tanto odor di carne) & con eſſo mettaſi del zuccaro fino, e ſtem priſi col ſopradetto brodo di magro, & paſſiſi per lo ſetaccio. Facciaſi poi in una caldarina o pignatina ſopra la bocca del cucumo riſcaldare, il qual cucumo ſia di bocca tonda, & pieno d'acqua bollente, & la caldarina o pignattina ſia turata. Il ſarlo ſpeſſo, & liquido ſarà ſecondo il biſogno. Si potrebbe fare anche ſenza pane, & peſtare con eſſo un poco di ſeme di mellone ouer amandole ambroſine, et per ogni petto di polla ſi porranno oncie due di zuccaro, & mandole quattro ouero mezza oncia di ſeme di mellone, & per leuar l'odore della carne ui ſi potrà far bollire un poco di maiorana nel brodo, il qual ui ſi aggiungerà all'ultimo, perciochè ſe bolliſſe col piſto il farebbe uenir nero.

Per fare piſto di Cappone roſtito nello ſpedo. Cap. XXXI.

PIGLISI *il cappon carnuto arroſto nello ſpedo con rete di uitella intorno, che ſia morto di quel giorno, & piglinoſi le polpe di quel petto priue d'oſſi, nerui, & pelle, & graſſo, peſtinoſi nel mortaro come di ſopra è detto, con un poco di mollica di pane, che prima ſia ſtato in brodo magro di pollo, et due oncie di zuccaro fino, & paſſinoſi per lo ſetaccio, o ſtamigna candida, & facciaſi liquido, & ſodo ad arbitrio. Molte volte ui ſi aggiunge all'ultimo un*

Digitized by Google

poco di ſugo di melãgole, & una goccia d'acqua di roſe. Coſi può farſi di petti di faggiani, & di pollanche noſtrali. Et per coloro che hanno minor biſogno di ſoſtãza, adoperiſino faggianotti, & pollaſtri in loco di capponi. Si puon mezzo cuocere le polpe d'eſſi polli inuolte nella carta bagnata ſotto le ceneri calde, tenendo l'ordine ſopraſcritto.

Per fare piſto de Polli cotto in paſticci. Cap. XXXII.

PIGLISI il petto del pollo carnuto, & non paſſato, morto di quel giorno, alleſſiſi con acqua, & un poco di ſale fin'a tanto che ſia piu di mezzo cotto, peſtiſi poi nel mortaro con mollica di pane ſotteſtato, ouer imbeuerato nel brodo magro, ouer quattro mandole, & un'oncia di ſeme di mellone, & oncie tre di zuccaro; peſta che ſarà ogni coſa con brodo magro del detto pollo ſi ſtemprerà; ſe ſarà ben piſto, non occorrerà paſſarlo, ma ſolo giungerui un poco d'uua paſſa di Corinto, & un poco di ſugo di melangole, & ogni coſa ſi ponerà in una caſſa di paſticcio, la quale ſia un poco ſodetta, di modo che poſſa tener la compoſitione, facciaſi cuocere al forno con foco lento, ouer ſotto il teſto, ſenza eſſer coperto il paſticcio, percioche baſta che habbia un poco di corpo. Seruaſi caldo, perche coſi vuol eſſere. In queſto modo ſi potrebbe fare delle polpe della pollanca, & del faggiano arroſto, & di carne di uitella, & di caſtrato, & di capretto arroſtita, o aleſſata.

Per far piſto di carne di Vitella. Cap. XXXIII.

PIGLINOSI le polpe della carne di uitella, quelle che ſono ſotto le ſpalle, & li lombi, & faccianoſi piu di mezzo aleſſare, & ſia la uitella morta di quel giorno, acciò ſia piu ſoſtanioſa, peſtinoſi nel mortaro con mollica di pane ſotteſtata o ſenza, & peſto che ſarà, con brodo magro, doue è cotta la uitella, ſi ſtemprerà, & ſi paſſerà per lo ſetaccio ò foratoro, & per ogni libra di carne che ſi ha da peſtare metteranoſi tre oncie di zuccaro, facciaſi cuocere nel modo che s'è fatto all'altro. In queſto modo ſi potrebbe fare di carne di caſtrato, & di capretto, pigliando come di ſopra le parti piu faticoſe, & le piu bianche.

Per far piſto di carne di uitella arroſta nello ſpedo. Cap. XXXIIII.

PIGLISI il lombo priuo d'oſſa, & nerui, facciaſi piu di mezzo arroſtire nello ſpedo con la rete di uitella d'intorno, peſtiſi ſi buo che ſara cauato dallo ſpedo ſenza la rete, & con eſſo ſi peſti la mollica di pane ſotteſtata, ſtempriſi con brodo magro di uitella. Che benche tal piſto ſarà alquanto graſſetto, & oſcuro, nondimeno ſarà appetitoſo, & di gran ſoſtanza. paſſiſi per lo ſettaccio, & facciaſi cuocere nel modo, che s'è cotto l'altro, ma con uaſo delicato. All'ultimo ui ſi po-

Digitized by Google

si potrebbe metter sugo di melangole, essendo commesso dal Phisico. In questo modo si potrebbe fare di lombo di capretto, & di castrato, & perche si sappia, il lombo è quel che è appresso al rognone, & sotto le coste, è ben uero che per la maggior parte gli animali quadrupedi ne hanno quattro, ma i dui che stanno nel rognone sono i buoni, & gl'altri due che stanno di sopra attaccati al fil della schiena son piu duri, & hanno piu nerui, & pelle de gl'altri.

Per far pisto d'un delli sottoscritti pesci. Cap. XXXV.

PIGLISI *pesce persico, o luccio, o ombrina, pesce cappone, & facciasi lessare con acqua, & sale, et leuinesi gli la pelle, le scaglie, & le spine, et pestinosi le polpe in un mortaro con un poco di seme di mellone monde, et mandole ambrosine, & zuccaro, e stemperisi con acqua chiara, & et passisi per lo setaccio, et facciasi lessare il bollo in un naso ben delicato, giungendoui una goccia d'acqua di rose, per dargli odore, et non si stempri col brodo dove è cotto il pesce per rispetto della viscosità, et dell'odore. Si potrebbe anche far senza seme di mellone, et senza mandole, solo con la mollica di pane mollata nell'acqua. In questo modo si puo fare del fragolino, della triglia, et delle sarde, benche le sarde hanno da essere solo lessate. Et cosi pisto di sarde uerrà un poco oscuretto, ma sarà saporito, et buono.*

Per fare minestra di polpe di Capponi lessate. Cap. XXXVI.

PIGLINOSI *le polpe del petto del cappone cotte con acqua, et sale, et battanosi con li coltelli minutamente con grasso di rognon di uitella o di capretto, et con essi menta, maiorana, acetosa, et pimpinnella, et per ogni petto due rosi d'oua senza chiara, et con la chiara, et con essi si potrà mescolare una spina, agresto senz'anime, et senza pelle, et dell'una passa, et zuccaro, ilche sarà secondo i tempi, et dapoi riducasi la detta compositione in forma d'un caciotto, et habbiasi un buon brodo di cappon grasso, che bolla in un naso ben netto, et pongasi dentro la detta compositione di modo che il brodo la sostenga, perciochè se il brodo fosse poco si attaccarebbe al fondo, facciasi bollire per un'hora, et piu et meno secondo il foco, tenendo il naso coperto, et si seruirà cosi calda con un poco del medesimo brodo sopra.*

Per far minestra di polpe di petto di Cappone in un altro modo. Cap. XXXVII.

Piglinosi le polpe del petto cotte con acqua, et sale, et battinosi minuto con li coltelli col grasso del petto di cappone priuato di quella pellicina, ouer grasso di rognon di uitella, o di capretto, il qual'è piu sodo di quello de l cappone, et conseruerà sempre piu mo bida la compositione; è ben uero, ch'è piu sano quello

Digitized by Google

del cappone: battuto che sarà, si potrà battere con esso delle sopradette herbicine ponendo ogni cosa in un buon brodo di cappone, facendosi bollire con un poco di agresto senza anime, & senza pelle, ouero uua spina, o uua passa questo sarà secondo i tempi; & come haurà bollito per spatio di mezza hora al piu, di modo che sia uenuta alquanto sodetta, si potrà seruire: & se si uorrà darle il colore cõ un poco di zafferano, sarà in arbitrio, & con essa compositione si potrà mettere un poco di zuccaro fino, & rossi due d'oua battuti. In quelli sopradetti modi si potrà fare con le polpe crude.

Per fare una minestra d'animelle di Vitella, ouero di Capretto, & polpe di petto di Cappone. Cap. XXXVIII.

PIGLINOSI le polpe d'un cappon carnuto, che sia mezzo arrostito su lo spedo, priuo di quella pelle, & neruetti, che ui son dentro, battasi con li coltelli, et con esso l'animelle che siano piu di mezze cotte, cioè lassate con acqua, et grasso di rognon di uitella, o di rognon di capretto con l'herbicine sopradette, giungendoli rossi d'oua freschе, con la metà del chiaro, et zuccaro, & riducasi la compositione alla foggia sopradetta d'un casciotto ouero in altra forma, & facciasi cuocere cõ brodo grasso, et se ui si uorrà porre agresto, uua spina, o uua passa, sarà in arbitrio. Di questa medesima compositione si potrãno fare rassioli senza sfoglia cotti nel brodo. Il simile si potrà fare della prima, et della medesima compositione si potranno fare anchо pasticetti, ma tengasi però alquanto liquida, uolendola fare in pasticci.

Per stufare un Pollastrino. Cap. XXXIX.

PIGLISI il pollastrino, che non sia troppo frollo, acciochе sia piu sostantioso, facciasi bollire con brodo di cappone, se si uorrà che habbia piu sostantia, ma se si uorrà semplice facciasi bollire in acqua col suo collo, et magoncino; et come sarà presso a cotto, ui si potrà porre agresto intiero, ouero uua spina, et quando si uorrà seruire, ui si metteranno due rossi d'uoui battuti, ouero herbicine tagliate minute con un poco di latte di mandole per fare spesso il brodo, ma essendo l'autunno, o il uerno, in loco di agresto ui si metteranno prugne damascene, o uisciole secche, o uua passa. In questo modo si potrebbono anco acconciar tordi grassi, et lodole, beccafichi, ortolani, et altri uccelletti, et anco l'animelle di capretto, et di uitella tagliate in bocconcini, e testicoli di gallo, et di capretto, et creste di galletti.

Per stufare starne & Fagiani. Cap. XL.

PIGLISI il faggiano o la starna, che non siano uecchi, ne troppo frolli, et netti delli interiori, taglinosigli il capo, et li piedi, facciasi rifare all'acqua bollente, o alle braccie acciò stia piu raccolto; pogasi in una pignatta di rame benе stagnata,

Digitized by Google

g nata, o di terra inuetriata, con un osso di uitella o di uaccina spezzato, che habbia la medolla, ilche si fa acciò che habbia sapore; mettansi tanta acqua che siano coperte di tre dita di uantaggio con un pezzuolo di cannella intera, & sale a bastanza, & alcuni pezzi di mele cotogne, & prugne, & uisciole secche, facciasi bollire senza schiumarli con il coperchio sigillato, ma prima che si sigilli ui si potrà mettere mezzo bicchiero di uin greco, o di altro uino con un poco di aceto, et zuccaro, le quali cose saranno secondo la commission del phisico, facciasi cuocere su le bracie lontan dalla fiamma. In questo modo si potrà fare delle pollanche d'India, et nostrali, et d'ogni altro buono uccello uolatile.

Per stufar teste di Capretti. Cap. XLI.

PIGLINOSI le testicciuole delli capretti, pelate, nette, et bianche cosi fuora come di dentro, ponganosi in una pignata con un'osso di uitella spezzato, che habbia la medolla, faccianosi bollire con tanta acqua, che stiano coperte due dita cõ un poco di sale; schiumate che saranno, aggiũgansi un poco di agresto chiaro, et un poco di cannella pista, facciasi finir di cuocere, temendo la pignatta coperta, che non possa sfiatare, et con esse testicciuole si può ancho cocere alcun pezzo di zucche nostrali, che non siano amare, et nell'ultimo si può aggiungere dell'herbicine, et seruanosi tosi calde con un poco del medesimo brodo sopra, di esso brodo se ne potrà far pane stufato, et se si uolesse fare un pottaggino de gli occhi, et orecchi, et delle ceruella, si terrà l'ordine, che si tiene ne piedi, et all'ultimo quando se ne uorrà seruire, sarà in arbitrio il ponerui rossi d'oue freschе.

Per far pallotte sottostate di petto di cappone grosse quanto una tommacella. Cap. XLII.

PIGLISI della compositiõ medesima del Cap. 36. et facciansene pallotte, che siano piu quadre, che tonde, habbiasi dapoi una tortiera alta di sponde con grasso di cappone liquefatto dentro, et mettansi le pallotte nella detta tortiera, dando foco sotto et sopra pian piano, et riuolgendole fin a tanto, che siano alquãto sode, pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferano, che stiano coperte d'un dito di uantaggio, dandole il foco sotto et sopra pian piano, et riuolgendole fin'a tanto, che siano alquanto sode; pongasi poi nella tortiera tanto brodo di pollo tinto di zafferano, che stiano coperte d'un dito di uantaggio, dandole il foco sotto et sopra pian pian piano, et facendole cuocere con lento foco nel modo sopradetto, et nell'ultimo giungansi un poco di agresto chiaro, o una spina, & herbuccie battute.

Per

Digitized by Google

Per far pallotte d'un'altra compositione. Cap. XLIII.

PIGLISI *della compositione del Cap. 38. & facciansene pallotte, giungendoui un poco di fior di finocchio, & cuccanosi nel modo sopradetto. In questo modo delle polpe di faggiani, & di starne crude & rostite su lo spedo, & alessate, & d'ogni altra uolatile concessa dal Phisico.*

Per far tommacelle di fegato, & polpa di pollo o cappone. Cap. XLIIII.

PIGLISI *il petto di cappone o di gallina morto di quel giorno, crudo, ò cotto, benche di pollastro sarebbe migliore, perche è piu tenero, battanosi con li coltelli con grasso di uitella, & con la sua medolla, ouer grasso di capretto, & alcuni fegati di polli cosi crudi, giungendoui rossi d'uoua fresche, zuccaro, uua passa, fior di finocchio, menta, maiorana, & pimpinella con un poco di cannella pesta, & sale, faccianosene tommacelle con la rete di capretto, o di uitella, laqual rete sia tinta di zafferano, cuocanosi nel grasso di pollo liquefatto in una tortiera, seruanosi calde con zuccaro, & sugo di melangole sopra. In questo modo si potrebbe fare delle polpe del petto di fagiano, di pollanche d'India, con fegato di paperi, & ancho empirne budelli di uitella ben netti d'ogni immunditia, liquali budelli pieni che sono hanno da essere prima bolliti, & da poi cotti su la graticola, & ancho si può far che prima bollano i budelli per un pezzetto, e poi si rimetta nell'acqua fredda per poter meglio maneggiarli, & empirli, & con essa compositione si può mettere dell'animelle di uitella, ò di capretto perlessate.*

Per fare migliaccio di fegato di Pollo. Cap. XLV.

PIGLISI *li fegatelli priui del fiele, & core, & delle pelliccine, & sopra tutto siano freschi, & battanosi crudi con li coltelli con grasso di cappone, o di uitella, ò di capretto, & con esso fior di finocchio, & menta, & maiorana, & pimpinella, herba acetosa, & uua passa, zuccaro fino, & rossi d'oua freschе con alcune chiare, & un poco di sale, laqual compositione si metterà in un tegametto di rame stagnato, nelqual sia grasso di cappone liquefatto, & pian piano diasegli il foco sotto & sopra, giungendoui un poco di brodo di cappon grasso per conseruarlo morbido, usando diligenza che non s'attacchi di sotto ne dalli lati; & quando se ne uorrà seruire, si riuolgerà il tegametto sopra il piatto con zuccaro sopra, & un poco di agresto, o sugo di melangole. Di questa compositione se ne posso no far tommacelle nella rete di capretto, & cerullate con la rete di castrato, cuocendole nel grasso pian piano, ouer su la graticola, & riuolgendole spesso, et ancho a*

Digitized by Google

chora se ne possono far torte con sfoglie di pasta sotto, & sopra, & di diuerse altre cose. Et con essi fegatelli si può battere dell'animelle di capretto perlesato.

Per fare Bresauoli sottostati di carne di Vitella. Cap. XLVI.

PIGLISI *il lombo che è sotto il rognone, parte piu tenera della uittella, ouer della coscia, priuo di pelle, & taglisi in fettoline di grossezza d'una costa di coltello, battanosi con la costa del coltello, bagninosi con una goccia d'agresto ouer d'aceto, spulverizzinosi di fior di finocchio, & sale, pōganesi in una tortiera con un poco di grasso di rognone battuto, o di cappone liquefatto, dandoli il foco sotto, & sopra, riuolgendole una uolta, lequali come biancheggieranno, all'hora saranno cotte, et con quel medesimo sugo che sarà nella tortiera con un poco di zuccaro si seruiranno calde. Si possono ancho cuocere su la graticola senza esser bagnate di agresto o di aceto, ma si porranno su la graticola con foco lento sotto, bagnandole alle uolte con grasso liquido di cappone. Seruenosi con sugo di melangole, & zuccaro sopra. In questi modi si può fare della polpa del petto delle pollanche d'India, & ancho del lombo di castrato, et delle polpe di capretto.*

Per far polpette di carne di Vitella stufate. Cap. XLVII.

PIGLISI *il lombo della parte della uitella, ilqual è la parte piu tenera, et tagliſi in fettoline sottili, et quelle si battano con la costa del coltello, et con sale et fior di finocchi si polverizzino, et empianosi con grasso di uitella, et herbicine battute, riuolgendole in sù a foggia di cialdoni, et ponganosi in una tortiera, ouer tegame di terra, con tanto grasso battuto, et brodo di carne di uitella, che stiano mezze coperte; faccianosi cuocere con foco sotto et sopra, riuolgendole alcuna uolta, et giungendoui una spina, o agresto, o una passa. (ilche sarà secondo i tempi) & un poco di herbuccie battute all'ultimo, et acciò che il brodo habbia un poco di colore, gli si darà con zafferano. Volendosi stufare a un'altro modo, tengasi l'ordine delle stufate contenuto nel Cap. X L. Il simile si potrà far di lombi di castrato, et si porranno cuocere nello spedo, et seruirli con un poco di brodo, et sugo di melangole sopra.*

Per far un pottaggetto di testicoli di polli. Cap. XLVIII

PIGLISI *brodo consumato di pollo ò di uitella cō una spina, ouero agresta senza anime, menta, maiorana, herba acetosa, et pimpinella battute, et un poco di pan grattato, ouer mandole monde piste di modo, che habbia un poco di*

corpo,

Digitized by Google

oor, facciasi bollire ogni cosa con li testicoli di gallo per un pochetto, riuolgendole alcune uolte con il cocchiaro. Questo pottaggetto si può seruire con fette di pane sotto. In questo modo si potranno conciare quelli di capretto.

Per fare pottaggetto di piedi di uitella di capretto, & di polli. Cap. XLIX.

PIGLISINO *li pie di uitella, o di capretto, netti del pelo et ben lauati, compartiti in piu pezzuoli, et mettansi in una pignatta di terra inuetriata, con tãta acqua che sian coperti di quattro dita di uãtaggio, ouer brodo di carne di uitella o di capretto, che non sia troppo salato, et faccianſi bollire lontano dalla fiamma su le bracie, et schiumati che sarauno, pongasi con essi un poco di cannella pista, come saranno quasi cotti giungauisi una spina, ouero agresto intero, priuo di pelle, et d'anime, con un poco di herbuccie battute, et in loco dell'agresto intero il Verno, un poco di agresto chiaro, uolendo incorporare il brodo con rossi d'oue fresche battute è in arbitrio. In questo modo si potranno accommodare li piedi, et l'ali di pollo.*

Per far pottaggetto di testicoli d'agnello o di uitella lattante. Cap. L.

PIGLINOSI *essi testicoli subito morto l'animale, et priuinosi delle borse, e taglinosi cosi crudi per lo trauerso in fette, et mettanosi in un tegametto o pignatta, doue sia grasso di pollo liquefatto non troppo caldo, et faccianosi pian piano soffriggere riuolgendoli, et come saranno ritirati, et saranno uenuti sodetti, giungauisi un poco di brodo di pollo, o di uitella che non sia troppo salato, et un poco di cannella, e zafferano, et facciasi bollire, et poi ponganouisi le materie del capitolo sopradetto. In questo modo si può accommodare la zinna della uitella di latte.*

Per far diuersi uolatili arrosti, & prima per rostir pollastri. Cap. LI.

PIGLINOSI *i pollastri piu teneri, et piu piccioli, empianosi delli suoi fegatelli, et grasso di uitella per conseruarli morbidi, o medolla di osso di uitella con uua passa, herbicine battute, et agresto, o uua spina, con rossi d'oua sbattuti fresche, et alle uolte prugne damascene, o uisciole secche, (ilche sarà secondo i tempi, et la commissione del phisico,) et come saranno pieni, faccinosi risare all'acqua bollente, acciò sliano piu raccolti, ponganosi nello spedo con rete di uitella o di capretto d'intorno, et un sfoglio di carta, (ilche si fa per conseruargli morbidi) facciansi cuocere a lento foco, et piu presto al calor di bracie che di fiamma, perciochè la la fiamma li abrustolisce, et dissecca; cotti che saranno, si caueranno dallo spedo, sligandoli dalla carta, et rete, et ponendoui sopra il sugo*

ch'è

Digitized by Google

eh'è colato da essi nella iotta, mescolato con sugo di melangole, & zuccaro, o ag e sto. Il simile si potrà fare delli starnotti, faggianotti, pollanche nostrali, & d'India, & d'ogni uccello che sarà concesso, & ordinato dal Phisico.

Per arrostir volatili, liquali non hanno da esser priui de' suoi interiori, & hanno da essere spiumati asciutti, & sono li sottoscritti. Cap. LII.

BECCAFICHI, *rondoni di nido, hortolani, rigabbi, lodole, tortore, tordi, merli, quaglie, e tutti questi vogliono esser cucinati freschi. Il beccafico, & l'hortolano vogliono esser cotti in fretta, & con il pan grattato, & zuccaro, fior di finocchio, & sale, si spoluerizzeranno quando saranno presso a cotti, & si potranno cuocere inuolti nella rete di capretto, o di castrato con fior di finocchio, & sale, gli altri si faranno cuocere pur nello spedo tramezzati con fettoline di rete, et alcune foglie di lauro, facendo la crostata come a beccafichi, & hortolani di fior di finocchio, sale, & zuccaro.*

Per far polpette di capretto o di vitella arostite nello spedo. Cap. LIII.

PERCHE *il capretto è assai piu neruoso nelle coscie, che la uitella, pigliſi la parte piu magra, e tagliſi in fettoline sottili, & battanosi con il coltello con il medesimo grasso di rognone, & un poco di herbuccie, & rossi d'oue fresche, & fior di finocchio fresco, & sale, empianosi, & reuolganosi in sù come cialdoni, & mettanosi nello spedo, & cotte che saranno, si seruiranno cosi calde con un poco d'una passa cotta sopra, & sugo di melangole, & zuccaro. In tutti questi, & altri sopradetti modi si possano fare delle polpe del petto di cappone, morto in quel giorno, & delle pollanche d'India, & delli faggiani, benche le polpette di questi uolatili quando si vogliono mettere su lo spedo, acciò si conseruino piu morbide, si hanno da inuoltare nella rete di capretto o di uitella nella parte piu sottile.*

Per accommodare la testicciuola di Capretto senz'osso ripiena. Cap. LIIII.

PIGLISI *la testicciuola subito morto il capretto pelata, lasciandoui un poco del collo, inuolgasi in un drappo bianco, & battasi bene con un legno pistone da ogni parte fin'a tanto che siano rotte tutte l'ossa, & non la pelle. Cauinosi l'ossa & ceruelli per la parte del collo riuolgendo la testa, & quel di dentro uenga di fuori, lauisi, & riducasi nella prima forma, cusciasi la bocca, acciò non pos-*

sa

Digitized by Google

ſa uerſare la compoſitione, & habbiaſi graſſo di uitella, o d'eſso capretto, & anmelle di capretto mezze leſſate, menta, & maiorana, et petroſemolo battuto, uua paſſa, zuccaro, & cannella, noue freſche, & ſale, et facciaſi d'ogni coſa una compoſitione, et di quella empiaſi la teſticiuola, ricuſcendo il buco del collo, mettaſi a bollire in una pignattina, con buon brodo d'altra carne, et come ſarà cotta mettauiſi di dette herbicine battute minutamente, et uua ſpina, o agreſto, et un poco di zafferano. Ilche ſarà ſecondo i tempi; et cotta che ſarà, mettaſi in un piatto con del medeſimo brodo, et ſeruiſi coſi calda.

Per accommodare Pollaſtri ripieni ſenz'oſſa. Cap. LV.

PIGLISI il pollaſtro o pollanca morti in quel giorno, liquali ſe ſi pelaſſero aſciutti ſarebbono migliori, auuertendo che non ſi rompa la pelle. Cauinoſi gli interiori, et mettanoſi in un drappo bianco a piu doppi, et ammaccbinoſi l'oſſa con il piſtone o con altro legno, ſaluandoſi la parte dinanzi delle ale, che non ſi può cauare. Cauinoſi l'oſſa per la parte donde ſi ſon cauati gl'interiori, riuolgaſi il pollo al modo ſopradetto della teſta di capretto ſenz'oſſa: laſciſi una parte del collo, et cauiſi con deſtrezza il gozzo, di modo che non ſi rompa la pelle, laſcinoſigli i piedi, et cauate che ſarãno potute cauare ritorniſi nel primo ſtato, et lauiſi, et con una compoſitione fatta di polpe di petto di pollaſtro crude, battute con graſſo di uitella, herbecine odorifere, et oue crude, et zuccaro, et cannella, et uua paſſa, et uua ſpina, ſecondo i tempi, et ſale a baſtanza, ſi empirà il pollaſtro. Cuſciaſi la parte donde ſi è meſſa la compoſitione, et mettaſi in una cazuola, nella qual ſia acqua fredda, facciaſi bollire, e tratto un bollo cauiſi. Ilche ſi fa acciò torni nella ſua forma di prima, et ſi poſſa piu facilmente accommodare nel la ſtufatora, o pignatta, cuocaſi con brodo d'altra carne, o da ſe ſteſso con acqua et ſale, et le ſue oſſa cauate, et il ſuo collo priuo di ſangue, et cotto che ſarà ſeruaſi coſi caldo, et ſi gli potrebbono anche cauar gli oſſi in un'altro modo, cioè tagliãdoſi il filo della ſchiena dritto al cadrione, et con un coltellino che tagli, leuiſi la carne dell'oſſa con deſtrezza, hauendo auuertenza di non tagliar la pelle, et leuato che ſarà tutto il carcaſſo, leuiſino gl'interiori, et l'oſſa, che ſono nel petto, nelle coſcie, et nell'ale, et nell'altre parte ſeruiſi et empiaſi della medeſima compoſitione di ſopra. Cuſciaſi ſottilmente, et quando ſarà pelato aſciutto, il filo terrà piu ſodo, et meglio, cuocaſi, et ſeruaſi nel modo ſopradetto, et uolendoſi arroſto, cauato che ſarà dall'acqua bollente ſi ſpeuerizzerà di fior di finocchio, ſale, et zuccaro, riuolgendolo nella rete di uitella, di caſtrato, o di capretto con una carta attorno, mettaſi nello ſpedo, et cuocaſi piu preſto a calor di bracie, che a calor di fiamme, perche la fiamma il diſſecca, e ſtrugge, et cotto che ſarà ſeruaſi caldo con ſugo di melangole, et zuccaro ſopra, et habbiaſi auuertenza di cauare

Digitized by Google

rè il filo di quei lochi, dove è cuscito. In questo modo si posono accommodare i piccioni di colombara, et di ogni sorte, et capponi, et pollanche subito morti, e spiumati asciutti.

Per fare orzata d'orzo mondo. Cap. LVI.

PIGLISI l'orzo mondo che prima sia ben pistato nel mortaro tanto che sia netto di quella pellicina che ha attorno, et mettasi in molle nell'acqua tepida. Lasciasi stare per un'hora, fregandolo cō le mani piu uolte, et mutandoui l'acqua, pongasi in una pignatta noua, per ogni libra d'orzo un boccal d'acqua, facciasi cuocere a lento foco, hauendo auuertenza di non toccarlo con ferro, perche l'orzata uerrebbe nera, et amara, et uuol bollire assai piu che l'acqua d'orzo, et cotto che sarà l'orzo piu tosto disfatto che altrimente, et acciò sia men uentoso, passisi per la stamigna, ouero per lo setaccio, giungendoui nel passare della medesima acqua dove è cotto; facciasi liquida, et soda come si uorrà adoperare, riscaldandola in uaso delicato con zuccaro fino dentro, et con essa orzata si può mettere latte di seme di mellone dentro, et anchora stemprarla con brodo di cappon magro. Ilche si farà secondo il bisogno, et la commission del Phisico.

Per fare orzata d'orzo commune. Cap. LVII.

PIGLISI l'orzo di quello che si dà a i caualli, sopra tutto sia nuouo, et non habbia tristo odore: pestisi nel mortaro, et canisi la scaglia, nel modo che s'è fatto a quello dell'acqua d'orzo nel cap. 8. facciasi bollire in una pignatta nuoua, che non habbia tristo odore con acqua, e schiumisi con cocchiaro di legno lasciādolo finire di cuocere, et habbiasi auuertenza, che tal orzo uuol piu cuocitura dell'orzo sopradetto. Si ha da sapere che alle uolte in Roma si porta certo orzo di terra Tedesca rosso, ilqual ha del gialetto, pare proprio formentone, et d'esso si fa orzata, et minestre. Molte uolte usana di pigliarne Pio III. Pontefice massimo nel 64.

Per fare orzata liquida. Cap. LVII.

PIGLISI un delli antedetti orzi, et nettisi nel medesmo modo, facciasi cuocere nella pignatta, et per ogni libra d'orzo un boccale d'acqua, et siano consumate delle tre parti le due, tanto che l'acqua sia di color leonato, e spessa, pongasi il detto orzo in una stamigna, et quella acqua che esce prima, leuisi subito. Stringasi la stamigna destramente, et legbisi, et appicchisi in un chiodo,

Digitized by Google

do, & quella che riuscirà (come dicono i Phisici) sarà assai eccellente; & in essa orzata si potrà aggiungere seme di mellone fatto in latte con zuccaro.

Per fare Orzata da portar fatta per viaggio. Cap. LIX.

PIGLISI *l'orzata fatta d'orzo mondo, passata, & soda, stendasi sopra tortiere stagnate, & non sia piu alta nelle tortiere d'una costa di coltello, pongasi nel forno dapoi che ne sarà cauato il pane, onero che sia scaldato il forno a quella temperanza, & lasciasi che stia in forno fin'a tanto che sia bene asciutta, cauisi dalle tortiere, mettasi su la carta, & riducasi nelle tortiere, rimettendole in forno, et lasciasi star tanto che si possa fare in poluere, ridotta che sarà in poluere, si porterà nelle scatole, o in borse di corame, & quando si uorrà adoperare, se ne piglieranno due oncie per scodella, et si stempererà con brodo magro di pollo, dapoi che sarà stata un'quarto d'hora in molle, giungendoui zuccaro; se si uorrà passare per lo setaccio, sarà in arbitrio; si potrà ancho seruire cosi, & fargli ancho leuare il bollo con un latte di seme di mellone.*

Per fare brodetti diuersi, & prima per fare brodetto di brodo di Pollo, & rossi d'oue fresche. Cap. LX.

PIGLISI *il brodo di pollo o di carne di uitella, il qual sia mezzo consumato, & sia freddo, & per ogni mezza foglietta tre rossi d'uoue fresche sbattute con sugo di melangole, o agresto, et zuccaro, passisi per la stamigna per rispetto del gruppo dell'uoua, pongasi ogni cosa in una caldarina o pignatina, laqual si ponga sopra la bocca d'un cucumo, che habbia la bocca tonda, et sia pieno d'acqua, e bolla, et sia turata la caldarina, et lasciasi stare per un quarto d'hora, et piu o meno secondo la quantità del brodetto, et come si uedrà che cominci a far presa, si leuerà dal foco, et si gli daranno due uolte con la cocchiara, et si seruirà caldo. Si potrebbe ancho fare con il brodo caldo, cioè quando il brodo bolle in un tratto ponerui i rossi d'oua battuti con le sopradette materie, ma perche sia piu delicato si fa col brodo freddo. seruisi caldo.*

Per fare brodetto d'uoue fresche. Cap. LXI.

PIGLISI *l'uoue fresche, battasi il chiaro et il rosso tutto insieme, habbiasi da poi un uasetto delicato con brodo consumato di pollo o di uitella che bolla con un poco di agresto chiaro et zuccaro, mettanosi dentro l'oua, mescolandocon il cocchiaro di legno o d'argento fin'a tanto che pigli il corpo. Si può ancho cuocere sul cucumo nel modo sopra. Seruisi caldo con fettoline di pane sotto.*

Per

Digitized by Google

Per fare brodetto con herbicine battute. Cap. LXII.

PIGLISI *il brodo di pollo, o di uitella con un poco di cannella pesta dentro, & una spina, o agresto intiero senz'anime, & senza pelle, facciasi bollire con herbucine, maiorana, & pimpinella, & petrosemolo battute per un quarto d'hora, mettanosi poi dentro l'oue battute, mescolandosi con il cocchiaro fin'a tanto che piglino un poco d'ombra. Di tal brodetto quando sarà chiaro se ne può fare pane fusato, & le fette del pane siano sottili; uolendosene seruire per minestra, si lusciera pigliare un poco piu corpo, et seruisi caldo, et il Verno in loco dell'una spina, ponganisi agresto chiaro.*

Per far brodetto bianco con latte di mandole. Cap. LXIII.

PIGLINOSI *mandole ambrosine monde, facciasene latte con brodo freddo, et magro di cappone, et con esso latte battanosi chiare d'oua con agresto chiaro, et zuccaro, passinosi per lo setaccio in un uaso di rame bene stagnato o di terra ben netto, facciasi cuocere al modo che s'è cotto il primo sul cucumo, ouero su le bracie, mescolando spesso col cocchiaro. Cotto che sarà, seruisi caldo cō fette sine di pane sotto, o senza.*

Per fare brodetto detto zambaglione. Cap. LXIIII.

