

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

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

VINCENZO CORRADO

IL CUOCO GALANTE

IL CUOCO GALANTE

DI

VINCENZO CORRADO

SESTA EDIZIONE

Migliorata, ed accresciuta di Notizie, di nuove vivande, secondo il pensare, e fur moderno; ed anche del CIBO PITTAGORICO, e particolarmente delle PATATE; e pur di un Vocabolario spiegando li termini della MANOVRA. Tutto prodotto dallo stesso Autore.

I° edizione nel 1773



N A P O L I

DAI TORCHI DI SAVERIO GIORDANO

1820.

A spese di Giuseppe Russo strada Nilo num. 13,
e strada Quercia num. 4.

NOTA

Nella capitale borbonica, nella seconda metà del '700, una vera e propria "star dei fornelli" diletta le mense aristocratiche, negli anni che precederanno l'insurrezione giacobina e la breve parentesi della Repubblica di Napoli.

Nel 1749 Napoli è una città cosmopolita, in pieno fermento culturale, sociale e politico; Vincenzo Corrado vi giunge dalla Puglia, appena adolescente, introdotto come paggio alla corte del principe Michele Fontana, gentiluomo di camera del re, grazie al quale riuscirà a completare gli studi in matematica, astronomia, scienze naturali e arte culinaria. È proprio questi ultimi lo porteranno all'apice della sua carriera, quando verrà nominato Capo dei Servizi di Bocca – ovvero, il sovrintendente alla cucina e alle preparazioni delle vivande e all'organizzazione dei banchetti – del principe.

Nonostante le umili origini, Vincenzo è abbagliato dallo sfarzo di corte, dalla sontuosità baroccheggianti dei banchetti, quasi stregato dai personaggi che frequentano la corte. Sono anni di grossi divari sociali e lui ha la fortuna di servire le tavole più altolocate del regno, dominate da più di un secolo dai Monsù, i cuochi francesi voluti a corte dalla regina Maria Carolina, sorella di Maria Antonietta di Francia; ogni famiglia nobile che si rispetta annovera un Monsù nei suoi ranghi.

Il gusto di Vincenzo si forma sulla cucina francese, che per la corte era oramai tradizione; cucina tradizionale da cui partire, senza rinnegarla, ma integrandola, arricchendola di ingredienti mai o pochissimo usati come i pomodori, le patate. O come le erbe fresche e le alici, così comuni e popolari nella cucina napoletana. Tutto lo scibile culinario di Vincenzo Corrado troverà spazio nel suo libro, dato alle stampe nel 1773, il *Cuoco Galante*, soprannome affibbiatogli dagli aristocratici che frequentavano le sue tavole. Non solo ricette: ampi capitoli sono dedicati alla descrizione delle materie prime, all'impiattamento delle vivande, all'uso di tendaggi, cristalli, argenterie e porcellane, vere e proprie scenografie di banchetti sontuosi. "L'abbondanza, la varietà, la delicatezza delle vivande, la splendidezza e la sontuosità delle tavole richiedevano una schiera di uomini d'arte, saggi e probi"; anche le maestranze che rendevano possibili questi banchetti – l'odierna brigata – furono ampiamente descritte nel *Cuoco Galante*: dal friggitore al pasticciere, dal bottiglieri al ripostiere.

La chiave del successo inaspettato di questo libro – riproposto in ben sette edizioni, quando Corrado era ancora in vita – è nell'ampiezza dei temi trattati e nella semplicità del linguaggio adottato. Un capitolo, in particolare, fu dedicato al Vitto Pitagorico, basato su erbe fresche, radici, fiori, frutta, semi e tutto ciò che la terra produce, secondo la teoria dell'epoca che un riavvicinamento alla natura avrebbe favorito la buona salute ed un'aspettativa di vita lunga e sana. Non fu forse un caso se Vincenzo Corrado morì pochi mesi dopo aver compiuto 100 anni.

L' EDITORE

AL COLTISSIMO VINCENZO CORRADO EX CELESTINO.

SE il primo, e principale scopo delle Dedicatorie sia quello di aver Mecenate capaci non solo della scienza, che se le dedica, ma valevoli anche a difender l'Autore dagli Aristarchi, de' quali ne ha sempre abbondato il mondo. Ciò vero essendo, com'è verissimo, io non credo esserm' ingannato col dedicare, ed offerire a Voi, o mio coltissimo CORRADO due parti del vostro fervido ingegno, cioè il Cuoco Galante, ed il Credenziere di Buon Gusto; parti queste di general piacere, ed utilità, le quali dopo il giro di alquanti anni, e lo spaccio di 7500 copie in cinque Edizioni sono stato astretto per le premurose ricerche farne la sesta, ch'è quest' appunto, che vi presento, già da voi (in mezzo alle serie cure di educazione de' nobili Giovani) migliorata, ed accresciuta. Non isdegnate intanto d'accettarne di buon animo la Dedicatoria; poichè conoscendone voi più che gli altri il merito dell'opera, potrete con più di energia rispondere alle ingiuste accuse. . . . Ma che dissi ingiuste accuse! Ah no, perdonatemi, e queste, e pur le altre vostre opere non han bisogno di difesa, poichè ben da loro si son sostenute, e si han fatto strada senza l'ajuto dell'uomo. E particolarmente parlando di queste, non il consumo se n'è veduto da ogni Nazione, ma gli applausi ne han ricevuto ancora dagli uomini di sommo sapere. Eh non è baja, poichè ne fan chiara testimonianza le d'loro lettere, che leggonsi inserite in questo volume. E ridicendovi, e pur pregandovi di accettarne di buon animo la Dedicatoria, e l'offerta (segno di mia stima, e di mia antica amicizia) che io vi faccio; col più vivo sentimento vengo a dirvi, che mentre auguro a Voi sano e lungo vivere, auguro anche a me breve, e felice lo spaccio.

ALL' OMBRA IMMORTALE
 DI D. MICHELE IMPERIALE

PRINCIPE DI FRANCAVILLA.



VINCENZO CORRADO.

Poichè l'Editore ha voluto onorarmi con farmi Dedicata, ed offerta dell'Opera mia istessa; io, o Ombra grande ed immortale, la presento a quel freddo marmo, che chiude le reliquie del tuo Corpo, e con riverente mano ti porgo quei due libri, che del Buon Gusto de' Cibi trattano, e contengono, e che nei passati anni tanti, nel mondo de' viventi tu essendo, colla tua guida e norma scrissi, e pur mercè la tua generosità mandai alle stampe, e Tu di propria mano ne segnasti il titolo *il Cuoco Galante* l'uno, ed il *Credenziere di Buon Gusto* l'altro. Ora, o Ombra benefica e grande, tel riporgo tutti e due, e tel riporgo come un frutto di un albero dalla tua mano piantato; ma non pel fine di essere affrancato dalle censure, o perchè volessi cosa da Te. No, Tu nulla di presente puoi dire in mia difesa, e nemmen nulla il Tuo Nome puoi darmi, siccome nulla da Te io chieggo. Mio scopo egli è di richiamare alla memoria de' nobili uomini, de' quali Tu fosti, in vita, la gloria, l'ornamento, e la lode. Ah! ma qual Tu fosti allora non basterebbe il dire di cento e mille lingue, per cui io stimo meglio il tacere, e col silenzio benedire gli anni, che ti fui dappresso.

RITRATTO DELL' AUTORE DI FROSINIO
TUEBUATE P. A.

SONETTO.

Naqui al 'Salento, (1) sugli ameni lidi
Del Sebeto i pensier (2) e 'l piè fermai,
Scorsi l'Italia, (3) e ovunque allor girai
Molto distinti, molto appresi, e vidi.

Volli dar gusto a' Grandi, e tra fastidi
La Scienza del Mangiar lor dimostrai (4)
L'agrarie Produzion indi additai (5)
E pur la cura d'Animai più fidi (6).

Per la Educazion spiccai un raggio (7)
Del mio spirto ed ardir, e scaltro e destro
Compòr giocosi versi (8) ebbi il 'coraggio.

E già ad altro far mi spinge l' estro (9)
Son vivo ancor ; per me basta un sol saggio.
Che più si vuole al fin, son'io maestro ?

(1) Il nostro ex Celestino Vincenzo Corrado nacque nell'antica Città di Oria nella Salentina Provincia, e nacque da onesti genitori, e della stirpe del gran letterato Quinto Mario Corrado, dal quale ne ha ereditato li vivaci suoi talenti.

(2) Allude alla sua venuta in Napoli, in cui dopo le acquistate cognizioni nella casa di D. Michele Imperiale Principe di Francavilla, volle vestir l'abito Religioso nella Congregazion Celestina, e nel Monistero di San Pier a Majella di Napoli, in dove con molto riguardo, e distinzione fu sempre trattato.

(3) Qui si accenna il viaggio fatto per tutta l'intera Italia col General de' Celestini D. Cherubino Brancone, col quale ebbe assai da vedere, e d' apprendere.

(4) Per la scienza del Mangiare s'intendono le opere date, per un suo genio, sul buon gusto de' cibi date alle stampe, cioè una col titolo il *Cuoco Galante*; altra il *Credenziere di buon Gusto*; altra col titolo il *Cibo Pitagorico*; altra i *Pranzi Giornalieri secondo le Stagioni*; altra il *Trattato delle Patate*, ed altra la *Manovra della Cioccolata, e del Caffè*.

(5) Egli, il nostro Corrado ha pur dato alle stampe un trattato di Agricoltura, e Pastorizia, col titolo *Scuola di Agricoltura, e Pastorizia*; e con essa il *Governo delli Filucelli*, e delle Api.

(6) E col dir le varie produzioni, intende parlare delle Produzioni particolari delle Provincie del Regno di Napoli, col titolo *Notizario ec.*

(7) Qui parla delle opere di Educazione. Una porta il titolo *Educazione Civile Sociale*, altra *Educazione Cristiana Cattolica*; altra *La Scienza del Ben vivere*; altra *Norma di Educazione Fisica, Morale e Scientifica per la nobile Gioventù, ed il Governo fisico, e morale della loro Casa*; ed altra di *Lezioni Morali per la nobile Gioventù*.

In queste opere ha sviluppate cognizioni estese, ed erudite, ed ha procurato stillare nel cuore de' Giovanetti massime di virtù, ed orrore pel vizio.

(8) E scaltro, e destro compon giocosi versi, ec. In ciò intende dire, dell'Opera verseggiata col titolo *Poesie Bacchanali per Commensali*.

(9) E poichè l'applicatissimo nostro Corrado ama egualmente il suo, che l'altrui bene, ha egli fra le mani altre utili, e piacevoli produzioni, che se non l'accade fatalità, le darà alle stampe, e così restituirà a Napoli, ciò che Napoli gli ha dato.

L' EDITORE A CHI LEGGÈ.

Dopo che Apicio studiosissimo di ridurre la meccanica della Cucina ad arte, e filosofia, nel libro *de Gulae irritamentis* dettato nella Città regina del mondo, e ne riunì, e raccolse tutti i precetti, sembrava, che questa interessantissim' arte dovesse andare acquistando col tempo migliorìa, e perfezione. L'ingegno umano risvegliato, ed eccitato a pensare su di una materia, per un andar naturale delle cose, aggiunse sempre de' nuovi lumi all' antecedente. Accadde nondimeno il contrario. La nostra bellissima Italia inondata da uomini nuovi, i quali da barbare nazioni vennero a sciami ad abitarla, e travagliarla, e con ciò cambiò con essi interamente genio, e la Cucina divenne grossolana, bizzarra e stravagante. Un composto di diverse fibre, di diversi genj, ed utuori i quali da luoghi freddi, e sterili ricevevano scarsi e cattivi, o mal preparati alimenti fù nella bella Italia il gusto dominante della Cucina. Cibi solidi e duri, condimenti grossolani, unione di cose ripugnanti e strane, e bizzarrie non ordinarie di cervello, formavano il buono, e bello della Cucina de' mezzi tempi. Negli ultimi tempi fu tra gl' Italiani alcuno, che disgustato dall' antichità, su questa materia, tentò di sostituire alla vecchia una nuova, e più propri condimenti. Nella fine del secolo passato il Cavalier Antonio Latini diedene fuori un libro intitolato lo *Scalco alla Moderna*, che fu impresso nel 1694. Ma l' aspettativa dell' Autore restò delusa. Il libro non produsse l' effetto, che egli sperava, e la Cucina rimase tuttavia grossolana. Non solo mancavale ciò che dicesi eleganza, squisitezza, e buon gusto, ma anzi per lo contrario un disordine universale regnava su tutto, ed un gusto stranissimo diriggeva la scelta dei cibi, e la maniera de' condimenti. In tanto disordine di vitto più, che le altre parti d' Italia era il nostro floridissimo Regno. La natura spargendo in esso tutti i suoi benefici influssi, rendendolo colmo di quei delicati prodotti, che la man dell' uomo, per mancanza di arte miseramente oltraggiando gustava. Un genio raro, figlio di questo suolo fertilissimo, seppe, viaggiando per tutta l' Italia, introdursi nelle prime cucine di essa, e più per se stesso inventare delle nuove, e delicate maniere di rendere grate, e piacevoli le vivande. Vide il gran principio, che l' arte lontana da indurre il guasto nella natura delle cose, doveva anzi farla signoreggiare, e corredarla di proprie, e convenienti compagnie, per farla ben servire. Scopo principale di esso lui, non mica fu d' immerger l' uomo in una profonda golosità, e trascinarlo nella grapola, con metterlo tutto di in una lauta mensa a guisa de' Bracimani, che applicavano i loro talenti, e sempre studiavano per mangiare, e non già mangiavano per studiare. Ah no, son ben note ad esso lui i danni della golosità, siccome lo sono quelli di un mal preparato cibo. Egli, l' uom morale, sa pur anche, che non v' è più misera vita, e più infame servitù di quella della gola, e

della intemperanza. Ha egli scritto sulla Scienza del mangiare, e con arte scritto per dar la conoscenza de' commestibili, del tempo da farne uso, e di quella preparazione che piaccia all' uomo, che sanamente lo nutrisca, e che punto non li nocca; particolarmente per la gente civilizzata, e nobile, la quale ha bisogno di un cibo conosciuto, deponato, e sano, in contrario l'è di nocumento.

E ritornando al cammino lasciato dico, che tutti i suoi saggi, ed esperimenti ridotti a trattato formano un libro, in cui videsi la prima volta abbellita, ed ampliata l'arte di rendere aggradevoli le numerose, e varie maniere di condire, e preparare i cibi, e da lui con felicissimo ingegno inventate, o con favorevole riuscita rettificata. Questo piacevole, ed utile trattato diretto, e scorto da D. Michele Imperiale Principe di Francavilla, che fu il Lucullo de' nostri tempi, si rese pubblico la prima volta nel 1773 col titolo il *Cuoco Galante*. L'Autore di esso *Vincenzo Corrado*, già chiarò fra suoi, in molta stima fra gli uomini abili, e notissimo per le altre produzioni d'ingegno (siccome si legge al principio di questo libro) si attirò giustamente l'ammirazione, per quel raro pregio, onde l'Opera sua è singolarmente commendevole, cioè di aver saputo adattare i suoi precetti ad ogni ceto di persone, ed al gusto diverso delle Nazioni. Conseguenza dell'applauso universale fu il vedere in un tratto finito tutto il numero di esemplari di tal Opera. Quindi nel 1778 fu nella necessità di replicarne una nuova edizione. Assorbita anche questa fra poco tempo, e le molte richieste lo astrinsero a farne la terza nel 1784, la quale comparve accresciuta, e migliorata dall'Autore, e corredata di alcune lettere scritteli da uomini conoscitori della materia, disposizione, e dicitura, i quali ne fecero ampie, e giudiziose approvazioni. Finite anche le copie della terza edizione, Italiani, e Forestieri ansiosi di provvedersene non lasciarono di farne fare la quarta siccome si fece nel 1794. Anche la quarta, nel giro di corto tempo terminò. Ed ecco le nuove premure del pubblico per farne la quinta, che già fu fatta nel 1806. È sempre più astretto l'Autore dalle premure, quantunque egli sia colla penosa cura della educazione de' nobili giovanetti, pure per mezzo mio ne intraprende la sesta Edizione. Questa è quella, che io ti presento amico lettore; ma essa non è qual'era prima. Accresciuta in molte parti di singolari, e precise notizie, emendata in altre, rettificata, ed aumentata di nozioni generiche, e di principj prodotti dal purgato giudizio, e raffinato gusto dell'Autore, comparisce ora in forma tutta nuova, e brillante. Quindi nuovi pensieri, e nuovi lumi veggonsi sparsi in questa Opera, la quale fornita anche di alcuni discorsi preposti alle materie le danno un dritto di superiorità, non solo su tutte le antecedenti sue, ma anche fra quelle delle altre Nazioni. Ecco, Amico lettore, un trattato il più compiuto, ed il più esatto, che possa aspettarsi, non da un uomo materiale, ma da un filosofo, meccanico, ed ingegnoso. Vivi felice.

A CHI VUOL SAPERE.

L' A U T O R E.

La Cucina , che fu ne' primi secoli del mondo la più semplice , e la più naturale , tal che l'appetito regolava il numero delle vivande , ed il condimento de' cibi era la fame , e delle bevande la sete , ma nel decorso de' tempi venne a farsi un'Arte positiva , e meccanica. I primi , che si occuparono nella meditazione , e ricerca della Natura , e che s'impiegarono alla preparazione delle vivande , furono gli Asiatici , particolarmente i Persiani. Da essi poi passò alla Grecia , e specialmente in Atene , ove a sentimento di Socrate , di giorno in giorno fioriva la invenzione , e la delicatezza delle vivande. Quindi ne venne nella nostra Italia , siccom'è noto da' Sibariti con li loro lussoreggianti annuali Convitti , e da' Romani , i quali divenuti ricchi e potenti , si diedero con tanto lusso al buon gusto de' cibi , che sorpassarono ogni altra Nazione ; anzi caddero in tanta svogliatezza , che per mangiare senza fame , e per bere senza sete ingaggiavano a gran danaro e Cuochi , e Credenzieri.

Fu tanto la Cucina di que' tempi spedita , ed elevata , ed insieme stimata ed onorata , che per puro genio e per piacere ci s'impiegarono tanti Filosofanti ingegni , e tanti Nobili di quella rinomata antichità. Agi , Eulino , Lamprio , Chio , Nereo , Chariade , e Astoretto , che furono i sette Savj della Cucina , ed Apicio il Romano , ne scrissero , e ne dettarono dalle Cattedre sistemi , e precetti , de' quali in fra gli altri , se ne impadronirono sì bene i Siciliani , che non vi era in Roma tavola sontuosa nella scelta delle vivande , e nella ingegnosa , vaga , e signorile imbandigione di essa , che non fosse servita da gente di questa Nazione .

Da un tale studio , e da una sì fatta applicazione n'è venuta la invenzione di fare in varj modi servire i prodotti della Natura che dal rinomato Montagna si definisce la Scienza della Gola. Da esso studio n'è venuta pure la grande utilità di tante preparazioni in rapporto alla conservazione degli alimenti , ed alla piacevole preparazione delle vivande , senza la quale l'uomo o sarebbe privo dell'intutto del proprio sostentamento , o tali cose molto rozzamente avrebbe. Se altro l'uomo non avesse avuto di soddisfazione , quella è incontrastabile , d'aver trovato , nelle varie preparazioni , il modo , e la maniera di scegliere un cibo secondo se , e secondo la inclinazione de' suoi gusti , e de' suoi appetiti.

È sperimentata cosa , che l'uomo per mantenersi sano , e per menare allegri , e contenti i giorni della vita , di un cibo piacevole , ed a se analogo ha da far uso. Si osserva ciò , anche fra' bruti animali , i quali per via del materiale loro meccanismo manifestano il piacere , e la inclinazio-

ne, che hanno più per una sostanza, che per un'altra. Le insensate piante fanno ancor lo stesso, poichè chiaro ci dimostrano con la loro vegetazione qual concime e qual terreno le sia più o di men piacere. Con tutta ragione una sì fatta cura si deve all'uomo, il quale essendo una intricata macchina organica, meccanica vivente, per aggire e riaggire sù tutti gli oggetti dell'universo, per cui è stato creato, di un cibo a se confacente, e piacevole ha da far uso; anzi per le sue infinite sensazioni, per il contrasto giornaliero de' gusti, e degli appetiti; e quindi per le infinite dissimilitudini d'idee, le quali producono altrittanti varj, e diversi giudizj, non solo le si deve un piacevole cibo, ma le si deve ancora varia la manovra, e vario il sapore; poichè l'abito di mangiare le stesse cose, e della stessa maniera preparate partorisce il disgusto, la nausea, e spesso ancora la inappetenza. Di questa verità se ne avvidero que' Filosofi sprezzatori delle ricchezze, e del buon gusto de' cibi, quando costretti a non pascersi d'altro, che di filosofia, conobbero, che con questo cibo leggierrissimo non solo non gustavan mai cosa di buono, anzi che morivan di fame.

Lungi intanto i dettami di semplicità, e di naturalezza della Pitagorica scuola; poichè s'è vero, com'è verissimo, che dal buono, e piacevole cibo dipende il buon vivere dell'uman convitto, io son di parere, che fra gli studj di necessità, che deve far l'uomo, è d'annoverarsi quello della conoscenza di se stesso, e de' commestibili per servirsene a seconda delle stagioni, ed in quella preparazione a se analoga, confacente, e piacevole.

Per far che ciò avvenga; anzi per soddisfare al genio vario degli uomini di ogni Nazione, ed alla diversità de' loro particolari genj, si manda al pubblico, e per la sesta volta, accresciuto nelle idee, e raffinato nel gusto il presente libro, che l'elevata, e nobile Cucina e Credenza de' nostri tempi tratta, e contiene.

DISCORSI PRELIMINARI.

1. *Qual debba essere il luogo per la preparazione delle Vivande.*

L'uomo animato dal naturale istinto di ben vivere, corre avidamente all'esca dell'utile, e procura i mezzi per ottenerlo. Uno di essi è il trovare un luogo, ove manovrar si possano con proprietà le vivande. Le vivande appartengono direttamente all'utile, ed al ben vivere dell'uomo; sicchè per compiacerlo, e per soddisfarlo, un tal proprio sito si ha da trovare; e tanto più lo deve esser proprio, quanto che la Cucina de' nostri tempi è più artefatta, ricercata, e composta, che semplice, e naturale, siccome pretendea che fosse il Filosofo Pitagora. Nò gli uomini d'oggi sono elevati, e deliziosi, e per modo, che sembra loro bassezza aver la mensa imbandita di cose non artefatte. Bramano cosa, che gl'inviti a cibarsene; che gli stimoli a servirsene, e che mangiandole possano soddisfare, e dar gusto allo stesso gusto.