PIGLINOSI *sei rossi d'oua senza chiare crude, et fresche, et oncie sei di maluagia amabile, oncie tre di zuccaro, un quarto di cannella pista, oncie quattro d'acqua chiara, mescolisi ogni cosa insieme, e passisi per lo colatoro o foratoro, facciasi cuocere nella caldarina con acqua bollente, cioè pigliasi una bastardella di rame con tanta acqua, che la caldarina auanzi tre dita, e facciasi bollire l'acqua fin'a tanto che il zambaglione faccia presa al modo del brodetto, et con esso zambaglione si può mettere un poco di butiro fresco, et in luogo di maluagia trebiano da Pistoia, ouero altro uin bianco dolce, et se non si uorrà cōsi fumoso, pigliasi men uino, et piu acqua. Tal uiuanda in Milano si usa dare alle donne grauide, benche si può fare con chiare, et rossi d'oua, ma bisogna passarlo per la stamigna, per rispetto della galatura dell'oua; seruasi caldo.*

Per fare minestra uolgarmente chiamata viuarole senza cascio. Cap. LXV.

PIGLINOSI *l'oue fresche battute con sugo di biete, et un poco di latte di mandole, passinosi per lo setaccio, ponganosi in una pignatta o caldarina do-*

Digitized by Google

ue sia brodo di pollo o di uitella non troppo caldo, facciasi cuocere sul cucumo di un poco di grasso di pollo liquefatto sopra; & non uolendosi cuocere sul cucumo, cuocasi alle bracie, facendo che prima bolla il brodo, che si mettano l'oua. Seruasi la minestra calda.

Per far minestra di viuarole in un'altro modo. Cap. LXVI

PIGLINOSI *herbicine cioè menta, & maiorana, petrosemolo, biete battute minute, & mettanosi in una pignatta con brodo di pollo, o di uitella con agresto senz'anime, o uua spina, & facciansi bollire per un quarto d'hora, & un poco di pane grattato con essi, habbianosi dapoi uoue sbattute, & mettanosi dentro nella pignatta dando la uolta col cocchiaro, di modo che piglino corpo, & seruasi cosi calda.*

Per fare un zambaglione con latte di mandole. Cap. LXVII.

PIGLINOSI *oncie sei d'amandole ambrosine, & facciansi stare a mollo nell'acqua fredda per otto hore. Ilche si fa perche siano piu saporite, & piu candide, monde che saranno pestinosi, & facciasene latte con brodo magro, & freddo di pollo, passisi per la stamigna con diece rossi d'uoue fresche, & con sei oncie di maluagia amabile, ouero tribbiano da Pistoia, o altri uini bianchi dolci, & oncie quattro di zuccaro fino, un mezzo quarto di cannella pesta, & un poco d'acqua di rose per dargli l'odore. Facciasi cuocere in un uaso di rame stagnato, lontano dalla fiamma, fin'a tanto che piglierà corpo, mescolando sempre con la cocchiara di argento o di legno; & uolendosene seruire per minestra si farà alquanto sodetto, ma si uorrà seruire per bere si farà liquido, et dicono i Phisici, che questo, et l'antescritto sono di grandissima sostanza.*

Per fare siero di latte di Capra purificato. Cap. LXVIII.

PIGLISI *il latte munto all'hora, & pongasi dentro il quaglio, o presame, & come è preso pongasi al foco lento lontan dalla fiamma, & come il latte uiene a scaldarsi, si cauerà con destrezza il cascio, che in alcuni lochi si dimanda struccoli, pongasi poi dentro un poco d'aceto o d'agresto, & facciasi bollir pian piano, fin'a tanto che hauerà fatta la ricotta, & passisi per un setaccio fisso, & ripassisi per la calzetta di bombagina bianca, & se esso siero si uorrà con le rose, si lascierà stare in infussione per tre hore, et piu o meno secondo il bisogno, et come sarà stato il sopradetto termine con le rose, si colerà un'altra uolta per lo setaccio, et si farà*

Digitized by Google

si farà intepedire per forza d'acqua calda, et all'hora si potrà dare a bere, e farne altro secondo che sarà commesso dal Phisico.

Per far minestra di panata in giorno grasso, & magro. Cap. LXIX.

PIGLISI *mollica di pane bianco d'un giorno tagliata a dadi, di grossezza d'una nocella, bagnisi con brodo magro bollente, lasciasi stare per un quarto d'hora (il che si fa perche il pane sia piu saporito, et piu tenero) cauisi poi d'e sio brodo, et rimettasi in brodo buono di cappone mezzo consumato, che non sia troppo salato, facciasi finir di cuocere, et diasegli un poco di corpo con rossi d'oua, di modo che uenga quagliata, et babbia quel grassetto giallo di sopra. L'ella e in luogo dell'oua pesisi seme di mellon mondo, et facciasene latte con del medesimo brodo magro, et un mezzo quarto d'hora prima che s'babbia da seruire, ui si metta dentro tal latte, et non si lasci bollire perche aggruppe-rebbe. In tal panata sarà in arbitrio di mettere zuccaro fino, et in loco del latte del seme di mellone si può mettere latte di mandole facendole leuare il bollo con essa panata, et nelli giorni di uenere, et sabbato in loco del brodo si adopererà buon burro fresco lauato, et in giorno di uigilia oglio di mandole dolci. In questo modo si potrebbe fare il pan grattato.*

Per far panata con latte di mandole. Cap. LXX.

TAGLISI *la mollica del pane come di sopra, facciasi stare in molle nell'acqua bollente, (ilche si fa per tauare la uiscosità del pane, et acciò che il latte il possa piu facilmente penetrare, perciò che se si ponesse il pane cosi asciutto, la mãdolata cuocerebbe, et il pane nel mezzo sarebbe asciutto) però stato che sarà il pane in molle, et colata l'acqua per un colatoro, pongasi nel latte di mandole, et con esso latte ui sia zuccaro fino, et un poco di sale, mettasi a bollire per un quarto d'hora, et sia in arbitrio di farla liquida, et soda, et quanto piu bollirà piu uerrà soda, et sarà men bianca. Se nell'ultimo si uorrà mettere un poco di latte di seme di mellone, prima che si cani, et si serua, sarà in arbitrio, dando la uolta col cocchiaro.*

Per far panata con latte di seme di Mellone. Cap. LXXI.

PIGLISI *la mollica di pane tagliata come nel primo cap. delle panate, e facciasi bollire cõ acqua et sale, et bollito che sarà colisi per un straforatoro, habbiasi apparecchiato il latte del detto seme cõ zuccaro, et mettasene tãto nella panata, che nõ sia troppo liquida, pongasi in una caldarina o pignatta, et mettasi in una caldara piena d'acqua, che sia grãde, et l'acqua bolla, o sopra un cucumo che bab-*

Digitized by Google

bia la bocca tonda pieno d'acqua bollente, et in quel modo tenendo il uaso della panata coperto, s'incorporerà il latte con il pane, et non bollirà, perche se bolliss farebbe certi gruppi come ricotta. Seruisi calda, et il detto latte si faccia con acqua o brodo di pollo.

Per fare una panata semplice, laqual potrà seruire quando alcun sarà rifreddato. Cap. LXXII.

PIGLISI la mollica di pane tagliata come di sopra, et come sarà stata in molle nell'acqua bollente per un quarto d'hora, scolisi l'acqua, et facciasi cuocere con acqua, et zuccaro senza sale, et seruasi calda.

Per fare pan grattato. Cap. LXXIII.

GRATTASI la mollica di pan bianco, laqual sia soda, perche altrimente non potrebbe grattarsi con la grattacascio, passisi per un forator o cosi asciutto, il qual forator o non sia troppo stretto di busi, pigliſi la parte piu sottile, et potgasi in brodo bollente di cappone o di uitella colato per lo setaccio, et per fare che il pane sia piu saporito, facciasi bollire pian piano. Alcuni uogliono che debbi bollire due o tre bore, ma io per isperienza trouo che per mezza hora è a bastanza, dapoi se le potrà dare il corpo con rossi d'ouo freschi, ouero seruirà cosi semplicemente, et nelli giorni di magro in luogo di brodo adoperisi butiro fresco lauato, et nelli giorni di uigilia oglio di mandole dolci, et in qualunque modo sia fatto sempre si ha da osseruare questo ordine, che si metta in brodo o acqua che bolla, et seruisi caldo.

Per far pan grattato con latte di mandole. Cap. LXXIIII.

GRATTATA che sarà la mollica del pane al modo sopradetto, et passata per lo forator o si porerà il pane nell'acqua che bolla, lasciandolo stare per un quarto d'hora, et dapoi con un setaccio, o stamigna si colerà fuora l'acqua, bauendo apparecchiato il latte di mandole ambrosine, il qual latte si farà prima bollire, et dapoi se gli metterà il pane, mescolando con il cocchiaro con zuccaro fino a bastanza facendolo bollire per mezzo quarto d'hora, et dapoi si serborà, si può anchora subito dopo colata l'acqua del pane mettere nel medesimo uaso il latte di mandole con zuccaro, et se nell'ultimo si uolesse mettere latte di seme di mellone, acciochè tal minestra sia piu ristoratiua, sarà in arbitrio.

Per

Digitized by Google

Per fare pane passato per lo setaccio, o per la stamigna. Cap. LXXV.

COTTA che sarà la panata in qualunque modo detto di sopra, si colerà il brodo o latte; la parte piu sottile, & la piu soda si passarà per la stamigna, o per lo setaccio, rimettendola in un naso di rame stagnato con rossi d'oua battuti, & zuccaro fino, o con grassina di latte di mandole cotto, & facciasi solo leuare il bollo, acciò non faccia il gruppo, mescolandola con il cocchiaro di legno o di argento, & seruasi cosi calda.

Per fare una minestra bianca di mollica di pane all'improuista. Cap. LXXVI.

PIGLISI mollica di pane bianco, facciasi cuocere con latte di capra, passisi la parte piu soda per lo setaccio, giungauisi zuccaro fino pesto, & le polpe d'un petto di cappone alessate in acqua, & poi peste nel mortaro, mettasi ogni cosa in una cazzuola, o bastardella stagnata con una libra di zuccaro, et piu o meno secondo la quantità del pane, & mettasi sul foco, mescolandola con una paletta di legno fin'a tanto che pigli il corpo. Cotta che sarà, si potrà seruire calda, et fredda. Il simile si puo fare con latte di mandole. Queste viuande si fanno quando non si può hauere farina di riso o d'amido.

Per fare mangiar bianco con latte di Capra. Cap. LXXVII.

PIGLINOSI cinque libre di latte di capra, munto all'hora, & passato per lo setaccio, & otto oncie di fior di farina di riso, & un petto di cappone o di gallina giouene alleſſato, & poi sfilato come capelli, & pesto nel mortaro, mettasi prima il latte, & la farina nella cazzuola sopra un trepiede con foco di carbone con un poco di sale bianco, mescolandosi con la paletta, & come si uedrà che sarà un poco di corpo, si ponga il petto sfilato, o pesto mescolato con latte freddo con zuccaro fino a bastanza, facciasi finire di cuocere. Si può ancora insieme con il latte mettere quattro capi di latte freschi, perche saranno il biancomagnare piu delicato, & come si uedrà che il biancomagnare si appicchi nella palletta nell'alzar d'essa palletta, all'hora sarà cotto, & si caurà dal foco, & si sbatterà con la palletta, giungendoni acqua di rose, & seruasi caldo, o freddo ad arbitrio.

Digitized by Google

Per fare biancomagnare con latte di mandole. Cap. LXXVIII.

PIGLISI *mezza libra di farina fatta di riso lauato, & ben purgato, & per ogni oncia & mezza di farina una libra di latte di mandole, ilqual latte sia fatto con acqua doue sia cotta una libra di riso, & tre oncie di zuccaro, mettasi ogni cosa in una cazzuola, o bastardella bene stagnata, facciasi cuocere a lento fuoco di carbone, mescolando con la palletta fin'a tanto che sia ben cotto, non mancando di giungerui sale, & acqua di rose, & se dal Phisico sarà concesso in giorno di vigilia polpe di pesce cappone alessato, ò schiena del luccio alessato in luogo del pollo, si potrà fare; & seruisi poi caldo, ò freddo a beneplacito con zuccaro sopra.*

Per far minestra di amido con latte d'amandole. Cap. LXXIX.

PIGLISI *per ogni sei oncie di farina d'amido bianca, che non sia uecchia, libre quattro di latte di mandole, stemprisi ogni cosa, & passisi per lo setaccio in una cazzuola ben stagnata, con sei oncie di zuccaro fino pesto, & un poco di sal bianco, facciasi cuocere nel modo che s'è fatto al magnar bianco, & come sarà cotta si cauerà dal foco, giungendoui un poco d'acqua rosa, & se si uorrà in foggia di biancomagnare, tengasi piu soda, et si metta piu zuccaro, & seruasi caldo o freddo a beneplacito.*

Per fare minestra di Riso con brodo di Pollo. Cap. LXXX.

PIGLISI *il riso Milanese, o di Salerno che sono i migliori, lauisi con piu acque tepide, lasciasi stare nell'ultima acqua tepida per un'hora, & pongasi in un naso di terra inuetriato, o di rame bene stagnato con brodo di pollo o di uitella, facciasi bollir pian piano; (ilche si fa acciò il riso cresca) non mancando di giunger brodo secondo il bisogno fin'a tanto che sarà cotto, & quanto piu bollirà stretto, e stufato, tanto piu crescerà, et uerrà bianco, & se si uorrà passare per lo setaccio, sarà in arbitrio, & si terrà l'ordine sottoscritto nel capitolo del farro passato, & in giorno di Venere, & Sabbato in loco di brodo, butiro fresco lauato, & seruasi calda.*

Per far minestra di Riso di mandole. Cap. LXXXI.

PIGLISI *il riso lauato in piu acque tepide come s'è fatto di sopra, e stato che sarà in molle, si metterà in un colatoro al calor del Sole, o del foco, riuolgendo*

fin'a

Digitized by Google

fin'a tanto che si asciughi, perche stando troppo al calor del foco, uerebbe rosso, mettasi in un uaso di rame stagnato, o di terra inuetriato, & con tanta acqua semplice, che stia coperto di due dita, & facciasi leuare il bollo, & per ogni libra di riso una libra di amandole ambrosine fatte in latte, & uengasi a mettere a poco a poco il latte piu chiaro fin'a tanto che'l riso sarà mezzo cotto, l'altra parte del latte con una libra di zuccaro fino pesto si metterà nel riso facendolo bollire pian piano col uaso coperto fin'a tanto che sia cotto, auuertendo di non mescolarlo con la cocchiara per rispetto che si romperebbe, & non uerrebbe cosi bianco, & uolendosi passarlo, si terrà l'ordine sottoscritto nel cap. del farro passato. Seruisi calda.

Per far minestra di farro con brodo di Cappone. Cap. LXXXII.

PIGLISI il farro che non habbia tristo odore, & lauisi in piu acque tiepide, di modo che se ne lesi l'arena, & di quella pulla che uien di sopra, mettasi in una pignattina di terra ben netta, o di rame bene stagnata, con tanto brodo di cappone o di carne di uitella, che stia coperto, & di mano in mano ui si uerrà aggiungendo fin'a tanto che si uedrà che sia cotto, e si potrà maritare cō rossi di noue fresche, et dargli il colore con un poco di zafferano. Seruasi caldetto, & in giorno di magro in loco di brodo butiro fresco lauato.

Per far minestra di Farro stufato, & passato. Cap. LXXXIII.

PIGLISI il farro netto, & lauato come di sopra, mettasi in una pignatta di terra con tanto brodo di cappone che basti per cuocerlo, & cō esso brodo un'osso di uitella, ouero un pezzo di rognonata, e le polpe del petto d'un cappone crude, et un poco di cannella intiera, turisi la pignatta con il coperchio circondato di pasta, & facciasi bollire tre bore pian piano, perche il farro di sua natura uuol gran cuocitura, et cotto che sarà, si pesterà il petto del cappone nel mortaro, et si passerà per lo setaccio insieme con il farro, & per maggior sostanza, quando sarà passato, ui si potranno aggiungere rossi d'oue fresche, & zuccaro fino, et seruasi calda. In questo modo si può cuocere l'orzo mondo.

Per far minestra di Farro con latte di mandole. Cap. LXXXIIII.

PIGLISI il farro netto, lauato, et facciasi leuare il bollo con acqua sēplice, zuccaro, et un poco di sale fin'a tanto che sia uenuto sodetto, ilche si fa per rispetto che non si cuocerebbe cosi bene con il latte, pongasi poi il latte di mandole stemperato cō il brodo magro di pollo, o di uitella, essēdo in giorno di grasso, et essēdo di magro cō acqua sēplice, facciasi bollire piā piano, riuolgēdolo alcune uolte col cocchiaro fin'a tāto che sia cotto, & se si uorrà passare p lo setaccio, o p la flami-

Digitized by Google

gna, si potrà tenere l'ordine sopradetto, & quando sarà passato, ui si aggiungerà latte di seme di mellone, facendo pigliare una calda con esso latte. Seruasi poi cosi caldetto con qualche goccia d'acqua di rosa, & zuccaro fino sopra.

Per far minestra di latte di capra, rossi d'oua, & sugo di melangole. Cap. LXXXV.

BATTANOSI dodeci rossi d'oue freschе con una foglietta & mezza di latte di capra, et sei oncie di sugo di melangole di mezzo sapore chiare, & passisi per lo setaccio con una libra di zuccaro fino pesto, et quattro oncie di butiro liquefatto tepido, et pongasi ogni cosa in una pignatta o calderina di rame, unta di butiro freddo, et turisi la pignatta, et pongasi a cuocere in un uaso pieno di acqua, che bolla, et lasciasi star tanto, che sia fermata la compositione, et come sarà soda, cauisi, et seruisi con zuccaro, et acqua di rose sopra. Si potrebbe mettere a cuocere con essa nel mese di Aprile et di Maggio delle fragole.

Per empire un pan grosso. Cap. LXXXVI.

PIGLISI un pane tondo di due libre, fatto d'un giorno, et facciasi un buco tondo nel mezzo della crosta di sotto, et cauisi tutta la mollica di modo che ui resti altro che la crosta, laqual sia rasciata di fuora prima che si caui la mollica, habbiasi una compositione fatta di petto di cappone allessato, pesto nel mortaro con rossi d'oua dure, et pasta di marzapane, et mostaccioli mescolata ogni cosa con uua passa, et herbicine battute, et noue crude, cannella, et zafferano a bastanza, empiasi il pane, e turisi il buco con la crosta che s'è cauata, et mettasi il detto pane in uno stufatore di rame proportionato, cioè che non sia troppo grande, ne troppo picciolo, con brodo grasso, et facciasi cuocere pian piano per lo spatio d'un'hora et mezza, et come esso pane è sgonfiato, et cotto, colisi il brodo del uaso, et mettasi con destrezza il pane nel piatto, perche altrimente non si potrebbe cauare intero. In un'altro modo si potrebbe cuocere, et è questo. Pieno che sarà il pane, pongasi in una saluietta, o stamigna, et cosi pieno, et ligata la saluietta, pongasi in un caldaro di brodo che bolla, et lasciasi cuocere, tenendo però una cordicella attaccata nella saluietta, acciò che il pane non uada di quà et di là per rispetto del bollo, anzi stia dritto, et cotto che sarà in un de i sopradetti modi, seruasi caldo con zuccaro et cannella, et un poco di brodo grasso sopra. In questo pane si potrebbono cuocere uccelletti netti de' suoi interiori, et animelle, e testicoli di capretto.

Per

Per far diuerſe mineſtre d'herbe. Et prima.

Per far mineſtra di borragine con brodo di pollo. Cap. LXXXVII.

PIGLISI *la borragine tenera ſenza le coſte, & lauiſi in piu acque, facendola bollire per un quarto d'hora nell'acqua ſemplice, auertendo metterla nell'acqua che bolla, perche ſe ſi metteſſe nell'acqua fredda, perderebbe il colore, et non ſarebbe coſi ſaporita. bollita che ſarà ſi colerà per un colatoro, laſciandola ſtare in eſſo collatoro per un quarto d'hora ſenza eſſere ſtruccata, perche ſtruccandola uorrebbe fuora la ſua bontà; dapoi ſi batterà minuta con li coltelli ſopra una tauola ben netta d'olmo, o d'altro legno, eccettuando la noce che fa negro & amaro; habbiaſi poi brodo di cappone mezzo conſumato, & pongaſi dentro la borragine, facendola finir di cuocere ſenza altre compoſitioni, & in giorno di magro in luogo di brodo ſi adoprerà butiro freſco lauato, & di uigilia oglio di mandole dolci.*

Per far mineſtra di borragine con latte di mandole. Cap. LXXXVIII.

PIGLISI *la borragine giouene e tenera, la parte di mezzo, cioè il garzetto, & pigliſene tanta quanta ſarà a ſufficienza, & lauiſi a piu acque chiare, dapoi tutti li garzetti, ligati inſieme nel modo che ſi ligano i brocoli, faccianoſi trare quattro bolli nell'acqua calda, cauati che ſaranno dall'acqua ſi laſcieranno ſcolar da ſe, facendoli finire di cuocere in brodo di pollo graſſo; habbiaſi apparecchiato latte di mandole ambroſine, cioè ſtemperate le mandole con brodo di cappone, & zuccaro fino, & facciaſi leuare il bollo al detto latte in un'altro uaſo delicato. Cauinoſi poi quelli garzetti del brodo, doue ſon finiti di cuocere, & et metanoſi coſi intieri nel uaſo, doue è il latte, ſligandoli, & faccianoſi bollire per un quarto d'hora, fin'a tanto che il latte hauerà preſo un poco di corpo cõ quelli garzetti, & ſopra tutto auuertaſi che non ſia troppo ſalata, & in giorno di uenere & ſabbato in loco di brodo adoperiſi acqua. In queſto modo ſi puo accommodare la battuta ſopradetta.*

Per far mineſtra di biete, borragine, buglоſa, herba bianca, con brodo di pollo. Cap. LXXXIX.

PIGLINOSI *le biete piu uerdi, perche le roſſigne, & le nere non ſono coſi buone, tritiſino minute con l'altre herbe, dapoi che ſaranno ben lauate, come ſi tritano per le torte, ouero ſi ſfoglino a bocconcini, mettanoſi in una baſtarda di rame,*

Digitized by Google

di rame, o in altro uaso di terra delicato con pochissimo brodo di pollo o di uitella, faccianosi cuocere a lento foco, riuolgendole spesso, perche da se fanno brodo, mettasi con esse un poco d'herba aneta, per darli odore, & come saranno piu di mezze cotte, una spina, o agresto intiero, o una passa, & questo sarà secondo i tempi. Si possono ancho subito lauate, & perlessate battere con li coltelli al modo sot toscritto nel cap. della cicorea, & uolendosi con latte di mandole, tengasi l'ordine soprascritto della borragine, & uolendosi con il butiro o con l'oglio di mandole dolci, tengasi l'ordine contenuto nel capit. 84.

Per fare minestra di Spinaci. Cap. XC.

PIGLINOSI li spinacci nella Primauera, benche in Roma se ne troua in ogni tempo, & lauinosi con piu acque, pigliando la parte piu tenera, & facciano si soffriggere con l'oglio, o con butiro, o con grasso di pollo, faccianosi poi finire di cuocere con brodo di pollo, & prugne secche, & seruasi calda con il suo brodo.

Per fare minestra di Lattuca con brodo di Pollo. Cap. XCI.

PIGLISI lattuca dal mese di Marzo per tutto Maggio, ch'è la sua stagione, & pigliſi la parte piu bianca, & facciasi bollire nell'acqua calda, dapoi che sarà ben lauata, battasi con il coltello non troppo minuta, & senza essere strucata si farà cuocere in buon brodo di cappone; & un quinto d'hora prima che si uoglia seruire s'incorporerà con rossi d'oua freschi, leuandola subito dal foco, acciò resti come quagliata, & con esso si potrà mettere dentro dell'una spina, & si potrà far senza l'ouа, il simile si potrà fare dell'endiuia, & essendo giorno di magro in loco di brodo adopriſi butiro fresco lauato, & di uigilia ogli di amandole dolci.

Per far minestra di coste di Lattughe in ogni tempo. Cap. XCII.

PIGLINOSI le coste piu tenere, & piu bianche della lattuca priue delle foglie, & taglinosi in bocconcelli di lunghezza di mezzo dito, & faccianosi bollire al modo del capitolo sopradetto, & ricuocanosi in buon brodo, & se si uorranno incorporare con rossi d'ouа freschi battuti con un poco d'agresto chiaro si potrà tenendo l'ordine detto nell'altro capitolo di leuarla dal fuoco, & se si uolesse dar corpo con latte di mandole, tengasi l'ordine scritto sopra nel capitolo della borragine; & essendo giorno di magro tengasi l'ordine de gli altri; la primauera nelle minestre di lattuca si potrà mettere dell'una spina, l'estate agresto intero senza anime, & senza pelle, l'autunno, & il uerno una passa di Corinto, & agresto chiaro perche habbia dell'amabile. Queste cose si possono mettere in tutte le minestre, eccettuando quelle, che son fatte con latte di mandole.

Per

Per far mineſtra di Cicorea. Cap. XCIII.

PIGLINOSI *nella primauera, & nell'eſtade li mazzocchi, ch'è la parte piu tenera, & faccianoſene mazzetti a modo di ſparagi, faccianoſi bollire nell'acqua calda per un quarto d'hora, & dapoi ſe ne cauino, & laſcianoſi ſtare un'altro quarto d'hora nell'acqua fredda, & cauati dall'acqua fredda laſcinoſi ſcolare ſenza ſtrucarli, & dapoi faccianoſi cuocere in buon brodo di pollo o di uitella, & con eſſi ſi potrà cuocere un poco d'una paſſa di Corinto. Seruanoſi dapoi cõ fette di pane ſatto o ſenza a beneplacito, & eſſendo giorno di magro in loco di brodo butiro freſco lauato, & di uigilia oglio di mandole dolci.*

Per fare un'altra mineſtra di Cicorea Cap. XCIIII.

PIGLISI *il caſpo, cioè la parte di mezzo della cicorea, priua delle foglie, & faccianoſene mazzetti come di ſopra, faccianoſi bollire per un'altra mezz'hora nell'acqua fredda, & da poi faccianoſi cuocere in buon brodo di pollo, & ſe ſi uorrà che il brodo habbia un poco di corpo, pigliſi un poco di pan grattato, et facciaſi bollire inſieme con eſſo, et anchora ſi puo mettere a cuocere del zibibbo ſenza anime, et eſſendo giorno di magro, o di uigilia, ſi oſſeruerà l'ordine ſopraſcritto.*

Per far mineſtra di Cicorea in un'altro modo. Cap. XCV

Piglinoſi le foglie piu tenere, et lauinoſi bene, et faccianoſi bollire in acqua ſẽplice per mezz'hora, et dapoi ſi cauino, et mettanoſi in acqua fredda per mezzo quarto d'hora, dapoi poſte in un foratoro, ouer criuello di rame, laſcinoſi colare ſenza ſtruccarle, battanoſi ſu la tauola, et poi facciãſi cuocere ſenza ſtruccarle in un uaſo netto, nel qual ſia dentro brodo di cappone o di uitella, et pongãſi con eſſe dell'uua paſſa, netta, et lauata; et eſſendo giorno di magro o di uigilia, ſi oſſeruerà l'ordine dell'altre; ſimilmente ſi poſſono battere le ſopraſcritte.

Per far mineſtra di radiche di Cicorea. Cap. XCVI.

Pigliſi la radica di cicorea, et raſchiſi bene, cauiſene l'anima, et lauiſi a piu acque, facciaſi bollire nell'acqua ſemplice per un'hora, et piu o meno ſecondo la durezza, cauiſi dall'acqua bollente, et mettaſi nella freddaſin a tãto che ſia rifredata, e battaſi minuta con li coltelli, et facciaſi cuocere in buon brodo di pollo o di uitella, et ſe la detta radica ſi uorrà laſciare in pezzuoli, ſi potrà incorporare con latte di mandole, ilqual latte ſia fatto con brodo magro; et eſſendo giorno di magro, in loco di brodo butiro freſco lauato, et di uigilia oglio di mandole dolci. Et ſerueſi calda.

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di Porcaggine. Cap. XCVII.

PIGLINOSI *le foglie della porcaggine, lequali ſono ſodette, et liſcie, & lauinoſi bene, faccianoſi bollire nell'acqua calda per un quarto d'hora incirca, cauate d'eſſa acqua ſi porranno nella fredda, mutandola piu uolte. Ilche ſi fa acciò rimanga piu tenera, et ſia piu digeſtiua, battaſi poi con li coltelli ſopra d'una tauola, et con brodo graſſo di pollo o di uitella ſi faccia cuocere, et con eſſa ſi puo mettere dell'uua paſſa, ma per la maggior parte ſi ſerue ſemplice. Si puo anchо cuocere ſenza eſſere battuta, et non uuole eßere troppo chiara ne troppo ſpeßa. Et eſſendo giorno magro, o di uigilia, tengaſi l'ordine ſopraſcritto. In queſto modo ſi puo cuocere l'herba pauerina cioè occhiale.*

Per far mineſtra di Malua. Gap. XCVIII.

PIGLISI *la malua nella Primauera, et nell'Autunno, nelli qualidue ſi pi è piu tenera, la Primauera ſe ne piglierà la cima, che uolgarmente ſi chiama ſparago di malua, et l'Autunno le foglie piu tenere; lauiſi bene, et legbiſi a mazzetti, facciaſi bollire nell'acqua calda, cauiſi, et mettaſi nella fredda per un quarto d'hora, pongaſi nel brodo di pollo, et facciaſi finire di cuocere, et ſeruaſi con il ſuo brodo et uolendo far mineſtra del caſpo et foglie, battanoſi minute, et tengaſi l'ordine della cicorea al capitolo 93. et in loco di brodo in giorno di uigilia cuocaſi con acqua ſemplice et butiro, o oglio di mandole dolci, et uolendoſi in inſalata con l'uua paßa, leuato che haueranno il bollo con l'acqua, cauinoſi, et facciaſene in inſalata come delli ſparagi.*

Per far mineſtra d'ortica. Cap. XCIX.

Pigliſi l'ortica picciola nella Primauera, o l'Autunno, perciochè è meglio della grande, et piglinoſi le parti piu tenere, lauinoſi a piu acque, facciaſi bollire cō acqua per piu d'un quarto d'hora. Coliſi per un foratoro, rinfreſcandola con l'acqua fredda, battaſi con li coltelli, et cuocaſi con il brodo di pollo, ouero con butiro, o con oglio di oliue o di mandole dolci, ma per quel che dicono i Phiſici è molto migliore ſubito lauata, tritata come l'herbe minute, cuocendola con un poco di brodo ſenza eſſere perleßata, coſi anchо dicono della malua. In queſto modo ſi poſſono acconciare le foglie di fauе tenere, et di piſelli.

Per fare mineſtra di Cauoli fiori. Cap. C.

Pigliſi il fiore ch'è la parte piu ſoda, et piu candida, et migliore, lauiſi bene, et dapoi habbiaſi acqua che bolla, et mettaſi dentro, laſciandolo bollire per un quarto

Digitized by Google

quanto d'hora con sale, perche tal caule di natura si cuoce presto, è ramuto come il corallo, et per uedere se sarà cotto, tastisi la costa, et come sarà cotto, pongasi in piatti asciutto con sugo di melangole, oglio d'olive ben perfetto, o di mandole dolci, & un pochetto di brodo; tal caule ama il pepe. In questo modo si conciano li broccoli nella Primauera, & in loco di acqua si piglia brodo di pollo o di uitella.

Per fare minestra di radiche di Rampoggini. Cap. CI.

Lauate che saranno le radiche, si faranno trarre un bollo nell'acqua, dalla qual si caueranno, e poneranno nell'acqua fredda, e poi cosi intiere si cuoceranno con brodo di pollo o di uitella, & si potrà dar corpo al brodo con rossi d'oue freschе, e agresto chiaro, tenendo l'ordine, che s'è tenuto nelle coste delle lattuche, e se si uorran battere col coltello prima che si mettano nel brodo si potrà fare. Il simile si potrà fare della radica del macerone.

Per far minestra di petrosemolo cioè delle radiche. Cap. CII.

Nettisi la radica, cauisi l'anima, & lauisi bene, & facciasi perlessare nell'acqua calda fin'a tanto che sia tenera, cauisi, & pongasi nell'acqua fredda, & lasciasi stare per mezz'hora, battasi poi con li coltelli, ouero compatiscasi in pezzuoli, facendosi cuocere in brodo grasso di pollo o di uitella, & gli si puo dare il corpo con rossi d'oue freschе, & agresto, benche senza uoua si puo seruire con un poco di cannella sopra.

Per far minestra di sparagi saluatici, & domestici. Cap. Cap. CIII.

PIGLISI la parte piu tenera, facciasi bollire nell'acqua calda fin'a tanto ch'e dinengano teneri, dapoi si facciano finire di cuocere in buon brodo di cappone, o di uitella, & con pochissimo brodo uogliono seruirsi. Con li saluatici si puo cuocere dell'una passa. Li domestici cotti che saranno nel brodo, & non disfatti si possono seruire con sugo di melangole, zuccaro, & sale, & in giorno di magro, o di uigilia si terrà l'ordine de gli altri herbami.

Per far minestra di Lupoli. Cap. CIIII.

Piglisi la parte piu tenera, lauinosi bene, facciansi bollire nell'acqua, & bolliti che saranno, cauinosi, & mettansi nell'acqua fredda, & rifreddati che saranno,

Digitized by Google

vanno, cauinosi, & battanosi con li coltelli, & cuocanosi con brodo di pollo, & di piu si potranno cuocere con un poco d'uua passa, ouero uua spina, & ancho si puo lasciare di batterli, tenendo l'ordine delli sparagi, & alle uolte ui si puo mettere un poco di seme di mellone fatto in latte. Il simile si puo fare alle minestre di cicorea battute, & essendo giorno di magro, in loco di brodo butiro fresco lauato, et di uigilia oglio di amandole dolci.

Per far minestra di zucche nostrali. Cap. CV.

PIGLISI la zucca che sia tenera, & dolce, auertendo che alcuni uogliono, che quelle che son pilose, siano piu tenere, & dolci delle altre, & raschisi con il coltello quella che sarà tenera, & se sarà dura, leuisele la scorza, tagliasi la parte migliore in bocconcini, la tenera senza essere perlessata si pone in uaso ben netto con poco brodo di pollo, & fassi bollire pian piano a lento foco, riuolgendola con la cocchiara di legno, & giungendoui tanto brodo che sia a bastanza, perciò che la zucca bollendo stretta, di natura fa il brodo piu delicato, & hauerà sempre del lo spessetto, all'ultimo uisi potrà mettere dell'uua spina, o agresto intero, & per far che habbia un poco di colore, pongauisi un poco di zafferano. Vero è, che si puo incorporare con rossi d'oua freschi battuti, & ancho batterli minutamente con coltelli sopra una tauola, come sarà piu che mezzo perlessata con acqua & sale, et poi metterla battuta nel brodo. Et essendo giorno di magro o di uigilia si terrà l'ordine del capitolo soprascritto. In tutti li sopradetti modi si puon accommodare le scorze delle zucche secche al sole portate da Sauona, et Genoua a Roma, et in diuersi altri luoghi dopo che sono perlessate nell'acqua bollente per mezz'hora, et poi date nella fredda per un quarto d'hora. si possono ancora, doppo che sono infarinate, friggere nell'olio, ò in altri liquori, et seruir le con diuersi sapori sopra.

Per far minestra di zucche con latte di mandole. Cap. CVI.

Pigliasi della zucca la parte tagliata a dadi, o a ruotoli, et facciasi bollire cõ acqua sẽplice p un quarto d'hora, et poi facciasi ribollire nel brodo di pollo, o di carne di uitella fin'a tanto che sia cotta, et habbiasi apparecchiato latte di mandole ambrosine, fatto con brodo, dou'è cotta la zucca, et un poco di agresto chiaro in un uaso delicato, et netto, et con esso latte pongasi la zucca, facendola bollire fin' a tanto, che uenga quagliata, mettendoui zuccaro fino a bastanza. Il che si fa acciò la minestra sia di maggior sustanza, et seruisi calda con zuccaro sopra, et essendo giorno di magro adoperisi acqua in loco di brodo.

Per

Digitized by Google

Per far minestra di zucche ripiene. Cap. CVII.

PIGLISI *la zucca alquanto lungbetta, et non troppo grossa, et rascbiata che sarà tagliſi di lunghezza d'un palmo, o alquanto meno, facciaſi bollire cõ acqua fin'a tanto che s'intenerisca. Cauisi poi, et mettasi nell'acqua fredda, et cauin ſi con destrezza l'interiori da un canto, et facciaſi in modo che non esca la compoſitione dall'altra parte, babbiaſi dapoi apparecchiata una compoſitione di animelle di uitella, et grasso di capretto aleſſate, battute con polpe di petto di pollastri aleſſati, meſcolati con uoue freſche, uua ſpina, menta, et maiorana, et pimpinella, et un poco di zafferano per dargli il colore, et ſale a ſufficienza, et con tal compoſitione ſi empirà il uaſuo della zucca, turandola poi con un tondo della detta zucca di altezza d'un dito, et fermandola con ſtecchi di ſcope; mettaſi a cuocere in una nauicella di rame, o di terra con brodo di pollo o di carne di uitella, tenendo coperto il uaſo, et cotta che ſarà rinoltiſi alcuna uolta la zucca, et ſe ſi uorrà dare un poco di corpo al brodo, ſi potrà fare con roſſi d'uoua freſche battute, et agreſto chiaro, et quando ſi ſeruirà la detta zucca, ſi potrà tagliare per trauerſo come i ſalsiccioni, et per lungo, et laſciarla intera; et ſe ſarà giorno di magro ſi farà l'empitura di paſta di marzapane, et d'uoua, pane ammollato nell'acqua, et zuccaro; et in giorno di uigilia con eſſa paſta di marzapane un poco di pignoli o nocelle piſte in loco dell'uoua, meſcolando della compoſitione di menta, et maiorana, et herbicine, et nel cuocerla ſi terrà l'ordine ſopradetto con acqua.*

Per far minestra di lattuca ripiena. Cap. CVIII.

PIGLINOSI *i piedi della lattuca, la parte migliore, et coſi intera ſi faccia trarre un bollo nell'acqua calda, percioche ſe ſi poneſſe nella fredda non ſarebbe di quella bontà, bollita che ſarà per un quarto d'hora, pongaſi nell'acqua fredda, laſciandola ſtare fin'a tanto, che ſarà ben rifreddata, cauiſi, et pongaſi ſopra d'una tauola, laſciandola ſcolar da ſe, et babbiaſi in ordine una compoſitione di polpe di petto di cappone aleſſate, et midolla di uitella, battuta ogni coſa inſieme, et meſcolata con uoua freſche, et menta, et maiorana, et pimpinella, et herba acetoſa, et uua ſpina ſe ſarà l'eſtade, et d'altro tempo uua paſſa, zuccaro et pane grattato con ſale, della qual compoſitione ſi empirà la lattuca, tramezzãdo quella empitura tra le foglie, in modo, che ſia ben piena, et ſi legherà deſtramente cõ un poco di filo caſſo per caſſo, facendoſi cuocere con brodo di pollo in uaſo ſtretto, riuolgendoſi alcuna uolta, acciò ſi cuoca per tutto, et cotta che ſarà, ſciolgaſi coſi intiera, o partita per mezo, cioè per lungo in piatti con quel brodo ſopra, ſi ſeruirà, et uolendo che il brodo babbia di corpetto, ſi li darà con uoue battute, et con un poco di agreſto chiaro.*

Per

Digitized by Google

Per far mineſtra di piſelli freſchi. Cap. CIX.

Pigliſi il piſello freſco, tenero, et pongaſi in una pignatta, o baſtarda della ſtagnata con pochiſſimo brodo di pollo, o di carne di uitella graſſo, et facciaſi cuocere, giungendoui aneto battuto, & uolendo dargli un poco di guſto, pongaſi una fetolina di preſciutto, o di mortatelle, et facciaſi cuocere ponendoui un poco di herbuccie battute, & in giorno di magro butiro freſco lauato, & di uigilia oglio di mandole dolci in loco del brodo, & ſe ſi uoleſſero cuocere i baccelli, ſi potranno cuocere ſenza l'aneto.

Per far mineſtra di ceci roſſi. Cap. CX.

Pigliſi il cece roſſo, ſecco, & creſputo, che è migliore, lauiſi con acqua tepida, laſciandolo in molle con eſſa acqua tepida in loco caldo per ſei hore, & dapoi ſi caui; uolendolo con il brodo di pollo, pongaſi in una pignatta con tanto brodo freddo, che ſtia coperto quattro dita di uantaggio, & facciaſi cuocere con eſſo brodo; tenendo turato il uaſo: ma uolendolo con acqua in loco del brodo, cuocaſi con quella acqua, doue è ſtato in molle con fronde di roſmarino, o cime di ſaluia, & oglio di mandole dolci o di oliue, & queſto brodo ſarà ſempre meglio per bere di quello, ch'è fatto con brodo di carne.

Per far mineſtra di ceci franti. Cap. CXI.

Pigliſi il cece franto cioè priuo della ſcorza, & pongaſi a cuocere con acqua, ſale, & oglio, hauendolo prima ben netto, facciaſi bollire adagio, & più preſto ſtretto che largo. Alcune uolte ſi può porre con eſſi un poco di mentuccia tagliata minuta, & ſeruiſi con cannella ſopra.

Per far paſticetti d'uccelletti. Cap. CXII.

Pigliſi un poco di polpa di uitella o di caſtratto con midolla di bone, & batteſi minuta con li coltelli ſopra d'una tauola, & mettaſi nella caſſetta sbruffandola con un poco di agreſto chiaro, e ſpolueriz̃andola di cannella, & ſale, et babbianoſi poi gli uccelletti netti delli ſuoi interiori, & ponganoſi ſopra la carne battuta con prugne et uiſciole ſecche, ſe ſarà l'autunno, et il uerno, et l'eſtate con uua ſpina, o agreſto, et con alcun pero moſcarolo, facciaſi cuocere al forno, et come ſarà preſſo a cotto, ui ſi potrà mettere dal buco di ſopra un poco di brodo tinto cõ un poco di zafferano, ſe dal Phiſico ſarà conceſſo. In queſto modo ſi poſſono accõmodare ſtarne, faggianotti, pollaſtre, tordi, quaglie, et d'ogni uccellame, che ſarà ordinato dal Phiſico.

Per

Digitized by Google

Per far pasticetti di Vitella battuta. Cap. CXIII.

PIGLISI *la polpa di carne di uitella, priua d'ossa, nerui, & pelle, facciasi trarre due bolli nella pignatta cõ altra carne fin'a tanto, che sia morto il sangue, cauisi, & battasi minuta sopra d'una tauola, & dall'altro canto battasi il rognõ della uitella, cioè il graßo del rognone, priuato delle pellicine, mescoliſi ogni cosa insieme con una spina, ouero agresto senza anime, o una paßa secondo i tempi, & sale a bastanza, & mettasi ogni cosa nella caßetta del pasticcio, fatta di fior di farina, uoua, & butiro. Coperto che sarà il pasticcio facciasi cuocere nel forno, & come sarà presso a cotto, aggiunganisi dal buco di sopra un poco di brodo tinto con il zafferano, & un poco di cannella pista, se dal Phisico sarà concesso, & seruisi caldo. In questo modo si puo far delle polpe di castrato, & di capretto, di polpe di petto di faggiani, di galline, di capponi, et di starne crude.*

Per far pasticetti di polpe di pesce. Cap. CXIIII.

PIGLISI *il luccio, & facciasi arrostire su la graticola, & come sarà mezzo cotto, si netterà della pelle, delle scaglie, & delle spine, & se ne pigliaranno le polpe, lequali si batteranno con li coltelli, & habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fior di farina, butiro, & rossi d'ouа freschе, et pongasi dentro la polpa battuta con butiro, una paßa, menta, maiorana, zuccaro, et un poco di sale, et agresto, o una spina secondo i tempi, et come sarà coperto si farà cuocere al forno, et come sarà presso a cotto, ui si aggiugnerà un poco di brodo fatto con butiro tinto di zafferano, et seruisi poi cosi caldo. In questo modo si puo fare delle polpe dell'ombrina, del pesce persico, et pesce cappone, della triglia, et del fragolino.*

Per fare pasticci di Cotogne. Cap. CXV.

PIGLISI *il cotogno, et facciasi mezzo arrostire nello spedo inuolto nella carta, unta di butiro, cauisi poi, e cauinosi con destrezza con un coltello gl'interiori, et mondisi di fuora, et empiasi il buco del cotogno di medolla di boue o di butiro con zuccaro, et un poco di cannella, et con alcun garofano intero, et habbiasi la cassetta del pasticcio fatta di fior di farina, et butiro, et rossi d'oua, laqual cassetta sia proportionata secondo il cotogno, et pongansi dentro il cotogno, facciasi cuocere al forno, et cotto che sarà, si potrà seruire caldo, et freddo. Si potrebbeno anche mettere i cotogni crudi nella caßa del pasticcio intieri, e spaccati, et alcune uolte con del zibibbo. In questo modo si potrebbe fare d'ogni sorte di pesce, et mele crudi, cauandone gl'interiori per la parte il fiore.*

Per fare torta di polpe di Faggiano senza cascio. Cap. CXVI.

Piglinosi le polpe del petto di due faggiani rostite nello spedo, pestinosi nel

Digitized by Google

mortaro con sei oncie di mele appie non monde, & due oncie di mostaccioli, tre oncie di pasta di marzapane, un'oncia di pignoli confetti, tre oncie di medolla di boue, o di uitella, sei rossi d'oue freſche; & pesto che sarà ogni cosa di modo che si possa passare per lo setaccio, o per lo foratoro, ui si metteranno quattro oncie di zuccaro, & un'oncia d'acqua di rose, & si porrà nella tortiera doue sia un sfoglio di pasta fatto di fior di farina, de rossi d'oue freſche, butiro, zuccaro, et acqua di rose, facciasi cuocere al forno, o sotteſtare con grasso di cappone liquefatto sopra, facendo la sua crostata di zuccaro, & d'acqua di rose, & seruasi calda & tal torta non sia d'altezza piu d'una costa di coltello, & cotta come i marzapani.

Per fare torta di zanche di Locuste. Cap. CXVII.

PIGLINOSI le zanche aleſſate in acqua, mondisino, & pestisino nel mortaro con pignoli che siano stati in molle, & datteri freſchi, & pasta di marzapane, & d'ogni cosa si farà una compositione con zuccaro, uoue freſche, menta, maiorana, & pimpinella battute minute, & un poco di mostacciolo fatto in poluere, cannella fina pesta, e butiro fresco, mescolata ogni cosa insieme, & d'essa composi tione si farà torta con un poco di sfoglio di pasta sotto fatto come di sopra, & il giorno di uigilia in luogo di butiro oglio di mãdole dolci, & in luogo dell'ouа mol lica di pane cotta in latte di mandole, & se ne potranno ancho fare rauioli senza sfoglie & con le sfoglie, seruendoli con zuccaro & cannella sopra dapoi che saranno leſſati, & se ne potrebbeno ancho fare rauioli fritti con olio, cioè immolti in una pasta fatta di fior di farina, oglio, uin bianco, sale, & acqua.

Per far torta di magnar bianco senza caſcio. Cap. CXVIII.

PIGLINOSI due libre di magnar bianco fatto nel modo che s'è detto nel cap. 76. & sei oncie di pignoccati, & sei chiare d'oue freſche, tre capi di late, passisi ogni cosa per lo setaccio dapoi che saranno ben pestate nello mortaro, pongasi nella tortiera, doue sia uno sfoglio di pasta, fatta di fior di farina, & rossi d'o ue, butiro, & sale, zuccaro, & acqua di rose, con un'altro sfoglio di sopra lauora to a diuersi modi, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro & acqua di rose. Seruesi calda, o fredda a beneplacito.

Per far torta di capi di latte. Cap. CXIX.

PIGLINOSI uenti capi di latte, una libra di pignoccati pesti nel morta ro, oncie tre di biscotelli di marzapane, otto chiare d'oue freſche, & pesta che sarà ogni cosa, si passerà per lo setaccio con un poco di acqua di rose, & un poco di

sal

Digitized by Google

sal bianco, giungendoui sei oncie di zuccaro fino, & mettasi nella tortiera, doue sia un sfoglio fatto come il sopradetto, facciasi cuocere nel forno o sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro & acqua rosa, & seruasi calda o fredda a beneplacito.

Per far torta marzapanata. Cap. CXX.

PIGLISI una libra di mandole monde, et pestinosi bene nel mortaro, habbiasi poi una libra di zuccaro liquefatto, che bolla in una cazzuola, mettauisi le mandole fin'a tanto che diuentino pasta, tornisi nel mortaro, & pestisi un'altra uolta, & come sarà rifreddata, giungannuisi sei chiare d'oua, & un bicchier di latte, fatto di seme di mellone, & pongasi ogni cosa nella tortiera, doue sia un sfoglio di pasta come di sopra, facciasi cuocere nel forno con la sua crostata sopra di zuccaro & acqua di rose, & quando non si hauerà tempo di pestar le mandole, pigliſi della pasta di marzapane, et in loco dello sfoglio di pasta che si mette sotto la torta, pigliſi delle cialde, hauendo prima onta la tortiera di butiro. Si puo ancho ungere la tortiera di cera, & ponerui poi sopra le cialde bagnate.

Per far torta di zucche nostrali senza cascio. Cap. CXXI.

Pigliſi la zucca tenera et dolce, raschiata ouer mondata che sarà, pigliſi la parte migliore, facciasi cuocere in buon brodo di carne di uitella o di pollo, dapoi con una stamigna, o con un drappo si strucchera tutto il brodo fuora, pestando la zucca del mortaro, quella ch'è restata, et per ogni libra di zucche si pesteranno cõ essa quattro oncie di pignoccati, et tre oncie di mollica di pane, cotta in buon brodo, et sei chiare d'oue freſche. Il che si fa perche la torta rimanga bianca; ma ui si potrebbeno mettere le chiare con li rosſi, et pesta che sarà ogni cosa si passerà per un forator non troppo minuto, giongendo tre oncie di zuccaro, et due oncie di pignoli che siano stati almeno sei hore in acqua freſca; facciasi poi la torta nella tortiera con il medesimo foglio, che s'è fatto nell'altre, et osseruisi il medesimo ordine di cuocerle, et in loco di mollica di pane si potrà adoperare recotta pecorina, o di uacca, fatta in quel giorno, ma non essendo in giorno di grasso, si cuocerà la zucca con acqua semplice et sale, et facciasi la medesima crostata di zuccaro et acqua di rose, et seruasi calda o fredda a beneplacito.

Per far torta di mellone senza cascio. Cap. CXXII.

Pigliſi la parte migliore del mellone priuo della scorza, et del seme, che non sia troppo maturo, facciasi cuocere con butiro, et cotto che sarà, passisi per lo setaccio, et per ogni libra di mellone passato giungasi con esso pasta di marzapane, oncie quattro, pesta nel mortaro, et un'oncia et mezza di mostacciuoli pesti,

Digitized by Google

et quattro uoue freſche,et fatta la compoſitione,mettaſi nella tortiera, doue ſia un ſfoglio di paſta fatta di fior di farina,roſſi d'oua,zuccaro,ſale, butiro,acqua di roſe,et facciaſi cuocere nel forno,o ſotto il teſto,facendo la ſua croſtata di zuccaro,et acqua di roſe,et con il mellone ſi poſſono cuocere alcune ſettoline di pere fiorentine,et ſeruirſi calda.

Per fare torta di cotogne ſenza caſcio. Cap. CXXIII.

Pigliſi il cotogno intiero,et ſenza eſſere mondato,pongaſi nello ſpedo con tanto di carta d'intorno onta di butiro freſco che lia coperto, uolgendolo pian piano nel modo che ſi uolgeno gl'arroſti per due hore,et piu et meno, ſecondo la groſſezza,et cotto che ſarà,leuiſi dalla carta,et mondiſi,et pigliſi la parte migliore, et peſtiſi nel mortaro,et per ogni libra di cotogne,piglinoſi quattro oncie di paſta di marzapane,et un'oncia e mezza di moſtaccioli fini,tre oncie di zuccaro, tre uoue freſche,et due oncie di butiro freſco,fatta la compoſitione,et paſsata per lo ſetaccio,per piu riſpetti,pongaſi nella tortiera, doue ſia uno ſfoglio di paſta fatta di fior di farina,roſſi d'oua,zuccaro,et butiro nõ troppo ſottile, et con la medeſima paſta cuopraſi la torta a geloſia,o a diuerſe foggie,facciaſi cuocere nel forno o ſotto il teſto,facendo la ſua croſtata di zuccaro,et acqua di roſe,et ſeruaſi calda,o fredda a beneplacito,et in tempo Quadrageſimale in loco di butiro pongaui ſi oglio di amandole dolci, et in loco dell'uoua mollica di pane cotta nel latte di mandole, la paſta ſi farà con latte di pignoli, ſale, et oglio di mandole e farina.

Per fare torta di Cotogne,et pere Carauelle. Cap. CXXIIII.

Pigliſi tanta quantità di cotogne quanta di pere ſenza eſſer mondate, ſolamente nettate dellla lanugine con un drappo, grattinoſi con la grattacaſcio, et facciaſi cuocere con butiro in un tegame pian piano, riuolgendole alcune uolte, peſtinoſi per ogni libra di grattatura quattro oncie di paſta di marzapane, e tre oncie di cedro condito, et un'oncia di ſcorze di melangole condite, tre oncie di zuccaro, tre di pignoli confetti, una di moſtaccioli fini, et tre uoue freſche; peſta che ſarà ogni coſa, habbiaſi poi la tortiera con un ſfoglio di paſta fatta di fior di farina, roſſi d'oua, zuccaro, ſale, acqua di roſe, butiro, et ſopra lo ſfoglio pongaſi la compoſitione con pezzi di butiro ſopra, coperta con un'altro ſfoglio di ſopra fatto a geloſia, facciaſi cuocere al forno,o ſotto il teſto,facendo la ſua croſtata di zuccaro,et acqua di roſe,et ſeruaſi a beneplacito.

Per

Digitized by Google

Per far torta di mele appie, & pere Fiorentine ſenza caſcio Cap. CXXV.

PIGLINOSI *le dette pere, & mele ſenza caſcio, mondiſino della ſcorza, & cauiſene l'interiori, tagliſino in fettoline ſottili, faccianoſi cuocere nel butiro freſco; & ſe tal compoſitione ſi uorrà peſtare, ſarà in arbitrio, però io trouo eſſere piu dilettenole laſciare le fettoline coſi intiere, hauendo apparecchiata la tortiera con uno ſfoglio di paſta dentro, ſpolueriZZato di zuccaro, & moſtaccioli peſti, & con deſtrezza ſi farà un ſuolo delle pere, & mele, & coſi ſi ſpolueriZZeranno piu uolte fin'a tanto che ſi ſarà finito d'empire la tortiera. Cuopranoſi con un ſfoglio di paſta non tagliata, & con un'altro ſopra tagliato a beneplacito. Facciaſi cuocere al forno o ſotto il teſto, facẽdo la croſtata con zuccaro & acqua di roſe, ma uolendo peſtar le mele, & pere nel mortaro, ſi peſteranno con eſſe due oncie di moſtaccioli, & per ogni libra di cõpoſitione quattro roſſi d'uoua, & ſeruaſi a beneplacito. In queſto modo ſi puo fare d'ogni ſorte di pere, & mele, & mettauiſi un poco di cannella quando ſi ſpolueriZZeranno, & bocconcini di butiro.*

Per far torta di mele appie ſenza uoua, e ſenza caſcio, & ſenza butiro. Cap. CXXVI.

PIGLINOSI *oncie ſei di mel appie ſenza mondate, & oncie quattro di paſta di marZapane, & oncie tre di pignoli confetti, oncia una & mezza di moſtaccioli, & due oncie di zuccaro fino, peſtiſi ogni coſa nel mortaro con due oncie di mollica di pane imbeuerato nel latte di mandole, & peſta che ſarà ogni coſa inſieme; ſi poneranno nella tortiera, oue ſarà uno ſfoglio di paſta un poco groſſetto, fatta di fior di farina, oglio di mandole dolci, zuccaro, ſale, latte di pignoli tiepido. Cuocaſi nel forno o ſotto il teſto, facendo la ſua croſtata ſopra con zuccaro & acqua di roſe, non hauendo pignoli cõfetti ſi puo pigliare de pignoccati, & nõ hauendo pignoccati, ſi poßono pigliare pignoli ammogliati con acqua, con piu zuccaro, & non hauendo paſta di marZapane peſtiſi delle mandole, & habbieſi zuccaro liqueſatto che bolla, & s'incorpori con le mandole peſte, & di queſto ſi adoperi; & in giorno di graſſo in loco del oglio, butiro, o graſſo di pollo, & ſeruiſi calda o fredda a beneplacito.*

Per far torta di Perſiche. Cap. CXXVII.

PIGLINOSI *le perſiche duraci, perche ſon ſempre migliori, e tengaſi l'ordine delle mele apppie, & pere Fiorentine al c. 125. il ſimile ſi potra fare del l'arbicoccole; & uolendoſi far paſticci delle perſiche, ſe ſaranno duraci non occorrerà leuar l'anime, ma ſe ſaranno apertore cauiſi l'anima, e tengaſi l'ordine del cotogno al cap. 115. & ſi hauerà auuertenza, che il perſico uuol men cuocitura che il cotogno. Seruaſi a beneplacito.*

Digitized by Google

Per far torta di uisciole senza cascio. Cap. CXXVIII.

PIGLISI *la uisciola, facciasi cuocere con un poco di butiro a lento foco, passisi per lo setaccio la parte piu soda. Habbiasi apparecchiata pasta di marzapane pista, rossi d'uoue fresche, & mostaccioli, & ogni cosa secondo il giuditio, fatta la compositione si haurà la tortiera con un sfoglio di pasta, fatta de rossi d'uoua, butiro, & zuccaro, acqua di rose, & sale, & fior di farina, mettasi la compositione nella tortiera, & con un sfoglio di pasta simile fatta a gelosia cuoprasi di sopra. Il simile si potrà fare delle prugne fresche.*

Per fare crostata di fragole senza cascio. Cap. CXXIX.

PIGLINOSI *le fragole nella Primauera fin'a tutto Maggio, ch'è la loro stagione, habbiasi apparecchiata una tortiera con due sfogli di pasta uno sopra l'altro, spoluerizzati tra l'uno, et l'altro di zuccaro, e cannella, e onti di butiro fresco; e spiccate che saranno le fragole dal piede, & lauate nel uino, & bene scolate, una parte se ne metterà sopra il primo sfoglio, spoluerizzandole di zuccaro, & cannella con sugo di melangole di mezzo sapore, l'altra parte si mescolerà con rossi d'uoue fresche sbattute, & zuccaro, & cannella, il simile si potrà fare delle prugne, & con dui altri sfogli simili a quelli di fondo si coprirà, facendosi cuocere al forno o sotto il testo. In questo modo si puo fare delle uisciole, ouero marasche, hauendo canate l'anime, & si potrebbeno ancho accommodar le prugne dapoi che saranno prine dell'anime, & della pelle. Non si parla della zuppa delle fragole, percioche la fragola è miglior esser magnata cruda con zuccaro, che a farne zuppa di qualunque sorte. In questo modo si potrebbe far la crostata di fior di sambuco nella Primauera.*

Per far zuppa di pere moscarole. Cap. CXXX.

PIGLISI *il pero moscarolo nel suo principio, & mondisi, lasciandoli un dito del pecollo. Facciasi cuocere con uin rosso, & zuccaro, & cannella intiera, & per ogni foglietta di uino una libra di zuccaro fino, & habbiasi apparecchiato il pane soffritto nel butiro, & accommodato nelli piatti, bagnato con la decottione delle pere, & le pere stiano in piedi: spoluerizzandole di zuccaro, et cannella, & uolendo farne torta si terrà l'ordine delle pere, & mele appie al c.* 125. *In questo modo si potrebbe ancho far suppa di mele appie.*

Per far zuppa di prugne fresche intiere, e spaccate. Ca. CXXXI.

PIGLINOSI *le prugne non troppo mature, & faccianosi stare nell'acqua che bolla fin'à tanto che si uedrà che la pelle crepi, et cauinosi subito, mettendole nel uin bianco freddo, & con destrezza si leui la pelle. Le apertore si apriranno per mezzo, & l'altre si lasceranno intiere. Habbiasi apparecchiata una foglietta di uin bianco, laquale pesi una libra & mezza, & una libra di zuccaro fino, facciasi leuare il bollo con esse prugne, hauendo auuertenza che non siano troppo cotte, perche due bolli bastano, habbianosi apparecchiate fettoline di*

pa-

Digitized by Google

pane sottestate, & soffritte nel butiro, uolendosi pongasino nelli piatti, et bagnisino della cocitura delle prugne, et sopra d'esse ponganosi le prugne spoluerizzate di zuccaro, et cannella, seruinosi calde. In questo modo si potrebbe fare delle arbicoccole, & delle fette di persiche duraci non troppo mature.

Per far zuppa di prugne secche. Cap. CXXXII.

Piglinosi le prugne damascene, lequali son le migliori, lauinosi nell'acqua tie pida, e lascinosi in mollo per un quarto d'hora, cuocanosi secondo la commission del Phisico con acqua semplice, e zuccaro, ouero con acqua, uino, & zuccaro. Il simile si potrà fare d'ogni sorte di prugne, & uisciole secche, seruendole calde con fettoline di pane sotto.

Per fare zuppa di Datteri secchi. Cap. CXXXIII.

Pigliſi il detto che non passi un'anno, tagliſi per mezzo, cauisi quella materia bianca, ch'è di dentro, et l'anima, facciasi bollire con acqua, & uin dolce tanto del l'uno quanto dell'altro, et con zuccaro. Habbianosi fettoline di pane sottestate, ac commodate nelli piatti, et bagninosi della decottione, et ponganosi sopra i datteri, con li quali si possono cuocere fichi secchi, et zibibbo senza anime, et seruasi calda.

Per fare zuppa d'agresto nuouo intiero. Cap. CXXXIIII.

Pigliſi l'agresto intiero, e spacchisi per mezzo, nettisi della pelle, et leuinosi l'anime, facciasi bollire con brodo di pollo, et zuccaro, ouero acqua, et zuccaro in modo che non sia disfatto, et perche di sua natura il brodo dell'agresto vien bian co, si puo tingere con un poco di zafferano, et anchor si possono mettere cõ esso her buccie battute, facciasene poi zuppa col pane sottestato. In questo modo si puo fa re dell'uua spina, et se non ui si uorrà zuccaro sarà in arbitrio metterui rossi d'o ue fresche battute, et seruasi calda.

Per fare zuppa di uisciole, & di marasche. Cap. CXXXV.

Pigliſi o l'una o l'altra, che siano fresche, et non troppo fatte, et colte all'hora dal piede, et per ogni due libre pigliſi una foglietta di uin bianco, et quattro on cie di butiro fresco, et quattro oncie di zuccaro, facciansi leuare il bollo fin'a tã to che il uino hauerà preso il colore: habbianosi poi apparecchiate fette di pane sottestate, et fritte nel butiro, et bagninosi del sugo delle uisciole (essendo accom modate nelli piatti) e mettanosi poi sopra con zuccaro, et uolendosene far pastic ci, si terrà apparecchiata la cassetta del pasticcio, fatta di fior di farina, rossi d'noua, butiro, et acqua fredda, ponganosi dentro le uisciole, o marasche con zuc caro, et cannella, et butiro, et facciasi cuocere nel forno, et seruasi caldo piu tosto che freddo. La zuppa si potrebbe fare senza butiro, et se si uorranno sciropare le uisciole (non dico far gelo) si terrà l'ordine sottoscritto nel c. delle prugne sciropa te, lasciandoui il picoletto, et uogliono essere a ciocchette.

Per fare prugne fresche sciroppate. Cap. CXXXVI.

Mondinosi le prugne con il coltello, et habbiasi apparecchiato zuccaro e bia-

Digitized by Google

rificato,posto in uaso di rame bene stagnato,& netto,& per ogni libra di zucchero sei oncie d'acqua,& facciasi bollire con le prugne dentro quante ne possono stare,non stando astretto,a lento foco,fin'a tanto che le prugne saranno tenere,& che il zuccaro farà presa,caminosi poi del uaso,ponganosi nelli piatti,& lascinosi rifreddare.Il simile si potrà fare dell'arbicoccole,& delle persiche. Vero è che il persico durace grosso si puo tagliare in pezzuoli.

Per fare zuppa d'uua passa di Corintho. Cap. CXXXVII.

PIGLISI *l'uua passa,che non sia in tutto uecchia. Lauisi,& nettisi d'ogni sporcitia;netta & lauata che sarà a piu acque,si scolerà per un colatoro,una parte se ne farà bollire con uin bianco,et acqua, tanto dell'uno quanto dell'altro, & zuccaro, et uno stecco di cannella intiera, l'altra parte si pesterà nel mortaro stemprandola nel brodo doue è cotta,l'altra si passerà per la stamigna,incorporisi ogni cosa, et facciasi leuare un solo bollo, et facciasi poi la zuppa nel modo dell'altre. Di farla soda o liquida sarà in arbitrio,et si puo ancho far semplice senza pestarla nel mortaro,seruasi calda.In questo modo si puo fare del zibibbo,et delle altre uue secche,prime dell'anime.*

Per fare Berlingozzi. Cap. CXXXVIII.

PIGLINOSI *diece uoue fresche sbattute,impastinosi con fior di farina, di modo che rimanga piu tenera che soda, et rimenisi per un quarto d'hora, facciasi poi una ciambella tonda,et diasile tre tagli,pongasi al forno che sia piu caldo sopra che sotto,et sia ben netto,et quando saranno alzati, si darà il colore con rossi d'uoue battute,et con acqua di rose,subito ui si butterà sopra il zuccaro, et cotto che sarà,si seruono caldi.Gli si puo dare anchora il colore prima che si metta nel forno.*

Per far zuccarini a foggia di ciambelle. Cap. CXXXIX.

PIGLISI *zuccaro fino fatto in poluere', et habbianosi chiare d'oue fresche battute,mettanosi in un catinello,et pongasi in esse chiare tãto zuccaro quãto ne possono portare,cioè che uengano in pasta soda, et d'essa pasta se ne faranno ciambelle, lequali si pongano in una tortiera a cuocere che sia spolueriz̃zata di farina,o onta di cera bianca,facciansi cuocere con poco foco sotto, et alquanto piu di sopra,uogliono poca cuocitura,percioche per uigor delle chiare d'uoua sgõfiano,et rimangano leggiere; con esse si puo mettere un poco di acqua di rose, e muschio a beneplacito.*

Per fare ciambellette con uoua. Cap. CXL.

PIGLINOSI *diece uoue fresche, et oncie sei di zuccaro fino,et impastisi fior*

Digitized by Google

fior di farina, quanto eſſe uoua poſſan portare, & ſia la paſta ſoda, & rimenino ſi per un'hora, hauendoſi auuertenza di non mettere farina quando ſi rimenano, ne quando ſi fanno, ma ongaſi la mano con oglio di mandole o con uin greco, & come ſon fatte ponganoſi in acqua bollente, & laſciſino bollire fin'a tanto che uẽgano di ſopra. Cauinoſi con una cocchiara forata, & mettanoſi in un ceſto, laſcinoſi colare, & rifreddate che ſaranno ſi accommodino ſu le tortiere, lequali ſiano ſparſe, & non troppo alte di ſponde ſenza coſa alcuna ſotto, & ui ſi accommodino dentro per ordine le ciambelle, faccianoſi cuocere al forno temperato, il qual forno ſia piu caldo di ſopra che di ſotto, & prima che ſi cauino dal forno, ſi darà loro la roſa con una piuma bagnata in chiara di uoue freſche, & ſeruinoſi a beneplacito.

Per fare cialdoni con mollica di pane, & zuccaro. Cap. CXLI.

PIGLISI mollica di pane bianco, & facciaſi ſtare in molle nell'acqua fredda, & paſſiſi per lo ſetaccio, impaſtiſi con fior di farina, & acqua di roſe, zuccaro, & acqua ſemplice, e roſſi d'uoue freſche, perche altrimente non ſi potrebbe fare il cialdone, facciaſi la paſta liquida, & ſoda, ſecondo che ſaranno i ferri, giungendoui un poco di maluagia, & faccianoſi i cialdoni, & uolendoli con polpe di petto di cappone aleßate con acqua & ſale, peſtinoſi eſſe polpe nel mortaro di marmo, e ſtemperinoſi con un poco d'acqua fredda, & paſſinoſi inſieme con la mollica di pane per lo ſetaccio, & meſcolinoſi inſieme con l'altre materie, & faccianoſi i cialdoni. Si poſſono anchora fare con latte di mandole, & roſſi d'uoue.