Volendo dunque ciò ottenere, siccom'è dovere di farlo, il luogo di Cucina dovrà essere chiaro, e luminoso, per nettamente vedere; spazioso e largo, per francamente aggire; e alto e ventilato, acciò libera e franca ne vada la evaporazione, ed esalazione de'corpi accensibili, e marcescibili, che sono quelli, che danno il nome alla Cucina.

2. *De' vasi ove dovrà farsi la preparazione delle Vivande.*

Scelto il luogo, e formata la Cucina, è di necessità guarnirla di vasellami per la preparazione delle vivande. E poichè le mie mire altro non sono se non che di giovare, e di piacere insieme, io son di parere, che i vasellami della giornaliera Cucina degli Amici debbano essere di creta; e per quella di aspettativa, di proprietà, e di lusso, di ferro coverti di perfettissimo stagno, i quali si possono fare in tutte quelle grandezze, figure, e lavori, come si fanno di rame. Ne' vasi di ferro è tutto sicuro, non solo nel tempo della cottura, ma puranche fuor di essa, che non è così col rame.

Il rame è pieno di molte parti velenose; e qualunque cosa, che nel rame si assoggetta, sempre le parti ramiginose son attratte dalla cosa, che vi si mette: nè vale la stagnatura; poichè per coverti, che sieno di stagno, le parti acide e grasse delle vivande sempre veleno si attirano; e tanto più, quanto che nello stagno, che non è perfetto per la parte di arsenico, anche trovasi materia velenosa. E quando anche la stagnatura fosse di stagno purissimo, l'azione sola del fuoco, che impieghasi alla cottura delle vivande è fortemente disposta sopra lo stagno, che posto in dissoluzione scuopre il rame.

3. *Da chi le Vivande si han da prèparare.*

La lunga esperienza mi ha fatto conoscere; che per rendere più spedito, più franco, più bene inteso, e di maggior eleganza il servizio della Cucina, nella preparazione delle vivande, vagliono molto più gli uomini, che le donne; e soltanto di ajuto potrebbero servir le donne. Ed io nel preferire gli uomini alle donne, intendo anche parlare di quegli uomini di probità, e di educazione, che abbiano appreso le cognizioni per conoscere l'uomo, e sapergli addattare il cibo; come i prodotti della Natura più proprj, e più eccellenti per poterli con arte darli cottura, e condimento: ed anche gli astri, per conoscer il tempo della loro perfezione, e così poter meglio soddisfare. Intendo anche parlare di quegli uomini dotati d'ingegno, di vivacità, e di geometrica elevatezza, per poter regolare il buono, il bello, ed il leggiadro ancora delle vivande, e delle mense.

Chi non sa di quanta importanza sia una Tavola di parata, ricercata dal lusso, e dall'opulenza? poichè, oltre, delle vivande di nutrimento, e di lusso, si han da imbandire anche quelle di galanteria, per fare quel tutt'assieme, che col nome di bello si esprime; sicchè uomini d'ingegno per ciò fare, han da essere.

4. *Come debbano essere le carni per le Vivande.*

Qualunque sia il modo e la maniera, con la quale si voglian servire le carni degli animali, debbano essere di stagione, grasse, e da tempo ammazzate, corrispondente alla loro solidità, per farle frollare. So, che il frollo non a tutti piace, ma io lo ricerco, e lo bramo (all'infuori di quelle carni, che saran destinate per brodi) perchè fa tenera la carne, perchè più breve e più facile n'è la cottura, e perchè di meno incomodo, e di maggior piacere si rende a' nostri organi. Il grasso però si deve da tutti ricercare, poichè è di prima necessità. Riscaldato il grasso quando è nella cottura, aggisce sì bene su l'intera tessitura delle fibre componenti la carne, che per glutinose e teuaci, che sieno, le intenerisce e le frange. Da ciò ne avviene, che la cottura non è lunga, e con ciò non si fa dissipamento di sali volatili, ove risiede la sostanza ed il gusto migliore: Anche il brodo divien di maggior corpo, e con ciò più nutritivo, ed a tutto ciò si unisce, che la carne rimane nella sua natura sapita, e gustosa, per cui non ha bisogno di estraneo condimento.

5. *Come conservare i Commestibili.*

Lungo sarebbe il parlare della preparazione de' Commestibili in rapporto alla loro conservazione, che perciò, per non tediare, ne dò solo una idea. Per disseccare nelle carni, ed in tanti altri commestibili le parti mucillaginose, ed impedirne la fermentazione, e la putrefazione, è propria cosa far uso, quando del sugo di limone, o di arancio, o pur di agresto; quando con sottilissimi sali, ed acidi volatili; quando coll' addensato grasso di animale, o coll'olio; quando coll'azione del leggiero fuoco, o del sole; quando con suffomigi de' corpi accensibili, e quando con li brodi densi e congelati.

I Commestibili considerati in rapporto al regno animale, o al regno vegetabile; quando sono in tal modo preparati, la loro conservazione sarà di lunga durata, non solo per giorni, e mesi, ma pur anche per anni. Certo si è, che la invenzione di conservare i Commestibili, ha meritata tutta la lode de' Fisici; poichè si è conosciuto, che mancando le preparazioni, avrebbe mancata, all' uomo di buon senso, e di buon gusto, l' esca più piacevole, e più grata.

La lunga esperienza però, e gli esami sugli uomini fatte mi fa dire, che colui, che sente la ragione, e non già la forza de' pregiudizj, e della golosia è meglio, che faccia uso maggiore de' vegetabili, e de' latticinj, che smoderato, e continuato uso delle carni. La fisica scuola mi fa sentire, che le carni generano delle peggiori corruzioni, che non faccia il latte, i semi, l' erbe, e le frutta. Più mi fa sentire la fisica scuola, che le carni formano un certo chilo robusto ed irritante, che non può non cambiare la natura umana in ferina. Si legge, che molti popoli Indiani sono i più placidi, giusti, e misericordiosi, il che, non senza ragione, se gli ascrive all' uso che non hanno delle carni. Fra i popoli Americani quei furono trovati i più umani, gaj, ed amichevoli, i quali non pasceansi, fuorchè di frutta, di radici, di latte, e di semi. Ah sì, che quell' avvezarsi a spargere con piacere il sangue degli animali fa la strada all' ammazzamento degli uomini.

6. *Analisi sulle carni degli Animali.*

Ma poichè l' uso, e la consuetudine porta, che delle carni degli animali abbiam da far uso, vediamo, almeno di minorarne i danni con adattarle alle persone, al tempo, ed al luogo; ma escludere assolutamente la ghiottoneria.

Nelle carni degli animali sì quadrupedi, che volatili di uso all' uman cibo, ci si han da considerare tanti fascetti di fibre carnee e tendinose, ed in queste anche considerar ci si dee la maggiore, o minore loro na-

tura , cioè più grassa , più stretta , più compatta , e più flacida e molle ; onde secondo che si conosce bisogna che si adatti il tempo di servirla , e a chi servirla . Per esempio alla donna un cibo più leggiero ; che non all' uomo ; ad un nobile più delicato , che ad un plebeo ; ad un letterato più digeribile , che ad un soldato : e vario anche ad un uomo ab.atore di clima elastico , che di quello di clima basso , ed umido ; e così anche ad un culto Europeo , che ad un adusto Africano .

7. *Per toglier il tanfo alle Carni.*

Le carni , sien esse di quadrupedi , o di volatili , quando sono ammazzati gli animali da giorni tauti , e che ne principia la putrefazione , acquistano un certo nauseante tanfo , che non si possono mangiare , e per qualunque arte , o condimento si adoperi ; ma la scienza mi ha fatto trovare il seguente mezzo .

Un pezzo di carne qualsisia , o un volatile , che perduto per la putrefazione si trova , si lavi in più acque naturali , indi s' involga con quantità di carbone grossamente pesto , ed involuppato in un pannolino si farà per poco bollire in acqua sino al toglier della impura spuma . Si levi dopo dalla bollizione , e dal panno , e ben bene si lavi . Così fatto si può preparare come si vuole , poichè ha perduto il disgustevole suo tanfo .

Per li grossi pesci , anche passati , oltre a farli bollire con pezzi di carboni , è di bene metterci molto sale , e sugli acidi , come aceto , limone , o agresto . Il pesce non sarà mai salato , ma soltanto l' acqua .

A toglier la salsedine al pesce in salamoja vale anche il carbone cioè ; un pezzo di pesce salato si fa bollire con piccoli , ma molti pezzi di carboni , ed indi si lava con acqua naturale , e si serve freddo con salza d' olio , e sugo acido .

E poichè siamo a parlar della virtù del carbone dico anche ch' esso vale a purificare il mele . Lavato un carbone si mette nel mele quando bolle , il quale si attira le parti acide del mele , e se v' ha in esso parte di aera anche se l' attira .

Di carboni posta una proporzionata quantità in un grosso vaso d' acqua han pure la proprietà di mantener l' acqua per moltissimo tempo senza che vadi alla putrefazione .

8. *Dell' erbe ortolizie.*

L' erbe ortolizie , che spontaneamente produce la terra , senza niun artificio della mente , e della mano dell' uomo , sono le più piacevoli , e le più sane ; ma non così son quelle seminate , e piantate , le quali si han da depurare , particolarmente quelle che tra lo stabio ed acqua sono state

educate. Son esse molte, e pur varie nella loro configurazione, mole, foggiamie, e sapore, a cagione del luogo ove sono state seminate, e piantate.

Della sì numerosa quantità di ortolizie erbe, di alcune ci serviamo del loro fiore, come de' *cavolifiori*, de' *cavolibroccoli*, *cavolirape*, *sparacchi*, *lupoli*. Di altre ci serviamo delle foglie, come de' *cavoliverzi*, *cavolicappucci*, *lattuche*, *indivie*, *selleri*, *cardoni*, *cicorie*, *boragine*, e *bietole*; e di alquanti cavoli le foglie ed il loro torzo, siccome anche alle *carcioffi*. Di altre poi ci serviamo delle radici come son le *carote*, le *pastinache*, le *rape*, le *cipolle*, gli *agli*, li *ravanelli*, e le *patate*.

Tutte le già dett' erbe, già assoggettar le dobbiamo alla lavanda per la polvere, e parte terrea ch'è in esse loro; ma questa lavanda dev' essere attuffando ed alzando più volte nell'acqua, e non già lasciarle per tempo in essa, poichè verrebbero a perdere l'aromatico loro sapore. Indi prima di metterle in brodo, o in altro modo prepararle, bisogna assoggettarle alla bollizione brevissima in acqua con poco sale. L'azione della bollizione in acqua con sale, non solo, che scioglie la loro tenacità, ma le depora anche dal cattivo umore, e dalle parti eterogenee. Nè sia persona a dire, che la bollizione in acqua porta via il sapore. No, l'acquistano anzi, giacchè nell'impuro è il disgustevole; e vi è anche, che in sì fatto modo preparate han bisogno di minor condimento.

9. *Del cuocere i Commestibili.*

Quì non intendo far altro, se non che dar della cottura de' Commestibili le regole generali; giacchè o per li varj ed esatti gradi di fuoco, o per le varie preparazioni che per essi si hanno da impiegare, si acquistano più con la pratica, che con la teorica.

Per le carni bollite, il fuoco dev' essere eguale o sodo. La marmitta, o pentola, dopo spumato e condito il brodo, si ha da tener sempre chiusa per accelerarne la cottura, e per non far fare evaporazione di spiriti volatili, ne' quali ci si contiene il sapore maggiore. Il condimento dev' esser più tosto di radiche, e verdi cime d'erbe odorifere, che con aromi.

Alle carni destinate per li brodi di zuppe, o da condimento di altre vivande, come sono i sughi, i consumati, i sostanziosi, e le glasse, se l'ha da togliere il grasso soverchio, ch'è l'esteriore; e tali carni, per ciò fare, non bisogna che sieno troppo frolle, per non essere scevere di sugo e di sostanza, la quale l'han perduta nella fermentazione, e per essa ancora hanno acquistato un certo viscoso, che fan venir mal sani li brodi. Il fuoco dev' essere leggiero, e soave.

Le brese, i ragù, le fricassè ec. si hanno da destinare in un vase ben chiuso, involte nelle barde di lardo e di presciutto, e col condimento di cipolle, scalonge, pastinache, una foglie di alloro, radiche di sellari, di

petrosemo, qualche spicchio d'aglio, fette di limone senza corteccia, e spezie. Il fuoco le si darà leggiero, ma eguale; e nel servirle siano sgrasate, e condite con le adattate loro salse.

Le frittare si hanno da destinare nell'abbondanza del grasso, nell'azione viva del fuoco, e sotto al movimento di mano.

Gli arrostiti di carni lattanti, come capretti, porchette, vitelle, ed agnelli s'ingrassano con lo strutto, si condiscono di sale, e si destinano a giusto grado di fuoco a riverbero, con avvertire, che la loro cottura dev'esser lunga, per disseccare le parti mucillaginose, delle quali abbondano tali lattanti carni. Ciò devesi praticare con la carne di porco grande, la quale anche abbonda di umor sieroso.

I volatili sì domestici, che salvatici debbonsi inviluppare nelle barde di lardo, o di continuo ingrassarli, affinché sia breve la cottura, divenghi tenera la carne, e non resti disseccata, giacchè nel grasso riscaldato ci si contiene tal virtù.

Il bue, il castrato, e la salvaggina quadrupede, perchè han le carni molte fibrose, e disseccate di umore, si hanno anche da inviluppare nelle fette di lardo, o nella rete di vitello, o pure si hanno da piccare di lardelli. Il fuoco dev'essere sempre di riverbero, e nella cottura han da rimanere sugose.

La pasticceria poi, che nel forno si ha d'assoggettare, il forno dovrà essere ben riscaldato, e dopo, che avrà gradatamente perduta la voracità, s'informerà. La pasticceria, che si ha da servir calda, bisogna farlo all'istante, che n'è terminata la cottura, per gustarsi nella viva azione de' sapori.

10. *Dell' olio.*

Per toglier ogni falsa idea dell'olio, dico, ch'esso è un grasso vegetabile incorruttibile estratto dalle olive, e quando è fatto a tempo, e ad arte è molto meglio, nell'uso alla cucina, del grasso di animale, cioè della sugna, e del butirro, che con facilità si corrompono. Coll'olio condite le insalate crude o cotte, le composte, le caponate, i pesci freddi, i salumi, ed ogni sorta di legume soddisfa grandemente il senso del gusto, perchè è un grasso amico dell'uomo. Coll'olio le frittura di carne, di uova, e d'erbe riescono più crocanti, e più piacevoli. I ragù di vacca, di agnello, di cacciagione, e di salvaggina divengon più teneri, e più saporiti. Anche gli arrostiti di sì dette carni bagnati con olio riescono più tenere, e più saporite, che se lo fossero colla sugna, o col butirro, che si ammolano; particolarmente nelle porchette lattanti quando si cuocono o allo spiedo, o al forno. Nell'olio, in fine, mettendoci pesci cotti, e salumi si mantengono in tutto l'anno incorruttibili.

11. *Onde nasce il sapor delle Vivande.*

Chi sa l'indole, e la natura dell'uomo, con difficoltà può definir onde nasce il sapor delle vivande. Si dice dalle carni giovani e ben pascinte; dalla perfetta manovra; dalla esatta cottura; dalla esquisitezza de' condimenti; e dall'essere state servite in tempo, e nel termine della cottura. Tutto può accadere, e da tutto ciò può derivare. Ma più delle volte il sapor delle vivande nasce dalla facoltà naturale. Per bene intendere questa, che io credo verità, bisogna premettere, che il corpo umano, secondo il sentimento de' Fisici, è di struttura elastica, irritabile, ed a diversi sensazioni soggetto. Da questo principio non si penerà punto a capire, che più delle volte per eccellente, che sia una vivanda, non a tutti riuscirà di piacere, e di gusto; giacchè dalla varietà de' corpi di coloro, che ne usano, può derivare la diversità de' particolari loro genj, discordi tal volta, e contrarj. Dato ciò per vero, com'è verissimo, per poter incontrare, è di necessità il sapere dapprima qual sieno le persone da pranzo, per esaminarle, sentirne il genio, la inclinazione, ed il piacere; e ciò fatto son sicuro del favorevole incontro.

Per cosa sperimentata sono a dire di più, che una stessa cosa mangiata, e poi con qualche intervallo rimangiata si troverà di diversa sensazione, e di diverso sapore; e se taluno dirà esser lo stesso egli s'inganna. La parte salina della cosa mangiata, e rimangiata irritasi, e commove le fibre della lingua e del palato, ma non perfettamente come alla prima volta. Ciò parrà un paradosso, e pure l'è così; e se evidentemente non si osserva, lo è perchè la prima volta si mangia con desiderio, e velocità, e la materia che si mangia sdiacciata e triturata, con più di attività sviluppa i suoi piacevoli sali; lo che nella seconda volta oprando con lentezza, non può il palato avere la stessa sensazione come nella prima azione. Ed oltre a ciò v'è anche, che l'uomo sia nell'azione del mangiare, o del sentire, o vedere sempre le prime son diverse dalle seconde.

12. *Della maniera d' imbandire in Tavola le vivande.*

La imbandigione delle Vivande è l'ultima operazione del Cuoco. Questa invita i commensali all'allegria, e alla decisione del buono, e del bello.

Chi legge le antiche carte degli annuali lussoreggianti Pranzi de' Sibariti, e le Cene sontuose di Lucullo, e di Eliogabolo, vede bene, che in rapporto alla maniera, ed all'ordine dell'imbandigione delle vivande, per poco scostati noi da essi loro ci siamo. E sebbene la nostra moderna Cucina, e di ogni Nazione, sia varia nelle vivande, più ristretta nella mole, di più gentile figura, a bel disegno lavorata, e nel tutt'insieme più gustosa, più golosa, e più delicata, non è però più lussuosa l'antica.

La maniera di servir le vivande sarà quella di servirli subito nel termine della cottura; guarnirle ed imbandirle in modo d'incantare, e di sedurre, poichè ben preparata una vivanda, quantunque non contenga il massimo de' sapori, pure la bellezza gli l'accresce; ed all'opposto poi, se all'ingrosso ed alla rustica si serve, quantunque possa colla sua eccellenza soddisfare, pure dà nausea e schifo. La bellezza muove l'inappetenza, e muove gli applausi. Ed ecco perchè Pseùdippo dicea, che la miglior vivanda, che va in Tavola, è quella, che con più ampie parole è esaltata.

13. *Dell'ordine da tenersi nell'imbandire le Vivande.*

Noi non ci dobbiamo scostare da quell'ordine già da un pezzo sposato d'imbandir le vivande, che sebbene non dalla ragione, ma dal capriccio portato, pure perchè niuno se ne duole, quì lo rinnovaremo in accorcio, potendolo poi con più esattezza riscontrare, chi ha piacere di leggere, nelle minute di primo e secondo servizio, de' venti Pranzi, e di una Cena in questo libro rapportate.

In accorcio dunque dico per regola generale, che in ordine di pranzo si servano d'apprimo le Zuppe, i Potaggi, i Ragù, le Fricassè, con tutte le altre vivande di Potaggiaia; i Pasticci caldi di carne, e di pesce; i Timpalli, i Sortù, e le uova in brodo. Per rilievo delle Zuppe, e de' Potaggi si servano grossi Atlessi, grandi Pesci, grossi Arrostiti, elevati Pasticci in cassa, ed anche grossi Timpalli, e Sartù, un qualche carnuto Presciutto, o grossa e lattante Verrinea. Nel secondo servizio poi saranno imbandite le Fritture, i piccoli Arrostiti, i Pasticci in freddo, le Creme, e le altre vivande di latte; i piccoli Pesci, i Geli, le Paste bignè, ed altre Paste delicate, i Sivè, e le altre vivande dolci, le vivande di Uova fuor di brodo, e tutte quelle di Erbe. Questo è l'ordine; ma poichè io non so il perchè s'abbiano a servire certe cose prima, ed altre dopo, dò perciò la libertà di mutarle a proprio piacere.

Per la cena poi si serve tutto in un servizio, che dicesi Ambicù.

14. *I doveri dello Scalco, e del Cuoco.*

L'abbondanza, la varietà, la delicatezza delle vivande, e la splendidezza, e sontuosità delle Tavole richiedea un numero di uomini saggi, e probi. I Romani, al riferir di Seneca, furono quelli, che divisero gl'impieghi con differenti nomi. Si disse lo Scalco, il Cuoco, il Credenzier, lo Bottigliere ec. e fra questi si diede il primo luogo allo Scalco, ordinando al medesimo, ch'egli vegliasse sopra degli altri. È diritto dunque dello Scalco, ed è suo dovere il farlo, cioè di vegliare sopra gli andamea-

ti del Cuoco, del Credenziere, del Bottigliere ec. Egli è quello, che deve fare le minute al Cuoco, e al Credenziere; vegliando ancora per la perfetta esecuzione del loro rispettivo travaglio, e per la massima polizia. Dovrà badare alla proprietà de' medesimi, al consumo della roba, ed all' esatte spese; poichè a sentimento di Marziale, il Cuoco, ed il Credenziere non debbono soltanto soddisfare il palato, ma debbono anche usare la massima attenzione per una propria, e decente economia, e con ciò aver cura e del Padrone, e de' suoi interessi.

In occasione di Tavola di aspettativa, più che al servir giornaliero; lo Scalco imbandirà le vivande in su la Mensa; ed egli ne sarà ancora, se occorre, il Trinciatore. Ma dovendosi presentare da capo al servir di una nobile Adunanza, egli, più che al solito, dovrà comparire con una elegante polizia di vestire. Dovrà usare una ossequiosa maniera nel presentarsi. Se deve parlare, lo dovrà fare con ingegnosa eloquenza, ma con parole sommesse, e cortesi; poichè, al dir di Pitagora, l'uomo col parlar moderato dà ad intendere quello che sa, e quello che fa. E nell'essere lo Scalco alla testa d'assistere in una Tavola, dovrà in tutto, e per tutto, girar l'occhio; ma non dovrà nè gestire; nè parlare; e nè men far segni con la bocca, o con gli occhi. Questi sono gl'importanti incontrastabili doveri dello Scalco. Passiamo ora al Cuoco.

La polizia è la prima cosa, che deve usare il Cuoco. La dovrà usare in se, e fuor di se, cioè ne' suoi Giovani, nella cucina, ne' vasellami, e nel travaglio. Dovrà dopo provvedersi de' commestibili a seconda delle stagioni, corrispondenti a ciò, che gli è stato ordinato di fare, e piacevoli ancora, per quanto sia possibile, al Padrone, ed a' Commensali. Dovrà dare le disposizioni secondo le differenti manovre della cucina, e de' tre classici rami di essa, cioè Potaggiaria, Pasticceria, e Arrostitciaria, e far, che i suoi Giovani condischino con adattati condimenti, i quali dovranno esser varj, siccom'è varia la natura della cosa, che si ha da condire. Dovrà il saggio Cuoco aver sempre in veduta, che il mangiar le stesse cose, e quasi della stessa maniera apparecchiate partorisce il disgusto, particolarmente a' moderni nostri Signori, i quali per educazione, per elevatezza di pensare, e pel giro fatto nel gran mondo, han molto gustato, e moltissimo diversificato, e scelto, e così con leggiadria imbandire le vivande, e servirle. E quando poi a tutto ciò il Cuoco riesce, è da conchiudere con Pseudippo, riferito in Ateneo, che

*Colui, che di Vivande è intelligente,
Merta fra tutte l'arti il primo luogo.*

Delle Zuppe , e Potaggi e de' Coli , e Purè.

Le Zuppe , e li Potaggi sono le vivande prime , che s' imbandiscono in su le mense ; e sebbene con le Zuppe , e con li Potaggi altre vivande ancor si uniscono , da essi però , non so , se per giovare , o per costume , si da principio al pranzo , ed alla cena. Qual ne sia stata la introduzione io non entro ad esaminare. Vedo bene , che questo metodo di servir le vivande è stato da tutti sposato , e da tutti se ne continua il servire , l' uso , e la costumanza.

Or se nell' imbandir le vivande in su la mensa , han d' avere il primo luogo le Zuppe , e li Potaggi , voglio anche , che nello scrivere , abbiano per loro luogo il primo Trattato , siccome lo hanno , e lo debbono avere , nella manovra ; giacchè la Potaggiaria è la principale nella cucina , ed è la base , e l' fondamento di tutte le vivande in brodo.

Primo brodo chiaro generale.— **L**a eccellenza delle Zuppe , e de' Potaggi dipende dalla sostanza de' brodi , e dal sapore di essi , de' quali qui ne descrivo due principali , e generali , che servir possono per le Zuppe ; ed un terzo poi si descriverà nel Capitolo de' Potaggi.

Il brodo chiaro per le Zuppe si fa in questo modo , mettendo in una marmitta , piena di acqua , un grosso pezzo di carne di Bue , ben nutrito , un Cappone , o Gallina , ed uno , o due piedi di Vitello , regolando il peso , e li pezzi dal numero de' commensali , e dalla quantità del brodo , ch' è necessario. E posta la marmitt' a bollire con ardente fuoco sotto , si starà in attenzione per toglierne la spuma. Secondochè l' acqua si va riscaldando , così s' introduce ne' vasi assorbenti delle carni , e per gli esalanti va pian piano estraendo tutto l' impuro di esse , ch' è la spuma , la quale dal calore vien portata alla sommità della marmitta , ed a fior d' acqua , ove si addensa. Bisogn' avvertire di toglierla con mestola forata , e prima di alzare il bello. Ciò fatto , si condirà di sale , di un bocchetto di sellari , pastinache , e radiche di petrose-molo , ed anche di una cipolla steccata di cauella e garofani. Si coverchierà la marmitta , e si metterà con fuoco soltanto alla pancia di essa per continuarne la bollizione ; avvertendo di non tenerla mai aperta , sì per non fare arrestare il bollo , sì ancora per non far seguire evaporazione di sali volatili , ne' quali risiede il sapor più attivo ; e per accelerarne la cottura.

Secondo brod' oscuro detto suage. — Il brod' oscuro ha bisogno di diversa manovra. Il fondo di una grossa cassarola si coprirà di barde di lardo, e sopra di esse fettate cipolle, pastinache, e presciutto. Indi vi si metteranno grossi pezzi di carne magra di Bue, piedi di Vitello, ed un qualche vecchio pollo in quarti. Si metterà, coverchiata la cassarola, sopra lento fuoco, per far adagio adagio trasutar le carni, e con ciò tramandar il sugo, e la sostanza, ma senza punto muoverle, o rivoltarle. Quando si vedranno disseccate, ma glassate e quasi arsicce, allora si bagneranno con poc' acqua calda, o col brodo generale, e ristorante; e disseccato ancor questo, si empirà dopo la cassarola, si condirà di sale, e di pepe schiacciato, con coriandri, e con una cipolla steccata di cannella e garofani, ed un bocchetto di sellari, pastinache, e radici di petrose-molo. E coverchiata di nuovo la cassarola, si faranno cuocere le carni.

Del depurare, e chiarire i brodi. — Tanto il brodo chiaro, che l'oscuro, ad uno per volta si debbono purificare e chiarire, dovendoli servire per le zuppe. Dapprimo (sia l'uno, o sia l'altro) si passeranno per stamigna, si sgrasseranno, e freddati si chiarificheranno con uova sbattute a guisa di giulebbe. Si metteranno sul fuoco a bollire, per portare a galla l'impuro, togliendolo con mestola forata. Indi, per renderli limpidi e cristallini, si faran passare filtrandoli per panni lini bene stretti, e fini. E ciò fatto, si adopereranno per le Zuppe, le quali se si vogliono servire con Coli, o con Purè, basta solo sgrassarli.

Oltre de' suddetti due brodi generali, se ne fanno anche altri particolari sotto varj nomi, come pure con volatili, e quadrupedi sì domestici, che selvatici, siccome anche degli acquatici. Tutti sossopra si fanno con lo stesso metodo, e tutti nell' uso si devono sgrassare, e depurare.

Degli Aromi.

Gli Aromi, ad esami parlando, si dovrebbero escludere dall' umano cibo, o bevanda come caustici, o veleni lenti, che a poco a poco son capaci di nocimento. Parlo del pepe, della cannella, del garofano, della nocemoscata, della vainiglia ec. Tali aromi contengono un' acrimonia simile al fuoco. Si è osservato, che negli Aromi vi è pochissimo sale, ma molte particelli pungenti, e molt' olio, ed anche spirito igneo, ed infiammabile, che a parlar colla fisica scuola, *a guisa di fuoco consuma le parti del corpo umano. Un olio tale*, continua a dire la fisica scuola, *riscalda, stimola, accresce negli umori, e nelle fibre il moto, e'l dissipamento produce di essi umori, per cui si sente l'ardezza, il calore, e la sete, e con ciò dovràn le fibre soffrire forti stimoli, e convellimenti.*

Ecco perchè si debbono escludere, o almen minorare nelle vivande, e bevande l'uso degli aromi, ed in loro vece usar erbe aromatiche fresche, delle quali la nostra Italia, e più anche il nostro Regno ne abbonda. Vero si è, che per l'uso fatto, e per alquante cose necessarj sono gli aromi, e debbon essi servire, e luogo debbono avere; ma esser più per l'erbe aromatiche e men che si può gli aromi.

C A P I T O L O I.

Delle Zuppe.

Alla Corradina — Vuotate piccole pagnottine, e rasatane con la grattugia la superficie, si faranno brustolare nel forno; poi ripiene di cerfoglio, acitosa, e petrosemolo, tutto trito, e passato prima; si faranno appena bollire, e s'intenda sempre in brodo chiaro, e cotte, si servirà questa Zuppa con una Purè di piselli.

Alla Regina. — Nel brodo chiaro si faran cuocere le croste di pane brustolate, e cotte, si serviranno coverta con Coli di cappoue, e panna di latte.

Alla Giulien oscura. — Tagliate a filetti cipolle, sparaci, acetosa, sellari, petrosemolo, e targone, e passate con grasso, si faran cuocere nel brod' oscuro. Dopo vi si facciano bollire ancora le croste di pane tagliate a dadi, e brustolate, e si serviranno con quantità di brodo.

Alla Giulien chiara. — Brustolate le fette di pane, si faran cuocere nel brodo chiaro con petrosemolo trito; e cotte, si servirà la zuppa con un Coli di petti di pollanche.

Alli Pollastri. — Si passano i pollastri con grasso, cipolle, presciutto, ed un senso di aglio, e si faccian cuocere con brod' oscuro. Poi chiarificato il brodo ci si faccian bollire le croste di pane brustolate, le quali si serviranno con un Coli di fegati degli stessi pollastri, passati prima con butirro.

Alla Santè. — Tagliati a filetti sellari, indivia, pastinache, lattuche, cipolle, cerfoglio, ed acetosa, e tutto passato, si faccia cuocere con brodo oscuro. In questo stesso brodo si faran bollire le croste di pane, che tramezzate con l'erbe istesse si serviranno.

Alle Cipolline. — Nel brodo chiaro si faccian cuocere quantità di cipolline tagliate a filetti, ma prima passate con una fetta di presciutto, e condite di targone. Dopo vi si metteranno a bollire le croste di pane brustolate, e si servirà la Zuppa con Coli di presciutto.

Alla Purè di Piselli. — Si facciano cuocere nel brodo piselli, petrosemolo, ed erbe aromatiche. Cotti, si pestano, e se ne formi una Purè, che dovrà sciogliersi con altro sostanzioso brodo nel quale bollite anche

le croste di pane brustolate , si servirà la Zuppa con la Purè sopra.

Alla Salvaggina. — Colte in brodo di volatili salvatici le croste di pane brustolate , si serviranno con una Purè di lente , pesta co' volatili , presciutto , e finocchi salvatici , che sono stati con essi bolliti.

Al Basilico. — Si pesti un piccione arrostito , con pinocchi , ed una mollica di pane bagnata nello stesso brodo ; col quale , sciolto tutto , si passerà per setaccio , e condito da basilico trito , e sugo di limone , si farà riscaldare , e si servirà sopra la Zuppa preparata con brodo di piccioni , condito di basilico.

Alla Dama. — Levata con la grattugia la prima superficie , ch'è d' intorno alle picciole pagnottine , e cavatone il midollo in modo , che restino vuote , si facciano seccare al forno . Indi si facciano lentamente cuocere nel brodo di cappone mescolato con latte di Vacca , e codito di acqua di cannella . Cotta così la Zuppa , si servirà con una crema sopra di panna di latte , e gialli di uova .

All' Agresta. — Da' petti di pollanche arrostiti , pesti con sellari cotti nel brodo , mandorle bianchite , ed una mollica di pane bagnata nello stesso brodo , se ne formerà un Coli , quale sciolto col suddetto brodo , e passato per setaccio , si farà bollire in una cassarola con quantità di acini di agresta , e petrose-molo trito . E bollite nel chiaro brodo le croste di pane brustolate , si servirà la Zuppa col già detto Coli sopra .

Alli Gambari da grasso. — Si pestino li gambari , prima bolliti e senza le code , con una mollica di pane brustolata ; poi passato con butirro , ed erbette , si bagnino con brodo , e se ne forni un Coli . Indi si faccian cuocere le croste di pane brustolato nell' ottimo brod' oscuro . Cotte , si servirà la Zuppa coverta del Coli già detto , una con le code di gambari belle e pulite .

Di Tralci di Vite. — Bianchiti li tralci teneri di vite , si passeranno con butirro , e petrose-melo , e poi si faranno cuocere nel brodo chiaro detto di sopra , nel quale bollite ancora le croste di pane brustolate , si servirà la Zuppa co' detti tralci ; ed una Purè di gialli di uova .

Alla Reale. — Si faccian cuocere il brodo quaglie , presciutto , ceci , cipolle , erbe , e stecchi di canella ; poi si pesti tutto , formandone una Purè sciolta con l'istesso brodo . In altro brodo si faran bollire le croste di pane , e si servirà la Zuppa con la Porè sopra , prima passata , e riscaldata .

Alli Pomodoro. — Nel brodo di manzo si faccia cuocere una quantità di pomodoro , con un mazzetto di erbe aromatiche , ed in questo brodo chiarificato , si faccian cuocere le croste di pane brustolate ; si servirà questa Zuppa con un Coli sopra di pomodoro , che si terrà preparato .

Alli Tartufi. — Si faccian bollire le croste di pane nel brod' oscuro , estratto da carne di castrato , con fette di tartufi , e quando si avrà da

servire la Zuppa, si coprirà con una Purè di tartufi, pesti con foglie di timo, e sciolta con il detto brodo.

Alla Parmegiana. — Tagliato il pane a dadi, e brustolato, si farà bollire con brodo di Cappone, tramezzato di parmeggiano, e di petti di Capponi arrostiti, e tagliati a filetti: e quando si avrà da servire, si coprirà con una Purè di uova; e panna di latte.

Alla Crema. — Si faccia cuocere nel brodo di Gallina ben grassa il pane grattato, dimenandolo bene mentre cuoce. Cotto, si legli con gialli di uova, e panna di latte, e si dimeui fuor del fuoco per farlo incorporare a guisa di Crema, e poi si servirà.

Fantastica. — In brodo chiaro di Manzo e Cappone ci si faccia bollire boragine, cerfoglio, e rargone, ed in esso poi le croste di pane brustolate, covertè da una Purè di fagioli bianchi, cotti nel grasso.

Di Riso in Cagnone. — Si faccia soffrigere il riso in una cassarola con butirro, grasso di Vitello trito, presciutto, funghi, e tartufi, tutto trito, dimenandolo scmpre con mestola di legno; brustolato che sarà, si bagni a poco a poco con brod' oscuro di Manzo, Cappone, e presciutto, e si faccia cuocere lentamente. Cotto, si servirà con Coli di presciutto.

Alla Milanese. — Nel brodo di Cappone, e cervellato di Milano tinto di zafferano, si faccia cuocere il Riso, che si servirà brodoso, e non troppo cotto.

Alla Parmegiana. — Cotto il Riso nel brodo di Cappone si condirà di butirro, e si servirà legato con parmeggiano, e gialli di uova.

Alla Panna. — Nel latte di Vacca mescolato con brodo di Cappone si farà cuocere il Riso, condendolo con acqua di cannella, e nel servirlo si legherà con panna di latte, e butirro.

Al Polao. — Data mezza cottura al Riso nel brodo di Castrato, si farà finir di cuocere in una marmitta con quantità di butirro, rogonata di Castrato arrostita e tritolata, e noce moscata; e così poi si servirà.

Alla Pasta fina. — Le paste fine si possano cuocere nel brodo bianco di Cappone, o pure nel brod' oscuro di Manzo, o nel latte, e cotte si possono servire legate con gialli di uova, o senza.

Semolata. — Nel brodo di Cappone, o Manzo, si fa cuocere la Semola, la quale cotta, che sarà, si servirà legata con gialli di uova, e panna di latte; o pure cotta in brod' oscuro si servirà con un Coli di Vitello.

Zuppe di magro di funghi. Ridotti li Funghi a filetti, e passati con olio, cipolline, petrose-molo, ed un senso di aglio, si faran cuocere nel brodo di Pesce, nel quale, dopo cotti li funghi, si unirauno con le croste di pane brustolate, si faran bollire, e si serviranno con sugo di limone.

Di Rane. — Cotte le Rane con acqua, sale, olio, petrose-molo, e cipolle, se ne levano i fegati, le uova, e la polpa delle cosce, ed il rimanente si pesta, formandone una Purè, sciolta con il loro brodo, la quale passata per setaccio, si unirà co' fegati, uova, e polpa, si farà riscaldare, e si servirà sopra le croste di pane bollite nel brodo delle Rane, avvalorato da Pesce.

Di Ceci. — Nel brodo di Pesce si faccia cuocere una quantità di ceci, conditi di aglio, timo, e petrose-molo; cotti si pesteranno, o si scioglieranno con l'istesso brodo, nel quale si faranno bollire le croste di pane, e si serviranno con altri Ceci intieri cotti anche nel brodo istesso.

Di Telline. — Soffritte le Telline con olio, petrose-molo, ed un senso di aglio, si faranno bollire nel brodo di pesce, nel quale, passato, si faran bollire le croste di pane brustolate, e si serviranno con le Telline sopra, nette dalle scorze.

Di latte di mandorle. — Bianchite le Mandorle dolci, e poi pestate, si dislatteranno con acqua, e passato per stamigna questo latte, si metterà a riscaldare condito di sale, e quando sarà per bollire, ci si fanno cuocere le croste di pane brustolate, che si serviranno con una Crema di altro latte di mandorle, condita di giulebbe, ed acqua di cannella.

Di Testuggine. — Si faccia il brodo di Testuggine con acqua, olio, cipolle, e un mazzetto di erbe aromatiche; poi dalle uova, e fegato della medesima già bollite, se ne formi una Purè sciolta con l'istesso brodo, la quale passata per setaccio si servirà sopra le croste di pane dopo che avran bollito nel brodo suddetto.

Si posson fare altre zuppe da magro siccome quelle descritte da grasso, cambiando soltanto la carne in pesce.

C A P I T O L O II.

De' Potaggi.

Acciocchè i Potaggi riescano di gusto, bisogna, che sieno cotti in ottimo brodo fatto con carne di Manzo, Cappone, ed un pezzo di presciutto, e con rape, pastinache, cipolle, e di un mazzetto di erbe aromatiche condito; ma nel servirli bisogna sgrassarli, essendo il grasso nauseante, e nocivo.

Di Cicoriette alla semplice. — Pulite le Cicoriette salvatiche, e bianchite in acqua bollente, o senza, si faranno finir di cuocere nel brodo suddetto. Cotte, si grassano, e si servono.

Alla Parmegiana. Le Radiche di Cicorie, cavatone il midollo, si fanno bianchire, e si fan cuocere con il brodo condito. Cotte, si legano con parmegiano, e gialli di uova, e così si servono.

Di Cavoli Torzuti. — I Torsi de' Cavoli con le loro cime tenere si bianchiscono in acqua, e poi si fan cuocere nel già preparato condito brodo. Cotti, si servono brodosi e semplici.

Al butirro. — Bianchiti li Cavoli, si passano con butirro, petrose-molo, un senso di aglio; e semí di finocchi; poi si bagnano con brodo, si fanno finir di cuocere, e si servono.

Di Boragine. — Pulita la Boragine, si farà cuocere nello anzidett'ottimo brodo, e subito cotta bisogna servirla.

Di Cardoni. — Tagliati li Cardoni, e puliti da' filamenti, si faranno bianchire in acqua con sugo di limone, e poi cuocere in brodo di molta sostanza, e sapore. Cotti, si serviranno con Purè di ceci, o pure con un legamento di gialli di uova.

Di Lattughe. — Pulite le Lattughe, s'imbianchiscono, e poi si fan cuocere nel sostanzioso brodo. Cotte, si legano con gialli di uova, e si servono.

Farsite. — Le Lattughe bianchite si riempino di farsa di Vitello pesta con erbette, spezie, e parmegiano; poi ben chiuse si fanno cuocere nel brodo suddetto.

Di Sellari. — Tagliati li Sellari si fanno bianchire, e poi cuocere nello anzidetto brodo condito di cervellato di Porco, presciutto, e targone. Cotti, si serviranno brodosi.

Alle Uova. — Dopo bianchiti li Sellari, si faranno cuocere in brodo con acetosa trita. Cotti, si legheranno con gialli di uova.

Di Zucche. — Tagliate le Zucche a dadi si passano con butirro, un senso di aglio, basilico trito, presciutto, e sellari triti, si fan cuocere con brodo, e si servono con Colí, o pure legate con parmegiano, e gialli di uova.

Al Colí di Pomodoro. — Passate le Zucche con butirro, targone, un senso di aglio, e timo, si faranno cuocere nel brodo con basilico dentro. Cotte, si serviranno con Colí di Pomodoro.

Di Verzi. — Tagliati li Verzi, e bianchiti, si passano con lardo rifatto, presciutto trito, un senso di aglio, ed erbette, e si fanno cuocere col già detto brodo, e nel servirli, si copriranno di parmegiano grattato, e con Purè di ceci.

Di Piselli verdi. — I Piselli verdi si passano con grasso di presciutto, cipolline, petrose-molo, timo, e si fan cuocere con brodo. Cotti, si servono con Purè di altri piselli verdi.

Alla Panna. — Bianchiti li Piselli in acqua si passano con butirro, petrose-molo, e basilico, e si fan cuocere col condito brodo. Cotti, si legano con gialli di uova, e panna di latte.

Di Finocchi. — I Finocchi bianchiti si faccian cuocere con fettoline

di presciutto, un senso di aglio, e col condito brodo. Cotti, si servono con Purè di fagioli.

Di Cipolle. — Nette le cipolle, si tagliano a quarti, e si passano con lardo rifatto, un senso di aglio, presciutto trito, e timo, e si fan cuocere con il preparato brodo. Cotte, si servono con Purè di Piselli.

Di Sparagi. — Le punte di Sparagi prima bianchite, si faran cuocere nel brodo condito di erbette. Cotti, si servono legati con parmegiano, e gialli di uova.

Di frutta. — Fettate le Cipolle, con Pera, Pesche, Zucche lunghe, e Sellari si passano, secondo la loro durezza, con grasso, un senso di aglio, basilico, petrosemolò, e presciutto, e si fan cuocere col brodo preparato di Manzo, Gallina, e Presciutto. Quando il Potaggio si ha da servire, si coprirà con una Purè di Pomidoro.

Di Broccoli. — Nel brodo di Manzo, Cappone, Porco, e Salcicce, si faccian cuocere i Broccoli, e cotti, si servono subito, e semplici.

Di Rape. — Tagliate le Rape a dadi, si passano con grasso, un senso di aglio, erbette, e presciutto trito; e si lascian cuocere col brodo. Cotte, si servono con gialli di uova, e parmegiano.

Di Popone. — Tagliato un rosso popone a dadi, si passa con butirro, acini di agrestà, ed acetosa, e si fa cuore col solito brodo. Cotto, si servirà con Purè di ceci, o pure con gialli di uova, e parmegiano.