Per fare morſelletti, cioè moſtaccioli alla Milaneſe. Cap. CXLII.

PIGLISI quindeci uoue freſche, & battanoſi in una cazzuola, & paſſinoſi per lo ſetaccio con due libre & mezza di zuccaro fino fatto in poluere, et mezza oncia di anici crudi, ouero pitartamo peſto, & un grano o due di muſchio fino, & mettanoſi con eſſe libre due & mezza di farina, & battaſi ogni coſa per tre quarti d'hora, di modo che uenga la paſta come quella delle frittelle, & laſciſi ripoſare per un'quarto d'hora, & ribbattaſi un'altra uolta, poi ſi habbiano apparecchiati fogli di carta fatti a lucerne onti, ouero tortiere alte di ſponde con cialde ſotto ſenza eſſere bagnate di coſa alcuna, & dapoi mettaſi eſſa paſta dentro le lucerne, o tortiere, et non ſia d'altezza piu che la groſſezza d'un dito, et ſubito ſi ſpolueriz zino di zuccaro, & ponganoſi nel forno che ſia caldo, ouero quelle delle tortiere, cuocanoſi come le torte, & come tal paſta ſarà ſgonfiata, et haurà in tutto perſo l'humidità, & ſarà alquanto ſodetta, cioè ſia come una focaccia tenera, cauiſi della tortiera o lucerna, et ſubito ſi taglino con un coltello largo et ſottile, a fette larghe due dita, et lunghe a beneplacito, et rimettanoſi nel forno

Digitized by Google

no con fogli di carta sotto a biscottarsi, riuoltandoli spesso, però il forno non sia tã to caldo come di sopra, & come saranno bene asciutte, cauinosi, & conseruinosi perche sono sempre migliori il secondo giorno che il primo, & durano un mese nel la lor perfettione.

Per fare morselletti, cioè mostaccioli in un'altro modo. Cap. CXLIII.

PIGLISI biscotto fino fatto di pan bianco, pestisi nel mortaro, & passisi per lo setaccio fisso, babbianosi dapoi dodeci uone fresche, & battanosi bene con due oncie di greco, o di maluagia, et due oncie di licuido fresco, e due libre di zuccaro fino, fatto in poluere, et diece oncie del sopradetto biscotto pesto, et passato, et per un'hora battasi ogni cosa insieme con due grani di muschio, et poi tengasi l'ordine di fare, et cuocere che si tiene nel capitolo sopradetto, et babbiasi auuertenza che non uogliono il foco tanto gagliardetto, et uerranno del colore delli mostaccioli, et tali biscotti si usano a mangiare il Verno con buon uino.

Per fare Vermicelli di butiro. Cap. CXLIIII.

PIGLISI il butiro fresco che se sarà il mese di Maggio, sarà assai meglio che d'altri mesi, et passisi cosi fresco per la siringa, sbruffandolo d'acqua di rose com'è passato, et seruisi con zuccaro fino pisto sopra, et essendo il butiro di piu giorni, lauisi in piu acque fresche, et l'ultima acqua sia di rose, pestisi poi nel mortaro con dieci rossi d'uouo duri per ogni libra di butiro, e tre oncie di zuccaro, et pesta che sarà ogni cosa passisi per la siringa o per il foratoro, et d'esso butiro se ne potranno fare diuersi lauorieri con la siringa, secondo il giuditio, et disegno che hauerà il Cuoco.

Per fare capi di latte. Cap. CXLV.

PIGLINOSI diece boccali di latte di uacca munto di quel giorno, et facciasi scaldare, et dapoi compartiscasi in diuersi uasi di legno, o di rame stagnati che tengano un boccole l'uno, et lascinosi stare in loco fresco fin'a tanto che saranno la crema, cioè la telerina di sopra, e con la cocchiara leuisi la detta telerina ch'è il capo di latte, et mettasi in piatti, et quando si seruono spoluerizzinosi di zuccaro fino, et ogni uolta che si uorrà leuare essa telerina facciasi riscaldare il latte, e tẽgasi l'ordine di compartirlo in uasi come è detto di sopra, et uolendo portare essi capi di latte di loco a locco, mettansi in uasi di terra, o di uetro, tenendoli turati per rispetto dell'aere che li farebbe uenire rossi, et agri.

Per

Digitized by Google

Per fare ricotte con mandole ambrosine, & seme di mellone. Cap. CXLVI.

PESTINOSI *libre due di mandole che prima siano state in molle in acqua fredda, et monde, con oncie quattro di seme di mellone similmente monde, et una libra et mezza di zuccaro fino, stemperãdosi con brodo consumato et chiaro, fatto di luccio fresco, et non hauendo luccio, spigole, et mancando pesce, pigliſi brodo di piedi di capretto, et passisi per lo setaccio, facciasi poi cuocere al modo che s'è cotto l'amido nel cap. 79. giungendoui un poco d'acqua di rose, et come sarà soda, pongasi nelle forme delle ricotte fatte di uimini, & mettanosi in loco fresco. Quelle che son fatte con brodo di pesce si seruono ne i giorni quadragesimali, et quelle che son fatte col brodo di piedi di capretto si seruono in giorni grassi con zuccaro fino, et fiori sopra.*

Per cuocere uoua in diuersi modi, & prima

Per cuocere uoua per beuere con acqua calda. Cap. CXLVII.

SI *tiene che l'uoua delle galline nostrali siano le migliori di tutte l'altre uolaterie, e tanto piu quanto essa gallina sarà pasciuta di grano, et non di herbe, et se si uorranno per beuere uorranno esser nate in quel giorno, et habbiasi un naso d'acqua che bolla, et ponganouisi dentro l'uoua, et subito tirisi il naso in dietro, et cauinosi l'uoua, et facciasi un buscietto da un canto dell'uoua, et ritorninosi nel naso, et si uedrà uscir fuora il chiaro, et quando l'uoua saranno state dentro per tanto spatio quanto si dice il credo, si caueranno, et tocchisi quel chiaro che sarà fuori del buscio, che se sarà sodo sarà cotto, si può ancho far proua con il coltello, se saranno cotte, battendosi con la costa d'esso coltello, che se esse uoua non si romperanno, et resisteranno alla botta, saranno cotte, ma per contrario se si romperanno, non saranno cotte, però quelle del buscio son piu sicure. Si possono ancho cuocere al calor del foco, et come ritiraranno il sudore a se, saranno cotte.*

Per cuocere voue sparse in acqua. Cap. CXLVIII.

PIGLISI *l'uouo nato di quel giorno, et rompasi con destrezza in un naso, oue sia un poco di acqua chiara fredda. Ilche si fa, perche quando si metterà nell'acqua che bolla, piu facilmente l'uouo uada al fondo, et si cuopra, et il chiaro stia raccolto insieme; coperto che sarà di modo che resti cãdido, et il resso nõ sia rotto, cauisi l'uouo cõ una cocchiara piana. Ilche si fa, pche se la cocchiara hauesse buschi, le chiare intrarebbeno ne i buschi, et impedirebbeno che non si potrebbe mettere nel piatto. Seruinosi con agresto sopra, et zuccaro, o con sugo di melangole,*

Digitized by Google

melangole, et se ui si uorranno alcune fettoline di pane unte di butiro nel piatto, ui si potranno ponere.

Pe cuocere voue sparse in un'altro modo. Cap. CXLIX.

PIGLINOSI l'voue cotte nel modo di sopra, et habbiasi apparecchiato il piatto con alcune fettoline di pane sotteſtato, et ponganouisi l'voue sopra, habbiasi poi un sapore fatto di sugo di melangole, agresto chiaro, et zuccaro, uua passa, et butiro bollito insieme, tinto di zafferano, et pongasi sopra, et nel tempo dell'Estade in loco di agresto chiaro, agresto mondo senza anime, la primauera in loco dell'uua passa, uua spina, seruinosi calde con zuccaro et cannella sopra.

Per far voue sparse nel latte di Capra. Cap. CL.

PIGLISI il latte fresco colato per lo setaccio, facciasi leuare il bollo pian piano, ponganosi l'oua dentro nel modo che s'è fatto di sopra, lascinosi cuocere, habbianosi piatti con fettoline di pane bagnato di quel latte, che uien sopra, ponganosi poi l'uoua sopra il pane con zuccaro, et acqua di rose.

Per fare uoue sperdute nel vin bianco. Cap. CLI.

PIGLISI un boccal di uin bianco dolce, facciasi bollire in un uaso di terra inuetiato, o di rame bene stagnato con una libra di zuccaro, et ponganouisi l'uoue fresche a cuocere nel modo detto nel cap. 148. et bagninosi le fettoline di pane sotteſtato con esso uino, et un poco di butiro fresco, accommodate l'voue sopra il pane si spoluerizzeranno di zuccaro, et cannella. Questa uiuanda si usa di uerno piu che d'altro tempo. Seruisi calda.

Per cuocere rossi d'voue sparse nel zuccaro. Cap. CLII.

CHIARIFICATO che sarà il zuccaro, pongasi in un tegame di argento o di rame bene stagnato, o in piatti di argento, et facciasi scaldare, et come sarà caldo il zuccaro, ponganosi dentro rossi d'uoue, et meitanisi un poco d'acqua di rose, diauisi il calore di sopra con la pala focata, o col coperchio di torta. Seruinosi tal uoua nel proprio tegame con zuccaro, et cannella sopra. Si possono anchora cuocere con le chiare.

Per cuocere voue ripiene. Cap. CLIII.

PIGLINOSI l'uoue nate di due giorni, perche il fresco quando è cotto malamente si monda, et la maggior parte si attacca alla scorza, facciansi cuocere

Digitized by Google

cere nell'acqua calda, di modo che uenghino dure; & cotte che saranno, pongansi nell'acqua fredda, & mondinosi, & monde che saranno si taglieranno per mezzo, & si cauerà il rosso, & pestisi il rosso nel mortaro con pasta di marzapane, et rossi d'noue crude, zuccaro, & cannella, menta, maiorana, pimpinella, una pasa prima cotta in acqua, & d'esa compositione empianosi le chiare, et ponganosi in una tortiera con il pieno in sù, nella qual tortiera sia grasso di cappone liquefatto o butiro, diasigli il foco sotto e sopra, riuolgendole sottosopra, & quando si uorranno seruire, habbiasi a pparechiato un sapore di mandole ambrosine peste nel mortaro, stemperato con l'agresto chiaro, et zuccaro, et esso sapore sia cotto in un tegametto separato con grasso di cappone o butiro, et cosi caldo mettasi di sopra. Si posono ancho seruire senza esso sapore con sugo di melangole, et zuccaro sopra.

Per cuocere voue frittellate. Cap. CLIIII.

PIGLINOSI l'voue fresche, et habbiasi butiro fresco colato di modo, che non ui resti fondaccio, facciasi scaldare nella padella, e tengasi il manico della padella alto, accioche il butiro sia tutto raccolto, & l'uoue piglino bella forma, mettanosi l'uoua nel butiro tepido, & lascinosi cuocere pian piano, et con la cocchiara spargasi il butiro caldo sopra i rossi, perche si uenghino a coprire, cauinosi senza esser uolati con la cocchiara aguzza, seruinosi cosi calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra. In questo modo si potrebbe fare con grasso di cappone, o d'oca liquefatto, & con li medesimi liquori si possono cuocere in tegametti di rame stagnati, o d'argento, ouero in piatti d'argento, & seruirle in essi uasi.

Per far cannoncini d'voue fresche. Cap. CLV.

BATTANOSI diece noua, & habbiasi una cocchiara, che non tenga piu d'un uouo, & una padella da frittate, non troppo grande onta di butiro, et dentro quella si ponga quel cocchiaro pieno d'noua, et facciasi una frittata quanto è larga la padella, pongasi sopra la frittata zuccaro, & cannella, & una pasta cotta, riuolgasi in suso, a modo di cialdoni. A questo modo si faranno l'altre, & si poneranno l'una sopra l'altra spoluerizzate di zuccaro, & cannella, & sugo di melangole. Tagliasi la punta delli cannoncini, acciochè tutte siano pari, et facciansi stufare tra l'un piatto, et l'altro con un poco di butiro, & zuccaro, et sugo di melangole, et acqua di rose, et seruinosi calde.

Per fare frittata uerde. Cap. CLVI.

BATTANOSI l'uoua, passinosi per un foratoro con un bicchiero di sugo fatto di biete, e spinaci, et un poco di sale, facciasi la frittata con butiro fresco senza essere riuoltata, acciò rimanga piu tenera, ricolgasi solo cõ la cocchiara aguzza, et riducasi nella padella che sia tonda col piatto sopra quando sarà cotta,

et

Digitized by Google

& riuoltisi la padella sul piatto. Seruasi calda con un poco di sugo di melangole sopra & zuccaro. In questo modo si potranno fare frittate senza sugo, ponendoui un poco d'acqua, acciò, uenga tenera.

Per far frittata con mandole. Cap. CLVII.

PESTINOSI nel mortaro mandole ambrosine monde, stemprinosi con acqua chiara, passinosi per lo setaccio, laqual passatura sia piu tosto soda che tenera, rimescolinosi con noue, battendole molto bene, & ripassando ogni cosa per lo foratoro, facciasi la frittata con butiro fresco, ui si può ancho mettere un poco di zuccaro fino a beneplacito. Seruasi cosi calda con sugo di melangole, & zuccaro sopra. Si può ancho fare con polpe di cappone peste nel mortaro, & pignoli pesti in loco di mandole, & tal frittata uuol essere abbondante di butiro, acciò che non si attacchi.

Per fare frittata con diuerse herbuccie. Cap. CLVIII.

PIGLINOSI noua d'un giorno, & battanosi con un poco di sale, giungasi con esse menta, & maiorana, pimpinella, acetosa, & petrosemolo, pesta ogni cosa, & mescolata insieme, et & facciasi frittata, & seruasi cosi calda con zuccaro sopra, & in loco di herbuccie nel mese d'Aprile & di Maggio si possono mettere fiori di sambuco freschi.

Per fare frittata nell'acqua. Cap. CLIX.

PIGLINOSI noue d'un giorno, battanosi, & passinosi per lo setaccio con il bicchiero di sugo fatto di cime di spinaci, & biete, habbiasi una cazzuola o bastardella piena d'acqua, che bolla con sale, & butiro, & ponganouisi dentro l'ouata, cuoprasi il uaso per un poco, & con la cocchiara uadasi ricogliendo la frittata sparsa, & riducasi in una palla, & essa palla pongasi in un foratoro, & lasciasi colare, & come sarà colata, seruisi in piatti con zuccaro, & cannella sopra, & se non si uolesse con il sugo, pigliasi menta, & maiorana, & pimpinella battute minute insieme con esse. In questo modo si può fare la frittata d'ouo solo, & ancho con mandole peste, con fiori di sambuco.

Per fare zuppa di latte di Capra. Cap. CLX.

PIGLISI il latte di capra fresco, & per ogne foglietta tre oncie di zuccaro fino pesto, e tre oncie di butiro, & facciasi leuare il bollo insieme, habbiasi poi mollica di pane tagliata in fette accommodate nel piatto, & bagnisi con esso latte due uolte fin'a tanto che il pane l'habbia sorbito. Seruasi poi con zuccaro fino, & con un gioccio d'acqua di rose sopra. Il simile si può fare del latte di mandole ambrosine.

Per

Digitized by Google

Per far zuppa con butiro fresco, la qual si chiama dal uulgo butirata. Cap. CLXI.

NEL *mese di Maggio si fa tal uiuanda. Piglinosi fettoline di pane di grossezza d'una costa di coltello, et di larghezza tre dita, facciansi stare nel forno o nel la tortiera; pigliſi poi un piatto d'argento alquanto fonduto, ouero un tegametto di argento, o di rame stagnato dentro, con butiro, facciasi un suolo di sette di pane spoluerizzate di zuccaro fino, et altrettanto butiro freddo, & cosi si faranno due o tre suoli, facciasi poi cuocere con poco foco sotto & sopra, come si fa alle torte, facendoui la crostata di zuccaro, & acqua di rose.*

Per far pottagetto di latte di spigole. Cap. CLXII.

PIGLISI *latte di spigole col fegato tagliato in pezzi, et lauisi molto bene, ponganosi in una bastardella, o caldarina cõ oglio di mandole dolci, o butiro, o con oglio d'olive perfetto, facciasi soffriggere piau piano, giungendoui brodo di altro pesce, che non sia salato, o acqua tanto che stia coperto, facciasi bollire con un poco di sale, giungendoui agresto intiero mondo senza anime, ouero uua passa con un poco di agresto chiaro, et uin bianco, et un poco di herbuccie tagliate, cioè menta, maiorana, per darui il colore. In questo modo non hauendo le spigole, si può fare del latte, el fegato dell'ombrina, et dello storione, et del luccio. Cosi si può accommodare ogni sorte di pesce in pottaggio concesse dal Phisico.*

Per far pottagetto d'uoue di trutta. Cap. CLXIII.

PIGLINOSI *l'uoua della trutta piu fresche che si può, lauinosi, et ponganosi a bollire per un quarto d'hora nell'acqua, et leuisi quella pellicina, di modo che uengano a foggia di piselli, facciansi in pottaggino nel modo che s'è fatto di sopra, eccetuando l'agresto intero, et l'uua passa, in loco delle quali si metterà un poco di uino, et un poco di agresto chiaro. Seruanosi con fettoline di pane sutto.*

Per fare un pottaggetto di gongole, e telline. Cap. CLXIIII.

PIGLINOSI *le gongole o telline, che siano fresche, facciansi aprire sopra la pala, ouer si tuffino nell'acqua calda cõ una rete o saluietta, lasciandole fin'a tãto, che siano aperte, cauinosi dalla scorza, riccolgendo quell'acqua, che u'è dentro, colisi l'acqua p la stamigna, et esse si lauino con l'acqua tepida per rispetto del l'arena, põganosi in una caldarina ouero bastardella con oglio di mandole, o d'olive dolci, o butiro, cõ la sua acqua, che s'è saluata, cõ un poco di uin bianco, et agresto, zafferano, et cannella, et un poco di mandole peste, et menta, et maiorana,*

Digitized by Google

et petrosemolo battuto, facciasi leuare il bollo, et seruinosi calde. Il simile si potrà fare delle peuerazze, et padelle, et d'ogni altra sorte di animalletti di scorza.

Per fare un pottaggetto di ostreghe. Cap. CLXV.

PIGLINOSI *l'ostreghe fresche, faccianosi aprire su le bragie, et ricolgasi quell'acqua, ch'è dentro alle scorze, et pigliſi la parte piu tenera, et piu biãca, ponganosi in una caldarina, o bastardella con oglio d'oliue dolci, o d'amandole dolci, faccianosi soffriggere pian piano, giungauisi l'acqua ch'è uscita con un poco dell'altra, tanto che stiano coperte: pestisi un poco di mandole con la parte piu negra, la sfogliatura, et passisinosi per un foratoro con un poco di agresto chiaro, et uin bianco, et ogni cosa si mescoli insieme con un poco di cannella, et pepe, se dal Phisico sarà conceſso, facciasi bollire per un quarto d'hora. Seruanosi poi calde. Si può fare anche senza mandole, et solo con un poco di berbuccie battute.*

Per far pottaggetto di Lumache. Cap. CLXVI.

PIGLINOSI *le lumache serrate il uerno, per essere piu purgate in quella stagione, faccianosi alessare nell'acqua per due hore, cauinosi dalla scorza, lauinosi con acqua et sale, per cauarne la uiscosità, rilauinosi con piu acque fredde, taglinosi in pezzuoli, o lascinosi intiere, tengasi l'ordine sopradetto nel cuocerle, ponendo con esse un poco di menta, pepe, e cannella, perciochè tal uiuanda le richiede, et cotte che saranno giungauisi un poco di agresto chiaro, et si seruiranno con fettoline di pane sotto. In questo modo si potrà fare con le scorze, hauendole però prime cauate, et nette dalla sporcitia, et dapoi rimesse dentro nella scorza.*

Per fare pottaggetto di Rane senza ossa. Cap. CLXVII.

PIGLINOSI *le rane purgate nel mese di Giugno, et per tutto l'Autunno, faccianosi lessare nell'acqua semplice con un poco di sale, cauinosi dal brodo, et rimettanosi nell'acqua fredda, piglinosi le polpe, faccianosi soffriggere con oglio o butiro in un tegametto pian piano, giungendoui acqua, et sale a bastãza, et agresto intiero, mondo, senz'anime, menta, maiorana, et pimpinella, et petrosemolo battuto con un poco di mandole peste, o pan grattato: per fare spesso il brodo faccianosi cuocere, et si potrà dare il colore con un poco di cannella, et zafferano, et in loco di mandole, et pan grattato, si potrà fare spesso il brodo con rossi d'noua, secondo i giorni; si possono anche battere minute dapoi che son lessate, ma perche le coscie delle rane sono piccoline, et di natura separate l'una dall'altra, rare uolte si battono. Seruanosi caldi.*

Per

Digitized by Google

Per far pottaggetto di Tartarughe di terra. Cap. CLXVIII.

PIGLISI *la tartaruga nel tempo della ſpica, che per tutto l'Autunno è perfettiſſima, & la femina è migliore del maſchio, tagliſi la teſta, (che ſi uedrà per iſperienza fatta che il corpo ſtarà per un giorno uiuo ſenza la teſta), & per far che ſia piu frolla, pongaſi al foco con acqua fredda, e tengaſi coperto il uaſo, & facciaſi bollire per due hore, & piu o meno ſecondo la groſſezza, cotta che ſarà, rimettaſi nell'acqua fredda, & cauiſi dalla ſcorza, & pigliſi la parte migliore che ſon l'oua, et il fegato, & facciaſene un pottaggio nel modo delle rane; ma ſi hauerà auuertenza al fiele, percioche a pena ſi può uedere nel fegato, e ſtan nella parte groſſa. Si può ancho aprire ſubito che le ſia tagliata la teſta coſi cruda, & pigliar la carne prima della pelle, et farla ſoffriggere nel butiro, o ne gl'oglio pian piano, giungendoui brodo di peſce, o acqua et farne un pottaggio al modo ſopradetto, ma uuole aſſai piu cuocitura, & molte uolte l'oua, che ſi trouano ineſſe teſtudini ſono con la ſcorza di groſſezza d'uouo di qualia, & hanno il roſſo, et chiaro come l'altre uoua. Si poſſono ancho frigger in per fettiſſimo oglio, eſſendo prima infarinate, & coprirle di ſalza uerde, & d'altri ſapori. Il ſimile ſi può fare della lumaca, delle rane, delle code, & zanche de gambari. Si hauerà auuertenza che le tartarughe d'acqua dolce che ſono negre, & hanno la coda, non ſono di quella bontà che quelle di terra, che ſon fatte a ſcacchi, & hanno ſolo un moccion di coda.*

Per far pottaggetto di Prugnoli. Cap. CLXIX.

PIGLINOSI *i funghi chiamati prugnoli nella Primauera, ch'è la loro ſtagione, nettinoſi, & lauinoſi bene per riſpetto dell'arena, ponganoſi a ſoffriggere nel butiro, o oglio d'oliue pian piano in una baſtardella, o in altro uaſo, riuolgendoli alcune uolte, perche eſſi fanno brodo da ſe, peſtiſene una buona preſa, quanto ſi può pigliare con una mano nel mortaro, e ſtempriſi con acqua calda in modo che non ſiano troppo chiari, ponganoſi nel uaſo, doue ſono i prugnoli non peſti, & facciano ſi bollire inſieme cõ un poco d'agreſto chiaro, et prima che ſi uogliono ſeruire, mettauiſi un poco d'herbette tagliate minute. Seruanoſi poi caldi, con fettoline di pane ſotto, la cagione perche i prugnoli ſi peſtano nel mortaro è, perche habbiano piu il ſapor loro, percioche eſſendo incorporati con altra materia, non ſono coſi buoni.*

Per fare ſtufate di lampredozze del Teuere. Cap. CLXX.

PIGLINOSI *le lampredozze nella Primauera, & leuiſi quella uiſcoſità ch'è ſopra di loro, con l'acqua calda, in modo che rimãgano ben nette, & cauiſi il ſangue con un coltellino, & quel ſangue ſi ricolga, & le lamprede ſi mettano*

Digitized by Google

in un tegametto con oglio di mandole dolci, o d'oliue, facendosi pian piano soffriggere con foco sotto & sopra, riuolgendole, & come saranno soffritte, per un quarto d'hora, colisi la maggior parte dell'oglio, & laſciſi lo ſpeſſo, ch'è nel fondo con le lampredozze. Habbianoſi poi mandole ambroſine torate peſte nel mortaro con un poco di moſtaccioli, & zuccaro, & uua paſſa, ſtemprinoſi con uin bianco, & ſugo di melangole, & paſſinoſi per la ſtamigna, di modo che ſiano liquide, meſcolinoſi con il ſangue, che s'è raccolto, et quell'oglio, et quella ſpeſſatura ch'è rimaſta nel fondo, et ogni coſa ſi metta con le lamprede, facendoſi bollire pian piano fin'a tãto che hauerãno preſo un poco di corpo. Seruanoſi coſi calde cõ un poco di cannella ſopra. Si potrebbeno anchо ſeruire ſenza ſapore, cotte che ſaranno nell'oglio ſopradetto ſcogliſi l'oglio, ſtemprisi il ſangue cõ ſugo di melangole, e buttiſi nel tegametto con un poco di zuccaro, dando la uolta col cocchiaro, et ſeruanoſi calde. Si poſſono anchо cuocere ſu la graticola, ſenza eſſere loro cauato il ſangue, ma ſolo lauandole, e riuolgendole, e bagnandole con una ramella di roſmarino bagnata in oglio, e come ſaranno cotte ſeruanoſi con un poco di zuccaro, e ſugo di melangole ſopra, et ſe ſi uoleſſero in paſticcetti, nette che ſaranno ponganoſi nella caſſetta con un poco d'uua paſſa, et un poco di butiro, et come ſaranno preſſo a cotte, babbiaſi il ſapore ſopradetto del tegame fatto di mandole torate, et mettaſi detro per lo buco di ſopra, facendole finire di cuocere, ſeruaſi caldo. Si poſſono anchо fare in paſticci con herbicine, menta, maiorana, berba acetoſa, et pimpinella battute, et prugne ſecche o uua ſpina.

Per fare pottaggetto di ſarde freſche ſenza ſpina. Cap. CLXXI.

PIGLINOSI *le ſarde freſche ſcagliate, et nette, leuate le teſte, et le code, et partite per mezzo, et cauate le ſpine, ponganoſi in un tegametto di rame ſtagnato, o di terra con oglio d'oliue buono, et con un poco di uin greco, et acqua, et ſale a baſtanza, in modo che le ſarde ſtiano coperte d'un dito di uantaggio, faccianoſi bollire, et nell'ultimo pongauiſi menta, et maiorana, pimpinella, et herbette ſaporite a beneplacito, et ſe ſi uorrà porre un poco di latte di mandole, per dar corpo, ſarà in arbitrio; nel tempo della Primauera ui ſi ponerà un poco d'uua ſpina, l'Eſtade agreſto mondo ſenz'anime, l'Autunno, et il Verno dell'uua paſſa, et un poco di uino. Si potrebbe anchо fare coſi intiero ſenza eſſerne cauata la ſpina.*

Per fare un pottaggio di ſarde freſche in un'altro modo. Cap. CLXXII.

PIGLINOSI *ſarde freſche leuate le teſte, code, ſcaglie, e ſpine, et lauinoſi a piu acque, et faccianoſi ſtar per mezzo quarto d'hora nell'acqua calda, acciò ſi leui tutta quella pelliſina, et rimanga ſoda quella polpa bianca. Cauinoſi d'eſſa acqua calda, et laſcinoſi ſcolare, peſtinoſi nel mortaro con due oncie di mollica di pa-*

ne

Digitized by Google

ne imbeuerata in latte di mandole caldo, et per ogni libra di sarde due oncie di pasta di marzapane, et non essendo giorno di uigilia due noue fresche; pesta che sarà ogni cosa, ponganouisi due oncie d'una passa, o una spina, o agresto intiero senza pelle, e senza anime, (ilche sarà secondo i tempi) e una brancata d'herbette taglia te minute, et un poco di sale, et zafferano; et ridotta che sarà ogni cosa insieme, habbiasi apparecchiata una caldaretta, o bastardella con acqua tinta di zafferano, et sale, et butiro, o oglio che bolla, et pongasi dentro tal compositione ridotta in una palla, o in forma di casciotto, et lasciasi cuocere per lo spatio di mezz'hora, et poi seruasi con quel brodo di pesce che non sia troppo salato, et facciasi cuocere nella bastardella con butiro fresco mescolandola di continuo fin'a tanto che pigli corpo, et poi seruasi così caldo. Di questa compositione se ne potrebbeno fare ra uioli senza spoglia, et pallotte sotteslate nel modo che si dice nel seguente cap.

Per fare pallotte di polpe di sarde sotteslate. Cap. CLXXIII.

PESTINOSI le sarde fresche, priue di testa, coda, scaglie, e spine, lauinosi, et così crude taglinosi con li coltelli minute con herbette, e fior di finocchio uerde o secco, mescolando con esse sugo di melangole, ouer agresto chiaro, et un poco di sale, et zuccaro, e spetierie dolci, se sarà concesso dal Phisico, et di tal compositione facciansene pallotte di grossezza d'un rosso d'uouo duro, et mettanosi nella tortiera, doue sia oglio di mandole dolci, o butiro, et diauisi una calda sotto, et sopra come si dà alle torte, et soffritte che saranno, giunganisi tanto brodo d'altro pesce, o acqua tinta di zafferano che stiano mezze coperte, et una spina, o agresto, et herbuscie battute, et facciansi finire di cuocere, et cotte che saranno, seruansi con esso brodo, si possono sotteslare solo con oglio, sugo di melangole, et fior di finocchio, senza batterle.

Per fare pottaggio di polpe di Frauolini. Cap. CLXXIIII.

PIGLISI il frauolino che sia fresco, facciasi alessare con acqua semplice, et nō sia però in tutto cotto; cauisi, et lasciasi scolare, et con diligenza leuisigli la pelle, et la spina, battanosi le polpe cō li coltelli sopra una tauola, et cō mēta, maiorana, pimpinella, et altre herbette, et cō noua, zuccaro, et una passa se ne farà corpo, et facciasi in forma di casciotto, ouer di rauioli, cuocasi con brodo fatto di butiro, et sale, ma se si uorrà fare a foggia di carne battuta solo con l'una passa, et con l'agresto senz'anime, et senza pelle, ouer con una spina, (ilche sarà secondo i tempi), et darui il colore con un poco di zafferano nell'ultimo, se sarà giorno di magro, et non di uigilia, ui si potranno mettere rossi d'uoua battuti, et herbicine, ma perche la polpa del frauolino di natura è bianca, comparisce assai meglio senza herbette. In questo

Digitized by Google

modo si può fare della polpa della triglia, della spigola, et dell'aurata, della trotta, & del carpone, del pesce persico, et del pesce cappone, perciochè questi sono i pesci men uiscosi. è ben uero che si potrebbe anchor fare del luccio, dello storione, et dell'ombrina, ma quando i sopradetti pesci non saranno piu grossi che del peso d'una libra fin alle due, saranno molto uiscosi, et segnalatamente, se saranno presi in buone acque, & non ne i stagni, o pantani. In giorno di uigilia in loco di butiro, si adoprerà oglio di mandole dolci.

Per fare polpette di Spigole ripiene, cotte nello spedo, & in diuersi modi. Cap. CLXXV.

PIGLISI *la spigola fresca, scagliſi, e poi si laui, e tagliſi la polpa per lungo con un coltello sottile in modo che non si tocchi l'incorporatura, & in essa polpa non restino spine, ma uolendo essere sicuro delle spine pigliſi la parte della coda fin'al bellico, et tagliate che saranno esse polpe battanosi con la costa del coltello dalla parte doue non è la pelle, e spoluerizzisi di sale, & fior di finocchio, riuolganosi poi esse polpette con la cotica in sù, et empiasi d'una compositione fatta di sarde battute come si dice nel cap. 173. delle pallotte di sarde, ouero della medesima polpa di spigole battute con herbuccie, et fior di fior di finocchio fresco o secco, mescolato con sugo di melangole, et sale, et un poco di spetie dolci, et piene che saranno, riuolganosi in sù, facendo che la polpa rimanga di fuora, mettanosi poi in un tegametto di rame, doue sia oglio, & diasigli una calda, tato che siano fermate, cauinosi, e lascinosi rifreddare, et inspedinosi con uno spedo sottile tramezzate con foglie di saluia o di lauro, & facciansi cuocere con foco alquanto gagliardetto, facendo la crostata di fior di farina, & zuccaro, o di pan grattato, et cotte che saranno, seruanosi calde con un saporetto sogra, fatto di sugo di melangole, & zuccaro, et uolendosi su la graticola, inspedate che saranno, facciansi cuocere, bagnandole alle uolte con oglio, aceto, & mosto cotto, & riuolgendo le spesso. Cotte che saranno, seruanosi col medesimo sapore; ma uolendole sottestiate, accommodate che saranno nel tegame, come s'è detto di sopra, diasegli una calda fin'a tanto che siano fermate, & uolganosi, & facciasi che piglino un poco di coloretto da ogni banda, mettansi poi brodo di pesce, che non sia troppo salato, ma tinto di zafferano, tanto che stiano mezze coperte, & con esso brodo ui sia una spina, o agresto intiero, et berbette battute, et facciasi finire di cuocere nel modo che si cuoce la torta. Seruanosi poi cosi calde con il suo brodo, et non le uolendo con il brodo, come haueranno preso colore, facciansi finire di cuocere con un saporetto fatto con sugo di melangole, et zuccaro, et agresto chiaro, et seruasi con il medesimo sapore. In tutti questi modi si potrebbe fare del fragolino grosso, del corbo, del luccio, della trutta, et del carpione.*

Per

Digitized by Google

Per fare un pottaggetto di pesce Persico, con latte di mandole ambrosine Cap. CLXXVI.

PIGLISI *il pesce persico ch'è posche di fiume, & assai delicato, facciasi alessare con acqua, & sale, privisi della scaglia, & spina, facendo in modo che non gli resti spina alcuna, battasi con li coltelli minutamente, habbiasi dapoi apparecchiato latte di mandole ambrosine, fatto cõ acqua semplice, & zuccaro, põga si dentro la polpa battuta, & facciasi bollire con lento foco per un quarto d'hora et seruasi poi cosi caldo con una giocsia d'acqua di rose. Il simile si può fare della polpa del luccio, dell'ombrina, delli fraiolini, et del pesce cappone.*

Per far pottaggio di code, & zanche de Gambari. Cap. CLXXVII.