Di Carcioffi. — Tagliati a quarti i Carcioffi, e bianchit' in acqua con sugo di limone, si passano con butirro, erbette, e presciutto trito, e si fan cuocere con il gustoso brodo. Cotti, si servono con gialli di uova, o con Purè di Piselli.

Di Cappucci. — Tritulati li Cappucci e bianchiti, si passano con cervellato, presciutto, e formaggio a filetti, un senso di aglio, peperoli rossi in polvere, e basilico, e si fan cuocere col brodo di Manzo, e Cappone, condito di presciutto, e sciris. Cotti, si serviranno con Purè di ceci.

All' Olio. — Della stessa maniera si può servire ogni Potaggio all' olio, cambiandole solo il brodo, che dovrà essere fatto con carne di pesce, cipolle, rape, pastinache, sellari, e petrosemolò; o pure bianchite, e cotte l'erbe in acqua, e poi poste in olio con un senso di aglio; petrosemolò trito, acciughe, e semi di finocchi. Le fave poi, e li piselli, e pure le zucche, senza bianchirle, si passano con olio, e si fan cuocere con poc'acqua; e nel servir il Potaggio, si legherà con Coli di acciughe, o pur di gambari, o buttariche.

Delle Coli, e delle Purè.

Li Coli, e le Purè, che quì si descrivono, possòn servire non solo nelle zuppe, ma ancora sopra tutte le carni, pesci, uova, ed erbe. L'avvertenza sarà di saperle adattare, e destinarle in modo, che possono essere analoghe alle cose, che si voglion condire, acciò possan riuscire di gusto al palato.

Coli di Manzo. — Data mezza cottura, allo spiedo, ad un pezzo di carne magra di Manzo, si farà finir di cuocere in una cassarola con fette di lardo, presciutto, cipolle, pastinache, ed erbe, bagnandole, quando saran stagionate, con brodo di Manzo, e vi si aggiungeranno alcune croste di pane brustolate; indi si pesterà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, si passerà per setaccio, si sgrasserà, e si conserverà caldo il Coli, in una cassarola, condito di sugo di limone.

Coli di Piccione. — Tagliati a quarti i Piccioni, si passeranno con butirro, presciutto, un senso di aglio, e basilico, e quando saranno ben soffritti si bagneranno col brodo, vi si metteranno le croste di pane brustolate, e cotti si pesterà tutto; sciogliendolo con brodo; dopo si passerà per setaccio, si sgrasserà, e si terrà caldo, per servirlo con sugo di limone.

Coli di Presciutto. — Si faccian passare con butirro, fette di presciutto, e fette di carne di Vitello con erbe, e spezie; e passate si faranno cuocere con brodo di Manzo, croste di pane, stecchi di cannella, foglia di alloro, e timo. Cotte si pesterà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, e si passerà per setaccio; e sgrassato dopo, il Coli, si condirà di sugo di limone, e si servirà caldo.

Coli di Pernice. — Dalle Pernici lardate, ed arrostate se ne levano li petti e le cosce, ed il restante si pesta con tartufi, un senso di aglio, croste di pane, spezie, ed origano, si passa con butirro, e si fa bollire nel brodo di Manzo, poi si passerà per setaccio, e si servirà caldo il Coli con sugo di limone, e ben sgrassato.

Coli di Gambari. — Bianchiti li gambari con acqua, e sale, se ne caveranno le code, ed il resto si pesterà con croste di pane brustolate, e bagnate in brodo; pesto si passerà con butirro, erbe, spezie, e foglia di alloro, e si farà bollire con brodo. Si passerà poi per setaccio, e si servirà caldo, il Coli, con le code suddette.

Coli di Capone. — Ad un capone arrostito se ne levino i petti, e le cosce, ed il restante si pesta con fette di pane fritto; dopo si passano con butirro, scalogna, ed erbe aromatiche, ed unite con la roba già pestata si fa bollire con brodo di Manzo, e quando avrà preso corpo si passerà per setaccio, e si servirà il Coli, con senso di targone.

Coli di Anetra. — Il collo, le ale, il fegato, ed il ventricolo dell' Anetra si fanno cuocere con lente, e col condimento di fette di presciutto, spicchi di aglio, foglie di alloro, e finocchietti salvatici. Cotto, che sarà tutto si toglie dal brodo, e si pesti ben fino. Pesto si sciolga con lo stesso brodo, si passi per setaccio, si condisca di spezie, e caldo si serve il Coli.

Coli di Vitello. — Più pezzi di carne di Vitello, mezzi cotti con butirro alle braci, si pestino con mandorle bianchite, gialli di uova duri, una mollica di pane bagnata in latte, e cannella; si sciolga questo pesto con brodo chiaro, si metta in una cassorola a bollire, e passato per setaccio si servi il Coli.

Coli di Acchiughe. — Si pestano le Acchiughe con mandorle brustolate, una mollica di pane bagnata in brodo, e poi con brodo di Manzo sciolto, si passerà per setaccio, e si servirà il Coli con sugo di limone.

Coli da magro. — Si pestino i pignoli con filetti di pesce cotto, ed una mollica di pane bagnata in brodo di pesce, e pesto tutto, si stempri con brodo, e si facci bollire, ed addensare con l'istesso brodo condito di stecchi di cannella, e garofani. Dopo si passerà il Coli per setaccio, e si servirà caldo con sapor di aceto di targone.

Coli di Rane. — Le Rane cotte con butirro, e brodo, e condite di un senso di aglio, e di spezie, si pestano intiere con la loro carne, ed ossa, e con esse ancora qualche mandorla brustolata, e fette di tartufi. E quando sarà tutto pesto si scioglierà collo stesso brodo, si passerà per setaccio, e caldo, si servirà il Coli.

Coli di Butirro. — Si fa liquefare un pezzo di butirro, e si addenza con fior di farina, ed indi con brodo si allunga per farlo bollire. Ci si mettono intieri degli spicchi di aglio, una testa di sellaro, una foglia di alloro, e di sale, e noce moscata si condisce, e quando sarà addensato, si unirà con gialli di uova, stemprati prima con poche gocce di limone, si passerà per setaccio, e si servirà il Coli.

Coli di Pomodoro. — Li Pomodoro ben maturi si passano con grasso di presciutto, e si condiscono con un senso di aglio, di basilico, di foglia di alloro, e di sale, e pepe. Si bagnano con ottimo brodo, e si fanno bollire: aggiungendoci nella bollizione delle croste di pane brustolate. E disfatto, che sarà tutto, si passerà per setaccio, e si servirà il Coli.

Coli di Uova. — Bollite le uova in acqua, ed indorite, se ne cavano li gialli, e con una mollica di pane brustolata, e bagnata in brodo, ed un pezzo di butirro si pestano, e si condiscono di sale, e di noce-moscata. Fatto ciò, si stempri, e si allunghi il Coli in una certa densità; indi si passi per setaccio, e caldo si servi.

Purè Verde. — Mettansi a bollire nel brodo di Manzo, erbetto aromatiche, cioè il verde delle cipolle, spinaci, e foglie di bietole; poi ca-

vate dal brodo (si pestano con croste di pane brustolate, e bagnate nel brodo, e sciolte con altro brodo, si passano per setaccio, e si servirà la Purè condita di spezie.

Purè di Radiche. — Si passano con olio carote, radiche di petrose-molo, sellarj, pastinachè, cipolle, e finocchio. Dopo pestato tutto con mandorle brustolate, e croste di pane fritto, si scioglierà con brodo, si farà un poco bollire, si passerà per setaccio, e si servirà la Purè, condita di spezie.

Purè di Lente. — Cotta la Lente nel brodo di Pesce, o Anetra, con spicchi di aglio, alloro, petrose-molo, finocchi salvatici, sale, e pepe, si pesterà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, e si passerà per setaccio; dopo si farà riscaldare, e si servirà la Purè calda.

Purè di Faggioli. — Li faggioli mezzi cotti in acqua, si faranno finir di cuocere nel latte di mandorle, e brodo di pesce, condito di erbe, e pepe. Cotti si pesteranno, e sciolti con l'istesso brodo, si passerà la Purè per setaccio, e si servirà con sugo di limone.

Purè di Ceci. — Li Ceci cotti con olio, aglio, timo, targone, e brodo di pesce, si pestano, e si sciolgano con l'istesso brodo, poi passata per setaccio la Purè, si servirà con un senso di targone.

Purè di Erbe. — Si passano con butirro piselli, maggiorana, targone, menta, timo, polleggio, e spezie; poi si pestano con una mollica di pane bagnata in brodo, e gialli di uova duri. Pesto tutto, si scioglierà con brodo, si passerà per setaccio, e si servirà la Purè calda, con sugo di limone.

Purè di Ricci. — Dai ricci di mare, quando son pieni, se ne cava il loro giallo, e senz'altro condimento, si stempra con brodo chiaro, in modo da farne un denzo condimento, che forma la Purè, la quale passata per setaccio si servirà.

Purè di Ragosta. — Dalla Ragosta, già cotta in acqua, se ne cava il giallo e parte di carne a se vicina. Si pesta dopo con qualche cròsta di pan fritto, si scioglie con brodo, si condisce di spezie, si passa per setaccio, e si serve la Purè.

Purè di Rape. — Passate le Rape con presciutto, e fatte cuocere con brodo ben condito, si pestano dopo, si sciolgono con lo stesso brodo, e per setaccio si passa la Purè. Della stessa maniera si fan quelle di Carote, e di Zucche, e di altre radiche.

Purè di Frutta. — Si prendano pera, e percoca, si puliscano dalla corteccia, si tagliano a fette, e si passano con butirro, e fette di presciutto. Cotte, che saranno, si pestano con una corteccia di limone, si condiscano di nece moscata, e si stemprano con brodo. Si passano dopo per setaccio, ed è già fatta la Purè.

Purè di Mandorle. — Pulite che saranno le mandorle si pestano con

una mollica di pane bagnata in latte, e peste ben fine che saranno, si dislatteranno con latte di animelle. Si condiranno con acqua di cannella, e per setaccio si passerà la Purè.

Purè di Padate. — Si fanno cuocere le Padate sotto le braci, e cotte si puliscano, e si pestano con un pezzo di butirro, e si condiscano di spezie. Indi con chiaro e gustoso brodo si sciolgano, si passano per setaccio, e calda si serve la Purè.

Purè di Noce. — Si mettono a cuocere in brodo li torzi di Cavoli, e cotti si pestino con quantità di noci fresche, e con una mollica di pane bagnata in brodo, ed un spicchio di aglio. Pesto che sarà tutto, si condisce di pepe bianco, e di sale; si scioglie con brodo chiaro, si passa per setaccio, e calda si serve la Purè.

Purè di Zucca. — La Zucca vernina si taglia a dati, e con grasso, e fette di presciutto, ed un senso di aglio si passi, condendola di petrosemolo, e spezie. Cotta, e disfatta che sarà, si pesterà con pignoli; dopo si stempererà con brodo, si passerà per setaccio, e calda la Purè si servirà.

Purè di Risò. — Il riso si farà cuocere con latte, e butirro, e con stecchi di cannella. Poi pesto ben fino, si dislatta con altro latte, si condisce con acqua di cannella, si passa per setaccio, e calda che sarà, si servirà la Purè.

Purè di Latte. — Liquefatto un pezzo di butirro si addenserà con un poco di fiore di riso, dopo si stempra con latte, col quale si farà bollire, condito di cortecchia di limone. Addensato che sarà si passerà, e si servirà la Purè.

Purè di Pistacchi. — Una buona quantità di pistacchi unita con la quarta parte di petrosemolo bianchito, ed una mollica di pane si pesti, ed indi si scioglie con brodo di Cappone. Si passi per setaccio, e calda si servi la Purè.

Purè di Tartufi. — Puliti li tartufi si pestino con croste di pane fritto, con un senso di aglio, e con aromi. Si scioglie il composto con brodo di pesce, si passa per setaccio, e calda la Purè si serve.

Degli Animali Quadrupedi domestici.

Gli Animali quadrupedi domestici, de' quali l'uomo vuol far uso per cibo, debbono essere ben pasciuti, ben carnuti, e ben ingrassati. Ce lo insegna l'esperienza, la quale chiaro ci fa conoscere, che per rendere gli animali gustosi al palato, ed al corpo dare robustezza, e vigore, vaglia più il buon governo in essi, che tutte le studiate, conditure. Gli animali quando per lo governo si sono ingrassati, il loro grasso gli rende teneri, e saporosi: la lor tenerezza li fa cuocer presto, ed il loro sapore esclude ogni altro estraneo artefatto condimento, e con ciò fassi un cibo più analogo, più semplice, più connaturale, e meno anche dispendioso.

Testa di Vitello all'Erbette. — **F**ra gli Animali Quadrupedi domestici si deve il primo luogo al Vitello lattante. Se ne fa uso di questo Animale in tutte le stagioni. Non ha parte in esso, che non sia atto a ricevere condimento, ed a soddisfare qualsisia delicato palato. Principierò dalla testa, e poi a parte il rimanente del corpo descriverò.

Della Testa del Vitello Lattante.

Alla semplice. — La testa del Vitello, pulita e netta da'peli, si potrà cuocere lessa in acqua; condita di sale, ed erbe aromatiche, e servirla, quando è cotta, con petrose-molo attorno.

Ripiena. — Dissossata cruda la testa, si potrà riempire con un pastume fatto dalla stessa carne dell'Animale, cervello, animelle di Agnello, tartufi, funghi, pistacchi, gialli di uova crudi, erbe trite, e spezie. Indi si farà cuocere in brodo, con fette di lardo, erbe, e presciutto; e quando sarà fatta, si servirà con crema di fior di latte.

Dissossata, e ripiena di fegato, ed Acciughe. — Si potrà riempire di fegato dello stesso Vitello, ben pesto con lardo, midolla di Manzo, tartufi, pignoli, passerina, coriandri, capparini, suo cervello, spezie, ed erbe; con questo pastume la testa ripiena si metterà a cuocere in cassarola, con fette di lardo, e presciutto, facendola così lentamente stufare, bagnandola con ottimo brodo; e nel servirla, si coprirà con salsa di acciughe, e capparini.

Dissossat' alla Parmegiana. — Ripiena ancor la suddetta testa con

parmegiano grattato, suo cervello, uova crude, targone, e petrose-molo, si farà cuocere in brodo con erbe, fette di lardo, e sale; e quando sarà cotta, si servirà con Crema composta di latte, gialli di uova, e parmegiano grattato, facendola assodare anche al forno, acciò abbia corpo.

Al Coli di Pomodoro. — Dopo cotta ne' suddetti modi la testa del Vitello, si può tagliare in fette, e passare con butirro, ed erbe trite, si servirà con Coli sopra di pomodoro.

Imboracciat' al sugo di limone. — Bollita la testa di Vitello in brodo senza ripieno, si potrà tagliare in fette, le quali infarinate, attuffate nelle uova sbattute, ed involte nel panè, e parmegiano grattato, si metteranno a cuocere adagiamente su la graticola, e si serviranno con sapor di limone verde.

Alla salsa Reale. — Cotta la testa in brodo, e tagliata a bocconi, si fanno infarinare, e friggere in buono strutto, e poi con salsa reale sopra, giusta il trattato delle Salse, si serviranno.

Allo Spiedo, con sapor di agresta. — La testa dopo bollita, e quasi cotta, si potrà arrostitire allo spiedo, involta bene in fette di lardo, e con carta unta di butirro, e così lentamente farla finir di cuocere, e servirla con sapor di agresta.

Alle Amarene. — Dello stesso modo arrostita la testa di Vitello, riuscirà di gusto, se prima si riempie di farsa di presciutto e butirro, mescolata col suo cervello (prima cotto in brodo) gialli di uova, ed aromi, e quando sarà cotta, si servirà con sapor di amarene fresche.

Alla Malvasia. — Sarà ancor piacevole, se dopo dissossata la testa di Vitello, si riempirà con farsa di carne dello stesso Animala, acciughe, erbe, capparini, ed un senso di aglio; dopo posta in istufa con fette di lardo e presciutto, bagnata con malvasia, si farà lentamente cuocere; e quando sarà per servirsi, con la stessa sua salsa s'imbanderà.

Alla Pampateur. Dissossata la testa, e ripiena con varie cervellolette, panna di latte, gialli di uova, tartufi triti, e cannella in polvere, si farà cuocere in buono brodo, e quando sarà cotta, si coprirà di butirro, e gialli di uova con esso stemperate, e parmegiano grattato; e facendola prender colore al forno, così calda si servirà.

Al latte, e butirro. — È ottima a cuocersi la testa del Vitello nel brodo, ed indi nel latte condito di cannella in polvere: e nel servirla s'imbanderà con salsa di butirro, e gialli di uova.

In frittata. — Dopo che la testa sarà cotta in brodo, si taglierà a bocconcini, quali mess' in una quantità di uova bene sbattute, con parmegiano grattato, pepe, e petrose-molo trito, se ne formerà con butirro una ottima frittata, servita con crostini attorno.

Agli Spinaci. — La testa di Vitello cotta intiera, o in fetté, in brodo ben condito, si può servire coverta di spinaci alla crema.

Alla salsa di Cedro. — Bollita intiera la testa di Vitello, e poi fettata, s'infarina, e si frigge in istrutto; e con salsa di cedro condito, pesto con capparini, e sciolto con aceto si servirà.

Delle Cervella del Vitello, o del Manzo.

Cervelle di V. lesse al Petrosemolo. — Le cervella del Vitello, o del Manzo, dopo pulite della pelle, e sangue, si metteranno a cuocere in acqua, e dopo in brodo condito di petrosemol, o sale, e si serviranno dopo con sapor di acetosa passata con butirro.

Fritte alla Salvia. — Bollite le cervella in acqua, sale, limone, ed un mezzo bicchier di aceto, si faranno freddare; e tagliate dopo in bocconi, s'infarinano, si passano in uova, ed in parmegiano, e pane grattato; indi si faranno nello strutto friggere, e calde con salvia frita intorno si servono.

Al butirro, ed uova. — Cotte le cervella in brodo ben condito di sale, e petrosemol, si possono servire alla salsa di butirro, ed uova; mettendo in cassarola un grosso pezzo di butirro, de' gialli di uova, e sugo di limone; e tutto addensato sopra un fornello, caldo com'è, si verserà sopra le cervella.

Alla Parmegiana. — Fatte cuocere le cervella in acqua, sale, ed erbe, si faranno dopo freddare, e si taglieranno a bocconi, quali passati con butirro, presciutto trito, petrosemol trito, e spezie, si passeranno dopo in pane, e parmegiano grattato. Così fatte, si accomodano sopra di una carta in forma di navicella coverta di butirro, e con un ottimo Coli di Vitello. Dopo si faranno prender corpo, e colore al forno, e calde si servono.

In frittata. — Le suddette cervella, dopo bollite, si potranno tritulare, e mescolare con parmegiano grattato, grasso di Vitello, e condito di fior di latte, e spezie, e con uova sbattute, se ne formerà una grossa frittata con butirro, servendola calda.

In Buden agli Spinaci. — Ottime sono le cervella in Buden, o in Suppresse, con farle cuocere in brodo chiaro, poi pestarle con spinaci, prima less' in brodo, aggiungen loci del butirro, uova ben sbattute, fior di latte, e cannella in polvere. Si faranno prender corpo in una cassarola sopra al fornello, dopo in altra cassarola unta di butirro e mollicata con pane grattato, si metterà questo composto, ed al forno si farà finir di cuocere, ed assodato si caverà il Buden.

In Gnocchi. — Sono di piacere ancora le cervella, quando si faran cuocere in brodo, poi poste con mollica di pane e parmegiano grattato,

e di gialli di uova, e spezie condite, se ne formerà un pastume, dal quale se ne faranno delli gnocchi in forma di quelli di pasta, e si fanno appena bollire in ottimo brodo; ind' incaciati con parmegiano, e di butirro, o pure con sugo di carne conditi, si serviranno.

In Frittelle alla Malvasia. — Si faranno bollire in acqua le cervella, e dopo peste con erbette odorifere, formaggio grattato, uova, zucchero e spezie; indi se ne fanno delli boccon' in fior di fariua, che si friggeranno in istrutto, e con salsa di malvasia si servono.

In Frittata Montata. — Cotte prima le cervella in brodo, e dopo peste con fior di latte, rossi di uova crude, aromi, e parmegiano grattato: indi ci si metta della chiara di uova ben montata, con la quale si mischierà ogni cosa; ed avendo la padella sopra il fuoco con butirro, se ne formerà con la composizione suddetta una delicata frittata da servirla subito.

Alla Crema. — Cotte, che saranno le cervella in brodo ben chiaro, si pestano bene bene, e si passano per setaccio, e dopo si uniscano, con gialli di uova, latte, e zucchero, e se ne formi una crema, condita di cannella; e quando sarà assodata, si verserà in un piatto per servirla.

In Frittat' agli Spinaci. — Si può fare con le cervella altra frittata agli spinaci e cipolle, facendole prima bianchire, poi tritulare con spinaci ancor bianchiti, e cipollette passate in butirro, aggiungendoci del parmegiano grattato, delle uova bene sbattute, e condite del sale, e del pepe; dopo con ottimo butirro o strutto nella padella se ne formerà la frittata.

In Buden grigliato. — Si possono ancor fare de' Buden con le cervella di Vitello, facendole cuocere in brodo, e dopo pestarle con midolla di manzo, aromi, parmegiano grattato, e gialli di uova duri; ed essendo tutto ben pesto, se n' empino le budella di agnello alla lunghezza di un dito, dopo, entro una sortiera uata di butirro, si fanno arrostitire, e calde si servono.

Alla Ret in sopresse. — Lesse le cervella in brodo, e tritulate bene, vi si pone della panna di latte, aromi, cedro trito, e polvere di mostaccioli; dopo fattone bocconi, s' involtano in rete di porco, e dentro di una tortiera si faran finire di cuocere nel forno, servendole calde.

In Tartarette. — Ancor farsene potranno delle cervella Tartarette, facendole cuocere prima in brodo, poi peste con pistacchi, con zucchero, cannella, gialli di uova, capo di latte, scorzette di portogallo giulebbate, ed un poco di acqua di odore. Questa composizione ben maneggiata, si mette dentro delle cassette di pasta, e senza coprirle, si faranno cuocere al forno, servendole con zucchero.

Fritte alla sals' agrodolce. — Dopo che le cervella saranno cotte, si

tagliano a bocconi, s'infarinano, si passano nelle uova, e si fan friggere, e poi con sals'agro-dolce servirle calde, o fredde.

Arrostite alla Rete. — Bollite le cervella in brodo, passate in butirro, involte nella mollica di pane grattato e parmegiano, condite di sale, e pepe, si metteranno nella rete di Porco, o di Vitello; e così si faranno arrostitire per servirle calde.

Mescolate con ricotta le cervelle, se ne fanno anche frittelline, che sono gustose.

Della Lingua del Vitello.

Lin. less' alla salsa di butirro. — La lingua del Vitello è ottima a farsi bollita, condita di erbette e sale, e poi servita calda, o con verdura d'intorno, o pure con salsa di butirro.

Alla salsa Tedesca. — La lingua bollita, e poi passata con butirro, presciutto, cipollette, un senso di aglio, capparini, spezie, e bagnata con vino generoso, si farà prender corpo, e si servirà calda.

Alla salsa di tartufi. — Si può la lingua farsire con carne di Vitello, e poi in cassarola mess' a cuocere con fette di lardo, presciutto, ed erbette; e quando sarà cotta, si servirà con salsa di tartufi cott' in butirro, con acciughe, e con vino bianco bagnata.

Al sapor di funghi. — Conficcata la lingua di lardelli, chiodi di presciutto, aromi, e cotta in istufa, si servirà con un sapor di funghi passat' in olio con un senso di aglio, ed erbe.

Fritt' alla salvia. — È ottima a servirsi la lingua frita; la quale si farà prima bollire, dopo si fetterà, e infarinate le fette, dorate, e involte nel pan grattato, si faranno friggere, e con salvia frittà intorno, si serviranno.

Alla sas' agro-dolce. — Cotta lessa la lingua, e tagliat' a bocconi, questi s'infarinano, si dorano e si friggono; e formando dopo una sals' agro-dolce, con sugo di limone, aceto bianco, polvere di mostaccioli, pignoli, passerina, e spezie; dentro di questa si faran prendere corpo, e si serviranno come piace, cioè o caldi, o freddi.

Alla sa's' all' olio. — Cotta la lingua in brodo chiaro, condito di sale, ed erbette, si servirà fredda, con salsa all' olio, fatta con petroselinolo pesto con acciughe, capparini, maggiorana, e pepe; il tutto ben pesto, vi si mette dell' olio, e sugo di limone.

In Arrosto con salsa Reale. — Riesce assai di gusto la lingua se si conficcherà di lardelli conditi di aromi, e poi involta in rete di Porco, o di Vitello, o in più fette di lardo, si farà cuocere arrostita; e quando sarà cotta, si servirà con salsa reale sotto, cioè, butirro, e gialli di uova.

Alla Purè di Piselli. — Si cuoce la lingua in brodo, ben condita

di erbe, e spezie; e quando sarà cotta, si metterà in una Purè di piselli verdi con fettoline di presciutto, servita calda.

Farsiè al latte. — Si può ancor vuotara la lingua, ed empirla con una farsa di parmegiano grattato, uova; erbe trite, butirro, e spezie: e dopo metterla a cuocere in brodo chiaro, e servirla con salsa di gialli di uova, latte, e foglie di salvia.

Imboracciata. — La lingua, quando sarà cotta lessa, si passerà con butirro, presciutto trito, erbe, e spezie, non già intiera, ma fettata; dopo si accomoda sopra di un foglio di carta, si coprirà di parmegiano, pane grattato, e butirro; di questa maniera si metterà al forno, e si servirà calda.

Alla salsa di targone. — Cotta la lingua lessa, o pure in istufa, si può servire con salsa di targone nel Coli di Vitello.

In Fricassè. — Si può fare una fricassè della lingua, facendola prima lessare, poi tagliat' a dadi, si passeranno con butirro, o sugna erbe, e spezie, e nel servirla, si legherà con gialli di uova, butirro, e sugo di limone.

Della Scannatura del Vitello.

Scannatura lessa. — La scannatura del Vitello è ancor di uso nelle mense de' Grandi, e la prima sua cottura sarà lessa, servita o con verdura, o pure con salsa: come sarebbe di butirro, di cetriuoli, di acetosa, di presciutto, o cipolline, e sempre calda deve servirle.

In Ragù alli Tartufi. — Si potrà cuocere in ragù ben condita con grasso, e fette di presciutto, e bagnata con vino generoso, e poi servita con sapor di funghi, o tartufi.

Fritta alla sals' agro dolce. — Cotta la scannatura lessa, condita di sale, ed erbe, si taglia in bocconi, qual' infarinati, e dorati, si friggeranno nello strutto; e con sals' agro-dolce ben condita di spezie si serviranno, o pure con salvia fritta intorno, o petrosemolo.

Con sals' alla regina. — Si farà cuocere la scannatura in istufa condita di droghe, e presciutto, bagnandola con malvasia; e cotta, s'impandirà con una sals' alla regina fatta con cedro candito pesto, e sugo di limone.

In fricassè. — Tagliata la scannatura in bocconi, e passata con grasso di Vitello, erbe, e spezie, si farà cuocere in brodo chiaro; e quando sarà ora di servire in tavola, si legherà con una falsa di gialli di uova, e sugo di limone.

Alle Scalogne. — Si serve ancora la scannatura lessa coverta di scalogne, passate con presciutto, e con sapor di malvasia servita.

Alla Purè di Lente. — Riesce di gusto la scannatura cotta in istufa;

e poi servita con una Purè di lente, o piselli, dove siavi del cervellato, fette di presciutto, e finocchietti salvatici triti.

Del Fianchetto del Vitello.

Fianchetto di V. lesso al petrosemolò. — Il Fianchetto del Vitello, se ben sia un tocco di carne quasi vuota, e non di troppo corpo, pure se ne possono fare delle variate vivande, da usarsi nelle mense nobili. In primo si può servire lesso con erbe aromatiche, e poi imbandito con petrosemolò attorno.

Farsito di erbe. — Si fa ancora lesso, farsito di erbe aromatiche dolci; come spinaci, lattuca, bietola, ec. legate con parmegiano, ed uova, e condite di spezie; con questo ripieno si farà cuocere in brodo, e si servirà con sapor di targone.

Farsito alla parmegiana. — E' ottimo farsito alla parmegiana, con formare un pastume composto di parmegiano grattato e pane, uova bene sbattute, erbette trite, passerina, pistacchi, pignoli, midolla di Manzo, presciutto trito, e spezie. Con questo pastume se n'empirà il fianchetto, e si farà cuocere in acqua ben condita. Si servirà caldo con falsa di butirro, o pure fettato rifreddo con verdura d'intorno.

Farsito, e grigliato. — Il fianchetto, dopo farsito, e cotto nella detta maniera, si può tagliare in fette, le quali bagnate con gialli di uova, e butirro liquefatto s'involteranno in pane, e parmeggiano grattato, e si faranno cuocere su la graticola arrostita, da servirle calde.

In istufa farsito per Entrées. — Si può formare un'altro pastume, composto di carne magra di Vitello ben pesta con un senso di aglio, de' capparini, erbette trite, tartufi, presciutto trito, ed aromi, se n'empirà il fianchetto, e si farà cuocere in istufa con fette di lardo, e quando sarà cotto con sapor di funghi, si servirà caldo.

Del Petto del Vitello.

Petto di V. bollito all'erbette. — Il petto del Vitello è una parte del corpo ottim' a mangiarsi; tanto più, che in varj modi si può preparare. La sua prima cottura sarà bollito in acqua con sale, ed erbette; e quando sarà cotto, con sugo di limone, e petrosemolò trito sopra si servirà.

Al sapor di acetosa, per Entrées. — Bianchito il petto di Vitello prima in acqua, e poi fatto cuocere in brodo di Manzo ben condito; quando sarà cotto, si può servire con sapor di acetosa, o di targone.

In Ragù al sapor di prugnoli. — Steccato il petto di lardelli e presciutto, bene aromatizzati, ed erbolati, si metterà a cuocere in istufa con

le solite cose, bagnandolo con vino bianco; e nel servirlo, si coprirà con sapor di prugnoli alle acciughe.

Farsito al Coli di Gambari. — Si potrà farsire il petto tra la carne ed ossa, con carne magra dello stesso Vitello, mischiandovi alla farsa del presciutto trito, midolla di Manzo, erbette, tartufi, e spezie. Con questo picuo si metterà a cuocere adagiatamente in istufa, bagnandolo con brodo, e si serva, quando sarà cotto, con Coli di Gambari.

Farsito all'erbe, e sapore di Spinaci alla Crema. — Dissossato il petto con diligenza, e fatta una farsa di purmegiano; e pane grattato, spinaci, pignoli, pistacchi, spezie, ed uova sbattute, se n'empirà il petto, e si metterà a cuocere in brodo chiaro, con fette di lardo, erbe, e sale: Si servirà con ispinaci passati con butirro, e legati con panna di latte.

In fricassè bianca. — Bianchito il petto del Vitello, e poi tagliato in bocconi, si passeranno con butirro, e si faran cuocere con brodo, erbe trite, e solite spezie. Quando sarà ora di servire in tavola, vi si metterà una salsa di gialli di uova, e sugo di limone.

Alla sals' all'olio. — Si cuoce in acqua il suddetto petto, condito di sale, un bocchetto di erbe, e vino bianco. Nel servirlo, si coprirà con salsa di petrosemolò, e sugo di limone all'olio. Questa sarà una vivanda da servirla fredda per Entremets.

In Arrosto. — Dissossato il petto di Vitello crudo con diligenza, si potrà riempire con rogonata trita dello stesso Vitello, e da fuori piccato di lardelli; dopo involuppato in fette di lardo, o carta unta di strutto, si metterà allo spiedo, e si farà cuocere per servirlo con crescione intorno.

In bocconi fritti. — Il grasso della punta del petto di Vitello cotto in brodo, poi tagliato in bocconi, quest'infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno in istrutto, e caldi si servano con frittelle di rosmarino, o petrosemolò.

All' Arlecchina. — Mezzo cotto in acqua il petto del Vitello, e poi coperto tutto di radiche di varj colori, formandone come una veste all' Arlecchina, si farà cuocere in istufa lentamente, coperto però con carta unta di olio, acciò non si guast' il lavoro. Si servirà con Coli sotto di Vitello, condito di sugo di limone.

Della Coscia del Vitello.

Coscia di V. in Coppiette. — La coscia del Vitello essendo un taglio di carne poco nervosa, se ne possono fare quelle vivande, che non si possono dagli altri tagli. Eccone la prima, che saranno le Coppiette. Per farle, bisogna prendere un pezzo di coscia, levarne que' piccoli ner-

vicciuoli , e pestarla con Midolla di Manzo , cedro candito , parmegiano grattato , poco pane bagnato in brodo , e gialli d'uova , con qualche chiara , e spezie. Mescolando bene il tutto , se ne formeranno le Coppiette in forma rotonda , o lunga , ed in buon brodo di carne , si faranno cuocere ; servendole dopo con Coli di Vitello , o con Purè di gialli di uova.

In braciote. — Si fanno della coscia di Vitello delle braciote involtate , prendendo un tocco di carne , e tagliarlo a fette sottili , le quali con la costa del coltello si schiacciano , e si riempino di carne di Vitello battuta , mischiata con grasso dello stesso animale , erbette aromatiche , e spezie ; dopo si mettono a cuocere con fette di lardo , e cipollette , bagnandole con buono brodo. Quando si son tutte glassate , e quando saran cotte , si serviranno con lo stesso sugo , ma ben sgrassato , e con targone trito.

In Fricondò. — Se ne fanno de' Fricondò micciati di lardelli , e si faran cuocere in acqua con presciutto , lardo , ed erbe ; e quando saranno cotti con la stessa glassa , si serviranno , e con sapor di acetosa sotto.

In Crocchetti. — La carne magra della coscia tagliat' a dadi , si passerà in cassarola con butirro , e poi si pesterà con grasso di Vitello , mollica di pane bagnata in latte , gialli di uova crudi , cannella in polvere , e fior di latte . Con questo pastume ben mescolato se ne formano li Crocchetti lunghi , come un mezzo dito , quali passati nelle uova nel pane , e parmegiano grattato , si friggono , e si servono caldi .

In Braciote in arrosto. — Tagliat' a fette sottili e larghe la carne magra della coscia di Vitello , si schiacceranno bene , e con rognonata dello stesso Vitello ben condita di sale , e pepe , ed erbe aromatiche si riempino , e s'involzano bene strette ; dopo s'inviluppano una ad una in fette di lardo , e si metteranno a cuocere allo spiedo ; e quando saranno cotte , si serviranno calde (fuor delle fette di lardo) con crostini d'intorno.

In istuf' al vino , e tartufi , per Entrées. — Un bel pezzo intiero di coscia di Vitello netto da' nervi , ed ossa , si stecchi di lardelli , e presciutto a filetti , ben aromatizzati prima , ed in istufa ben chiusa si farà cuocere ; ma condito di aromi , erbe , fette di lardo , preseiuotto , e cipolle . Avendo bisogno di umido , si può bagnare con vino bianco ; e quando sarà cotto , si servirà con salsa di tartufi al vino .

In granatine al sapor di Gambari per Entrées. — Ancor se ne fanno della Coscia del Vitello delle granatine micciate di lardelli , o pure farsite con la stessa carne , ma sempre si faran cuocere in cassarola con le solit' erbe , ed aromi ; e nel servirle , con sapor di gambari .

In pane per Hors-dieues. — Pesta la carne magra della coscia di Vitello con midolla di Manzo , erbette aromatiche trite , e pane bagnato in latte , s'impasterà con gialli di uova crudi , panna di latte , ed aromi , se ne formerà un bel pane accomodato sopra di una tortiera , e si farà

cuocere con diligenza al forno, coperto tutto di rete di Vitello. Quando sarà cotto, con Coli di presciutto si servirà.

In fettoline fritte alla salsa di Butirro. — Tagliato un pezzo di Coscia di Vitello a fettoline sottili, e condite di spezie, con butirro, ed erbe, si mollicano, ed ind' in ottimo strutto si friggano; e nel servirle, s' imbandiranno con salsa di butirro, e sugo di limone.

Alla perfilata. — Un bel grosso pezzo di Coscia del Vitello si vuoti, cavandone per una buca con diligenza la carne, la quale si pesti con dell' erbe fine, e grasso dello stesso, e con ogni sorta di spezie si condisce. Si riempirà con questo pastume, e da fuori si piccherà tutto di lardelli, e poi in cassarola con fette di lardo, e presciutto, a lento fuoco si farà cuocere. Quando sarà all' ordine, si servirà con salsa di cipollette al vino.

Piccata per ripieno di Erbe. — Pesta la carne della Coscia di Vitello, quando sarà cotta, e condita della stessa suddetta maniera, se ne potranno empire dei tartufi, patate, zucchetline, e delle frittatine in forma di tubbi, li quali fatti cuocere in buona glassa, si serviranno con buon Coli di Vitello.

In fettoline alla sals' agro-dolce. — Fattone fettoline della Coscia di Vitello, e poste in aceto di odore, con sale, e pepe per un' ora; poi asciugate, ed infarinate, si friggeranno in butirro, e si serviranno con salsa di limone, e zucchero.

Alla Griglia. — Ridotta la Coscia di Vitello in fette sottili, e bene schiacciate, si uncano di butirro, e si buttano nella mollica di pane gratato, condita di sale e pepe. Dopo, sopra la graticola, si faran cuocere, e si serviranno con sals' alla Graportina, di scalogne, aceto, e sugo di limone.

In Cannelloni. — Della carne di Coscia di Vitello se ne fa una farsa con grasso dello stesso, condita di panna di latte, gialli di uova, e spezie; dopo se ne formano tanti pezzi, quali rotolat' in forma di cannelloni s' involtano ne' pezzi di rete di agnello, e si fan cuocere al forno. Così, si servino caldi sopra croste di pane.

Del Lacerto di Vitello.

Lacerto alla Malvasia per Entrées. — Il Lacerto, parte della Coscia di Vitello, è un tocco di carne anche magra, il quale riesce di gusto quando si cuoce in umido, steccato prima di lardelli aromatizzati, ed erbolati, e bagnato nel cuocerlo con malvasia, e nel servirlo con lo stesso suo sugo.

Farsito alla salsa di scalogne. — Si può fare una buca nel Lacerto per lungo, cavandone un pezzo di carne, e riempirlo poi con farsa della stessa carne, condita di erbe, presciutto trito, pistacchi, pignoli, fette

li tartufi, e spezie. Ripieno con questo alterato pastume, si farà cuocere in istufa, bagnato con buon vino, e brodo, e nel servirlo, vi si metterà sotto una salsa di scalogne.

Arrostito alla salsa di agresta. — Tutto lardato il Lacerto di Vitello di fini lardelli, si può cuocere allo spiedo, e poi servirlo con salsa di agresta.

Al vino per Entremets. — Il Lacerto di Vitello cotto con acqua, vino bianco, foglie di alloro, coriandri, ginepri, sale, e pepe schiacciato, si servirà freddo, coperto di gelo, o pure con sals' all'olio di pistacchi.

Della Lonza del Vitello.

Lonza di V. arrosto allo Spiedo. — La Lonza ossia il filetto è la parte migliore del Vitello, dalla quale si fa la vivanda più gradita. La cottura di questa sarà arrosto, bene involuppata nel grasso, o nella cartanuta di strutto, o butirro, e quando sarà cotta, si servirà con insalatinne intorno.

Alla Genovese. — Si fa anche arrosto alla Genovese, mettendola in una cassarola con dello strutto dentro, o butirro, e con fuoco sotto e sopra si farà lentamente cuocere; quando è per servirla, si passerà sopra il fornello per farle prendere colore. Questa si servirà calda co' crostini d'intorno, e sua glassa sopra.

Carbonata. — Fettata la Lonza del Vitello quando è cruda, e poste a fette dentro di una tortiera con butirro a cuocere lontamente sopra le fiamme; quando saranno cotte, si bagneranno bene di butirro liquefatto, e si mollicheranno con pan grattato, mettenle da parte. Quando sarà ora per servirle, si metteranno per poco nella graticola, acciò si riscaldino, e faccino crosta.

Al forno agli aranci. — È anche piacevole la Lonza del Vitello a mangiarsi quando è cotta in forno, che si farà cuocere coperta della sua rete, e poi servita senza punto di umido, con sugo di aranci.

In frittata. — Quando è cotta la Lonza del Vitello allo spiedo, se le caverà il Rognone e grasso, che unit'insieme si sminuzzeranno, per farne con uova schattute una frittata, condita di sale, pepe, e parmegiano grattato.

Arrostii' alla Corradina. — Si farà cuocere allo spiedo con la leccarda sotto, piena di butirro, il quale si butterà di continuo sopra, per farla con questo unettare, acciò resti bianca, e sugosa. Quando sarà cotta, si servirà coperta tutta di panna di latte, e gialli di uova stemprati con essa.

Delle Coste del Vitello.

Coste di Vitello al sapor di Scalogne per Entrées. — Le Coste del Vitello tagliate una ad una; si posson cuocere in umido con sapor di scalogne; e per farle, bisogna schiacciarle, e involtarle con un poco di farsa dentro, ed indi servirle con salsa di scalogne.

Alla Graticola. Le Coste bene apparate, ed ingrassate di butirro, si faranno cuocere sulla graticola con fuoco lento, e nel servirle, si guariranno con insalata di crescione.

Imboracciate. — Nettare da' nervi le Coste del Vitello, ed ingrassate bene con butirro, si metteranno a cuocere in una tortiera sopr' al fuoco lento; quando saranno mezze cotte, si leveranno per farle freddare. Freadate, si bagnano nelle uova sbattute, e s' involtano nel parmeggiano e pane grattato, e si tornano a finir di cuocere su di una graticola con carta sotto, servendole dopo con petrosemolto fritto intorno.

In Fricondò. — Se ne fanno de' Fricondò delle Coste del Vitello, lardandole di piccioli lardi, cuocendole in brodo, e quando saran cotte, con salsa di acetosa sotto si serviranno.

Alli tartuffi. — Si posson marinare le Coste del Vitello, e dopo friggerle in buono strutto. Nel servirle, si copiranno di Coli di gambari alli tartuffi.

Farsi' alla panna, e butirro. — Cotte le Coste del Vitello con butirro in una tortiera, s' empiranno di un salpico di animelle, tartuffi, funghi, e cose simili, e si copiranno con una farsa di Vitello, e molligate poi si faranno prender colore al forno. Quando saran cotte, si serviranno con salsa di latte.

Del Rognone della Lonza del Vitello.

Rognone di V. in Ragù. — Il Rognone intiero fuor del grasso si potrà cuocere in Ragù ben condito di erbe, e spezie, e si servirà con sapor di acetosa sotto.

In Fricassè. — Cotto il Rognone in fettoline in cassarola, con butirro, ed erbette, quando sarà per servirsi, si legherà con gialli di uova crudi, e sugo di agresta.

Arrostito. — Tutto coficcato di lardelli in Rognone del Vitello, ed unto bene di butirro, si farà cuocere allo spiedo; e nel servirlo si metterà con insalatina intorno.

In Frittata. — Dello stesso Rognone cotto arrosto, se ne può formare una ottima frittata, tritolandolo con erbette fine, e mischiandolo con parmeggiano grattato.

Delle Orecchie del Vitello.

Orecchie lesse alla salsa di Menta. — Le Orecchie del Vitello si possono cuocere lesse in acqua, sale ed erbe, e servirle poi con salsa di menta, o pure di pomidorò.

Farsite al butirro. — Bianchite le Orecchie del Vitello in acqua, e ripiene dopo di farsa di uova, ed erbette, si metteranno a cuocere in buon brodo chiaro, condito di erbe: e quando sono per servirle, si copriranno con salsa di butirro, gialli di uova, e sugo di limone.

Fritte alla Parmegiana. — Cotte lesse le Orecchie del Vitello, e fatte poi freddare, s'infarinano, si tuffino nelle uova, e nel pane e parmegiano grattato s'involtono: e così in istrutto si friggono per servirle calde con petrosemolo intorno.