LE *zanche saranno sempre piu tenere della coda, pure pigliſi quel che piace, facciasi alessare il gambaro in acqua o in uino, mondisi la coda, e le zãche, canisi un neruetto, ch'è nella coda, perche quello lo fa esser dure, mettanosi in una cazzuola o bastardella, e faccianosi soffriggere con oglio di mandole dolci, o d'oliue, o butiro fresco, pestisi il corpo cõ la scorza in un mortaro, stempriſi cõ l'acqua, doue è cotto il gambaro, passisi per la stamigna, lasciſi riposare, pigliſi la parte piu chiara, mettasi con le code tanto che stiano coperte di due dita di uantaggio, faccianosi bollire per mezz'hora, et piu o meno secondo il bisogno con agresto intiero, o uua passa, ilche sarà secondo i tempi, et mettondosi l'uua passa, ui si metterà dell'agresto chiaro, con un poco d'herbuccie all'ultimo quando si uorrà seruire. Si può fare senza pestare il corpo del gambaro, ma questo si fa, perche habbia piu sapore, et odore, il brodo habbia colore, benche di Maggio per tutto Agosto le code, & zanche faranno il brodo piu rosso che d'altro tempo.*

Per far pottaggio di zanche, & code di Locuste. Cap. CLXXVIII.

PIGLISI *la locusta, facciasi alessare in acqua, uino, et sale, turisi il buco della coda con un poco di bambagia, ilche si fa perche l'acqua non entri dentro, la quale acqua la farebbe slegnosa, et le cauarebbe la bontà, et cotta che sarà piglinosi le zanche che sono assai piu tenere che la coda, battanosi minute sopra d'una tauola al modo che si batte la carne di uitella, giungasi con esse dell'uoue fresche, ma piu rossi che chiare, zuccaro, et cannella, menta, maiorana, et pimpinella battute, uua spina, o agresto che sia intiero, et mondo, senz'anime, o uua passa secondo i tempi, facciasi della composition ne una pasta a foggia di ricotta, et facciasi cuocere con brodo fatto d'acqua, sale, et butiro ò oglio di mandole, et seruasi nel modo delle fraiolone sopra scritte al cap. 174. et d'essa compositione se ne potranno fare rauioli senza spoglia, et seruirli con zuccaro, et cannella. Sopra la co-*

Digitized by Google

da della locusta sopradetta, monda che sarà, e tagliato il neruo, si potrà tagliare in pezzoletti, e tener l'ordine del gambaro soprascritto. Si può anchora battere con li coltelli, & con oglio, ouer butiro farla soffriggere, giungendoui brodo d'altro pesce, ouero acqua, & sale, cannella, & zafferano, e tutte l'altre materie che si sono poste nell'altre, eccettuando l'uoua, facciasi poi cuocere di modo che resti come la carne di uitella, & di queste compositioni se ne possono fare pasticcetti. Il simile si può fare del gambaro lione, & del granchio porro, che si troua nel mare Hadriatico.

Per accommodare Granchi teneri in piu modi. Cap. CLXXIX.

PIGLISI il granchio tenero nella Primauera, & nell'Autunno, de quali in Roma se ne trouano molti, & anchо in Venetia, ma sono assai piu picceli, et chiamanosi mollecche, infarinisi con fior di farina, friggasi con oglio o con butiro purgato. Seruasi caldo con sugo di melangole sopra. Si può anchо coprire di salza uerde in loco del sugo. In un'altro modo si possono accommodare cioè farne pottaggetti con oglio, o con butiro, & herbicine, con una spina, ouer con agresto senz'anime, o una passa: ilche sarà secondo i tempi. In questo modo si possono accommodare le locuste mutate, & li gambari lioni mutati, & ogn'altra sorte di gambari, & granchi mutati.

Per cuocere Luccetti su la graticola. Cap. CLXXX.

PIGLINOSI i luccetti che passino quattro oncie, mettanosi su la gratico la senza essere scagliati, ma solo cauati gl'interiori per la bocca, bagninosi con un rametto di rosmarino bagnato in oglio. Seruanosi caldi con una passa cotta, et zuccaro, & aceto sopra, & se si uolessero coprire d'agrestata, facciansi cuocere senza essere bagnati, spoglinosi della pelle quando si uogliono seruire, di modo che restino bianchi, quando si coprono dell'agrestata fatta di rossi d'uoua, agresto chiaro, zuccaro, & acqua di rose, ouer si copriano di salza uerde. In questo modo si può acconciare la triglia, il pesce persico, & ogn'altro pesce che non passi una libra se dal Phisico sarà concesso.

Per cuocere diuersi frutti cominciando dal Cotogno. Cap. CLXXXI.

PIGLISI il cotogno, si brustolisca nelle bragie, ouer mondisi con il coltello, cauinosi gl'interiori, piglisi tanto zuccaro fino quanto pesa esso cotogno stemperato con acqua chiara, mettasi ogni cosa in una caldarina, ouer pignatta, e facciasi che il cotogno sia coperto dal zuccaro stemperato con l'acqua di due dita di uantaggio, benche di natura il cotogno sta a galla, ma per fare che stia sotto, piglisi

Digitized by Google

glisi un fiecchetto, et ficchisi nel cotogno da un lato, che con esso si terrà nel fondo. In questo modo si uedrà la quantità della materia, perche se fosse poca non basterebbe, et se fosse troppa, non riuscirebbe. In un'altro modo si potrà fare, per ogni libra di zuccaro fino una libra d'acqua chiara, facciasi bollire pian piano: schiumandola con cocchiari di legno, o d'argento, et riuolgendolo quando è cotto da una banda all'altra con destrezza, & se si uorrà che la decottione fascia gelo, pongasi con esso delli pezzuoli d'altri cotogni. Seruasi poi in piatti con il suo liquor sopra caldo, o freddo a beneplacito.

Per cuocere un cotogno che sia alquanto sodo. Cap. CLXXXII.

PIGLISI il cotogno mondo in un delli sudetti modi, mettasi a bollire con tanto zuccaro fino quanto esso pesa, et acqua, et uin bianco tanto dell'una quanto dell'altro, et un poco di cannella intiera ammaccata, et nel cuocerlo si terrà l'ordine soprascritto, & seruasi a beneplacito. In questi due modi si potranno cuocere pere bergamotte, carouelle, et mele appie.

Per cuocere un cotogno in una pignatta. Cap. CLXXXIII.

PIGLISI un cotogno intiero mondato, & non uolendolo mondare, brusto liscasi nelle bragie, & leuisi la ruggine col uino. Cauinosi gl'interiori, & mettasi in un retino, o fazzolletto, et habbiasi una pignatta di terra inuetriata, che tenga tre boccali, et in essa pignatta sia un boccale di uino, oncie sei di zuccaro fino, un quarto di cannella intera, quattro chiodi di garofali, un poco d'acqua di rose, un terzo d'una noce moscata, et appicchisi quel fazzoletto o retino doue è il cotogno, con filo al pizzo del coperchio della pignata, et non bauendo il pizzo, facciasi un buco nel mezzo del coperchio, et per quel buco si passi il filo, et appicchisi in modo che non possa cascare, et mettasi nella pignatta di modo che non tocchi il uino, et sia lontano dal uino cinque dita. Cuoprasi la pignatta di modo che non possa fiatare, et facciasi bollire a lento foco lontan dalla fiamma per lo spatio d'un'hora, et piu o meno secondo la grossezza del cotogno, percioche esso cotogno s'ha da cuocere per uigor del fumo del uino quando bolle. Cotto che sarà si seruirà con zuccaro sopra, caldo o freddo a beneplacito. Si puo cuocere ancho senza zuccaro, et senza spetierie, et in loco di uino con acqua, et quel che sarà cotto con acqua si porrà in un piatto d'argento, ouer tegame di rame stagnato, o di terra inuetriato con la metà zuccaro di quel che pesa il cotogno, et due oncie d'acqua di rose, o d'acqua chiara, et facciasi bollire per un quarto d'hora in circa, et seruasi a beneplacito. Della decottione auanzata quando s'è cotto con il uino pongasi medesmamente drento altri pezzi di cotogno mondati bene, et fac-

Digitized by Google

cianosi cuocere. Si possono seruire, et farne sapore, passandoli per la stamigna o per lo setaccio.

Per cuocere un cotogno nello spedo. Cap. CLXXXIIII.

PIGLISI *il cotogno intiero, et cauinosi gl'interiori, di modo che non si rompa, habbiasi una cannuccia di grossezza di quel buscio del cotogno, et non hauendo cannuccia, spedisi il cotogno per banda, empiasi il buscio di zuccaro, et intorno al cotogno ponganosi due sfogli di carta, et ungasi la carta di fuori solo con butiro, facciasi cuocere a lento foco, seruasi poi caldo o freddo con zuccaro sopra, et se non sarà mondato, o brustolito, si monderà all'hora, et in esso cotogno si porranno alcuni stecchi di cannella per dentro, et ancho si può tagliare in fette grosse, et dapoi che sarà cotto, si porrà in piatti d'argento con zuccaro, et acqua rosa sopra con un poco di foco sotto, ouero dapoi che saranno piu di mezzi cotti nello spedo, fargli finir di cuocere con zuccaro, acqua, et uino in una pignatta, o caldarina.*

Per cuocere piu cotogni in una pignatta. Cap. CLXXXV.

PIGLISI *una pignatta nuoua risciacquata con aceto rosato, o uin bianco, et ponganouisi dentro le cotogne senza esser mondate, ne cauati gl'interiori, la quãtità de' quali sarà secondo la capacità della pignatta, scopisi bene il suolo doue si uorrà porre la pignatta, accioche i cotogni non si imbrattino, riuolgasi poi la pignatta con la bocca sul suolo, e diasele il foco attorno attorno temperato, et lasciasi stare per un'hora et mezza, et quando saranno cotte, leuisi il foco scopando bene intorno alla pignatta in modo che non ui resti bruttura, cauinosi poi li cotogni, et mondinosi. Seruanosi in piatti cosi intieri con zuccaro fino, et acqua di rose, dandoui una calda fin'a tanto che il zuccaro sia liquefatto. Se si uorranno cuocere in un'altro modo, brustolisciasi i cotogni su le bragie, et netti che saranno cauinosi in un tegame di terra basso di sponde, et facciansi cuocere sotto la pignatta nel modo di sopra. Si possono ancho cuocere sotto le bragie con la carta inuolti bagnata la carta di uino o d'acqua. In un'altro modo ancho si cuocono, ponendosi i cotogni nella pignatta, et ponendosi la pignatta su la cenere calda, et cuoprendosi cõ una scodella piena di acqua, che capisca una foglietta. Et consumata che sarà l'acqua saranno cotti i cotogni.*

Per far diuersi sapori, & prima Per far sapore d'uua passa. Cap. CLXXXVI.

PESTISI *l'uua passa netta, et ben lauata, pestisi nel mortaro, et per ogni libra tre oncie di mostaccioli fini, tre oncie di marzapane, ouer fettoline di*

pane

Digitized by Google

pane imbeuerato nell'aceto roſato, & otto oncie di zuccaro fino, peſta che ſarà ogni coſa inſieme, ſi paſſerà per lo ſetaccio, hauendo prima ſtemperato con aceto bianco, & ſugo di melangole ſeruaſi poi in piatti con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi puo fare del zibibbo ſenza anime, & d'altre uue ſecche.

Per far ſapore d'uua paſſa, & prugne ſecche. Cap. CLXXXVII.

PIGLISI *una libra d'uua paſſa, & un'altra di prugne ſecche ben nette, & lauate, cuocanoſi con uino & aceto, che ſia in tutto ſei fogliette, & oncie tre di moſtaccioli; cotto che ſarà, paſsiſi per lo ſetaccio. Se ui ſi uorrà aggiungere cannella, & noci moſcate ſarà in arbitrio, con una libra di zuccaro fino peſto, ſeruaſi in piatti, & ſappiaſi che durerà alcuni giorni.*

Per far ſapor bianco di mandole ambroſine. Cap. CLXXXVIII.

Peſtiſi una libra di mandole ambroſine con mollica di pane bianco imbeuerato nell'agreſto chiaro, paſsiſi per lo ſetaccio, hauendolo ſtemperato con l'agreſto, & ſugo di limoncelli, & giunganouiſi ſei oncie di zuccaro fino peſto, & un poco di ſale, & ſeruaſi freſco, percioche preſto ſi corrompe.

Per far ſalza di uino di mele granate. Cap. CLXXXIX.

PIGLISI *il uin d'eſſe mele granate chiaro, & per ogni libra di uino otto oncie di zuccaro, facciaſi bollire nella cazzuola, o pignatta pian piano, ſchiumandolo fin'a tanto che faccia il corpo come ſi dirà della ſalza reale nel capitolo ſeguente, preſſo al proſſimo, che ſarà il cap. 191.*

Per far ſalza di Rebis. Cap. CXC.

PIGLISI *il rebis, ch'è come una roſſa, ſgraniſi e pigliſi il migliore, et non il maccato, lauiſi, facciaſi bollire con tanta acqua chiara, che ſia coperto di tre dita dauantaggio fin'a tanto che ſiano crepati i grani, paſsiſi la decotttione coſi calda per lo ſetaccio, ripaſsiſi per la calzetta di raſcietta bianca, fin'a tanto che ſi uedrà che ſia chiara come un rubino, & per ogni libra di decottione paſſata una libra & due oncie di zuccaro, facciaſi bollire pian piano nella cazzuola, meſcolandoſi di continuo per riſpetto del zuccaro, che facilmente ſi farebbe abbruſciare, come auiene in tutte l'altre ſalze a chi non le cura; bollito che ſarà p mezza hora ſi farà la proua, & ſe ſi comincierà a inueſciare, cauiſi ſubito, & pongaſi in uaſo di terra inuetriato, & quando ſarà rifreddato ſe ne potranno fare bicchieri, percioche facilmente gela, come fa il gelo, & piu toſto ſi puo chiamar gelo, che ſalza.*

Per far ſapore del corpo del ſudetto Rebis. Cap. CXCI.

PIGLISI *quella parte, ch'è rimaſta nel ſetaccio, & facciaſi bollire con acqua & uino, con moſtaccioli peſti per mezza hora, paſsiſi per lo ſetaccio, giungendoui*

Digitized by Google

doui zuccaro, un poco di sale, e spetierie dolci, & seruasi a beneplacito.

Per far salza reale. Cap. CXCII.

PIGLINOSI libre tre di zuccaro fino, una foglietta d'aceto bianco senza rose, & un mezo di uino bianco, & un poco di cannella intera, & facciasi bollire ogni cosa in una pignatta noua inuetriata, fin'a tanto, che uerrà alla cottura, tengasi coperta la pignatta, che non posa fiatare, & per conoscere la cottura, mettasene sopra un piatto, & se sarà boccula, che toccandola non si spanda, sarà cotta, seruasi poi fredda, & habbiasi auertenza, che non si brusci, perche si ha da cauar subito che sarà la boccula, come di sopra è detto, sarà in arbitrio quando si cuocerà, metterui noci moscate, & chiodi di garofani, & in loco d ella pignatta si puo cuocere ancho nella cazzuola.

Per far salza di sugo di cotogne. Cap. CXCIII.

Grattisi il cotogno leggiero senza esser mondo con la grattacascio, & quella grattatura si struccherà con la Flamigna fin'a tanto che non ne uscirà cosa alcuna, pongasi in un caraffone, & lasciasi flare per sei hore, fin'a tanto che la materia grossa sia nel fondo, pigliasi la parte piu chiara, & mettasi in una cazzuola, o pignatta inuetriata, & per ogni libra di sugo otto oncie di zuccaro, & due oncie d'a ceto, ouer greco, & facciasi cuocere nel modo che si son cotte l'altre.

Per far salza di sugo di mele appie. Cap. CXCIIII.

PIGLISI il mel'appio, & grattisi nel modo di sopra senza esser mondato, e tengasi il medesimo ordine nel fare il sugo, & chiarirlo, & giungasi con esso un poco d'aceto, et di uin bianco, et pigliasi la parte piu chiara, et per ogni libra di sugo otto oncie di zuccaro, et cuocasi nel modo del sugo del cotogno.

Per far salza di sugo di melangole. Cap. CXCV.

PIGLISI il sugo di melangole forti, o di mezo sapore, chiaro, et per ogni libra quattro oncie di sugo di limone, mettasi a bollire la parte piu chiara in una cazzuola con una libra et mezza di zuccaro fino, dandole la cottura nel modo, che s'è fatto nel capitolo innanzi scritto della salza di uino di melegranate, di modo che siano calate delle tre parti le due, et se in essa si uorrà mettere aceto rosato, sarà in arbitrio.

Per far sapore d'agresto nuouo. Cap. CXCVI.

Piglinosi libre quattro d'agresto nuouo sgranato, et lauato, facciasi cuocere con un'altro bicchiero d'agresto nuouo colato, et giungauisi un poco di mollica di pane cosi asciutta, et come sarà bē cotta, passisi ogni cosa per la Flamigna, e tal sapore seruasi freddo, et durerà poco, perciochè si corrompe presto.

Per

Digitized by Google

Per far ſalza uerde. Cap CXCVII.

Pigliſi petroſcmolo,cime de ſpinaci,acetoſa,pimpinella,riccola,un poco di mẽta,e tritiſi minuto ogni coſa, peſtiſi nel mortaro con fettoline di pane bruſtolato, et ſe ui ſi uorrà mettere mandole,o nocelle,ſarà in arbitrio,ma acciochè rimanga piu uerde,ſi farà ſenza,et peſto che ſarà,ui ſi metterà il zuccaro,et ſale,ſtemperandola con aceto,et ſe ſarà ben peſta,non occorrerà paſſarla.In queſto modo ſi potrà fare di capricli,cioè di uiticci di uite freſchi.

Per fare agreſtata. Cap. CXCVIII.

Pigliſi agreſto nuouo paſſato,et mollica di pane,imbeuerata in eſſo agreſto,paſſiſi ogni coſa per la ſtamigna,giungauiſi un poco di zuccaro,et zafferano,facciaſi cuocere in modo, che uenga come brodetto.Di queſta agreſtata ſe ne potranno coprire fritture,et ſeruirſene per ſapore.

Per far moſtarda amabile. Cap. CC.

Pigliſi una libra di ſapor d'uua,et una altra libra di cotogni cotti con uino,et zuccaro,di mele appie cotte con uino et zuccaro oncie quattro, di ſcorza di melãgole condite oncie tre,di ſcorza di limoncelli conditi oncie due,di noci moſcate cõdite meza oncia,peſtinoſi tutte le conditure con il cotogno,et mel'appie nel mortaro,et come ſarà ben peſta ogni coſa,paſſiſi per lo ſetaccio inſieme con il ſapor d'uua, giungendo con eſſe tre oncie di ſenapo purgato,et piu o meno ſecondo che ſi uorrà forte,paſſata che ſarà,mettaſi in eſſa un poco di ſale, et zuccaro peſto fino, et meza oncia di cannella peſta, et un quarto di garofani peſti. Di farla dolce o forte ſarà in arbitrio,et non uolendoſi peſtare le conditure, battanoſi minute,et non hauendoſi ſapor d'uua,ſi potrà far ſenza, pigliando piu cotogne, et mel'appie,cotte nel modo ſopradetto.

Per far ſalza di Viſciole. Cap. CCI.

Piglinoſi due libre di Viſciole freſche ſpiccate dal picollo, et ponganoſi in un uaſo di rame ſtagnato, o di terra inuetriato, faccianoſi bollire pian piano ſenza meſcolarle con un bicchiero di uin bianco, et come ſaranno ben crepate, colinoſi per un ſetaccio,ſenza ſpremerle, ma ſolo il ſugo,che baueranno fatto,et per ogni libra del detto ſugo, una libra di zuccaro fino, et facciaſi bollire ogni coſa nella cazzuola,ſchiumandola con cocchiaro di legno o d'argento, et laſciandola bollire,fin'a tanto che hauerà fatto la boccula, facciaſi la proua, come s'è detto della ſalza regale,con giungerui un poco di ſale. Si conſeruerà in uaſo di terra inuetriato,dura molto, et ſe ui ſi uorrà mettere dentro a bollire alcun chiodo di garofani,et un poco di cannella intera,ſi potrà fare, et ſeruaſi fredda. Si potrà fare in queſto altro modo, ſpremaſi la Viſciola coſi cruda, et paſſiſi il ſugo, che haurà fatto per lo ſetaccio, laſciſi riposare per tre hore in un uaſo di terra, ripaſ-

Digitized by Google

ripaſſiſi per una calzetta di tela di lino, di modo che ſia chiaro, & non ui ſia polpa, & per ogni libra d'eſſo ſugo, pigliſi una libra di zuccaro fino, & facciaſi cuocere nella cazzuola, ſchiumandolo con cocchiaro di legno, d'argẽto. Si potrà mettere a cuocere con eſſe un poco di cannella intera, & prima che ſi cani, chiodi di garofani ligati in una pezzolina, & babbiaſi auertenza, che non bruſci, & nõ paſſi la cottura, perche uerrebbe negro, & cotto che ſarà, laſciſi rifreddare, & cõſeruiſi in uaſo di terra inuetriato, non mancando di metterui un poco di ſale.

Per far ſapore di cotogno con ſugo di melangole. Cap. CCI.

PIGLISI *una libra di cotogne mõde, & priue d'interiori, et una libra di zuccaro fino peſto, & oncie ſei d'acqua chiara, facciaſi cuocere il cotogno taglia-to in pezzi, & cotto che ſarà il cotogno, facciaſi la proua della decottione, et ſe ſarà la boccola, che toccandola, non ſi ſpanda, cauiſi il cotogno, et mettanoſi nella decottione tre oncie di ſugo di melangole forti, o di mezo ſapore, et facciaſi leuare il bollo, ſchiumandolo una uolta ſola con cocchiaro di legno, o d'argento; cauiſi et ſer uaſi freddo. Si puo mettere a bollire con eſſo un ſtecco di cannella intera, et due chiodi di garofani, e tal ſapore ſi conſerua in uaſi inuetriati, et dura un'anno, ma uiene come gelo, et ſe ſi uorrà con corpo, paſſinoſi i pezzi di cotogni cotti per lo ſetaccio cõn la medeſima decottione, giungendoui pepe, garofani, cannella, et noci moſcate.*

Per fare un gelo di pollitagliati minuti, & ſugo di cotogne. Cap. CCII.

PIGLINOSI *quattro capponi carnuti, et non paſſati, morti di quel gior-no, ſpiumati, et netti delli ſuoi interiori, taglinoſi in bocconcini con li loi piedi, et colli netti del ſangue, et con eſſi uenti piedi di capretto, netti et pelati, facciaſi bol lire ogni coſa in una pignatta di terra inuetriata, con tanta acqua chiara, che ſia no coperti, et con eſſa acqua ſiano ſei libre d'agreſto chiaro, et ſe ſarà nuouo ſarà meglio, et bollita che ſarà fin'a tanto che ſiano ſcemate delle tre parti le due, ha-uendola bene ſchiumata, et leuato il graſſo con un cocchiaro di legno o d'argento, ſi farà la proua col bicchiero nel modo che s'è fatto nel capitolo 26. del brodo di giunture di uitella ridotto in gelo; coliſi poi per lo ſetaccio la decottione, et ripon-gaſi nella pignatta con due libre di zuccaro fino peſto, meza oncia di cannella peſta, et otto oncie di ſugo di cotogne chiaro, quattro oncie d'aceto, ſei oncie di uin bianco, ſale a baſtanza, tre mele appie tagliate minute, facciaſi ribollire ogni coſa inſieme con ſei chiare d'noue freſche battute, fin'a tanto che le chiare d'uo-na uengano di ſopra, paſſiſi poi per la calzetta di panno bianco piu uolte fin'à tã to che uerrà come ambra, mettaſi in bicchieri, o in piatti in loco freſco a gelare. Sotto queſto gelo ſi poſſono porre lanzette di cappone aleſſate, et non hauendoſi cotogne, facciaſi ſugo di mell'appie, et non hauendnſi piedi di capretto pigliſi al-tretanti capponi, et quando tal gelo ſi paſſa per la calzetta, ſi poſſono porre nella calzetta due oncie di moſlaccioli fini interi muſchiati..*

Per

Digitized by Google

Per accommodar marasche in gelo. Cap. CCIII.

PIGLINOSI *dieci libre di marasche freschе ouero uisciole, colte di quel giorno, che non siano ammaccate, lasciuisi la metà del peccolo, & facciansene mazzuoli di diece per mazzo, habbiasi poi una cazzuola con una libra d'acqua chiara, & ponganouisi dentro esse marasche, & come comincierà a scaldarsi, ponganouisi dieci libre di zuccaro fino pesto setacciato, & facciasi bollire pian piano, schiumando con il cocchiaro, & come le marasche saranno crepate, & saranno tutte d'un colore cauinosi, & ponganosi in un piatto, & lascinosi scolare, & facciasi bollire da se la decottione fin'a a tanto, che uenga alla cottura, non mancando però di schiumarla & far la proua sopra il piatto, & se farà boccula, & che non si spanda, cauisi dal foco, e sciolganosi li mazzoli delle marasche, & accommodinosi in bicchieri o in piatti d'argento, con la decottione tepida sopra, et mettanosi in loco fresco a congelare. In questo modo si posono accommodar le uisciole, et nella medesima decottione si possono cuocere le prugne damascene freschе.*

Per cuocere mele appie con zuccaro. Cap. CCIIII.

Faccianosi brustolire le mele appie, & faccianosi stare un poco sotto le ceneri calde, cauinosi, & mondinosi, lasciandoui la rosoletta, & habbiasi una cazzuola con zuccaro liquefatto, chiarificato, & ponganouisi dentro le mele appie, & facciansi bollire pian piano schiumandole, & cotte che saranno, cauinosi dal zuccaro, & ponganosi in piatti d'argento, & lasciasi bollire la dicotione facendo la proua, & se farà boccula, leuisi dal foco, & pongasi tepida sopra le mele appie, & mettasi in loco freddo a congelare. In questo modo si potrebbe fare di diuerse mele; ma uolendone accommodare pere, come le moscarole, faccianosi bollire prima in acqua, & poi finire di cuocere nel zuccaro, & accommodinosi nel modo sopradetto.

Per chiarificare il mele, il quale puo seruire per sapore. C. CCV.

PIGLINOSI *libre diece di mele buono, & netto con noue libre d'acqua, & battasi ogni cosa insieme, habbianosi poi quattro chiare d'uoue ben battute cõ mezza libra d'acqua, & pongasi sul tripiede o sul focone in un uaso, & facciasi bollire con lento foco, lasciandolo bollire con la schiuma, che farà per un quarto d'hora, leuisi poi la schiuma, & ponganouisi dentro altre chiare d'uoue battute, passisi subito per la calzetta di bambagia, o di quella che s'adopera a passare il gelo, & passato che sarà, ripongasi nel medesimo uaso di rame, & facciasi bollire pian piano, schiumandolo con un cocchiaro d'argento, o di legno fin'à tanto che sia ridotto in libre diece; et habbiasi auuertenza che non si bruci, perche uerrebbe scuro, facciasi la proua sopra un piatto, & se farà boccola, & haurà il colore dell'oro, cauisi, & conseruisi in un uaso di uetro, o di terra inuetriata, & seruasi freddo.*

Per

Digitized by Google

Per fare Osimele. Cap. CCVI.

PIGLINOSI *diece libre di mele, & uenti d'acqua, & quattro libre di aceto, & meſcolinoſi inſieme con ſei chiare d'uoue battute ſenza acqua, cuocaſi, & paſsiſi per la calzetta nel modo che s'è paſſato il mele ſopradetto: paſſato che ſarà, rimettaſi nella cazzuola, & facciaſi bollire pian piano, ſchiumandolo fin'a tanto che pigli la la cottura. Tal liquore uuol bollire pian piano per riſpetto dell'aceto, di farlo dolce, et agro, ſarà in arbitrio. Et eſſendo mele di Spagna, ſarà ſempre migliore del noſtrale.*

Per chiarificar l'aceto, sì bianco, come uermiglio, del quale se ne può trà fare geli & diuerſi altri ſapori. Cap. CCVII.

PIGLISI *aceto forte, & per ogni boccale Romaneſco, che peſa libre ſei, due chiare d'uoue freſche, & ogni coſa sbattaſi inſieme con un cocchiaro de legno, ſino a tanto che le chiare dell'uoue ſi conuertano in ſchiuma, poi põgaſi ogni coſa in una pignatta di terra uetriata, & facciaſi leuare il bollo al fuoco de carbone, & non de fiamma, & paſſaſi ogni coſa per la calza di panno bianco, ſimile a quelle che s'adopera a paſſar il gelo; paſſato che ſarà per detta calza duc o tre uolte al più, ſarà eccellente per fare come è detto di ſopra, et ſi potrà conſeruare p un'anno intiero. Et a queſto modo ſi potrà chiarificar ogni ſorte di uino.*

Per cauare olio dall'Amandole ſi dolce, come amare. C. CCVIII.

Nette che ſaranno della prima ſcorza ſoda con una pezza bianca ouer cannouaccio, leuandogli la ruggine ouer poluere: ſe gli darà una calda in una padella larga meſcolandole, & ſcaldate che ſaranno, ſe fregaranno un'altra uolta con un'altro drappo, dopoi coſi calde ſe poneranno in un mortaro, peſtandole con peſone di legno leggiermente, accioche piu facilmente uenghino oglioſe, facendo il ſaggio con la mano, & trouando che eſſe amandole rendano olio; ſubito pongaſi in un'altro drappo che ſia caldo, & ſubito col torchio ſi ſtruccarono l'amandole che ſaranno nel drappo, ſino a tanto che uſcirà fuora l'oglio, & non hauendo torchio, nel peſtare che ſi faranno le amandole sbruffandoſi con acqua calda: dapoi tengaſi l'ordine ſopradetto di metterle nel drappo calde, & per forza de braccia ſforcere il drappo tanto che uſcirà fuora l'oglio.

Si puo anchora far detto olio ſenza ſcaldar al fuoco, ma ſolo peſtarle leggiermente, & ſtruccarle ſotto il torchio. Et in queſto modo ſe potria cauar l'oglio dalle noce noſtrane, dal pignolo, & dal piſtacchio, & tutti li ſopradetti olij uolendoli adoperare in uiuande, hanno da eſſere adoperati freſchi, cioè immediate fatti, perche preſto ranciſcono, è ben uero che quello della noce dura aſſai piu de gl'altri ſopradetti.

Per lauare ogni ſorte d'olio, maſsime quello d'oliue. Cap. CCIX.

PIGLISI *olio che non ſia rancio, & ſe quello del'oliua ſarà olio uergine*

cioè

Digitized by Google

cioè d'oliua cernuta, sarà assai meglio che quello della commune, & pongasi in un uaso di terra, ouer di rame, qual uaso habbia un buco piccolino nel fondo turato con cera di fuora uia, e in esso ui sia per ogni boccale d'olio, quattro boccali d'acqua, & con la spatola di legno o cocchiara se sbatta per un quarto d'hora, & sbattuto che sarà, apriſi il buco del uaso, & lasciſi riuscire l'acqua, perche di natura l'olio stà sempre a galla, & come si vederà che l'acqua sia uscita, chiudasi il buco, & rimettasi altra acqua si edda, & risbattasi, & cosi farai piu uolte, come hai fatto la prima, fin'a tanto che l'olio sarà ben lauato, & chiarificato il simile si potrà fare d'ogni sorte d'olio. In questo modo si potrebbe lauare il grasso de polli liquefatto; ma il butiro ua lauato in un altro modo secondo che s'è detto nel capit. 144.

Per accommodare scorze di limoncelli, & melangoli con zuccaro, delle quali se ne porrà fare diuerse conserue, & anchor serbarle, già che saranno condite, cosi insieme. Cap. CCX.

Piglianſi scorze di limoncelli cedrate, & piu che saranno grosse, saranno assai migliori, & sopra tutto il limoncello uuole essere fresco, & nette che saranno le scorze della mollica di dentro, et di quella parte ch'è sotto la mollica, ch'è di color di bombacina, faccianſi stare in mollo per quattro giorni et quattro notte, mutandogli l'acqua ogni giorno due uolte, poi cauasi da essa acqua, et ponganſi in acqua che bolla, lasciandole bollire sino a tanto che s'intenerisconо, poi cauanſi, et mettanſi in acqua fredda, rimutandogli l'acqua piu uolte, et per dui altri giorni si lascieranno in mollo. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di scorze, libre una e mezza di zuccaro liquefatto, et chiarificato, et ponganſi dentro d'esso zuccaro le scorze, et cosi pian piano nella cazzuola si faranno bollire per spatio d'un'hora, schiumandole con la cocchiara di legno: et poi se caueranno dal fuoco, lasciandole in essa cazzuola, ouero in altro uaso, et per otto giorni ogni dì una uolta si faranno riscaldare con la propria decottione, acciochè il zuccaro uenghi meglio a penetrare le scorze. Poi finiti li otto giorni, si poßono conſeruare in albarel di terra o di uetro. Et il simile si può fare delle scorze di melangole, ma uogliono stare piu nell'acqua, et uogliono essere perlessate in due acque; et accommodate che saranno le dette scorze, se ne potrà seruire per sapore, et per crostate. Ma uolendone fare conſerua, purgate che saranno dette scorze cõ l'acqua calda, et fredda nel modo sopradetto. si caueranno dall'acqua calda, et fredda, et si poneranno in un drappo, ouer stamegna, spremendo fuora l'acqua, et poi nel mortaro di pietra col pestone di legno si pesterãno, et pestate che sarãno si passerãno p setaccio, senza giungerui alcuna cosa. Poi habbiasi apparecchiato per ogni libra di passatura libra una et mezza di zuccaro liquefatto, et chiarificato, et pongasi dentro

detta

Digitized by Google

detta paſſatura, facendola cuocere dentro detto zuccaro, meſcolando di continuo con una cocchiara di legno, di modo che uenghi incorporata come cotognata, & come ſarà preſſo che cotta facciaſi il ſaggio, & non trouandoſi dolce a baſtante, aggiangaſi del zuccaro, et con eſſa conſerua ſi potrà ponere quando ſi cauerà dal uaſo un quarto di cannella, et mezza di garofali per libra, et quando ſaranno le ſcorze di limoncelli, et melangole inſieme, ſarà una coſa aſſai delicata.