In Ragù al sapor di funghi. — Bianchite le Orecchie del Vitello in acqua, e con ottima farsa di carne e grasso dello stesso Vitello ripiene, condita con erbette, capparini, presciutto trito, e spezie; si faran poi cuocere in ottimo brod'oscuro, e servirle con sapor di funghi.

All' Agrodolce. — Bollite prima in brodo le Orecchie del Vitello, e dopo infarinate, dorate, e fritte, si possono servire con sals' agrodolce fatta con giulebbe, ed aceto di targone.

De' Piedi del Vitello.

Piedi di V. alla salsa di anasi. — I Piedi di Vitello si cuocono bollit' in acqua, conditi di sale, petrosemolo, e presciutto, e si servono con salsa di anasi, la quale si farà con anasi, con spicchio di aglio, e spezie, pesti anche con amenta, e sciolta dopo con aceto rosato; si passerà per setaccio, e calda si servirà sopra i Piedi.

In Umido al Coli di Presciutto. — Si possono ancor cuocere i Piedi del Vitello in umido, con fette di lardo, presciutto, ed erbe, ed indi con sugo di carne bagnati. Quando saran per servirsi, bisogna coprirli di un buon Coli di presciutto, con capparini, e tartufi dentro.

Fritti alla salsa Reale. — Cotti lessi li Piedi del Vitello, si tagliano in pezzi, e si lasciano freddare. Dopo s'infarinano, si dorano, e si friggono in istrutto; e con salsa Reale sopra si servono.

Arrostiti alla Parmegiana. — Cotti con buon brodo chiaro i Piedi del Vitello, si possono così intieri dissossare, e farli freddare sopra un panno. Quando saranno freddati, si unguano bene con butirro, e gialli di uova stemperat' insieme, dopo s'involtono in mollica di pane, e parmegiano grattato, e così sopra la graticola si fan prender colore, e calde si servono.

Rifreddi alla sals' all' olio. — Cotti less' in acqua con sale, ed erbe,

si servino freddi con salsa verde all' olio fatta con petroseuolo , capparini , ed acciughe , e stemprata con olio , ed aceto.

Alla salsa agro-dolce. — Si cuocono ancora i Piedi del Vitello in istufa con foglie di alloro , e spezie , e quando saranno cotti se ne levino le ossa , e vi si fa nel servirli una sals'agro-dolce , composta di aceto , limone , spezie , giulebbe , polvere di mostaccioli , pistacchi , e capparini triti.

I Piedi del Vitello si mettono anche a cuocere nel brodo di sostanza , acciò li dia corpo , e gusto , e con essi si fann' ottimi geli , siccome si dirà.

De' Lattaroli del Vitello.

Lattaroli di V. bolliti al sugo di limone. — I Lattaroli del Vitello sono l' onore de' conviti , le delizie de' golosi , e' l' conforto degli ammalati. Questi ben puliti dalle pellicole si possono servire cotti in brodo chiaro , condito di erbe , e poi imbanditi con petroseuolo , e sugo di limone.

Fritti alla salsa Reale. — Bianchit' in acqua i Lattaroli , si fettino , s' infarinano , e si friggono , e con petroseuolo fritto intorno , o pure con salsa Reale , cioè con aceto , e giulebbe , e servonsi caldi.

Arrostiti. — Bianchit' in acqua i Lattaroli , e netti dalla loro pelle , si possono minutamente lardare , e arrostitire allo spiedo , serviti con crostini d' intorno.

Imboracciati , e fritti. — Cotti in buono brodo chiaro i Lattaroli , s' infarinano , si dorano in uova sbattute , e mollicati con pane grattato , si friggeranno in istrutto , e così caldi con salvia frita intorno si servino.

In Ragù al Targone per Entrées. — Si possono cuocere in Ragù con ottimo condito brodo , e quando saranno cotti , si servino con buon Coli di Vitello , e di Targone dentro.

Arrostiti alla parmegiana. — Bianchit' i Lattaroli del Vitello , e netti delle pellicole , s' involtano in pane e parmegiano grattato , e poi involtati in rete di porco , o in carta unta di butirro , si faran cuocere allo spiedo. Quando saran cotti , si levino dalla carta , e si servino.

In cassetine al Coli di pomodoro. — Se ne possono ancor riempiere cassetine di carta co' Lattaroli del Vitello , facendoli bianchire prima , e poi tagliarli a pezzi , e passarli con butirro , erbe tritate , conditi di sale e pepe : ed avendo fatte le cassette di carta , si mettano dentro , e si coprano di crema di latte , e gialli di uova , e così farli prendere colore al forno , servendoli caldi.

In Fricassé per Entrées. — È ottima una fricassè di Lattaroli di Vitello , passati con butirro , erbe , e conditi di aroni ; e poi servirla legata con gialli di uova , e sugo di limone.

In frittata per Hors-d'œuvres. — Bolliti come sopra i Lattaroli del Vitello si tagliano a bocconi , e si passano in cassarola con butirro , e

erbette fine; dopo con uova sbattute, e con parmeggiano grattato se ne farà una frittata, da servirla calda.

Del Fegato del Vitello.

Fegato di Vitello fritto per Hors-d'œuvres. — Il Fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza tenerlo tenero, altrimenti indurito non vale. Per friggerlo bisogna pulirlo dalla pelle, e ridurlo in fette sottili, le quali si laveranno in acqua fresca più volte, dopo si asciugano con panno, s'infarinano, ed in buono strutto o olio si friggono, servendole con salvia fritta intorno.

Fritto alla Genovese. — Fritto il Fegato del Vitello della stessa maniera di sopra, si può condire alla Genovese, facendoci una salsa agrodolce, fatta con pezzi dello stesso fegato fritto pesti, capparini, pignoli, polvere di mostacciolo, spezie, zucchero, e con sugo di limone, ed aceto sciolto e bollito. Condito il fegato con questa salsa, è ottimo a mangiarsi caldo, o freddo per Entremets.

Alla Cipollina per Entrées. — Ridotto il Fegato del Vitello in pezzi, netti già dalla pelle, questi messi in cassarola con butirro, e cipolline trite, targone, e petrose-molo trito, si faranno adagiatamente cuocere, bagnandoli con buon Coli, condito di spezie, e sugo di limone.

Arrostito al Finocchio. — Netto dalla pelle il Fegato del Vitello, e tagliato in grossi pezzi, si faranno in acqua fresca bianchire per poco, e dopo si asciugano con panno. Quando son ridotti così, bisogna passarli nel pane, e parmeggiano grattato, conditi di polvere di semi di finocclù, pepe, e sale; ed involt' in rete di Vitello, si faranno allo spiedo arrostitire, servendoli con salsa di finocchio.

Alla glassa, e sapor di Targone. — Il Fegato del Vitello, netto dalla sua pelle, e conficcato tutto di lardelli, e chiodi di presciutto, passati prima degli aromi in polvere, ed erbe trite, si farà cuocere nella glassa, ove siavi del lardo, presciutto, alloro, ed erbe fine. Quando sarà cotto, si servirà con sapor di targone per Entrées.

Arrosto micciato di Lardelli. — Lo stesso Fegato del Vitello netto dalla pelle, e micciato tutto al di fuori di lardelli, si farà cuocere allo spiedo, unguendolo spesso di butirro mentre cuoce; e nel servirlo, si guarnerà di cedrioli tagliati a filetti, e conditi di olio, ed aceto.

In Gattò per Entremets. — Bianchito in brodo il Fegato del Vitello e pesto bene in mortajo, con grasso di Vitello, e poco pane bagnato in brodo, si condirà di spezie, panna di latte, cedro candito, passerina, pistacchi, ed un poco di zucchero. Essendo il tutto ben maneggiato si legherà con gialli di uova crudi, e qualche chiara, e si metterà in una

cassarola unta di butirro, e polverata di pane grattato, facendolo cuocere nel forno per servirlo caldo.

Alla Parmegiana. — Tagliato a filetti il Fegato del Vitello, si farà cuocere in cassarola con butirro, erbe fine, e brodo chiaro; quando sarà per servirlo, ci si metterà un legamento di gialli di uova, e sugo di limone.

Farsito al sapor di Tartufi. — Pulito il Fegato di Vitello, e fatto ci una buca per lungo, la quale si riempierà con una falsa composta dello stesso Fegato pesto, midolla di manzo, rogonata di Vitello, prescintto trito, parmeggiano grattato, uova sbattute, e spezie. Di questo composto ripieno il Fegato si metterà a cuocere in cassarola involto nelle fette di lardo, con fuoco sotto e sopra, e quando sarà cotto, si servirà con sapor di tartufi al butirro.

In suppress. — Dello stesso Fegato del Vitello, se ne posson fare delle Suppresse, facendolo bianchire in brodo; indi con midolla di Manzo pestarlo, e condirlo di spezie, mollica di pane bagnata in latte, ed uova: dopo formarne le Suppresse alla lunghezza di un dito, panarle, e frigerle.

In salicce. — Se ne posson fare delle Salicce col Fegato del Vitello, tritolandolo ben fino, unitamente con grasso di Vitello, un senso di aglio, cortecchia di portogallo, e poi condirlo con ogni sorta di spezie, ed empirne le budella di Agnello alla lunghezza, che piacerà. Si possono servire arrostate, ed ancora in umido, con sapor di malvasia.

Del Somaro Lattante.

Del Somaro Lattante se ne fa uso oggidì nelle Mense de' Grandi, particolarmente dagli abitanti degli Oltramontani Lidi. Ha bisogno questo Animale di molta cura nello ingrassarsi; ma divenuto grasso, egli è anche bianco, e tenero come al Vitello, onde se ne possono fare le stesissime Vivande, che si son descritte parlando del Vitello Lattante.

C A P I T O L O I.

Del Bue, o Manzo.

La carne di Bue era presso gli antichi in grande stima, e la usavano i Personaggi più nobili nelle magnifiche Mense; ma agli Uomini di oggidì sembra loro bassezza il vedere su la Mensa vivande composte della carne di Bue, e soltanto se ne servono per lo lesso, e per far brodo, quandochè se ne posson fare delle variate e gustose Vivande, delle quali ne descriverò alcune.

Bue lesso. — Il Petto, e Culatta del Bue son' ottimi a cuocerli lessi, ben bene conditi di erbe aromatiche, e sale; servirle con verdura d'intorno, o pure con delle salse spiritose, e piccanti. La importanza sarà a farli cavar fuori lo impuro con lavarle bene, e per mezzo della spuma, la quale si deve con arte togliere prima, che l'acqua venghi a bollire.

Alla Reale per Entrées. — Si prende una Culatta di Bue, e si stecchi con presciutto, e lardo, ben conditi di spezie diverse, e di erbette fritte, facendoci entrare i lardelli, acciò diano gusto; dopo si metta in cassarola per farla marinare con cipolle, petrose-molo, basilico, timo, agresta, e pezzi di limone. Quando sarà così fatta, si metta dentro di una marmitta, ma involtata prima con lardo in una salvietta, e si faccia adagiatamente cuocere, bollendo in acqua, vino bianco, aron' in istecchi, ed erbe aromatiche, mettendo un tondino al fondo della marmitta, acciò non bruci la salvietta. Quando sarà cotta, si farà freddare, e fredda, e ben pulita, si servirà con verdura.

Culatta di Bue all'olio. — Bollita della stessa maniera, come sopra, la Culatta di Bue, si potrà servire rinfredda intiera, o pure in fette, con sals' all'olio di pistacchi.

Entrées di Bue in istufa. — Un pezzo grosso di Coscia di Bue si cuoce in istufa, tutto lardato prima di grossi lardoni, ben aromatizzati, e condito con fette di lardo, presciutto, aromi, erbe, e un bicchiere di spirito di vino; e quando sarà cotto, si servirà con sapor di Tartufi al vino.

Bue in fette Rodolate per Entrées. — Un altro pezzo di carne magra di Bue tagliato a fette ben sottili, si schiaccino, e vi si metta dentro un pieno fatto con carne dello stesso animale, midolla, grasso di porco, presciutto, funghi, tartufi, ed erbe, tutto ben tritolato, e condito di spezie, e di gialli di uova crudi. Ripiene dunque le fette, si rotolino bene strette, e si mettano a cuocere alle braci, con il solito grasso, erbe, e spezie; e quando saran cotte, si sgrasseranno, e si serviranno con lo stesso loro sugo.

Della carne magra del Bue se ne fanno de' Piccatigli, delle Coppiette, de' Pastumi per ripieni, ed altre cose conforme a quelle del Vitello.

Coste di Bue per Entrées all'olio. — Le Coste di Bue si mettono al lo spiedo, facendole prima marinare con sugo di limone, sale, pepe, timo, origano, ed un filetto di olio, e così lentamente farle cuocere; e quando saran fatte, si serviranno con un buon sugo, condito di tartufi, e funghi all'olio.

Alla Griglia. — Le dette Coste di Bue tagliate ad una ad una si faran marinare come sopra, e poi unte bene di lardo, ed aglio pesto, si metteranno a cuocere su la graticola, servendole, quando son fatte, con sugo di limone.

Rotolate allo Spiedo. — Tagliate come sopra le Coste di Bue, e schiacciate bene, si possono marinare, e riempiere di lardo, e di ogni sorta di erbe aromatiche, con un senso di aglio; poi s' involtino bene, acciò si possano cuocere allo spiedo, ingrassati al di fuori con olio mentre cuociono. Quando saranno fatte, si serviranno con del crescione intorno, o colle scalogne passate in olio.

Filetto di Bue allo Spiedo. — Il filetto di Bue, tutto lardato e marinato con limone, sale, pepe, timo, e cipollette, si metterà a cuocere allo spiedo, con carta unta di strutto, e quando sarà fatto, si servirà caldo con salsa di scalogne.

Alla bracia. — Lo stesso Filetto si potrà cuocere alla brace, ben condito di erbe, e spezie, e di un bicchier di vino bianco. Quando sarà cotto, si servirà con salsa di capparini.

Addobato. — Si serve il Filetto di Bue addobato in altro modo, cioè con origano, spicchi di aglio, peperoli di Spagna, sale, fior di finocchi e coriandri; il tutto ben pesto, e bagnato con aceto di odore, si lascerà così per lo spazio di ore, dopo si farà arrostitire involtato in fette di lardo, e carta unta di strutto; e quando sarà cotto, si servirà caldo.

Lacerto alle droghe in istufa. — Il Lacerto del Bue essendo ben pulito da ossa e nervi, si steccherà tutto di cannella, garofani, lardelli, e presciutto; dopo si metterà in istufa a cuocere con fette di lardo, e presciutto, condito di cipolle ed erbe, e bagnato, quando sarà asciugato, con vin generoso. Essendo cotto, si può servire con salsa di targone, o senza.

In freddo al sapor di Menta. — Il suddetto Lacerto cotto bollito con acqua, vino bianco, alloro, limon verde, pepe schiacciato, coriandri, e fior di finocchio, si servirà in freddo con sapor di menta all' olio.

Della Zinna di Vacca.

Zinna di Vacca bollita. — La Zinna di Vacca per farne variate vivande, si dee prima cuocere in acqua, condita di erbe, e sale, per poi farne quel che piacerà. Così bollita, si potrà servire calda con verdura intorno, o pure con sapor di petrose-molo, o di pomodoro, o di presciutto, o pur di capparini, che sempre riuscirà di gusto.

Fritt' alla Parmegiana. — Dopo bollita la Zinna di Vacca, si farà freddare per tagliar' a fette, le quali infarinate, e dorate, si passano nel pane e parmegiano grattato, e poi in istrutto si friggono, servendole con salvìa fritta intorno.

Fritt' alla salsa Reale. — Tagliata la Zinna di Vacca in bocconi, e bagnati con uova sbattute, si friggeranno in istrutto, (senza punto di

pane, o parmegiano) e dopo in salsa Reale si fanno prender gusto, e si serviranno caldi, o pure freddi.

In Fricassè. — Si può tagliare la Zinna di Vacca a filetti, li quali passati con butirro, aromi, erbette trite, e brodo chiaro se ne formerà una fricassè legata con gialli di uova, e sugo di limone.

Al sapor di Tartufi. — La Zinna di Vacca dopo bollita e cotta, si pulirà, e si metterà in una Purè di piselli, con tartufi: si può tutta al di dentro lardare con lardelli aromatizzati, e poi fatta cuocere, ed incorporare con buon sugo di carne, si serva con sapor di presciutto, e tartufi, o pure di funghi, e sugo di limone.

Arrostò. — Micciata minutamente al difuori la Zinna di Vacca con fini lardelli, ed involtata in rete di Vitello, si farà cuocere allo spiedo; e quando sarà cotta, si servirà con sugo di agresta.

Zinna di Vacca al latte, e crema di Pistacchi. — Dopo bollita la Zinna di Vacca in acqua, e nettata dalle pellicole, si farà bollire di nuovo in latte, condita bene di stecchi di cannella; e quando avrà preso gusto, e corpo, allora si caverà fuori, si asciugherà con panno, e si servirà fredda con crema di pistacchi.

Alla salsa di Pignoli. — Bollita la Zinna in acqua, e malvasia, ben condita di spezie schiacciate; dopo che sarà cotta, si pulirà ben bene, e si servirà fredda con salsa di pignoli all'olio.

Arrostò alla Parmegiana. — Quando sarà ben cotta la Zinna di Vacca in acqua, si taglierà a fette, e si faranno freddare; dopo si ungeranno con butirro, e gialli di uova crudi, e si passeranno nel parmegiano, e pane grattato, condito di sale, e pepe. Così fatte se li farà far crosta adagiatamente su la graticola, e si serviranno con frittelle di fior di sambuco.

Della Lingua di Bue.

Lingua di Bue alla brace. — La Lingua di Bue si può preparare come quella del Vitello, ma se ne possono ancor fare delle vivande diverse. Si prenda dunque una Lingua di Bue, si netti, e se ne tagli la gola, dopo s' infilsi tutta di lardelli aromatizzati; e si metti a cuocere dentro di una cassarola con fette di lardo, presciutto, erbè aromatiche, e foglie di alloro; e siccome va cuocendo, così si vada mettendo del vin bianco, e brodo di carne. Quando sarà cotta, si potrà servire con Coli di funghi, passati con un senso di aglio.

Addobata per Entremets. — La Lingua di Bue si può cuocere in addobo, facendola bollire con acqua, vino bianco, limon verde, foglie di alloro, anasi, coriandri, pepe lungo, cannella a stecchi, e sale; cotta, si servirà fredda, unta di butirro, e guarnita di erbe.

Farsita. Fattasi una buca per lungo alla Lingua di Bue, si può riempire con una farsa di Vitello, capparini, pignoli, fette di tartufi, prugnoletti, ed erbe trite; con questo ripieno si farà cuocere in istufa adagiatamente con il solito grasso, ed erbe. Quando sarà per servirla, si coprirà di una salsa di cipolline, passate con presciutto.

Bullit' al sapor di cipolline. — È ottima la Lingua di Bue servita lessa con erbe, e sellari cotti in brodo, e poi coperti con sapore di butirro.

Arrosto. — Si può cuocere la Lingua di Bue in arrosto, ma prima bisogna lardarla bene, e farle dare mezza cottura alle braci con fette di lardo; dopo bisogna infilzarla allo spiedo, e farla finir di cuocere, ungendola spesso di butirro; e prima di servirla, farle una crosta, con pane, e parmegiano grattato.

Affumate. — Le Lingue di Bue si possono salare e affumare, come quelle di Porco; e volendole servire, si metteranno prima nell'acqua fresca per qualche giorno, e poi si faran cuocere, o in vino bianco per farle servir fredde, o pure in brodo per servirle calde.

C A P I T O L O III.

Del Capretto Lattante.

Il Capretto lattante è al par del Vitello di gusto, e nutrimento, e perciò se ne può far uso nelle tavole de' Grandi. La stagione principia dall'Autunno per tutto l'Inverno. Per cuocerlo si può servire intiero, facendolo in arrosto, minutamente lardato, o pure involuppato in rete di Vitello, e quando sarà cotto, si guarnirà con frittelle di rosmarino.

Fricassè al bianco. — Si può fare de' quarti di avanti del Capretto una fricassè, tagliat' in pezzi, indi bianchiti, e passati con butirro ed erbe trite, e poi nel servirli, slano legati con gialli di uova, stemperati con brodo, e sugo di limone.

In fricassè oscura. — Si fa ancora altra fricassè de' quarti di avanti del Capretto, tagliandoli a pezzi, passati con grasso di presciutto, e fatti cuocere in buon sugo di carne, con erbette, e spezie; e si serva con un ottimo legament' oscuro di funghi, e tartufi triti.

Arrosto al sapor di rosmarino. — I quarti di dietro del Capretto si fanno in arrosto tutti conficcati di lardelli aromatizzati, ed involuppati in fette di lardo e carta; servendoli con sapor di rosmarino.

In istufa al sapor di pomodoro. — Steccate di lardelli, e foglie di rosmarino le coscette di Capretto, si faran cuocere in istufa con butirro, ed aromi; e si serviranno con sapor di pomodoro.

Arrosto alla moda. — Arrostite le cosce del Capretto, come si è det-

to, si mettano nel piatto con ragù sopra di grani di agresta; passati con butirro, e legati con gialli di uova.

Arrosto alla Tedesca. — Il Capretto di latte si può pelare con acqua calda senza scorticarlo, e da una buca, che gli si farà nel fianco, si caveranno le interiora, le quali ben polite, si taglieranno in pezzetti, e mescolati con presciutto trito, menta, e grasso, si passeranno in cassarola con un senso di aglio, ed aromi. Quando questo ragù sarà ben stagionato, se n'empierà il detto Capretto per la buca, la quale si cucirà, e s'involterà in rete di Vitello, facendolo intiero arrostito allo spiedo. Così sarà ottimo a mangiarsi caldo, o freddo con sugo di limone.

Entreès di Teste dissossate. — Le Teste de' Capretti si possono dissossare, e riempiere con ottima farsa di Vitello, animelle, erbette trite, presciutto, tartufi in fette, prugnoli, gialli di uova, e spezie. Ripiene, si faran cuocere in istufa, coperte di fette di lardo, e di carne, erbe aromatiche, e spezie. Si serviranno con salsa di scalogne.

Entreès alla salsa di butirro. — Dissossate le Teste de' Capretti, si posson riempiere con altra farsa, composta di parmegiano grattato, erbe aromatiche trite, passerina, pignoli, uova sbattute, e spezie; e così poi si metteranno a cuocere in brodo chiaro. Si serviranno con Coli di gambari.

Fritte alla Parmegiana. — Le Teste de' capretti si taglino in due parti, e si faccian cuocere in acqua con sale, ed erbe. Quando saran cotti, si faran freddare, cavandone le ossa con diligenza; dopo s'infarinano una ad una le parti, s'indorano in uova, e si passino nel pane, e parmegiano grattato. In ottimo strutto si friggano, servendole con salvia, o rosmarino fritto intorno.

Fritt' alla salsa di Cedro. — Si possono le Teste de' Capretti friggere con la semplice doratura di uova, e poi servirle in salsa di cedro, e sugo di limone.

Addobate. — Si servono anche le Teste de' Capretti addobate, le quali dissossate si riempieranno di presciutto tagliato a filetti, petti di pollanca a filetti, capparini, pignoli, pistacchi, e spezie, legando il tutto con uova sbattute; dopo cucite bene le Teste, si metteranno a bollire in acqua, con vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, stecchi di cannella, e sale. Si serviranno fredde con sapor di pistacchi, o con erba intorno.

Saporiglia delle interiora del Capretto. — Delle Interiora de' Capretti se ne fanno delle Saporiglie, con tagliarle in pezzetti, e passarle con grasso di presciutto trito, sale, pepe lungo, erbette aromatiche trite, e quando saran cotte, si legheranno con ottimo Coli di presciutto.

Altra Saporiglia. — Si può far altra Saporiglia con le Interiora de' Capretti; dopo che son tagliate, e passate con grasso, ed erbe, si faran cuo-

cere con brodo bianco , sale , e pepe, e dopo le si farà un legamento con gialli di uova , e sugo di limone.

Animelle di Capretto come condirle. — Sono ancor di grato gusto le Animelle de' Capretti , e se ne fanno le vivande più delicate ; ma perchè ancor queste sono simili a' Lattaroli del Vitello , perciò fo ammesso a descrivere tutte le maniere di prepararle , e condirle , potendole servire in quelle istesse conditure. Queste son ottime dentro a qualunque pieno , ed in qualunque vivanda , che si può far di grasso.

Animelle di Capretto arrostiti alla Imperiale. — Se ne fanno ancora degli arrosti alla imperiale ; con farle bianchire in acqua , poi passarle con butirro , erbe trite , presciutto trito , sale , e pepe. Dopo , così sugose , si mettano nella rete dello stesso Capretto involtate ad uso di fegatelli , si facciano finir di cuocere allo spiedo , o su la graticola , servendole con crostini di pane fritt' intorno.

Stecchetti di Animelle. — Sono ancora piacevoli le dette animelle , quando bianchite , e passate come sopra , s' infilzeranno ne' stecchetti , e si friggeranno in istrutto , o si faranno arrostiti alla graticola.

Fegato di Capretto al latte. — Il Fegato del Capretto tagliato in pezzi , e bianchito in latte , poi involto in rete di Capretto , o Vitello , si fa finir di cuocere allo spiedo , servendolo con salsa Reale sotto.

Fegato di Capretto come condirlo. — Senza che io descriva tutte le maniere di condire il Fegato del Capretto , si potrà servire , chi ha piacere di mangiarlo , con quelle accennate preparazioni del Fegato del Vitello.

Dello Agnello.

Sebbene lo Agnello sia di poco uso nelle mense de' Grandi , pure volendolo servire , la sua stagione è nella Primavera , e per cuocerlo , sono ottimi li condimenti , che si danno al Capretto. La cosa , che più viene stimata dello Agnello , sono i Granelli , li quali in qualunque modo , che si facciano , sempre son piacevoli. Questi son' ottimi a farli in arrosto , in umido , in Pasticci , in Torta , ed in tutte le altre maniere , come si fanno i lattaroli del Vitello.

C A P I T O L O I V .

Del Castrato.

Il Castrato è un Animale , del quale si posson fare Vivande di buon gusto e nutrimento , in particolare nel mese di Marzo , Aprile , e Maggio , essendo allora la sua stagione. Le vivande , che s' imbandiscono nelle

Mense, saranno quelle stesse del Vitello, con la differenza solo, che il Castrato ha bisogno di più cottura, e di altro condimento, per essere più duro, e di gusto diverso. Ne accennerò alcune più particolari.

Rò di Castrato per Entrées. — Si prenda tutta la groppa di un Castrato tenero, e s'infilzi tutta di presciutto a filetti, conditi di spezie; dopo s'involti bene con fette di lardo, e carta unta di strutto, e si farà cuocere allo spiedo. Quando sarà cotta, o si panerà per farle una crosta intorno, o pure si servirà con ragù di prugnoli sotto.

Castrato per Entrées alla Moda. — Si prenda una Culatta di Castrato, si riempia di stecchi di cannella, di chiodi di garofani, lardelli, e presciutto aromatizzati, e si mett' a cuocere alle braci con butirro, ed erbe, bagnandola, quando occorre, con buon brodo: Quando sarà cotta, si cavi dalla cassarola, e si unga tutta di butirro, facendole una crosta con pane grattato; indi si faccia prender colore al forno; e si serva con petrosemolo fritto intorno.

Per Entrées Carbonata. — La Coscia di Castrato tagliat' a fette, si passerà con butirro, cipollette, ed aromi; bagnandole con ottimo sugo di carne; e cotte, si condiranno con salsa di capparini.

Alla Corradina. — La Coscia con Filetto di Castrato si bucherà in più parti, e si riempieranno i buchi di una farsa di acciughe, e maggiorana, mettendola per poco a marinare con sugo di limone, sale, pepe, ed olio. Dopo si metterà a cuocere allo spiedo, bagnandola con olio e sugo di limone; cotta, si servirà con salvia frita intorno.

Petto di Castrato alla Pampateur. — Il Petto del Castrato ripieno di un pastume fatto col suo grasso, erbe aromatiche, capparini, e tartufi, tutto trito e legato con parmegiano, ed uova, si farà cuocere in brodo chiaro; e cotto, si coprirà con una salsa di gialli di uova, parmegiano, e butirro, facendola assodare per poco al forno.

Alla pastetta. — Cotto che sarà, il petto del Castrato in ottimo brodo, condito di erbe, ed aromi, si farà freddare. Dopo si metta dentro della pastetta, fatta con fior di farina, lievito, vino bianco, acqua, e pepe bianco, e si frigga in istrutto; e con frittelle intorno di fior di rosmarino, o di salvia, si servirà.

Culatta di Castrato alla Santè Menò. — Dopo che una Culatta di Castrato sarà cotta in buon brodo chiaro con presciutto, erbe, ed aromi, si farà freddare, indi si panerà, e si farà grigliare, per poi servirla calda con salsa ramolata, fatta di acciughe, e petrosemolo, passate con olio, e con un senso di aglio.

Al vino per Entremèes. — Si può cuocere ancora la Culatta di Castrato, steccata tutta di presciutto, cannella, e garofani, bollita in acqua, vino bianco, alloro, limone, coriandri, pepe, e sale; quando sarà cot-

ta, si servirà fredda con salsa di petrosemolo, maggiorana, e acciughe, tutto pesto, e sciolto con sugo di limone, aceto, ed olio.

Costolette imboracciate per Entrées. — Le Costolette del Castrato tagliate una ad una, si riduchino in forma di pera. Dopo si passino con butirro, con spezie ed erbe tritolatè, indi si panino, e si friggano in butirro, tenendole calde, per servirle con una salsa sotto di tartufi, ligati con ottimo Coli di presciutto.

Petto di Castrato alla salsa di butirro. — Dopo che il Petto del Castrato sarà ripieno di farsa di Vitello, uova, erbe, aromi, e parmegiano grattato, si farà cuocere in brodo con erbe; ed aromi, e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Petto di Castrato per Entremets. — Quando il Petto del Castrato sarà come sopra farsito e cotto, si farà freddare per tagliarlo a fette, le quali infarinate, e fritte, si serviranno con salsa alla Reale.

Lingue di Castrati a papigliotte per Hors-d'œuvres. — Nette che saranno le Lingue de' Castrati, si faran cuocere in brodo; dopo si metteranno a marinare dentro di una cassarola con sugo di limone, olio, erbe trite, un senso di aglio, sale, e pepe. Dopo state per ore in questo ad-dobo, si cavino, si asciughino con un panno, e s'involtino una ad una con barde di lardo; e carta bianca, e si faran ricuocere alla graticola, per subito servirle con salvia fritta.

Lingue di Castrati a cannelloni per Hors-d'œuvres. — Cotte che saranno le Lingue de' Castrati, o degli Agnelli, si taglino a filetti grossi, e si passino con butirro, erbe trite, e spezie. Si faccia una salsa di uova dure condita di parmegiano, gialli di uova crudi, e spezie, e con questa s'involtino i filetti suddetti uno ad uno in forma di cannelloni, li quali rotolati nella mollica di pane grattato, si friggano in istrutto, servendoli caldi con petrosemolo fritto.

Alla cuciniera per Entrées. — Dopo cotte le Lingue de' Castrati in una buona bresa, si faran freddare, e poi s'infarinino, si dorino con uova sbattute, e si friggono in istrutto; per servirle si metteranno in una salsa di giulebbe, limone, e spezie.

Filetto brosciato alla Bergamel. — Un Filetto di Castrato ben grasso, e ben unto di butirro, ed involto in carta, si farà cuocere arrosto, e quando sarà cotto, e si ha da servire, gli si farà una salsa di butirro, gialli di uova, e latte, la quale si farà addensare a lento fuoco, si servirà sopra il Filetto suddetto.

Del Porco.

Descrizione del Porco. — Benchè il Porco sia Animale immondo, ha però la sua carne saporitissima, ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne, anzi par che senza di essa, tutte le altre abbiano dello insipito, e perciò se ne fa uso molto, non solo nelle Cucine de' Grandi, ma ancora di mediocre condizione; e quando questa mancasse, mancherebbe l' esca più dilettevole de' nostri palati. E siccome innumerabili sono i diversi sapori della carne porcina, così infiniti sono le maniere di cuocerla, e condirla. Io però sapendo la cognizione grande, che se ne ha di questo Animale, procurerò di parlar solo delle vivande più gustose, che si possono fare. La stagione del Porco è nello Inverno, e tanto più riesce di gusto, quanto che fa più freddo.

Del Porchetto di Latte.

Porco di Latte all' Apiciana. — Celio Apicio insegna, che il Porco di latte si faccia cotto in istufa con oglio, foglie di alloro, e spezie, e nel servirlo vi si ponghi sopra un sapore, che da quel Marco Apicio goloso si è detto Apiciano, il quale sapore si farà con coriandri, menta, e salvia, tutto ben pesto, e dopo sciolto con vino bianco e mele. Si farà riscaldare, e si servirà.

Porco di Latte Arrostito. — Il Porchetto di latte è ottimo a cuocersi arrostito, il quale quando si raggiurerà nel fuoco, si ungerà con olio, e acqua; e prima di servirlo gli si farà una crosta con pane grattato, e polvere di semi di finocchi.

Porco di Latte ripieno. — Si può ancora il Porchetto mettersi allo spiedo, ripieno delle sue interiora; prima tagliate a pezzetti, e passati con grasso, presciutto trito, erbe aromatiche trite, e spezie; e così farlo cuocere, ungendolo sempre con olio, ed acqua, e condirlo di sale. Si serve con una crosta fatta di pane, e parmegiano grattato.

Ripieno di Maccheroni. — Ripieno il Porchetto con maccheroni, prima cotti, e ben conciatì di formaggio, pepe, cervellate trite, presciutto, e con ottimo sugo bagnati. Si farà cuocere allo spiedo, o pure al forno, e nel servirlo si coprirà con ottimo Coli di presciutto.

Ripieno di Capitoni. — Si mangia il Porchetto di latte ripieno di pezzi di capitone, prima passati con olio, e un senso di aglio, erbe aromatiche trite, semi di finocchi, alloro, sale, e pepe; e ripieno che sarà, metterlo allo spiedo, ungendolo secondo il solito con olio, ed ac-

qua; e quando sarà cotto, si servirà con una salsa all'olio di acciughe, e pistacchi.

Farsito alla Corradina. — Il Porchetto di Latte si può spaccare per la schiena, e cavarne non solo le interiora, ma ancora le ossa, riempiendolo con un pastume fatto con carne di Vitello, presciutto trito, parmegiano grattato, e fette di tartufi, ed il tutto con uova legato. Cucito bene il Porchetto, si farà cuocere in istufa, con fette di lardo, un senso di aglio, aromi, e foglie di alloro. Si servirà, dopo cotto, con Coli di gialli di uova.

In Fricassé. — È ottimo ancora il Porchetto a formarne una fricassé, tagliandolo in pezzi, e questi passandoli con grasso, erbe, ed aromi, e con brodo chiaro bagnato, e cotto. Per servir la fricassé, si legherà con gialli di uova, e sugo di limone.

Ripieno all'olio. — Cuocesi ancora il Porchetto al forno, ripieno delle interiora tagliati a pezzi, e passati in olio, con spinaci triti, acetosa, cipolline, olive, capparini, acciughe, e col condimento di spezie; si servirà con sapor di olive all'olio, e funghi ben triti.

Al sapor di cotogna. — A pezzi tagliato il Porchetto, e passato con grasso ed aromi, quando sarà cotto, si servirà con sapor di mela cotogna, stemperato collo stesso sugo, ove siavi della cannella in polvere, e de' pistacchi triti.

Del Porco Grande.

Acciocchè riesca il Porco di gusto al palato, non bisogna che sia più di due anni, e dev'esser maschio, allevato nella campagna ne' luoghi montuosi, e poi ingrassato in casa, giusta il trattato fattone del governo degli Animali Domestici.

Testa di Porco in addobo per Entremets. — La Testa del Porco tutta intiera, si farà cuocere in vino bianco, con salvia, pepe lungo, sale, rosmarino, timo, garofani, e limon verde; e cotta, si servirà fredda, con verdura intorno, e qualche lavoro sopra.

In istufa per Entrees. — Dissossata la Testa del Porco, e ripiena con ottima farsa di Vitello, ed un ragù di animelle, funghi, e tartufi, si farà cuocere in istufa, con buon sugo, e poi si serva con sapor di tartufi, e targone.

In Galantina per Entremets. — Se ne fa della Testa di Porco la Galantina, la quale per farsi, bisogna spaccar la testa per lungo, pulirla bene, e metterla a cuocere co' piedi del Porco in acqua, con sale, foglie di alloro, e limon verde; quando sarà cotta, ed il brodo ristretto, si caverà e si taglierà a striscioni, li quali bagnati con lo stesso brodo, si condiranno con cannella in polvere, noce moscata, pepe lungo, e ga-

rofani. Si accomodano dopo per lungo sopra di una salvietta, componendo un tal rialto, con frittatine di varj colori, e co' piedi (già cotti) tagliati a filetti, pignoli, e pistacchi; e così involto il tutto nella salvietta si stringerà, e si legherà, acciò si formi un corpo solo di tante cose composte: si metterà dopo al freddo, per farla indurire. Per servirla, bisogna levarla dalla salvietta, vestirla tutta di butirro bianco, e guarnirla di radiche di varj colori, o fiori, e sopra di una salvietta imbandirla.

In Copp' alla parmegiana. — Bollita la Testa di Porco, come si è detto, calda com'è, si taglierà a bocconi, li quali conditi di spezie, e di parmegiano grattato, si metteranno in un grosso budello di Bue, mischiati con pistacchi, e con pignoli, e si legherà bene stretto per conservarlo a tempo. Questo sarà un piatto da servirlo ad uso di mondiola, cioè a fette sopra verdure, o salvietta.

Per Entremets alla crema di pistacchi. — Dissossata la Testa di Porco, e fatta bollire in acqua, con vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, sale, e limone, si farà freddare per tagliar' a fette, le quali si serviranno con creami di pistacchi sopra, o con sapor di bottariche.

Grugno di Porco lessa. Il Grugno, e le Orecchie del Porco possono servire lessi caldi, o tagliati a filetti, o sopra potaggio di cavoli, o pure con salsa sopra.

Orecchie di Porco in insalata. — Lessate le Orecchie, ed il Grugno di Porco, si faranno freddare, per poi tagliarle a fettoline, e condirle con aceto, olio, pepe, coriandro pesto, petrosemolo trito, e menta; e si serviranno in insalata.

Scannatura di Porco lessa. — La Scannatura del Porco cuocasi lessa, ben condita, di erbe, e servasi con salsa di senape sopra.

Alli Sellari. — Cotta in buon brodo la Scannatura di Porco, condita di sale, e maggiorana, si può servire tutta coverta di sellari, e con salsa sopra fatta con butirro, gialli di uova, e parmegiano.

In istufa alla salsa di vino. — È ottima la Scannatura del Porco a cuocersi in istufa, servita con salsa di aglio, presciutto, pepe lungo, e vino bianco, ben legata con Coli di presciutto.

Lingua di Porco come si cuoce. — La Lingua si cuoce, e si condisce come quella del Vitello, ma quando è salata, si può mangiare lessa in acqua con erbe, e servita sopra potaggi; o pure cotta in vino bianco, e imbandita con verdura intorno, o con salsa all'olio.

Fegato di Porco come si cuoce. — Il Fegato del Porco si condisce come quello del Vitello, ma è buono anche a farne delle altre Vivande.

In Tomacelle per Entremets. — Bisogna farlo cuocere in brodo chiaro, e poi cavarlo per farlo freddare; dopo con la grattugia si sminuzza, indi si pesta, e si mescola con parmegiano grattato, passerina, fior di latte, cedro candito trito, un poco di zucchero, e spezie. Di ogni cosa

bene incorporata, se ne facciano montoncini, li quali s'involtino in rete dello stesso Porco tinta in Zafferano. Dopo si cuocano al forno, e si servano caldi con crostini d'intorno.

Arrostito. — Bisogna tagliare il fegato a pezzi, lavarlo in acqua fresca e involtarli in pane grattato, e parmegiano, ove siavi ancora il senso di aglio, della polvere di semi di finocchi, pepe, e petrose-molo trito; involtati bene con questa composizione, s'invilupperanno in rete dello stesso Animale, s'infilzeranno allo spiedo tramezzati di alloro, e si faran cuocere, per servirli con sugo di limone.

Costolotte di Porco arrostate. — Le Costolette di Porco sono piacevoli quando si cuocono su la graticola, polverizzate di sale, e semi di finocchio, e si servono sopra croste di pane.

All' acetosa. — Si fanno ancora in umido ben netto dalle pellicole, e cotte con buon brodo chiaro, ed erbe, e si servono con sapor sotto di acetosa, e sugo di carne.

Per Entrées. — Schiacciate bene le Costolette di Porco, e ripiène con una farsa di Vitello ben battuta, condita di erbe, tartufi, e spezie, s'involteranno in forma di bracirole con lo stesso lor'osso da fuori, e si faran cuocere in cassarola, bagnandole con sugo di carne; e quando saran cotte, si servono con Colli di presciutto, e targone trito.

Panate alla Griglia. — Tagliate le Costolette di Porco, ed addobate con sale, pepe, alloro, ed agro di limone, glie si farà dare mezza cottura in una tortiera con butirro, e calde come sono, si buttano nel pane grattato, ove siavi del petrose-molo trito; involtate in quello, si finiranno di cuocere su la graticola adagiatamente, e si servano con sugo di limone.

Per Entrées. — Cotte le Costolette della stessa maniera detta, si potranno servire con un raguncino di funghi, tartufi, ed erbe trite, ben condito di spezie, e con un senso di aglio.

Filetto in Arrosto. — Al Filetto di Porco la miglior cottura, che se gli può dare sarà arrostito allo spiedo; e per farlo, bisogna che sia ben frollo, ed addobato con sugo di limone, aglio, alloro, coriandri, finocchio, sale, e pepe bianco; dopo che sarà stato per qualche tempo così, si farà cuocere; e cotto, si servirà caldo.

Al sapor ai Scalogne per Entrées. — Netto dalle ossa, e dalle pellicole, e micciato di lardelli, si farà stagionare in istufa, ed in buon sugo cuocere; e bisogna servirlo dopo con scalogne, e tartufi.

Panzetta di Porca alli Sellari. La Panzetta della Porca, quando è lattante e fresca, si farà cuocere in acqua, ed erbe, e si servirà coperta di sellari, o con spinaci alla crema.

Lessa all'erbette. — Quando la Panzetta della Porca è secca, allora è ottima, e riesce di grande stima nelle mense; e per cuocerla, bisogna

un giorno prima dissalsarla con acqua fresca, e poi farla bollire, condita di erbe aromatiche; e servirla, quando sarà cotta, con Purè di ceci.

Al latte per Entremets. — Si cuoce ancora la Panzetta suddetta prima in acqua, dopo in latte con stecchi di cannella, e servirla con Crema sopra di pistacchi per Entremets.

Al vino per Entremets. — Dissalsata la Panzetta della Porca, si farà cuocere con vino bianco, alloro, coriandri, cannella, e ginepri; e cotta che sarà, si farà freddare, e si servirà coverta di gelatina.

Alli potaggi. — Cotta la Panzetta di Porca, come sopra, in acqua con erbe, si servirà calda con Purè di Piselli, o fredda con salsa di pistacchi all' olio.

Per Entremets alla Corradina. Dopo che la Panzetta è stata bollita in acqua, e quasi cotta, si caverà dalla marmitta, e si taglierà a fette, le quali si metteranno a finir di cuocere in aceto con giulebbe, condito di cannella; e così cotta, si servirà fredda.

In Frittata alla Panna. — Fatta cuocere in acqua la Panzetta di Porca, si farà freddare per tagliar' a fettoline, le quali unite con parmegiano grattato, fior di latte, ed uova sbattute, se ne farà una frittata.

Coscia di Porco. — Con la Carne della coscia del Porco se ne fanno tutte quelle Vivande, che si son descritte della coscia del Vitello. Quando la coscia è salata e secca, allora si chiama Presciutto; il quale dissalsato con acqua fresca per giorni, si pulirà dal rancidume, e si metterà in una marmitta a bollire a mezza cottura con acqua, indi con vino bianco, involto di fieno, foglie di alloro, ginepri, limon verde, cannella, e garofani. Quando sarà cotto, si farà freddare nella stessa marmitta; dopo si pulirà, e si servirà o sopra verdura semplicemente con geli attorno, o di gelo coverta, o con lavori a capriccio.