Per fare una conſerua de polpe de Maraſchi. Cap. CCVI.

PIGLINOSI libre diece de maraſchi non troppo maturi, et ſopra tuto ſiano colti di quel giorno, et non ſiano ammaccati, diſtaccanſi dal picollo, & ponganſi in uno uaſo di rame, o di terra, ſtruccandoli alquanto, tanto che eſchi da eſſi il ſugo, et con eſſo ſugo ſi faran cuocere con fuoco lento, et cotti che ſaranno, ſi leuerà il ſugo, et ſi paſſarà per ſetaccio la polpa, et per ogni libra d'eſſi maraſchi paßati, habbiaſi libra una di zuccaro liquefatto, et facciaſi cuocere in eßo zuccaro nel modo che s'è cotta la paßatura delle ſcorze ſopradette, et cotta che ſarà, cõ ſeruaſi nel modo ſopradetto. Et in queſto modo ſi potrebbe fare delle uiſciole: benche le uiſciole ſaran ſempre piu oſcure.

A fare conditi in zuccaro di diuerſe ſorti. Cap. CCVII.

Prima per acconciare le pere moſcarole col zuccaro chiarificato, piglianſi le dette pere, e mondanſi diligentemente, poi habbiaſi acqua che bolla, et ponganſi dentro le dette pere, et per un quarto d'hora faccianſi bollire, et bollite che ſaranno cauanſi fuora, et laſcianſi ſcolare, poi habbiaſi zuccaro chiarificato, per ogni libra di pere oncie otto di zuccaro, piu et meno ſecondo il ginditio, però di modo che le dette pere ſiano coperte. Bollite che haueranno nel detto zuccaro per mezzo quarto d'hora pian piano, cauinſi dal fuoco, et laſcianſi nella cazzuola, et per ſei giorni continui gli ſi farà dare una calda nella decottione, et finiti li ſei giorni, ſi ponerà nel albarel di terra, o in altro uaſo uetriato. In queſto modo ſi potranno acconciare le pere ricarde, et Fiorentine, et d'altre ſorti.

Per fare ricotta con latte d'amandole. Cap. CCVIII.

La ricotta ſopraſcritta ſi fa con amandole ambroſine monde, che prima ſiano ſtate a molle nell'acqua fredda 24. hore, et per ogni libra d'eſſe amandole peſte nel mortaro, con una libra di zuccaro fino ſtemperate con oncie tre d'acqua roſa, et oncie quattro di decottione di fioretto di neruo di peſce, qual fioretto ſia prima ben lauato con acqua tiepida, et fatto bollire pian piano in una pignatta con libre otto d'acqua chiara per ogni libra di fioretto, et nel ſtemperare che ſi fanno l'amandole, s'habbia auuertenza che la decottione non ſia calda; perche farebbe berettino, et ſtemperata che ſarà, paſſiſi per lo ſetaccio non troppo liquida, et laſciſi riposar la paßatura, fin che ſia ben fredda, poi habbianſi le forme di ricotte bagnate con acqua roſa, et ponghiſi dentro la paſſatura, dandoli la forma con la palma della mano, et mettiſi in luogo freſco, et laſciſi ſtare per quattro hore.

Della

Digitized by Google

Della medesima compositione si fanno l'ouа, ma piu liquide. Il rosso si farà della compositione piu soda, ouero di pasta di marzapane tinta di zafferano: empito l'ouo di detta compositione con il rosso nel mezzo, si metterà in luogo freddo.

Il gelo del pesce, lustro & chiaro fatto con zuccaro, & mele, & bollito ch'haverà il pesce nel modo che io ho detto nel libro de pesci al ca. 246. si caverà dalla decottione il pesce non troppo cotto, & pesteraſſi in un mortaro con cannella fina. Poi si ritornerà nella decottione a bollir piã piano, non restando però di schiumar lo per spatio d'un quarto d'hora, & poi passisi detta decottione per un setaccio chiaro, & ritornisi a bollire con zuccaro, & un poco di mele, & cõ un poco di decottione di fioretto sopradetto, & passisi la detta decottione per il sacco nel modo che si passa il gielo di carne. Et uolendola chiarificare con chiaro dell'uouo, sarà in arbitrio. Et d'essa decottione se ne potranno far piramidi, & ouа, & altre fantasie, secondo il giuditio del mastro Cuoco, mettendo però a cõgelare in luogo freddo, e ancho con essa decottione si potranno coprire trutte, dentali, orate, et altri pesci nobili, che prima siano stati cotti con uino, aceto, sale, acqua, e spetierie.

Per fare il gelo crudo di decottione di fioretto di neruo di pesce. Cap. CCXIIII.

Prima si farà una cõpositione di uin bianco chiaro, agresto chiaro, aceto chiaro, et zuccaro, et facciasi leuare il bollo ad ogni cosa con un poco di cannella: poi giungasi la decottione del fioretto col chiaro dell'uouo ben battuto, & passisi per la calza piu uolte, & sarà fatto.

Si puo fare anchora solo con la decottione del fioretto ben chiaro, posta fredda, & non calda nella compositione soprascritta, passata per il sacco.

Per far l'orzata con polpe di Cappone. Cap. CCXV.

Facciasi cuocere l'orzo mondo Italiano, il Tedesco è migliore con l'acqua, nel modo che io ho detto nel libro de' Conualescenti a c. 155. cioè che come l'orzo sarà crepato, cauisi, & pigliſi l'acqua colata, & mettisi in un caraffone, con polpa di petto di cappone crudo priua del grasso, & turisi il caraffone con una pezza piena di stoppa, & una carta pecorina sopra, che non possa respirare, & pongasi il caraffone in un caldaro d'acqua fredda, congegnato in modo che non possa toccar le sponde, et facciasi bollire il caldaro con il caraffone dentro, per fin che sia calata la metà di detta decottione. Poi cauisi, et passisi per lo setaccio, et in esso caraffone si potranno mettere altre cose, che dal Phisico saranno ordinate per salute dell'infermo, et seruirasi con zuccaro.

Per fare l'orzata col mele. Cap. CCXVI.

Pigliſi dell'orzata cotta, nel modo che si è detto nel libro de Conualescenti al c. 57. et in luogo del zuccaro adoperisi mele chiarificato, et anchora nelle sopradette orzate, per quelli c'hanno la tosse secca, li Phisici li fanno cuocere.

Digitized by Google

Per fare una mineſtra de pignoli, e piſtacchi. Cap. CCXVII.

La detta mineſtra ſi fa nel modo che ſi fa la mandolata, cioè dopò che'l pignolo mondo è ſtato a molle per ſei hore ſi peſta nel mortaro col piſtone ben mondo, e poi ſi ſtempra con l'acqua, e zuccaro fino, ſi paſſa per i ſetacci, e ſi fa cuocere come ſi fa la mandolata: ſi puo far anchora del piſtacchio ſolo con un poco di ſeme di mellone, nel modo che s'è detto di ſopra.

Per fare mineſtra di mele appie d'ogni tempo. Cap. CCXVIII.

Mondaſi la mele appia, ſpartaſi in quattro parti, e ſopra il tutto ſia ben netta di quel ſodo che è di dentro, e ſubito acciò non perda il colore, & ſapore, pongaſi in un uaſo di terra ouero di rame con tanta acqua chiara che la cuopra di tre dita di uantaggio, e zuccaro fino a baſtanza, e come ha leuato il bollo, mettaſi un rametto di finocchio dolce ſecco, e facciaſi cuocere, e non uogliono meno di tre hore di cuocitura, perche uogliono bollire pian piano.

IL FINE DEL SESTO, ET VLTIMO LIBRO di M. Bartolomeo Scappi.

Digitized by Google

TAVOLA DI TVTTE LE COSE CHE SI CONtengono nel presente libro de Conualescenti & prima.

Per fare diuerse acque cotte con piu materie.

PER fare acqua cotta semplice. cap. 1 a car. 334
per fare acqua ferrata. cap. 2 334
per fare acqua cotta con anici, zuccaro, & cannella. cap. 3 334
per fare acqua cotta con cannella. cap. 4 334
per fare acqua pettorale. cap. 5 334
per fare acqua cotta con mastici. cap 6 334
per cuocere acqua con orzo mondo. cap. 7 334
Per cuocere acqua con orzo non mondo. cap. 8 334
per cuocere acqua con cicorea. cap. 9 335
per cuocere acqua con sparagi, & lupoli. cap. 10 335

Per far brodi consumati di piu sorti, & altri susidi.

per far brodo consumato con cappone. cap. 11 335
Per far brodo consumato in un'altro modo, & piu breue. cap. 12 335
Per fare brodo consumato saporito. cap. 13 335
Per far brodo consumato di pollo con altre materie. cap. 14 335
Per fare brodo consumato d'un cappone all'improuista. cap. 15 335
Per fare brodo consumato in un'altro modo. cap. 16 335
Per fare brodo di pollo detto sussidio. cap. 17 336
Per far brodo similmente detto susidio in un'altro modo. cap. 18 336
Per far brodo ridotto in gelo. cap. 19 336
Per far consumato in gelo con latte di mandole. cap. 20 337
Per far consumato a lambicco detto a bagno maria. cap. 21 337
Per fare un consumato a lambicco in un'altro modo. cap. 22 337
Per fare un consumato di polpe di cappone. cap. 23 337
Per fare un consumato di carne di uitella. cap. 24 338
Per fare consumato di carne di uitella in un'altro modo. cap. 25 338
Per fare un brodo di giunture di uitella ridotto in gelo. cap. 26 338
Per far brodo consumato di carne di uitella. cap. 27 338
Per far brodo di castrato detto susidio. cap. 28 338
Per fare il sopradetto susidio con piu breuità. cap. 29 339

Per fare pisti di piu sorti.

Per far pisto di polpe di cappone alessate. cap. 30 339
Per fare pisto di polpe di cappone arrostito nello spredo. cap. 31 339
Per far pisto di polli cotto in pasticci. cap. 32 339
Per far pisto di carne di uitella alessata. cap. 33 339

Digitized by Google

Per far pisto di carne di uitella arrostita. cap. 34 339
Per far pisto di piu sorte di pesci. cap. 35 340

Per far diuerse minestre, e stufati di carne.

Per fare minestra di polpe di cappone alessate. cap. 36 340
Per fare minestra di polpe di cappone in un'altro modo. cap. 37 340
Per fare minestra d'animelle di capretto o di uitella, et polpe di cappone. cap. 38 340
Per stufare un pollastrino. cap. 39 340
Per stufare starne, et faggiani. cap. 40 340
Per stufare teste di capretti. cap. 41 341
Per far ballotte sottestate di petto di cappone. cap. 42 341
Per far ballotte d'altra compositione. cap. 43 341
Per far tommacelle di fegato, et pole di pollo. cap. 44 341
Per far migliaccio di fegato di pollo. cap. 45 341
Per far brisauole sottestate di carne di uitella. cap. 46 342
Per fare polpette di carne di uitella stufate. cap. 47 342
Per fare un pottaggetto di testicoli di polli. cap. 48 342
Per fare un pottaggio di piedi di capretto o di uitella. cap. 49 342
Per fare un pottaggetto di testicoli di uitella o d'agnello. cap. 50 342
Per far pottaggetto di testicolo d'agnello, et di uitella di latte. cap. 50 342

Per arrostire diuerse uolaterie, & carni.

Per arrostir pollastri. cap. 51 342
Per arrostir uolatili, che non hanno da esser prini dell'interiori. cap. 52 343
Per arrostir polpette di capretto o di uitella nello spedo. cap. 53 343
Per acconciar una testicciuola di capretto senza ossa ripiena. cap. 54 343
Per accommodar pollastri ripieni senza ossa. cap. 55 343

Per fare orzata.

Per fare orzata d'orzo monda. cap. 56 344
Per fare orzata d'orzo commune. cap. 57 344
Per fare orzata liquida. cap. 58 344
Per fare orzata da portar per uiaggio. cap. 59 344

Per far brodetti diuersi.

Per far brodetto con brodo di pollo, et rossi d'uoue fresche. cap. 60 344
Per far brodetto d'uoue fresche. cap. 61 345
Per far brodetto con herbicine battute. cap. 62 345
Per far brodetto bianco con latte di mandole. cap. 63 345
Per far brodetto detto zambaglione. cap. 64 345
Per far minestra uolgarmente chiamata uiuarole. cap. 65 345
Per far minestra di uiuarole in un'altro modo. cap. 66 345
Per fare un zambaglione con latte di mandole. cap. 67 345

per

Digitized by Google

Per far ſiero di latte di capra. cap. 68 345

Per far diuerſe mineſtre di pane, & grani.

Per far mineſtra di panata in giorno graſſo, et magro. cap. 69 346
Per fare panata con latte di mandole. cap. 70 346
Per far panata con latte di ſeme di mellone. cap. 71 346
Per far mineſtra di panata ſemplice. cap. 72 346
Per far pan grattato. cap. 73 346
Per far pan grattato con latte di mandole. cap. 74 346
Per fare pane paſſato per la ſtamigna, o ſetaccio. cap. 75 347
Per far mineſtra bianca di mollica di pane. cap. 76 347
Per far mangiar bianco con latte di capra. cap. 77 347
Per far mangiar bianco con latte di mandole. cap. 78 347
Per far mineſtra d'amido con latte di mandole. cap. 79 347
Per far mineſtra di riſo con brodo di pollo. cap. 80 347
Per far mineſtra di riſo con latte di mandole. cap. 81 347
Per far mineſtra di farro con brodo di cappone. cap. 82 348
Per far mineſtra di farro ſtufato, et paſſato. cap. 83 348
Per far mineſtra di farro con latte di mandole. cap. 84 348
Per far mineſtra di latte di capra, roſſi d'uoua, etc. cap. 85 348
Per empire un pan groſſo. cap. 86 348

Per far diuerſe mineſtre d'herbe.

Per far mineſtra di borragine con brodo di pollo. cap. 87 349
Per far mineſtra di borragine con latte di mandole. cap. 88 349
Per far mineſtra di biete, borragine, et brodo di pollo. cap. 89 349
Per far mineſtra di ſpinaci. cap. 90 349
Per far mineſtra di lattuca con brodo di pollo. cap. 91 349
per far mineſtra di coſte di lattughe in ogni tempo. cap. 92 349
Per far mineſtra di cicorea. cap. 93 350
Per fare un'altra mineſtra di cicorea. cap. 94 350
Per far mineſtra di cicorea in un'altro modo. cap. 95 350
Per far mineſtra di radiche di cicorea. cap. 96 350
Per far mineſtra di borragine. cap. 97 350
Per far mineſtra di malua. cap. 98 350
Per far mineſtra d'hortica. cap. 99 350
Per far mineſtra di cauli fiori. cap. 100 350
Per far mineſtra di radiche di rampoggini. cap. 101 351
Per far mineſtra di radiche di petroſemolo. cap. 102 351
Per far mineſtra di ſparagi ſaluatichi, et domeſtichi. cap. 103 351
Per far mineſtra di lupoli. cap. 104 351
per far mineſtra di zucche noſtrali. cap 105 351
Per far mineſtra di zucche con latte di amandole. cap. 106 351

Digitized by Google

Per far minestra di zucche ripiene. Cap. 107 352
Per far minestra di lattuca ripiena. Cap. 108 352
Per far minestra di piselli freschi. Cap. 109 352
Per far minestra di ceci rossi secchi. Cap. 110 352
Per far minestra di ceci franti. Cap. 111 352

Per far pasticci di diuerse materie.

Per far pasticci d'uccelletti. Cap. 112 353
Per far pasticci di uitella battuta. Cap. 113 353
Per far pasticcetti di polpe di pesce. Cap. 114 353
Per far pasticci di cotogne. Cap. 115 353

Per far torta di diuerse sorti.

Per far torta reale di polpe di fagiano. Cap. 116 353
Per far torta di zanche di locuste. Cap. 117 353
Per far torta di magnar bianco senza cascio. Cap. 118 353
Per far torta di capi di latte. Cap. 119 353
Per far torta marzapanata. Cap. 120 354
Per far torta di zucche nostrali senza cascio. Cap. 121 354
Per far torta di mellone senza cascio. Cap. 122 354
Per far torta di cotogni senza cascio. Cap. 123 354
Per far torta di cotogni, & pere caronelle. Cap. 124 355
Per far torta di mele appie, & pere Fiorentine. Cap. 125 355
Per far torta di mele appie senza uoua. Cap. 126 355
Per far torta di persiche. Cap. 127 355
Per far torta di uisciole senza cascio. Cap. 128 355
Per far crostata di fragole senza cascio. Cap. 129 355

Per far diuerse zuppe.

Per far zuppa di pere moscarole. Cap. 130 355
Per far zuppa di prugne fresche intiere, e spaccate. Cap. 131 356
Per far zuppa di prugne secche. Cap. 132 356
Per far zuppa di datteri secchi. Cap. 133 356
Per far zuppa d'agresto nuouo intiero. Cap. 134 356
Per far zuppa di uisciole & di marasche. Cap. 135 356
Per far prugne secche sciroppate. Cap. 136 356
Per far zuppa d'una passa di Corinto. Cap. 137 356
Per far berlingozzi. Cap. 138 356
Per far zuccarini a foggia di ciambelle. Cap. 139 356
Per far ciambellette con uoua. Cap. 140 357
Per far cialdoni con mollica di pane & zuccaro. Cap. 141 357
Per far morselletti, cioè mostaccioli alla milanese. Cap. 142 357
Per far morsletti, cioè mostaccioli in un'altro modo. Cap. 143 357

Per

Digitized by Google

Per far lauori di latte, & d'altre materie.

Per far uermicelli di butiro. Cap. 144 357
Per far capi di latte. Cap. 145 358
Per fare ricotta con latte di mandole et seme di mellone. Cap. 146 358

Per cuocere uoua in diuersi modi.

Per cuocere uoue fresche per beuere. Cap. 147 358
Per cuocere uoue sparse in acqua. Cap. 148 358
Per cuocere uoue sparse in un'altro modo. Cap. 149 358
Per cuocere uoue sparse nel latte di capra. Cap. 150 358
Per cuocere uoue sperdute nel uin bianco. Cap. 151 358
Per cuocere rossi d'uoue sparse nel zuccaro. Cap. 152 358
Per cuocere uoue ripiene. Cap. 153 359
Per cuocere uoue frittellate. Cap. 154 359
Per far cannoncini d'uoue fresche. Cap. 155 359
Per far frittata uerde. Cap. 156 359
Per far frittata con mandole. Cap. 157 359
Per far frittata con diuerse herbuccie. Cap. 158 359
Per far frittata con l'acqua Cap. 159 359
Per far zuppa di latte di capra. Cap. 160 359
Per far zuppa con butiro fresco, laquel si chiama dal uulgo butirata. Cap. 161 360

Per far diuersi pottaggetti.

Per far pottaggetto di latte di spigole. Cap. 162 360
Per far pottaggetto d'uoua di trutte. Cap. 163 360
Per far pottaggetto di gongole, o di telline. Cap. 164 360
Per far pottaggetto d'ostreghe. Cap. 165 360
Per far pottaggetto di lumache. Cap. 166 360
Per far un pottaggetto di rane senza ossa. Cap. 167 361
Per far pottaggetto di tartarughe di terra. Cap. 168 361
Per far pottaggetto di prugnoli. Cap. 169 361
per fare stufato di lampredozze del Teuere. Cap. 170 361
Per far pottaggetto di sarde fresche. Cap. 171 361
Per fare pottaggetto di sarde fresche in un'altro modo. Cap. 172 361
Per far pallotte di polpe di sarde sotterrate. Cap. 173 361
Per far pottaggio di polpe di frauolini. Cap. 174 362
Per far polpette di spigole ripiene cotte nello spedo. Cap. 175 362
Per far pottaggio di pesce persico con latte di mandole. Cap. 176 363
Per far pottaggio di code, & zanche de gambari. Cap. 177 363
per far pottaggi di zanche, & code di locuste. Cap. 178 363
Per accommodar granchi teneri in piu modi. Cap. 179 363
Per cuocere luccetti su la graticola. Cap. 180 363

Digitized by Google

Per cuocere frutti in più modi.

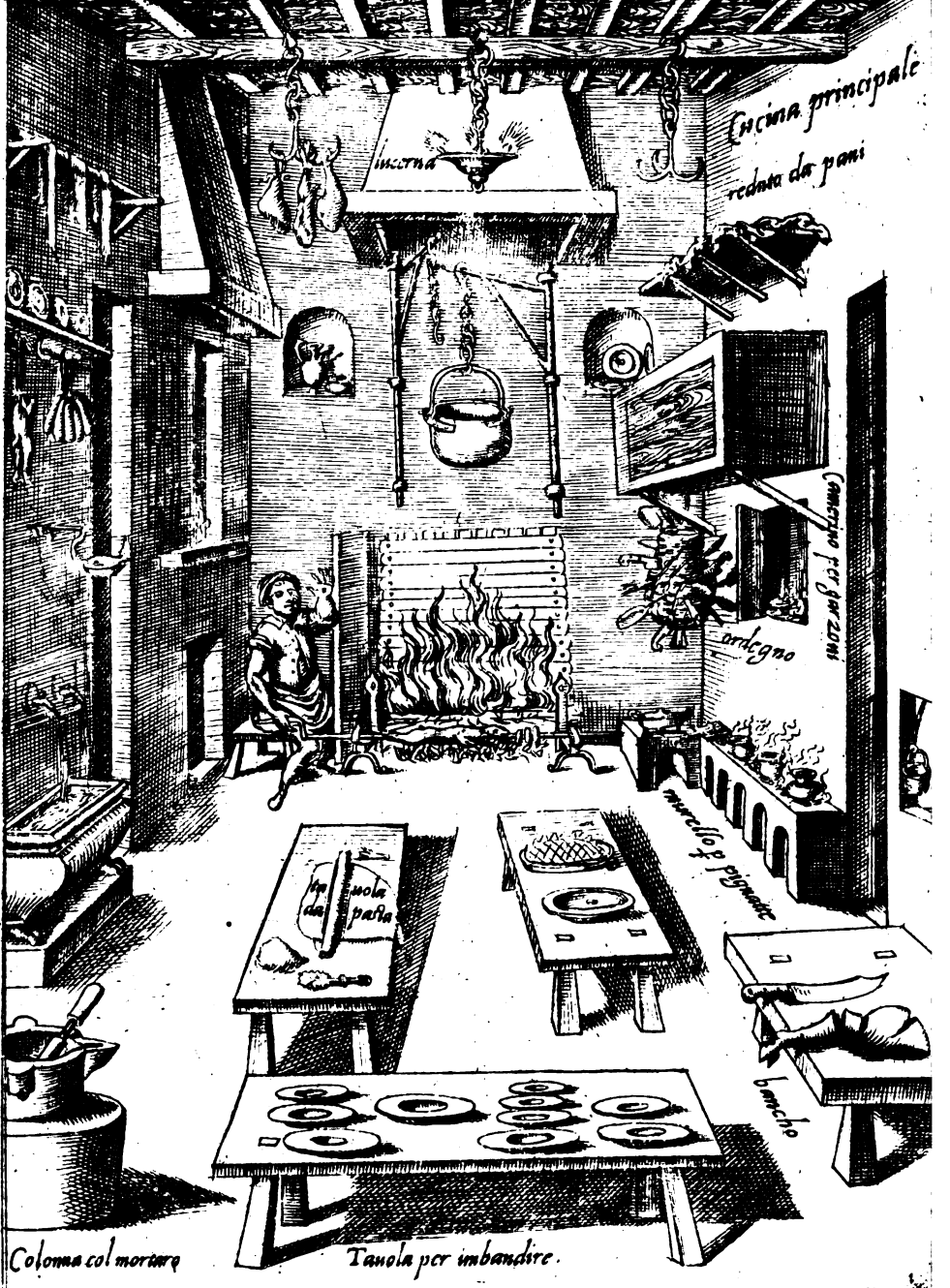
Per cuocere un cotogno in una calderina con zuccaro, & acqua. ca. 181 363
Per cuocere un cotogno, che sia alquanto sodo. cap. 182 364
Per cuocere un cotogno in una pignatta. cap. 183 364
Per cuocere un cotogno nello spedo. cap. 184 364
Per cuocere più cotogni in una pignatta. cap. 185 364

Per far diuersi sapori, & salze.

Per far sapore d'uua passa. cap. 186 364
Per far sapore d'uua passa, & prugne secche. cap. 187 365
Per far sapor bianco di mandole ambrosine. cap. 188 365
Per far salza di uino di melegranate. cap. 189 365
Per far salza di rebis. cap. 190 365
Per far sapore del corpo di rebis. cap. 191 365
Per far salza reale. cap. 192 365
Per far salza di sugo di cotogne. cap. 193 365
Per far salza di sugo di mele appie. cap. 194 365
Per far salza di sugo di melangole. cap. 195 365
Per far sapore d'agresto nuouo. cap. 196 365
Per far salza uerde. cap. 197 366
Per fare agrestata. cap. 198 366
Per far mostarda amabile. cap. 199 366
Per far salza di uisciole. cap. 200 366
Per far sapore di cotogne con sugo di melangole. cap. 201 366
Per fare un gelo di polli, & sugo di cotogne. cap. 202 366
Per accommodar marasche in gelo. cap. 203 367
Per cuocere mele appie con zuccaro. cap. 204 367
Per chiarificare il mele, il qual puo seruire per sapore. cap. 205 367
Per far ossimele. cap. 206 367
Per chiarificare l'aceto del quale se ne potrà fare geli, & diuersi altri sapori. cap. 207 367
Per cauar olio dall'amandole si dolce come amare. cap. 208 367
Per lauare ogni sorte d'olio massime quello d'oliue. cap. 209 367
Per accommodare scorze di limoncelli, et melangole con zuccaro, delle quali se ne potrà fare diuerse conserue. cap. 210 368
Per fare conserue di polpe de marasche. cap. 211 368
Per fare conditi in zuccaro di diuerse sorti. cap. 212 368
Per far ricotta in latte d'amandole ambrosine. cap. 213 668
Per far gelo crudo di decottione di fioretto di nerno di pesce. cap. 214 369
Per far l'orzata con polpe di cappone. cap. 215 369
Per far l'orzata con il mele. cap. 216 369
Per far una menestra de pignoli, e pistacchi. cap. 217 369

IL FINE DELLA TAVOLA.

Digitized by Google

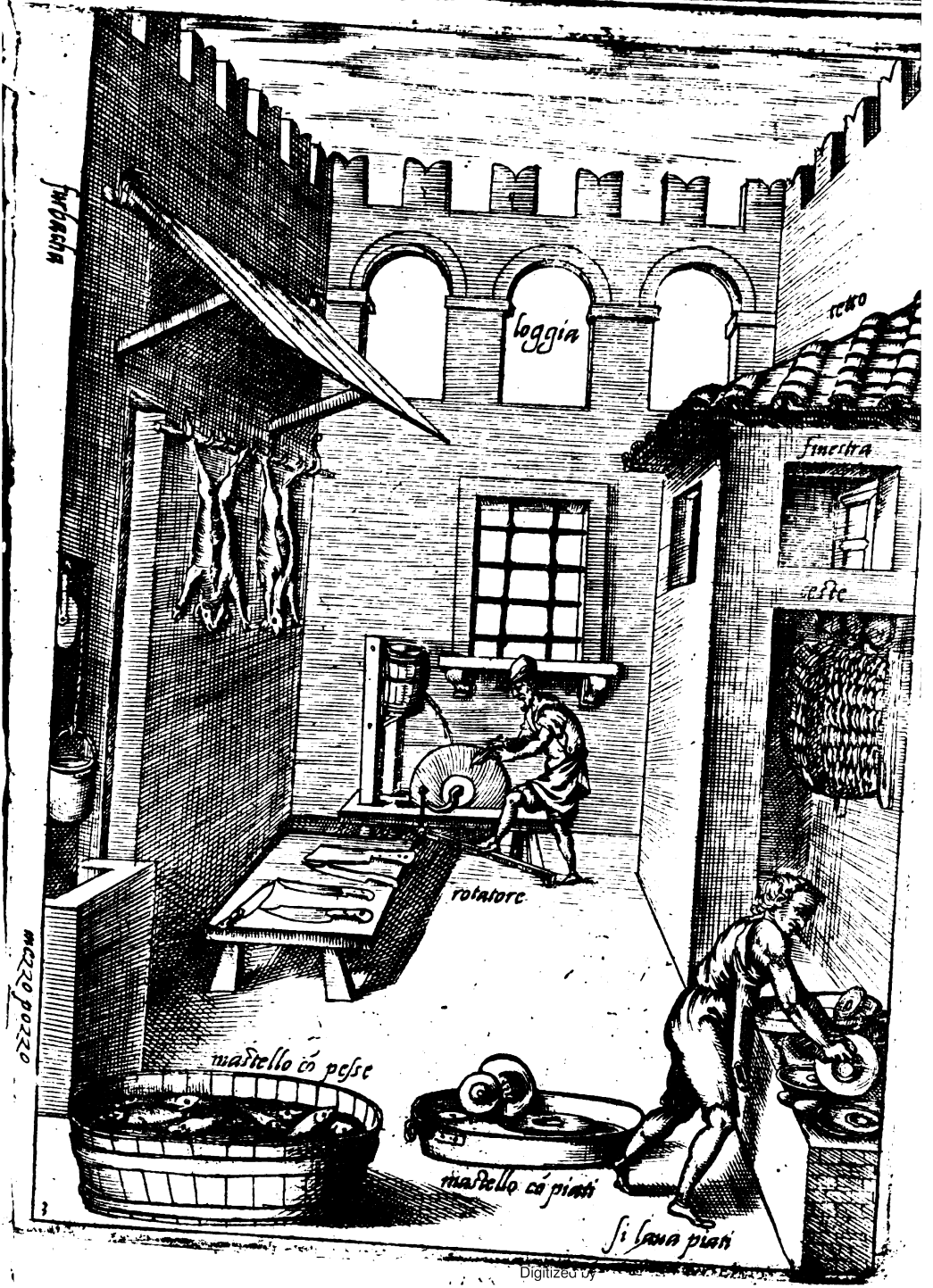


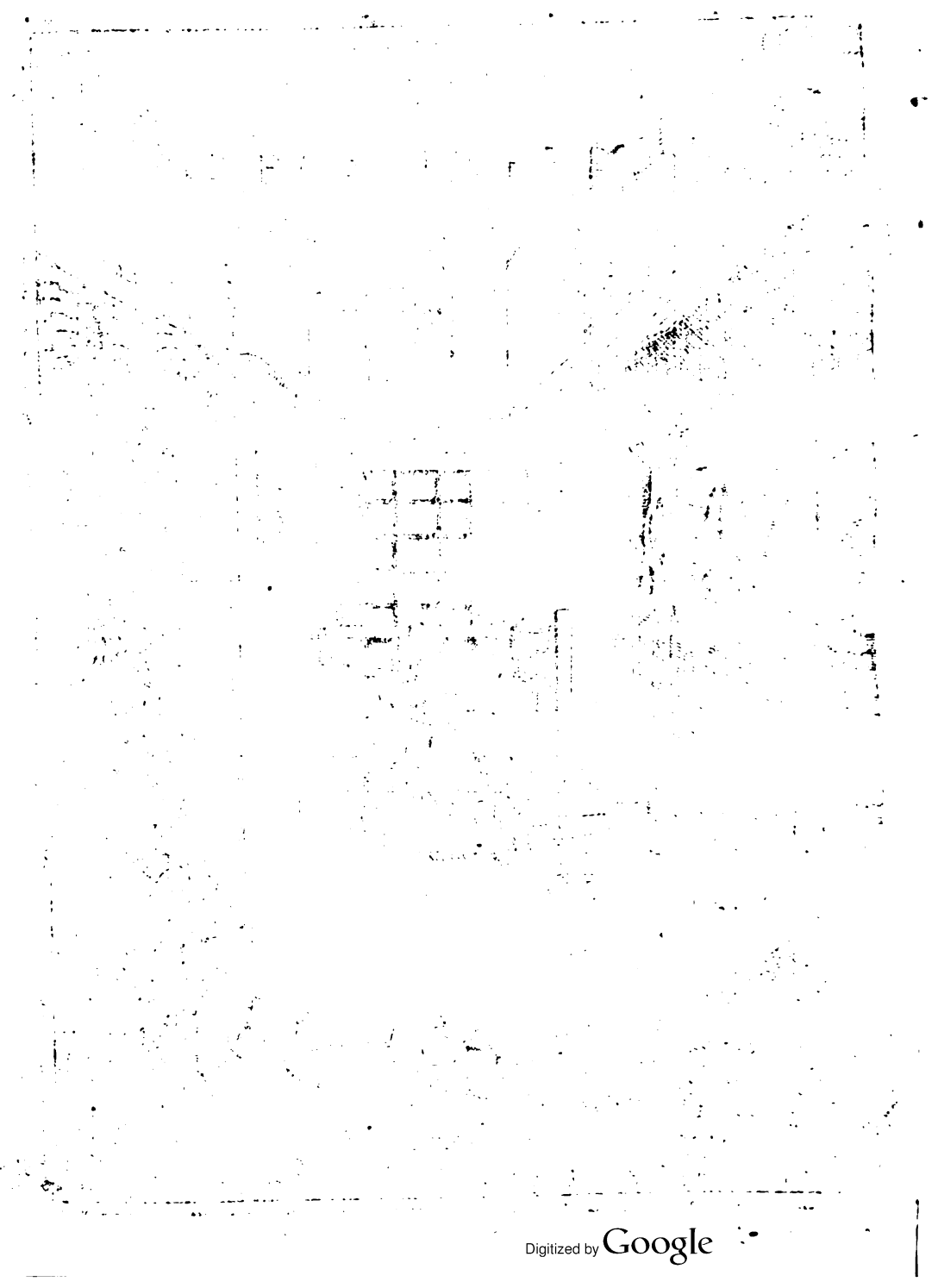
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


forcha
loggia
tetto
finestra
pesce
rotatore
mastello cõ pesse
mastello cõ piatti
si lava piati
mezo pozzo



Digitized by Google

Digitized by Google

Luochi freschi done fa lauorerri de latte

Digitized by Google

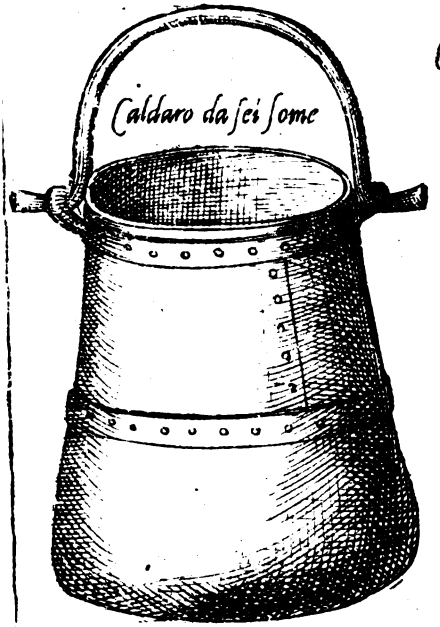
Digitized by Google

Digitized by Google

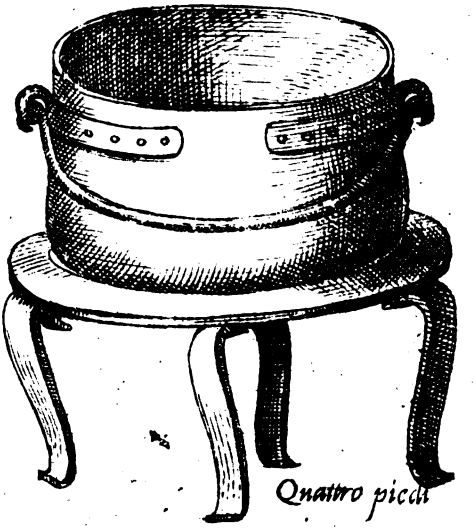
Digitized by Google

Digitized by Google

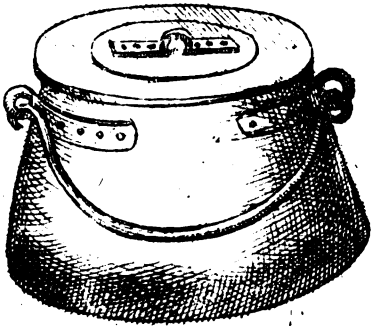
Caldaro da sei some



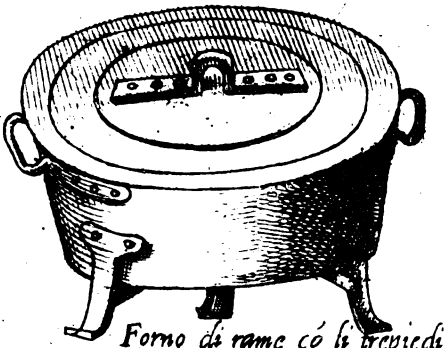
Caldaro mezano de 3 some d'acqua



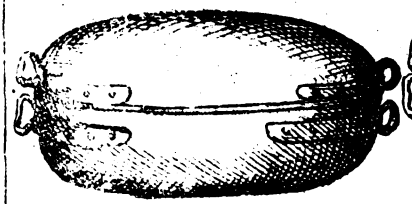
Qnattro piedi



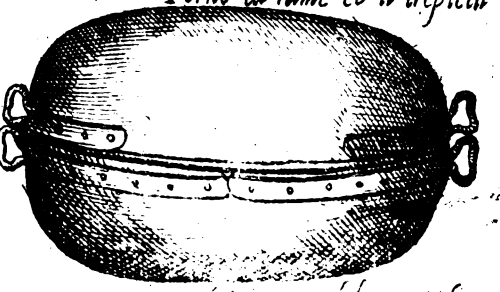
Caldaro da 4 some



Forno di rame có li trepiedi



Caldiera mezana



Caldiera grande

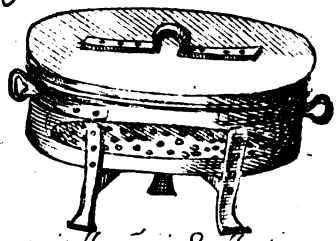
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

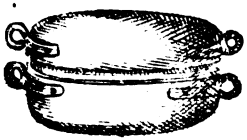
Diuersi uasi

Stufatoro

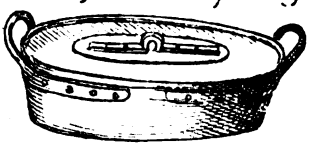


nauicella cõ piastrelle et quatro piedi

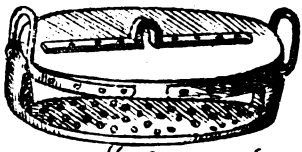
nauicella cõ piastrelle et 4 piedi



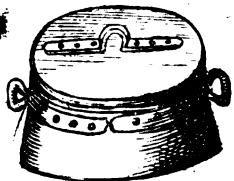
Conserua



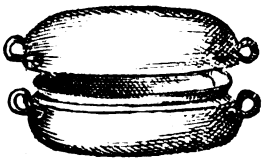
nauicella senza piedi



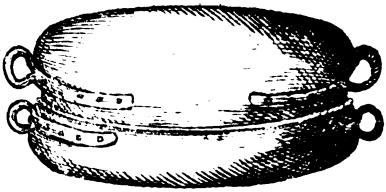
nauicella senza piedi



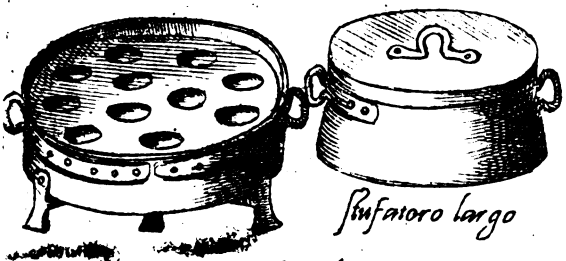
Stufator ouato



Conserua bassa

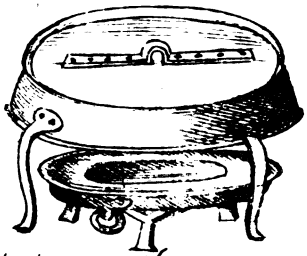


Conserua grande



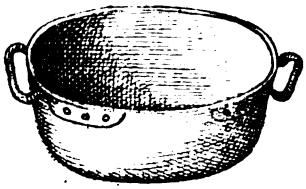
padella p fare oui fritolate

Stufatoro largo

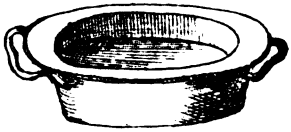


tortera con il coperto

nauicella bassa

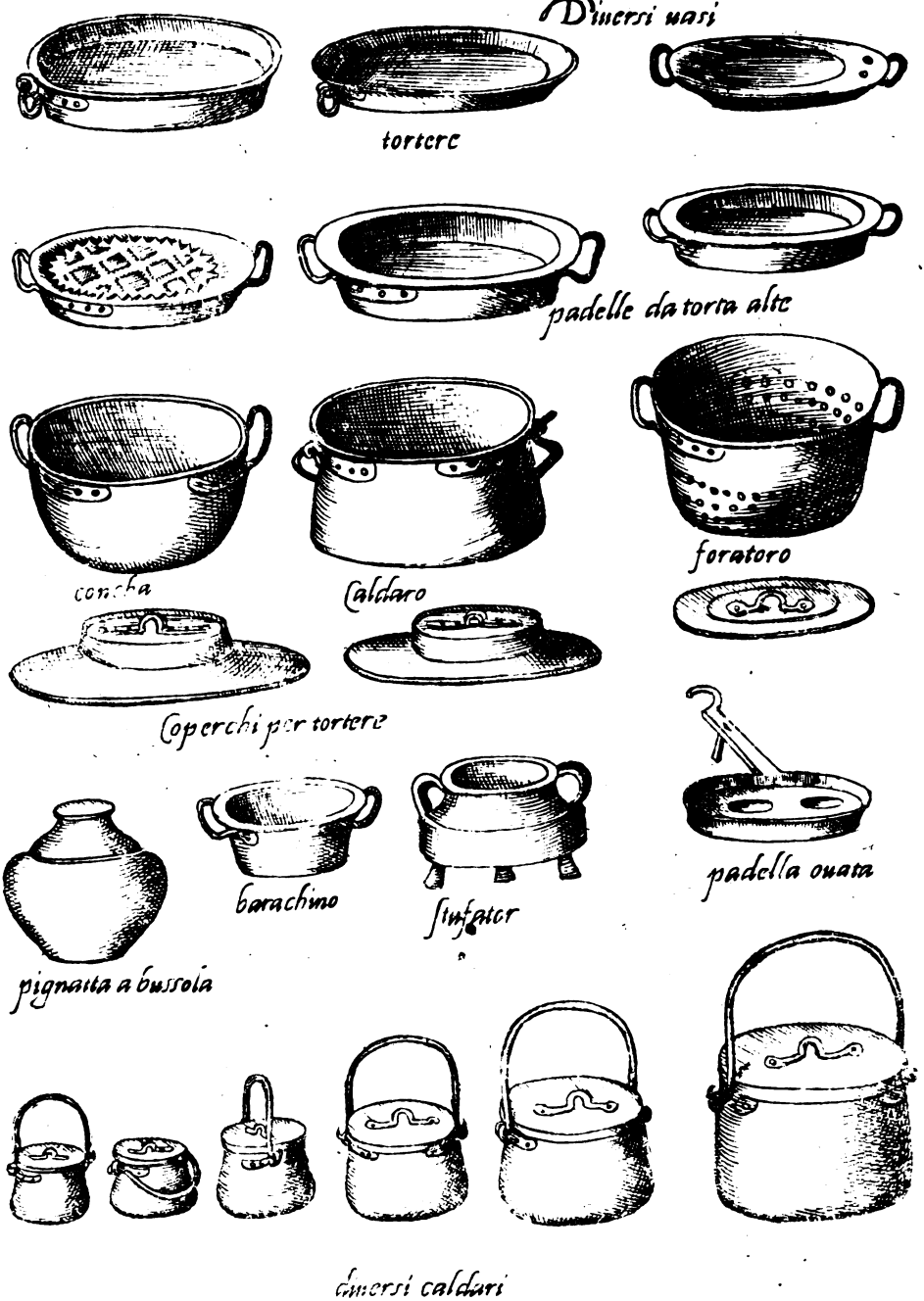


conca



nauicella alta

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

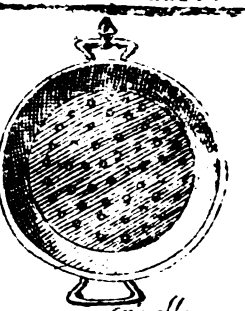
Digitized by Google

Diuersi instrumenti

pignatta

buttiglia

mortaro

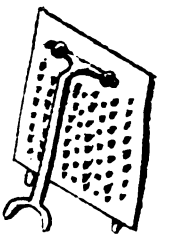


crinello

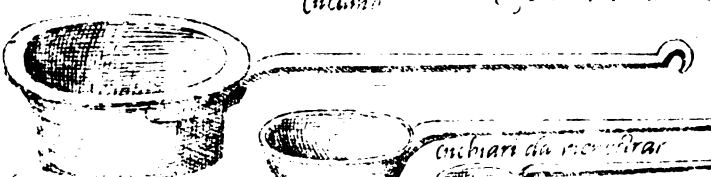
pignatta grande

Cucuma

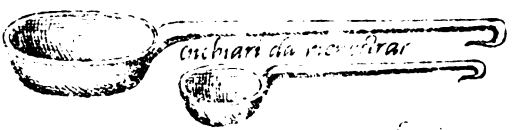
Schiumarolo da cucina



gratta cassio



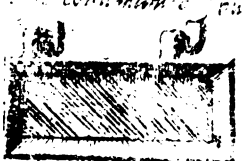
Cuchiari da rinfrescar



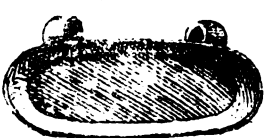
Cazzarola per la cena

Cazzolo de rame con manico forato

foraioro colmanico



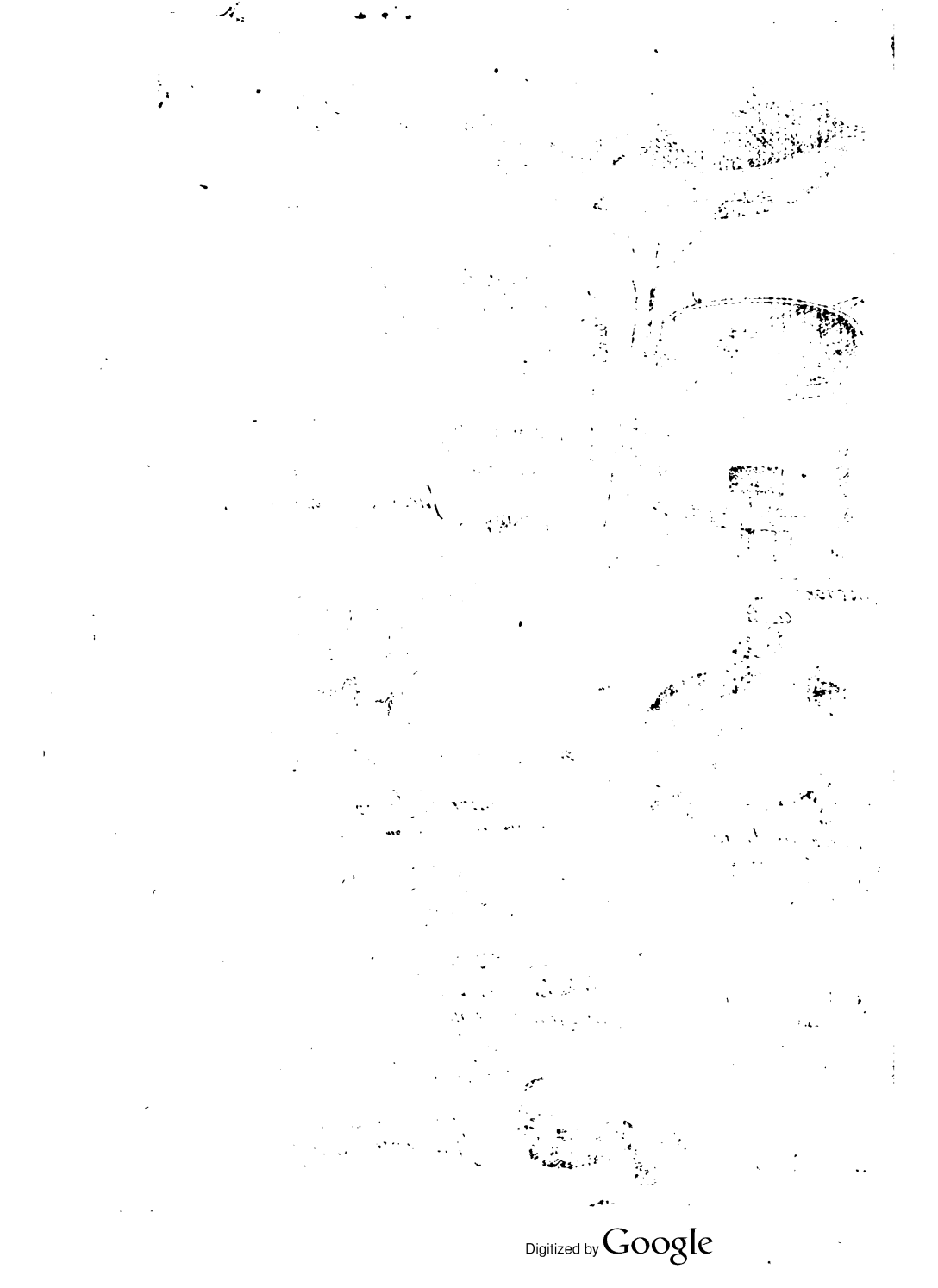
Lecarda



ghiotola

piastrella

Digitized by Google

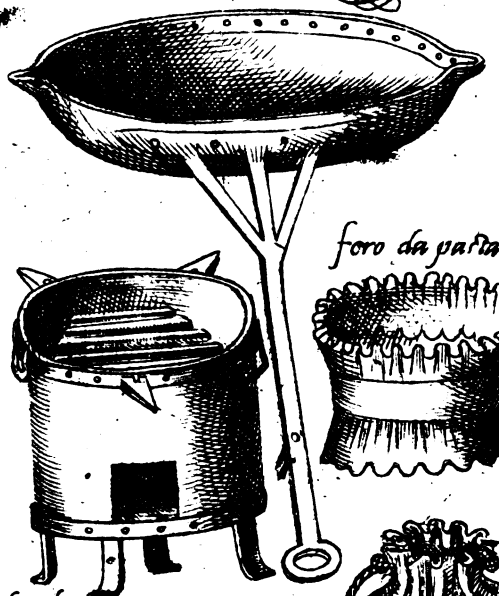


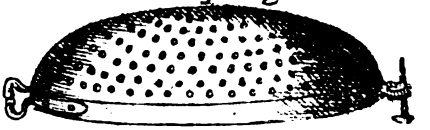
Digitized by Google

Vaſſo per cocer peſce

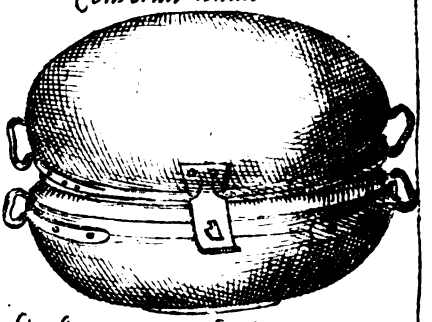
Inſtrimenti diuersi

Stamegna di rame

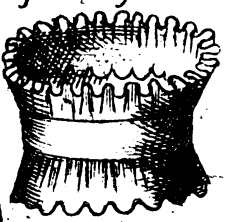




Conserua tonda



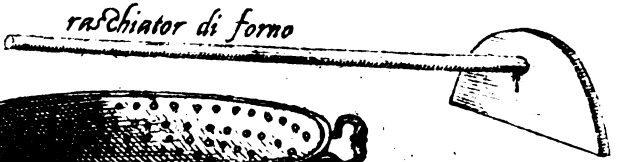
foro da pasta



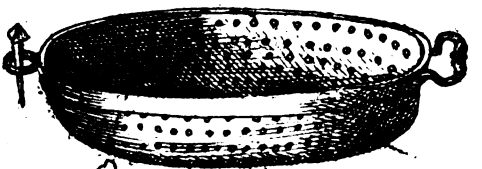
Sachi di curame per farina

fuochone

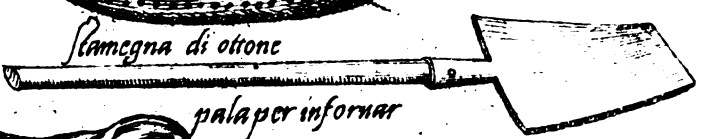
raschiator di forno



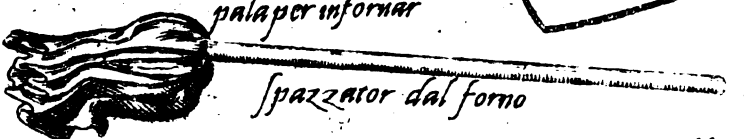
borse per Spetie



Stamegna di ottone

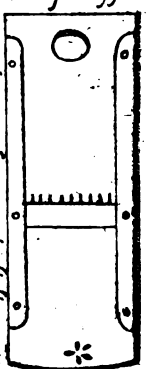


pala per infornar

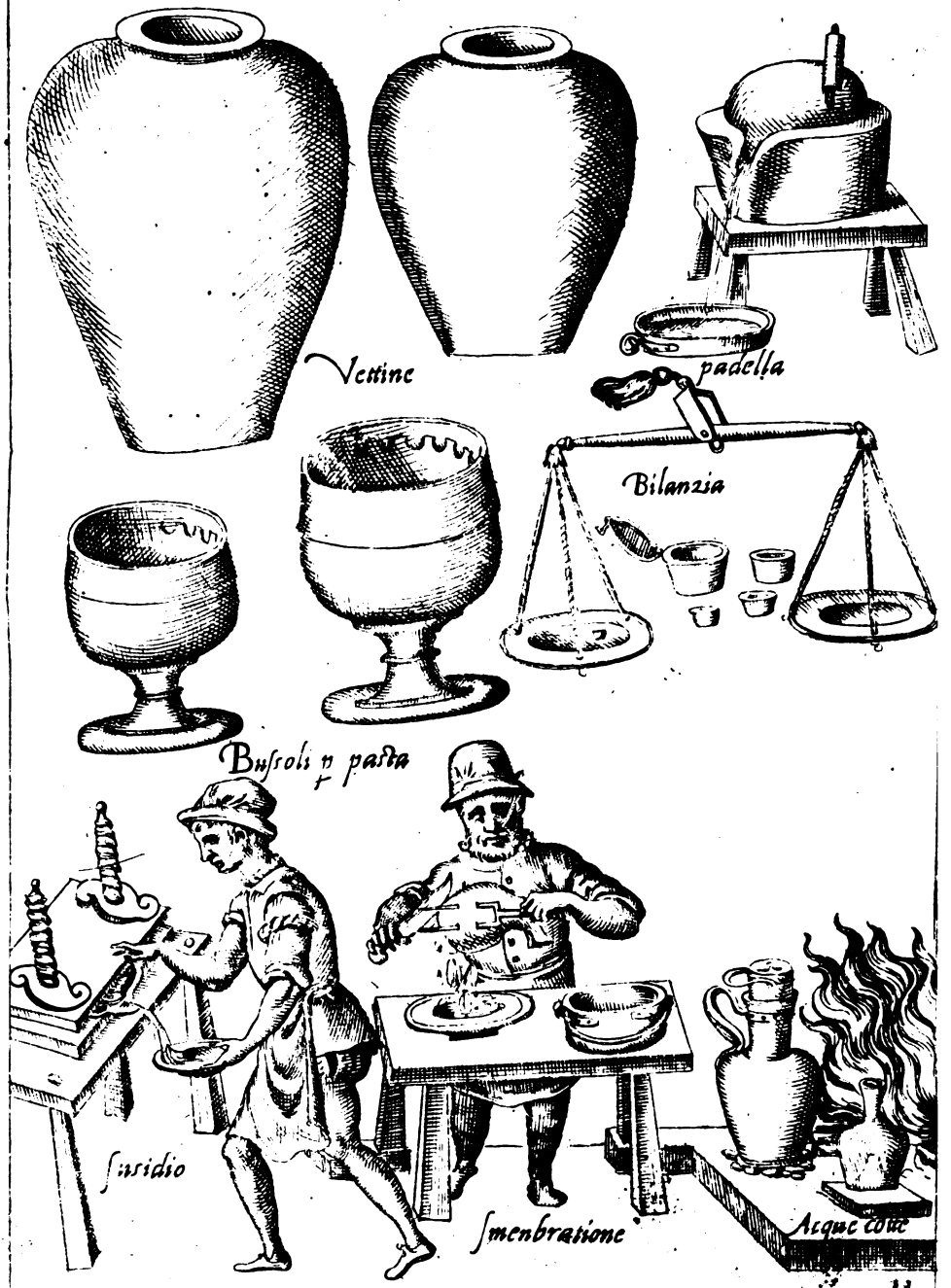


Spazzator dal forno

pettine per far uenir zoli di rape e cauoli



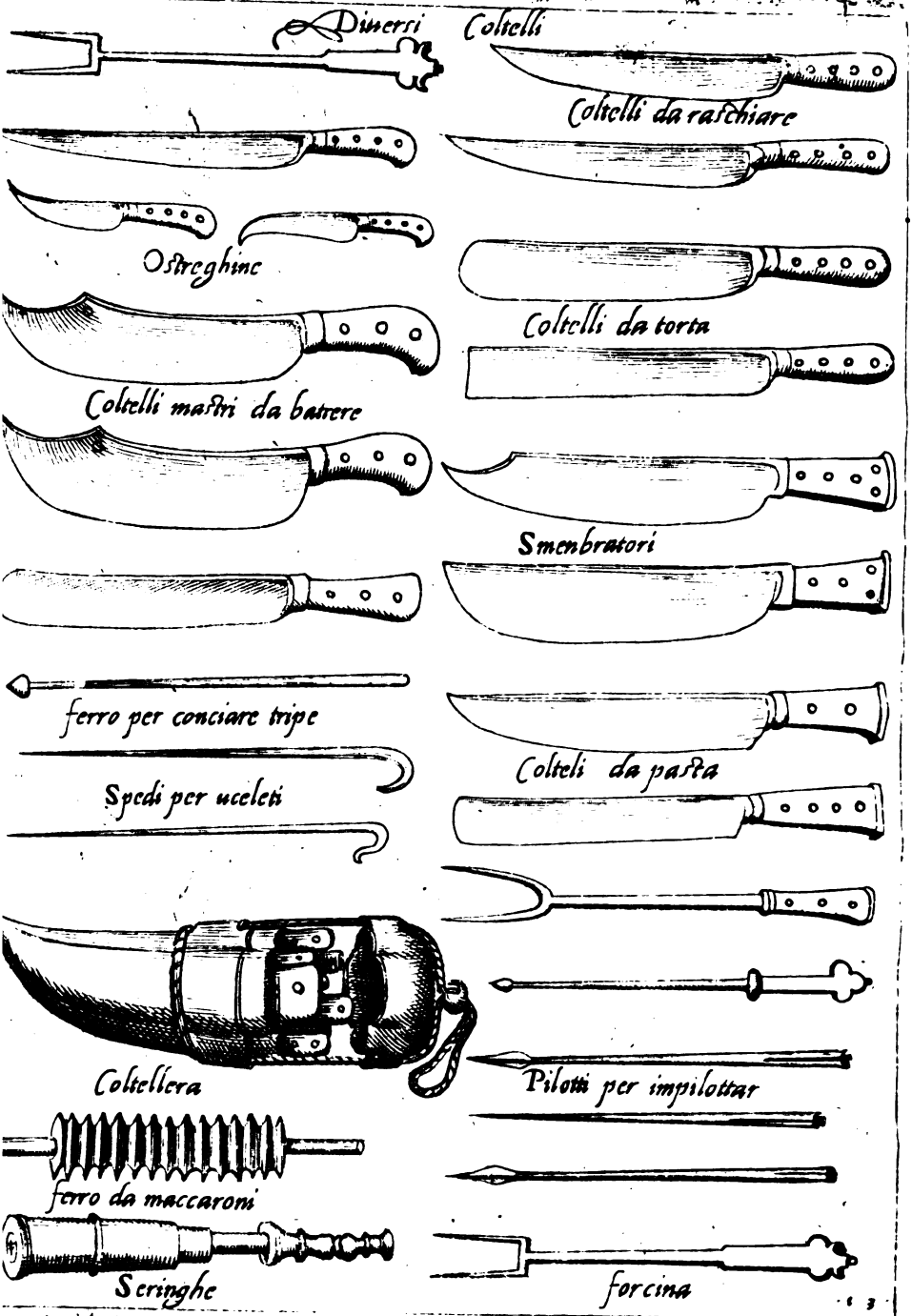
Digitized by Google



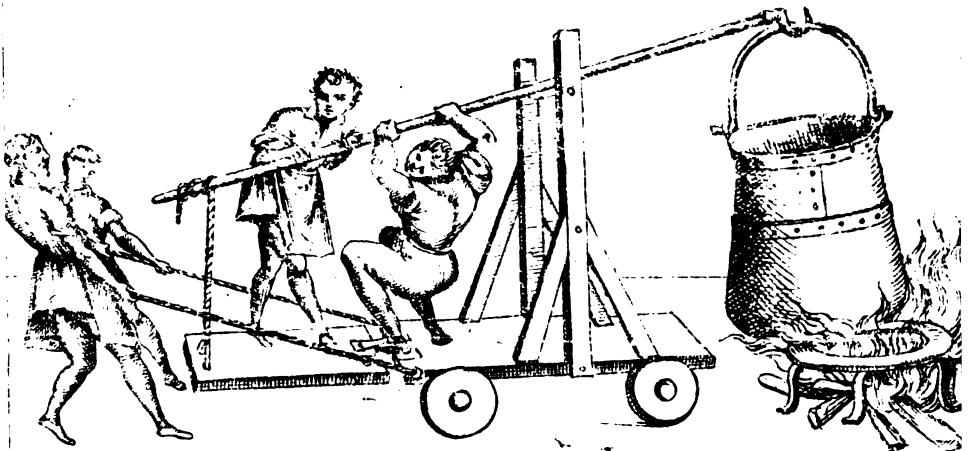
Digitized by Google

Digitized by Google

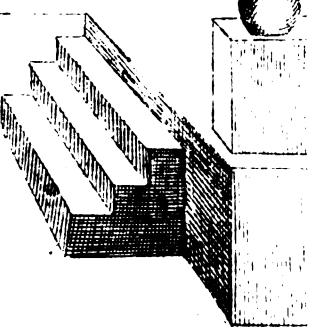
Digitized by Google

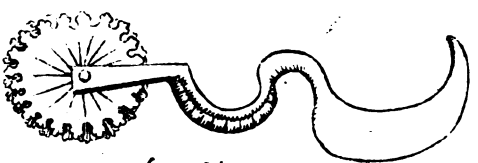


Digitized by Google



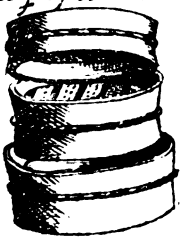
Instrumento per lenar ogni gran caldaro dal focho





Sperone da pasticiero

Setacci doppio p specciarie et zucharo



grata noci moschiate

Cortel da pasticier

rascliatore da bancho

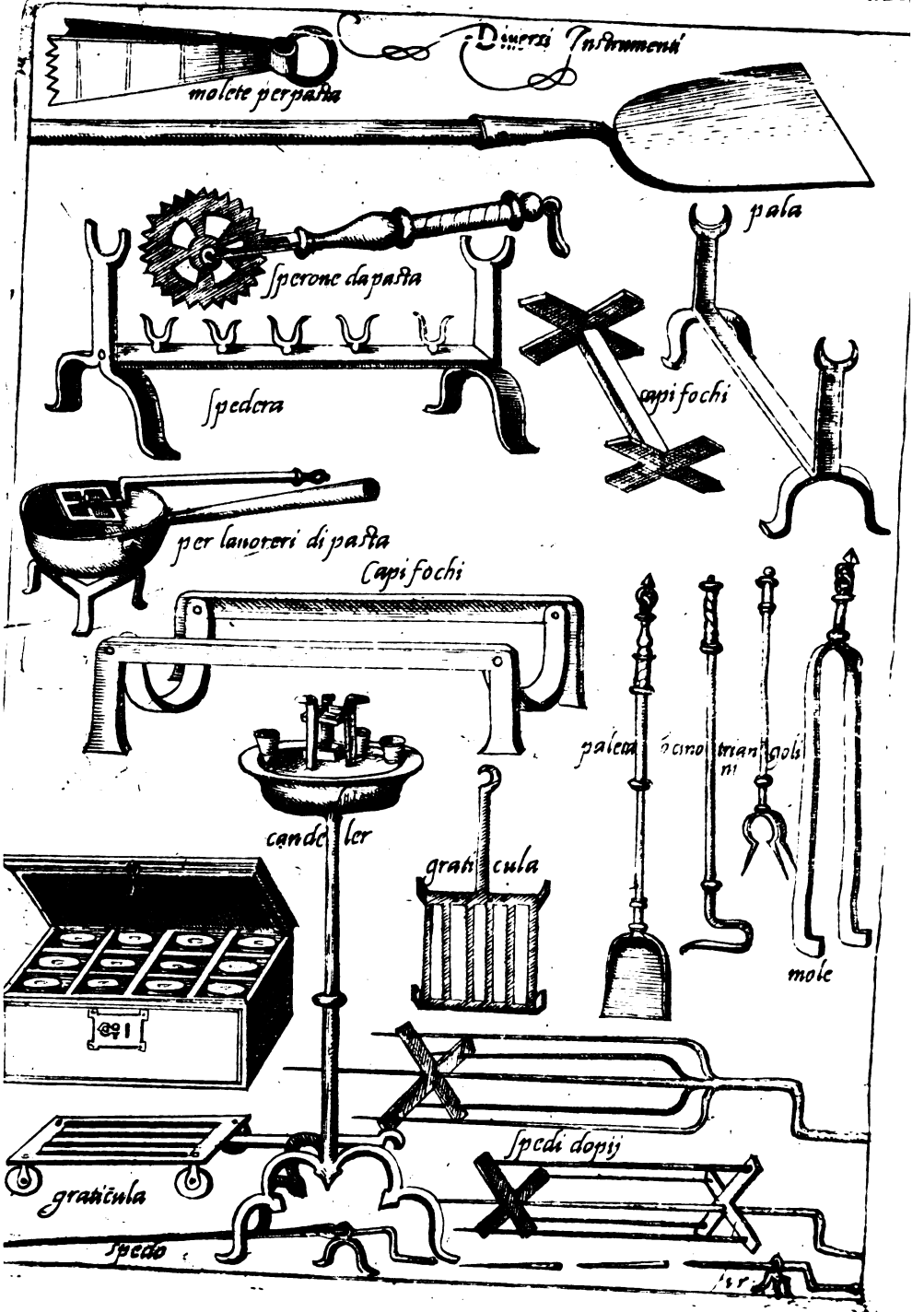
Scrimola da rarchiare

grata zucharo

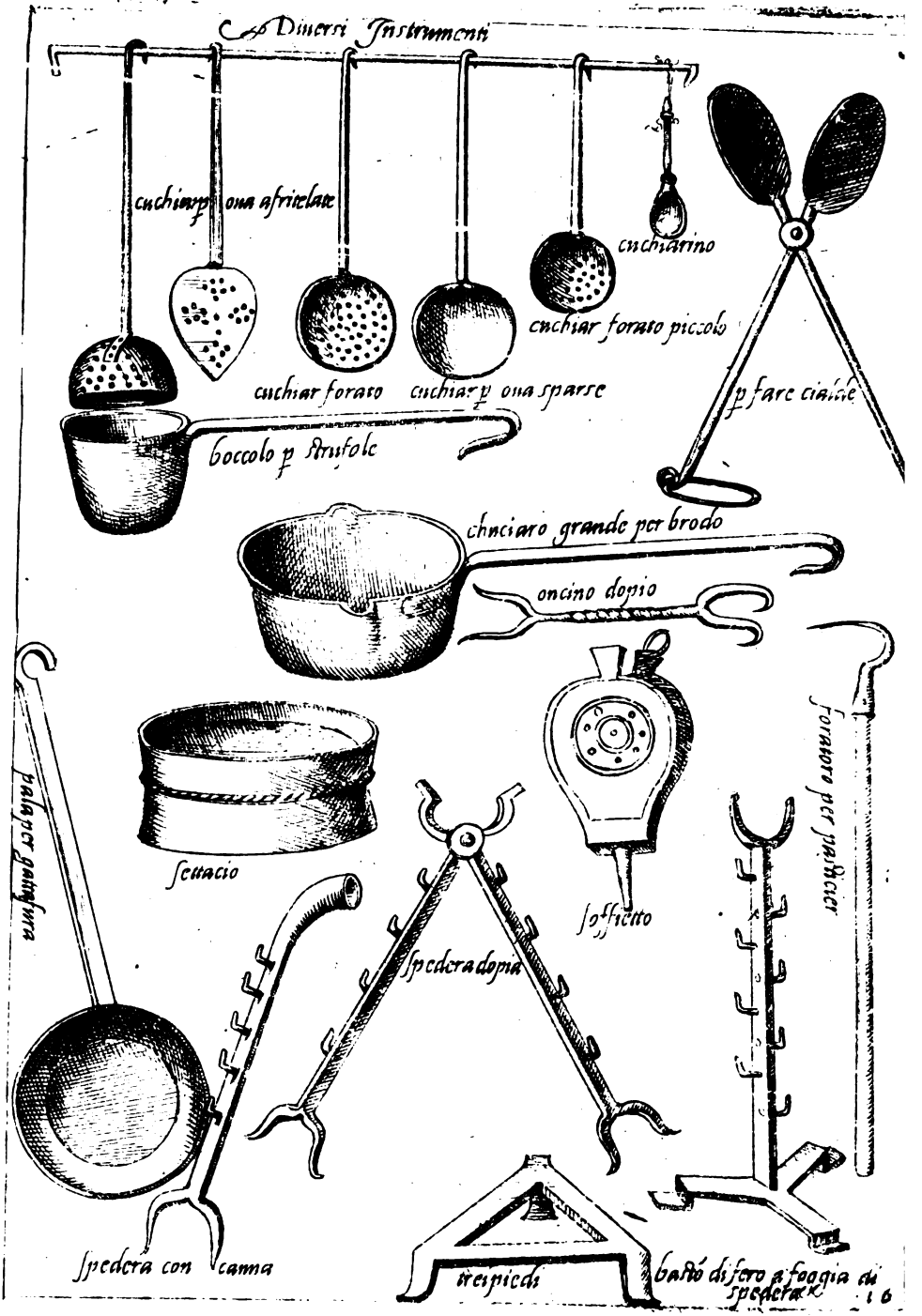
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

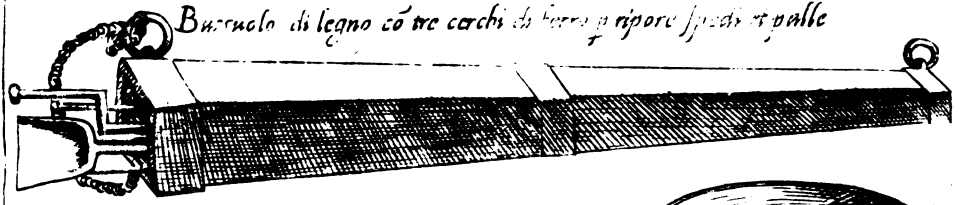


Digitized by Google

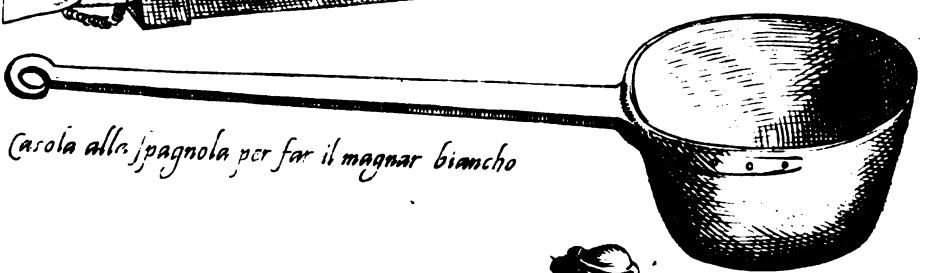
Digitized by Google

Schalda viuande con le sue piastrele

Burcuolo di legno cõ tre cerchi di ferro p ripore spade & palle

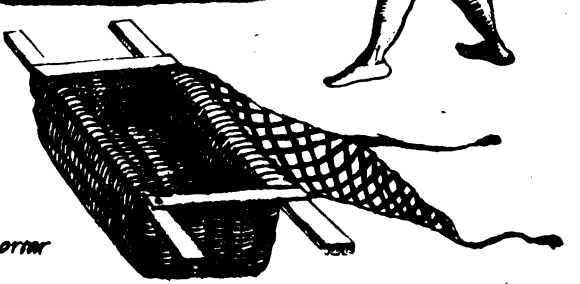


Casola alla spagnola per far il magnar biancho



Ceste per viaggio p portar massaritie

Ceste nove con la rete per portar massaritie

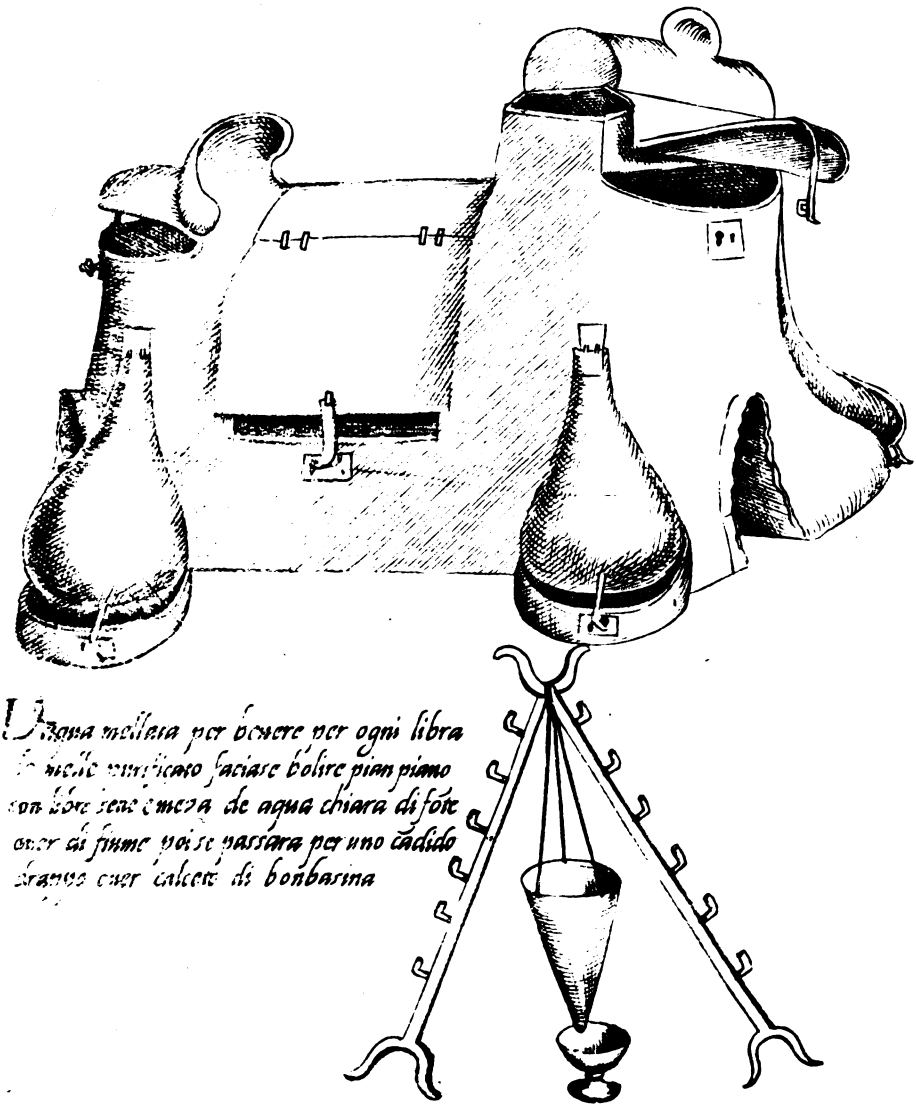


Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

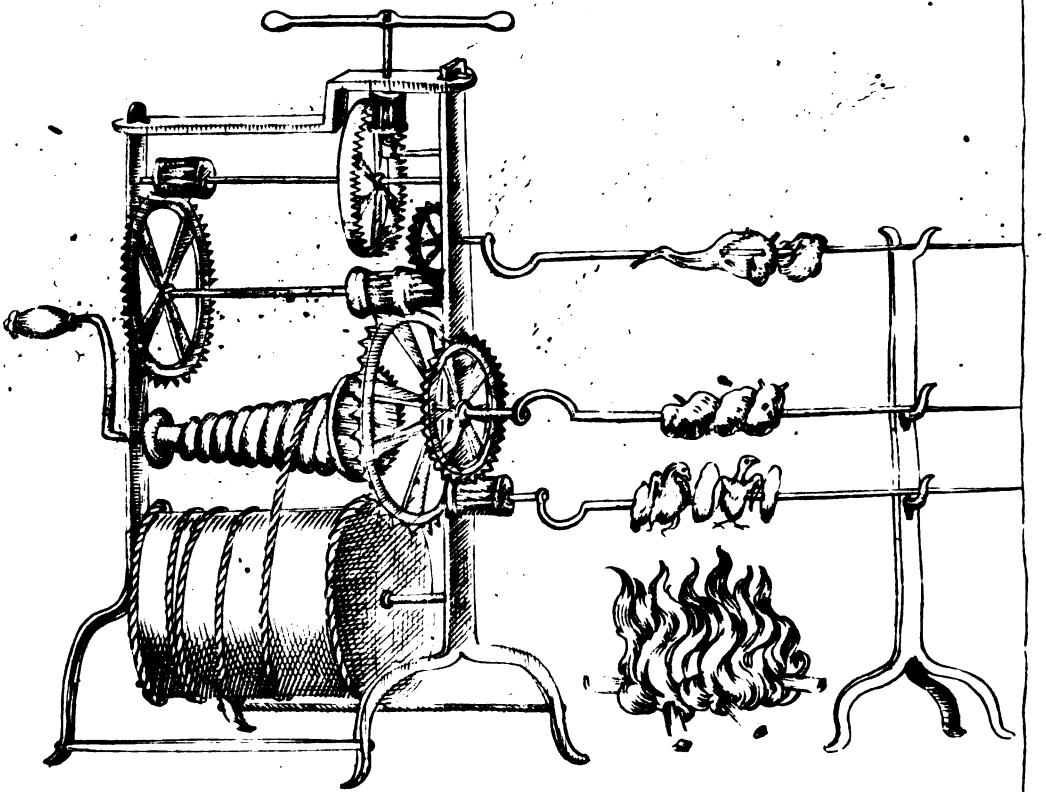
Sella uota per uiagio con molti ordegni inli quali se po mettere diuerse uiuande si di Cucina come di credenza la qual sella ha da eser portata dal Canal grosso con lanstante di sopra il qual ha da andar sempre auanti



Laqua mellera per bevere per ogni libra de mele sumficaso faciase bolire pian piano con bore sese emeza de aqua chiara di fore over di fiume poi se passara per uno cadido drapo over calcete di bonbasina

Digitized by Google

Digitized by Google



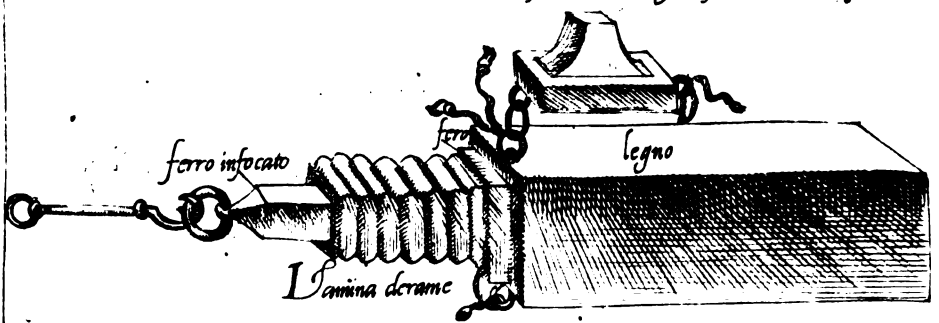
Molinello con tre ſpedi che si volta daſse per forza de rnotte con il tempo a foggia di orologio come nella presente figura si dimostra

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

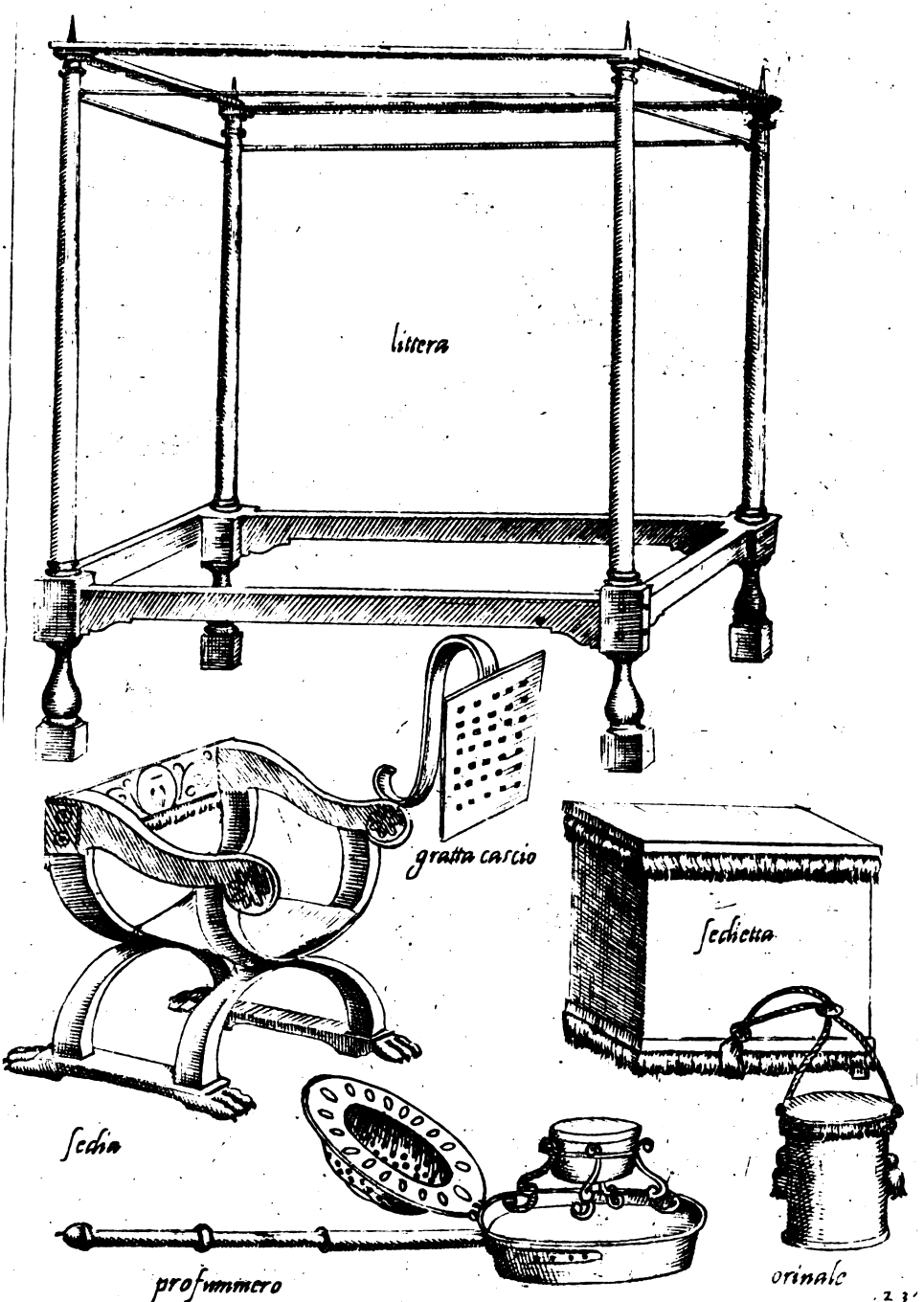
Coperchio de legno foderato de rame



Instrumento da tenere caldi li piedi

Digitized by Google

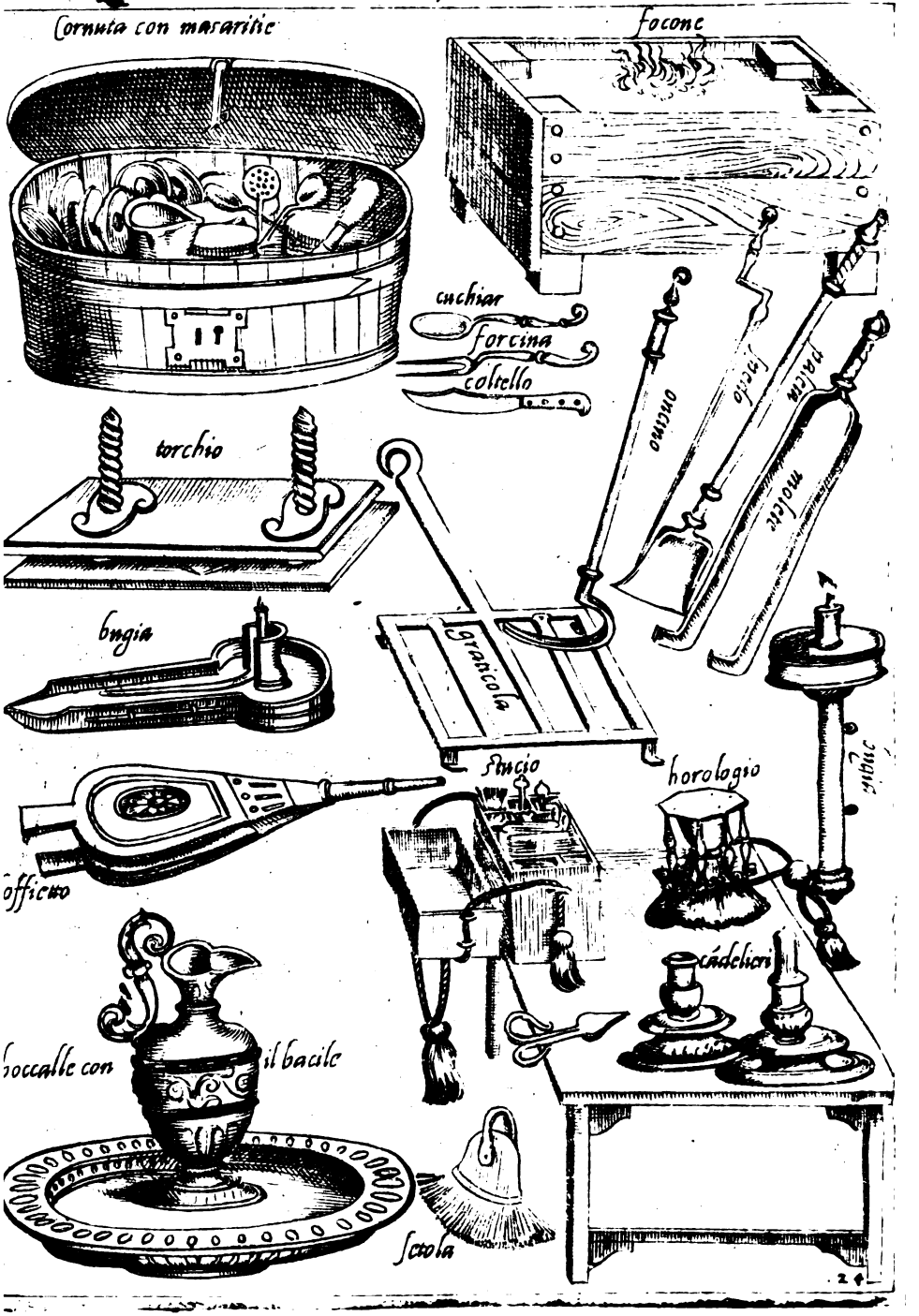
Digitized by Google



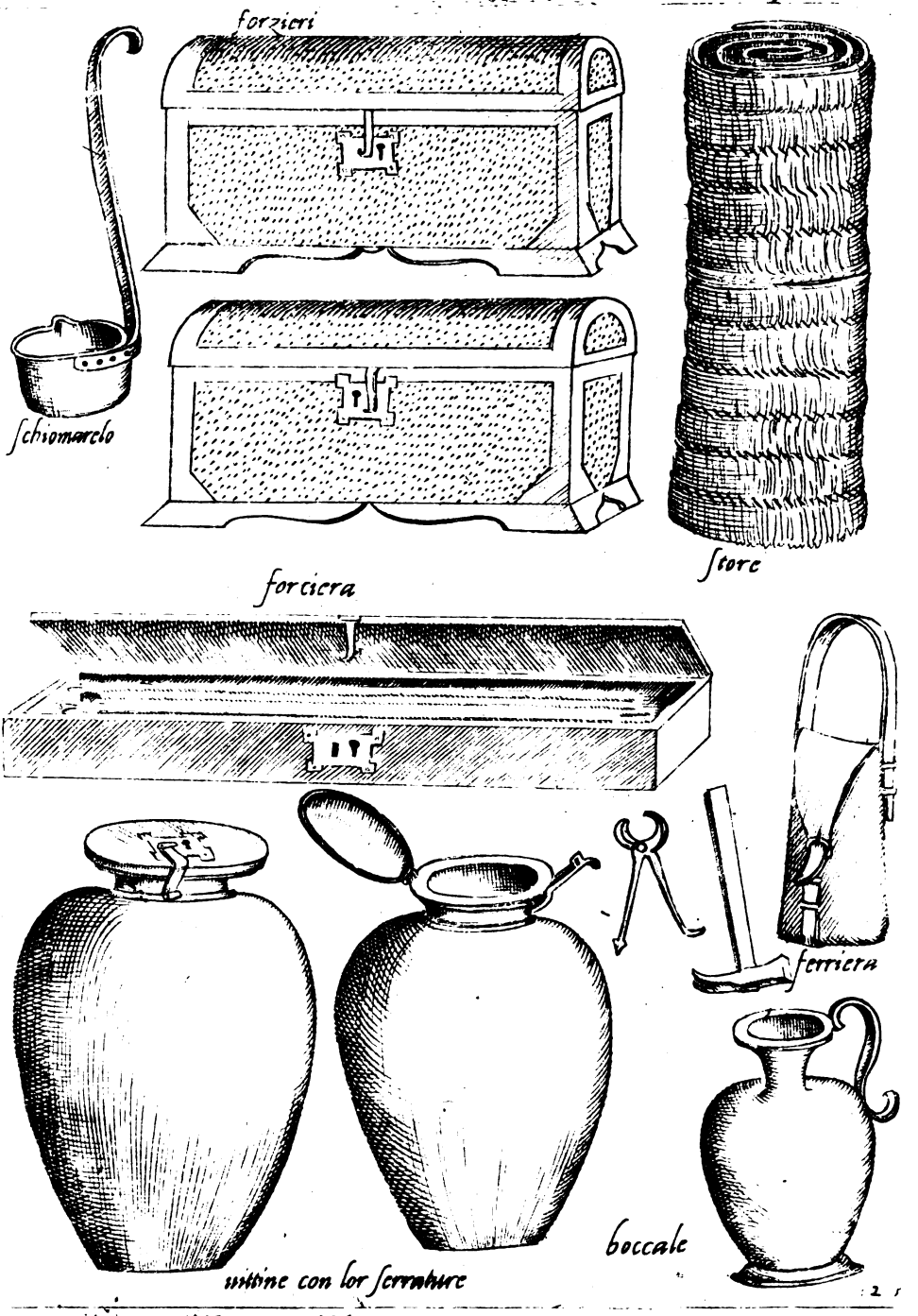
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



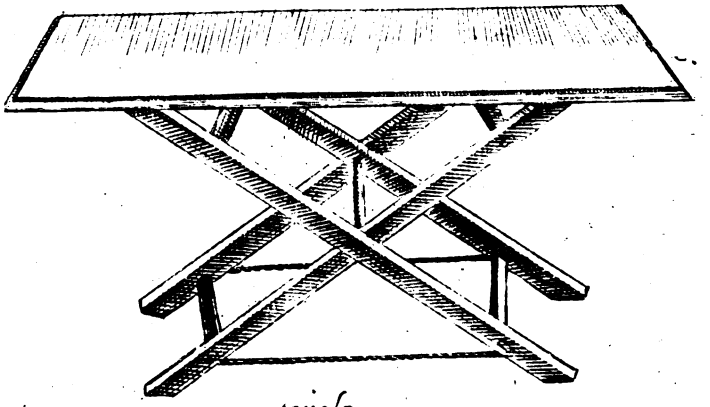
Digitized by Google



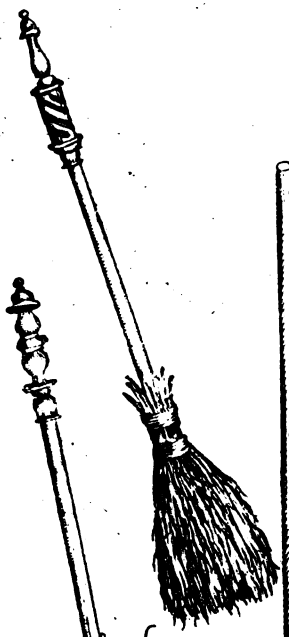
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

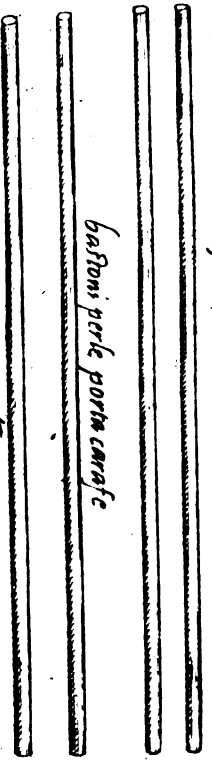


tauola



Scopa

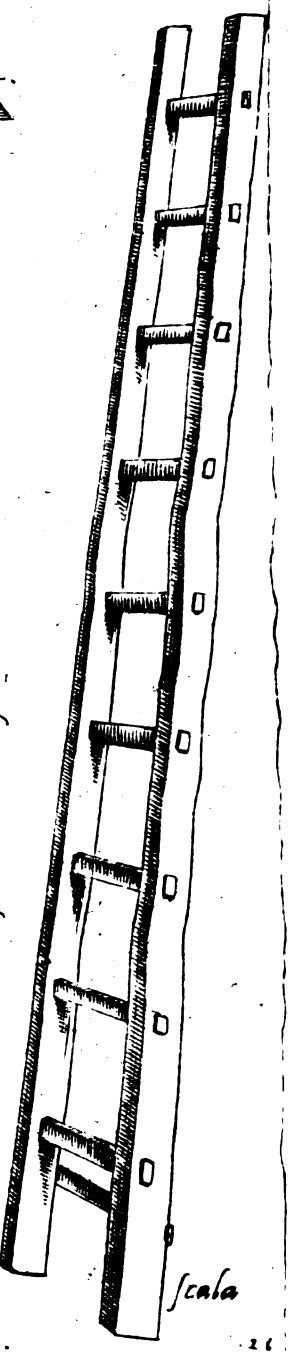
Scalda letto



bastoni per le camere

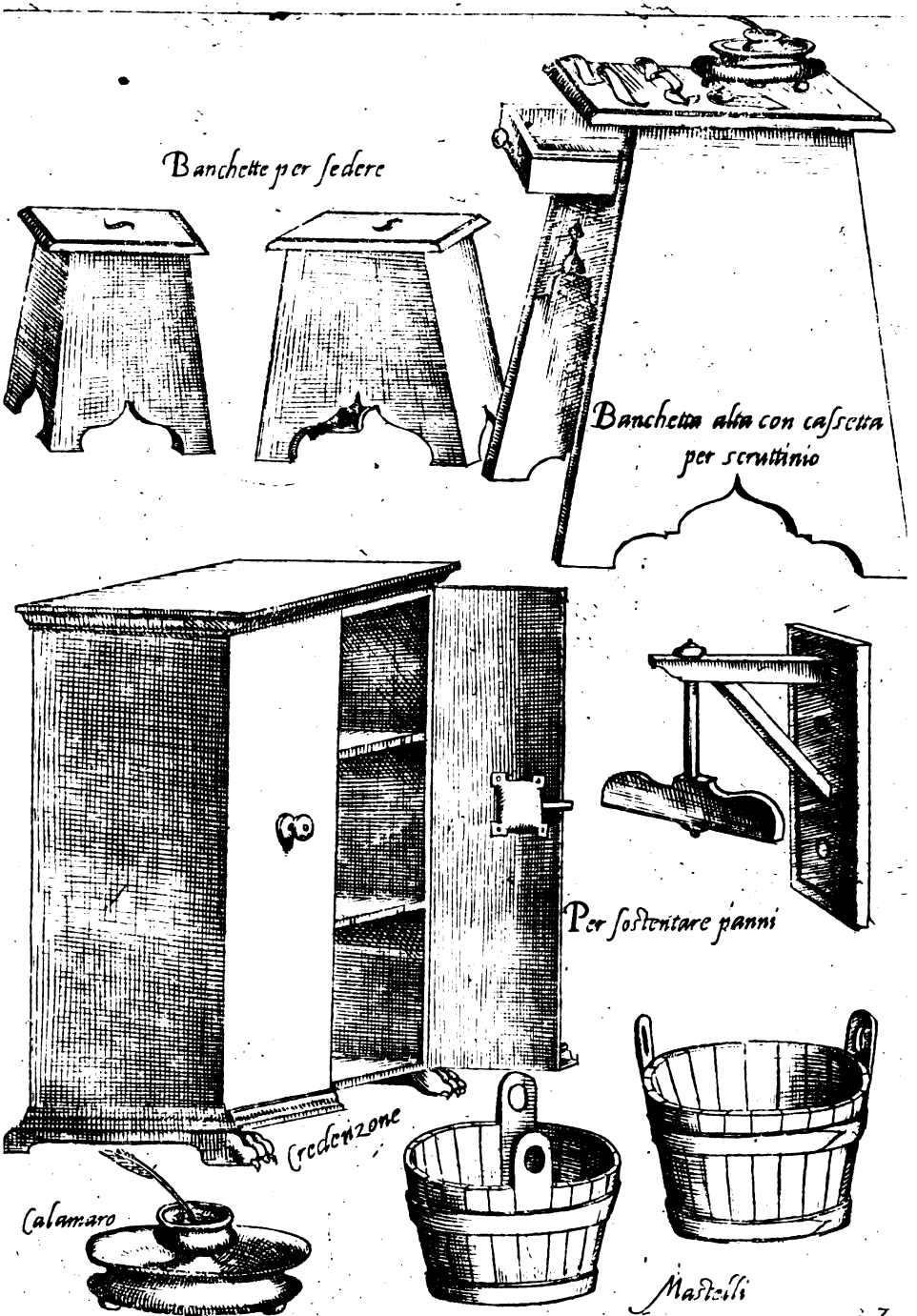
bastoni per le camere

bastoni pontificali



Scala

Digitized by Google



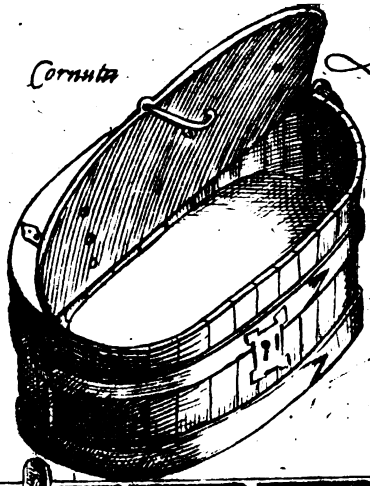
Digitized by Google

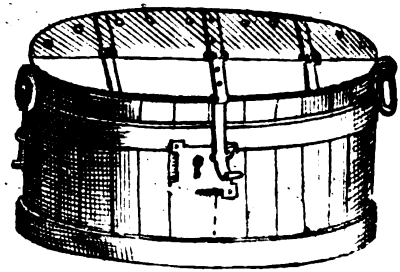
Digitized by Google

Digitized by Google

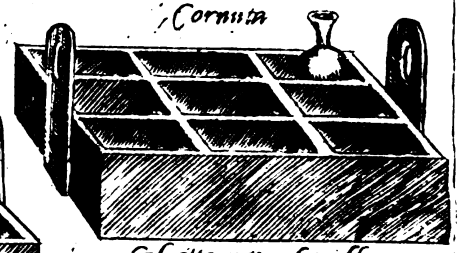
Masserittie per camera di Conclaue

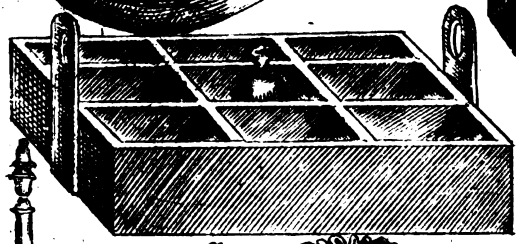
Cornuta





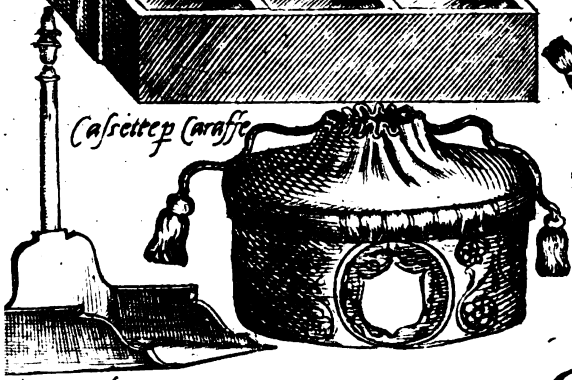
Cornuta





Cassette per Caraffe

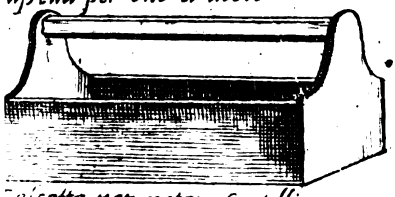
Cassette p Caraffe



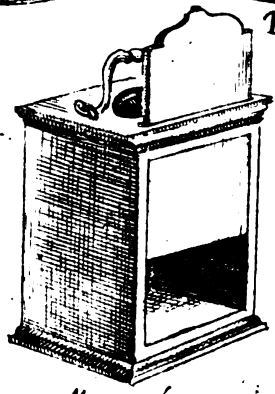
Borse di credenza

orta mondeza

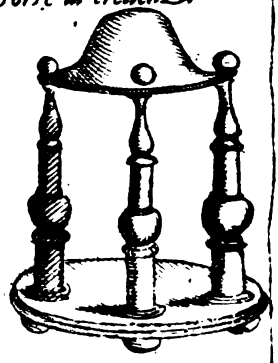
assetta per olio et aceto



assetta per netar Cortelli



Moscarola



Candelieri

Digitized by Google