Presciutto alla Nene. — Dopo che il Presciutto è stato cotto come si è detto, si pulirà dalla cotica, ed osso, si accomoderà in un piatto, e gli si farà un ghiaccio con chiara di uova e zucchero, facendolo rappigliare per poco al forno, e si servirà.

Presciutto. Allo Giulebbe. — Quando il Presciutto sarà dissalsato, e netto dalla cotica, ed osso, gli si darà una giusta cottura in acqua e vino bianco con stecchi di cannella, e garofani; dopo si metterà in una cassarola con zucchero chiarificato, e sugo di limone, facendolo candire a guisa di cedro, e come tale, si servirà sopra carta bianca.

Alla Corradina. — Cotto il Presciutto in vino come si è detto, si metterà in una cassarola con salsa composta di aceto, giulebbe, foglie di alloro, menta salvia, sugo di limone con corteccia, e spezie in polvere; si farà bollire con questa salsa, e si servirà per Entremets.

Presciutto in Cassa. — Dissalsato, che sarà un Presciutto, si farà bollire per poco in acqua, dopo si laverà, ed indi si tornerà a bollire con

acqua, vino bianco, e con essa i piedi di Vitello, di Porco, e con altre carni capaci di far gelo. Si condirà di ogni sorta di aromi schiacciati, e si farà tutto cuocere. Si leverà tutto, ma il brodo si passerà, si sgrasserà, e chiarito si fa congelare. Ciò fatto, si mette il Presciutto entro una cassa di butirro, alta di brodo, e con lo già congelato brodo, ridotto a pezzi si coprirà; e così sopra salvietta e verdura, lavorata, ed ornata la cassa di fiorami, si servirà. La cassa si può far anche di pasta, prima infornata e cotta.

Alla Purè per Entreès. — Il Presciutto bollito in acqua con una cipolla steccata di cannella e garofani, ed un bocchetto di erbe, si servirà con Purè di Piselli, e cipolline passate in butirro.

Del Sangue di Porco. — Quantunque il sangue di ogni animale è un fluido eterogeneo, composto di particelle terree, saline, oleose, alcaginoso, di siero, di flemma, e di bile, pure a molti piace, e perciò se ne parla come siegue.

Sangue di Porco in Frittata. — È ottimo il sangue di Porco a far vivande, il quale passato per setaccio si farà assodare, ed indi bollire in acqua. Freddato dopo si grattugia, e si mescola con panna di latte, parmegiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, passerina, e spezie; e se ne farà, con butirro, una frittata da servirla calda.

In Migliaccio. — Mescolato il sangue di Porco con parmegiano grattato, cervella di Porco trite, midolla di Manzo trite, ricotta, zucchero, cedro candito, e spezie; se ne farà un Migliaccio cotto nel forno, dentro cassetta di pasta in una tortiera.

In Sanguinaccio. — Col sangue di Porco si fa il sanguinaccio; mescolandolo con panna di latte, cioccolata grattata, grasso e cervella di Porco trite, cortecce di aranci trite, e spezie. Si metterà in un budello dello stesso, lasciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e si metta a cuocere in cassarola con acqua fresca, condendolo di sale, e foglie di alloro. Cotto, che sarà, si farà freddare nella stess' acqua. Quando si vorrà servire, si riscalderà su la graticola con carta sotto, unta di strutto, o pure nella padella. Si fanno ancora de' Budin, siccome si vedrà nel suo trattato.

Sanguinaccio alla semplice. — Il sangue di Porco unito con altrettanto di latte, con un terzo di zucchero in giulebbe, e con polvere di mostacciolo in giusta dose si farà addensare, ed addensato; e freddato se n'empiranno le budella alla lunghezza di circa un palmo; così si faran pò poco bollire, con foglie di alloro, e stecchi di cannella. Si posson servirne caldi, e freddi.

Piedi di Porco al Butirro. — Si fanno varie vivande de' Piedi di Porco, i quali less' in acqua con sale, ed alloro, e cotti, che saranno, si serviranno con sapor di butirro, ed acetosa.

All' Imperiale. — Lessati li Piedi come sopra, e liberi dalle ossa, si friggono, e si servono o con salvia frita, o con salsa di cedro.

Alla Santè Menò. — Puliti li Piedi, si spaccano per metà, e si mettono in una marmitta, ordiuati con sette di lardo, presciutto, foglie di alloro, anasi, coriandri, cannella, e garofani, bagnati con spirito di vino, e coverti di vino bianco. Si chiuda la marmitta, impastandol' ancora acciò non isvaporì, e mettasi a bollire adagiatamente. Cotti, si cavino; e si facciano freddare, per poi mollicarli, e farli abbrustolare sopra la graticola con carta sotto, o pure friggerli, e servirli per Entremets.

In Surs per Entremets. — I Piedi di Porco, uniti con le Orecchie dello stesso animale si faranno cuocere in acqua con foglie di alloro, cortecce di limon verde, ed aromi schiacciati. Dopo si faranno freddare, se ne cavino le ossa, e si taglino a filetti. Si facci una salsa unita col brodo ove sono stati bolliti, e con aceto, giulebbe a discrezione, stecchi di cannella, garofani, cortecce di limone, pepe lungo in polvere, e foglie di alloro; si farà bollire, e quando avrà preso gusto, si passerà per setaccio in altra cassarola, dentro la quale si metteranno i piedi, e le orecchie, e si faranno nuovamente bollire fintanto, che la salsa siasi incorporata, ed addensata. Bisogn' avere una scatola di legno, dentro la quale si metterà la composizione descritta, tramezzata di lardelli a filetti, posti per lungo della scatola; si farà freddare, e si coprirà con carta, e coverchio di legno. Questa vivanda si può conservare per circa sei mesi; e quando s'avrà a servire, si farà in fette.

In Gelatina. — Con questo composto si fa la Gelatina, aggiungendoci, dopo passata la salsa, de' pignoli, pistacchi, e del cedro candito trito, che versata nel piatto, e fredda, si servirà.

In varie maniere. — I Piedi di Porco si servono in umido, passati con olio, erbe, ed aglio. Si fan bolliti in vino. Si mangiano lessi con salsa alla Spagnola, ed in varie altre maniere.

Polmone di Porco in Saporiglia alla Napoletana. — Si prenda il Polmone di Porco, si tagli a dadi, e si metta in una cassarola con grasso di porco a soffriggere con aromi, un scuso di aglio, peperoli rossi in polvere, cipollette trite, e petrosenolo; si bagnerà con brodo di carne, e per maggiormente darli sapore, vi si metterà un mazzetto di erbe, cioè rosmarino, salvia, ruta, alloro, maggiorana, e targone. Si farà cuocere, e quando si avrà da servire, se ne toglieranno l'erbe, e s'imbandirà sopra croste di pane brustolato.

In Saporiglia alla Parmegiana. — Tagliato il Polmone di Porco come sopra, si farà soffriggere con butirro, erbe trite, aglio, e spezie; si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo, si legherà con parmegiano, e gialli di uova.

Alla Corradina. — Dopo che il Polmone di Porco sarà soffritto, e

cotto della maniera anzidetta, si tritulerà con grasso di Vitello, panna di latte, e gialli di uova, mescolando tutto ben bene. Così fatto, se ne faranno bocconi, li quali involti uno ad uno nella rete dello stesso animale, si metteranno sopra una tortiera, e si faranno assodare al forno, servendoli caldi sopra fette di pane fritto, e con salvia.

Di Varj Cervellati, e Salsicce.

Cervellato per Potaggi. — Si prendano quattro libbre di lardo di Porco fresco, si tagli a dadi, e si lavi più volte in acqua di cedro, dopo si asciughi con panno, e si trituli ben fino con altra libbra di midolla di Manzo; e quando sarà fatto, si metterà in un vase di creta con odore di acqua di cedro, e si condirà con un oncia di cannella, altra di garofani, una noce moscata, mezz' oncia di pepe, una di sandolo rosso, due di sale, ed un poco di ambra, tutto polverato. Mescolato ogni cosa, si lascerà fermentare per un giorno nel vaso ben chiuso. Si abbiano le budella di Agnello ben lavate con acqua di cedro, e s'empino con la composizione detta, facendole alla lunghezza, che si vuole. Questo Cervellato si conserva per quando si vuole, e si cuoce co' Potaggi di erbe, specialmente nella Està quando lo stomaco per il soverchio calore è rilasciato.

Altro alla Milanese. — Per due libbre di Panzetta di Porco ben tritolata, fuor della cotica, e due di midolla di manzo, e cervella di Porco vi si mettono once due e mezza tra cannella, noce moscata, e garofani, libra mezza di cacio Parmegiano grattato, once quattro acqua garofanata, con varie goccioline di oggio di garofani, ed once due di sale. Tutto mescolato, se n'empino le budella, prima tinte in acqua di zafferano, e si conservano ad uso di potaggi.

Altro alla Napoletana. — Libbre tre di carne magra di coscia di Porco, e libra una di lardo ben tritolate, si condiscono con oncia mezza di pepe, sale oncia una e mezza, cannella, garofani, e noce moscata once due; si mescolerà ogni cosa, si bagnerà con once due di acqua di fior di aranci, e se n'empiranno le budella. Questo Cervellato si cuoce in umido, in arrosto, e ne' Potaggi, ed in tutte le altre maniere, che si vuole.

Altro alla Lombarda detto Cotichino. — Si prendano due libbre di cotiche fresche di Porco, si tritulano come gli altri Cervellati, e si condiscono con oncia una di sale, once due di pepe con cannella, e garofani, ed oncia mezza di coriandro; si mescola ogni cosa, si bagna con acqua di cedro, e se n'empino le budella al solito. Volendò servire questo Cervellato, si farà bollire in acqua, o vino bianco.

Salsiccioni di Bologna. — Si tritulano quattro libbre di carne magra di Porco, con altrettante di Vitello, e poi si mescolino con una di lar-

do a pezzetti tagliato, e si condischino con once due di pepe, quattro di sale, due di zenzaro, e due di cannella, garofani, e noce moscata. Si mescolerà tutto con una carafa di vino bianco, ed una libra di sangue dello stesso animale, e se n'empino le budella, con farci la separazione, legandole alla lunghezza, che si vuole. Asciugate, che saranno all'aria appesi, col fumo di ginepri si dissecceranno entro una stanza, e si conserveranno. Per mantenerli, di tanto in tanto si ungono di olio.

Salcicce di fegato. — Il fegato di porco pulito della sua pellicola; e da' nervi, si picca ben fino con il terzo di fresco lardo dello stesso animale, e si condisce con un senso di aglio, di corteccia di arancio di portogallo, di coriandri, e delle solite spezie. Si mescola tutto ben bene, si bagna con un poco di sangue dello stesso animale, e se ne formano le salcicce dentro le budella, come alle altre. In mancanza del fegato di porco può servire quello di Vitello, ed anche il suo grasso, che riusciranno anche gustose.

Salcicce di Cinghiale. — La carne della coscia di un Cinghiale giovane, e grasso, si snerva ben bene, e si picca con il quarto di fresco lardo di Porco, ed altra quarta parte di midolla di Manzo. Si condisce dopo con polvere di semi di finocchi, con un senso di aglio, con sale e pepe, e con quantità di tartufi triti. E mescolato tutto, se ne formano le Salcicce con le budella di porco.

Salcicce di Vitello. — Snervata la quantità, che si vuole, di carne magra di Vitello, si picca con la terza parte di grasso dello stesso. Ciò fatto, si condisce con sale, pepe, noce moscata, e con la quarta parte di densa e soda panna di latte. Si mescola tutto bene, e con le budella di agnello se ne formano le salcicce da servirle subito.

Salcicce di Beccacce. — La carne de' petti, e delle cosce delle Beccacce, netta da nervi, si trituri ben fina con la quarta parte di fresco grasso di Porco, framischiandoci un senso di aglio; e si condisci con la giusta dose di sale, e di pepe, e con l'odore, ed il gusto di noce moscata ben fina pesta, o grattugiata. Mescolato tutto, se n'empino le piccole e fine budella di Agnello, lavate prima in acqua di cedro. Se ne fa, con refe, la divisione alla lunghezza di circa un dito. Queste Salcicce si servono fresche, cuocendole in arrosto, o pure passate con grasso, e con poco vino generoso.

Salcicce di Cervella. — Pulite dalla pellicola le cervella di Buc, o di Agnello, si trituran con la quarta parte di grasso di Vitello, si condiscono di sale a proporzione, di pepe, e di molto petroselinolo trito. Si abbiano dopo le budella di Agnello, pulite, e lavate con acqua di limone, entro de' quali ci si disponga il composto già detto, ed in tanti lunghi porzioni diviso. Ciò fatto, se ne farà l'uso, cuocendole alla graticola con carta sotto unta di grasso, o pure in ottimo sugo; o brodo di carne.

Salcicce di Tonno. — Si abbia della panzetta di Tonno, o quella di Cefalo, e Capitone, pulita dalla pelle e spine, e si trituri ben fina con un senso di aglio; indi si condiscia di sale, di pepe, e di coriandro in polvere, e di noce moscata. Si mescoli tutto, e nel ciò fare, ci si aggiunga una giusta dose di eccellente olio, con poco vino generoso. Così se n'empino le budella di Agnello, con la divisione a piacere, e dopo, fresche come sono, se ne fa uso, cuocendole in grasso su la graticola, o pure in ottimo sugo di pesce, o Coli di gamberi.

T R A T T A T O III.

Degli Animali quadrupedi salvatici.

I Quadrupedi animali salvatici, perchè rieschino frangibili, e gustosi al dente, ed al palato dell'uomo, bisogna far premura di averli grassi sì, ma più giovani. In essi la grassezza val poco, ma di molto la gioventù; -poichè un salvatico quadrupede sebben sia grasso, e non giovane, è sempre da escludersi, perchè pel suo lungo vivere, nell'aperta campagna ha fatta la carne sì compatta, e fibrosa, ed insieme scevera di umore, che non è possibile senza incomodo frangerla, e triurarla. Ma all'opposto, quando è giovane, l'ha tenera, onde con facile riuscita può soddisfare il gusto di chi la mangia, non ostante, che non sia di molto grasso avvalorata.

C A P I T O L O I.

Del Cinghiale.

Nel rigore dello Inverno si può mangiare il Cinghiale. La carne di questo animale è quasi simile a quella del Porco, ma ha bisogno di diverso condimento, perchè ha del salvatico, ed è più magra.

Cinghialotto Arrosto. — Il Cinghialotto netto, e ripieno delle sue interiora, passate con botirro, e condite di un senso di aglio, timo, targone, spezie, e coriandri, si farà cuocere in arrosto, ingrassato con olio, e si servirà con salsa di olive, ed acciughe all'olio.

In istuf^o alle Scalogne. — Si può cuocere un Cinghialotto in istufa con fette di lardo, presciutto, alloro, aglio, targone, e spezie; e stagionato, che sarà, si bagnerà con vino di Borgogna. Si servirà con salsa di scalogne, passate con lo stesso sugo.

In vino per Entremets. — Si cuoce ancora un Cinghialotto in vino bianco con foglie di alloro, coriandri, cortecce di limon verde, pepe schiacciato, e sale. Si servirà freddo con salsa di acciughe all'olio.

Testa di Cinghiale alla scarlata in freddo. — La testa intiera di un giovane Cinghiale si pulirà, e si dissosserà intiera in modo da non far rompere la pelle. Fatto ciò, si strupiccherà con salnitro sì da dentro, che da fuori, e per circa ore ventiquattro si lascerà così in un vaso. Dopo tal tempo si laverà, e si metterà in altro vaso con giusta quantità di sal comune, aromi in polvere, ginepri, coriandri, foglie di alloro, e spicchi di aglio, lasciandola così per circa otto giorni, ed in luogo ventilato, e fresco. Si laverà dopo, e si metterà a cuocere con acqua, e vino bianco, e con essa si uniranno piedi, orecchie, mussi, e panzetta di porco. Si condiranno con ogni sorta di aromi schiacciati, e con erbe come sopra. Si avrà l'avvertenza di toglier le carni a misura, che si andranno cuocendo, e tenerle sempre calde. Cotto, che sarà tutto, si lascerà la testa intera, ed invece delle sue ossa estratte, si riempierà, nella sua natural forma con delle carni suddette, le quali si debbono tagliare a filetti grossi, e con ordine si tramezzeranno con grossi lardoni, presciutto a filetti, frittate di varj colori, e con pistacchi, pignoli, e spezie tutto condito. Ciò fatto, si leghi la Testa, e secondo la sua forma, calda com'è, s'involge in una salvietta, e si mette sotto ad un peso atto a far unire, ed attaccar insieme tutte le parti componenti una tal vivanda, la quale dopo ventiquattr'ore si leverà, si svolgerà dalla salvietta, si guarnirà a piacere, con farli anche i zanni di butirro, e gli occlii con tartufi; e sopra biancheria, e verdura si servirà questa gustosa pezza fredda.

In Agro-dolce. — Dopo che la Testa del Cinghiale sarà cotta, come si è detto, si può servire fredda (fuor del ripieno) con sals'agro-dolce, fatta con aceto, ginlebbe, e polvere di mostaccioli.

In istuf' alle Acciuche. — Quando la Testa del Cinghial'è dissossata, anche si può cuocere in istufa con olio, aglio, alloro, rosmarino, e spezie, ed indi bagnata con vino generoso; e si serve con salsa di scalogne, ed acciughe.

Alla salsa di Cedro. — La Coscia del Cinghiale netta da nervi, e dalle ossa, si steccherà di cannella, e garofani, foglie di salvia, e rosmarino, si polverizza di pepe, e sale, e si farà cuocere in vino bianco, involta prima in fette di lardo, e panno. Cotta, si servirà fredda con salsa di cedro, e sugo di limone, o pur di pistacchi all'olio.

In Braciote per Entrées. — Ridotta la Coscia del Cinghiale in fette, le quali schiacciate bene, vi si metta sopra una farsa composta di lardo, capparini, acciughe, e spezie; s'involteranno bene strette, e si faran cuocere in cassarola unta di olio: bagnandole con vino generoso; e cotte, bisogna servirle con salsa di targone.

In Entrées alla Salvia. — La Coscia del Cinghiale steccata di lardelli e presciutto, si farà cuocere in istufa con spezie, salvia, e rosmarino; e cotta, bisogna servirla con salsa di presciutto, e salvia.

Alla Ramolata. — Cotta in vino la Coscia del Cinghiale, e condita di spezie, alloro, e coriandri, si servirà con salsa ranciata.

In Arrosto. — Il Filetto del Cinghiale marinato con limone, aceto, pepe, semi di finocchi, coriandri, rosmarino, aglio, ed alloro, si farà cuocere allo spiedo, ingrassato di butirro; e si servirà con sua salsa fatta con lo stesso marinato.

Alle Braci. — Si può cuocere il Filetto suddetto alle braci in una cassarola con olio; e servirlo con salsa di capparini.

Coste di Cinghiale. — Le Coste del Cinghiale si possono cuocere, e condire in tutte le suddette maniere; o pure su la graticola, servite con salsa di aceto, zucchero, pepe, e coriandro.

C A P I T O L O II.

Del Cervo.

La stagione per mangiare il Cervo principia dall'Autunno, e dura per tutto l'Inverno. Bisogna, che sia giovane, e grasso, altrimenti non è buono.

Cervo arrosto. — I Filetti, e le Cosce del Cervo steccate di rosmarino, e di lardelli aromatizzati, ingrassate di botirro, condite di sale, ed involte in fette di lardo, si faran cuocere allo spiedo, e si serviranno con salsa di aceto, targone, e spezie.

Arrosto al marinato. — Piccat' i Filetti, e le Cosce del Cervo di fini lardelli, si faranno marinare con olio, sugo di limone, sale, pepe, coriandri, e rosmarino; e dopo un pezzo, che sono stati in marinato, si metteranno a cuocere allo spiedo, ungendole sempre con butirro, e con lo stesso suo marinato si serviranno caldi.

Cosce di Cervo per Entrées. — Le Cosce del Cervo nette dalle pellicole, e dalle ossa, s'infileranno di lardelli, presciutto, garofani, cannella, rosmarino, e si faran cuocere in istufa con butirro, o olio, e vino. Si serviranno con la stessa loro salsa sgrassata, ed addensata.

Alle Acciughe per Entrées. — Bucate le Cosce del Cervo, e ripiene di capparini, e di acetosa passata con butirro, si serviranno con acciughe stemprate collo stesso loro sngo.

In Sivè per Entremets. — Qualunque parte del Corpo del Cervo, cotta in acqua, e vino bianco, con foglie di alloro, aromi in istecchi, e limon verde, si può servire in Sivè; cioè con la salsa di aceto, zucchero, limon verde, alloro, aromi, e polvere di mostaccioli, che si farà

bollire, si passerà per setaccio, e si servirà sopra del Cervo, o col Cervo si farà per poco bollire, ed indi si guarnerà di pistacchi a filetti.

C A P I T O L O III.

De' Conigli.

I Conigli sono molto meglio a mangiarsi d' Inverno, e che in altro tempo dell' Anno. Quando si hanno a servire, bisogn' ammazzarli due giorni prima, acciò frollino, e venghino teneri.

Conigli per Entrées alli Tartufi. — Si cuocono in istufa con grasso, timo, alloro, vino generoso, e spezie, e si servono con salsa di tartufi al butirro.

In Fricassé. — Se ne fa una ottima fricassé de' Conigli, tagliati a pezzi, bianchiti e passati con butirro, erbette, e spezie, bagnati di brodo, e fatti cuocere; debbon servirsi con Coli di presciutto, e targone dentro, o con gialli di uova, e limone.

All' olio per Entrées. — Si mettono i Conigli in una cassarola alle braci con olio, aglio, rosmarino, e spezie, bagnandoli con vino; e cotti, si serviranno con salsa di acciughe, e capparini.

Arrostiti alla salsa di Salvia. — Conficcat' i Conigli con lardelli, rosmarino, e presciutto, e conditi di sale, si mettono a cuocere allo spiedo, involti nelle fette di lardo, e carta; e cotti, si servino con salsa di salvia bollita in aceto, con zucchero, e spezie.

In Salmi. — Alle Cosce de' Conigli le si darà mezza cottura allo spiedo, poi si faran finir di cuocere in cassarola con butirro, e si condiranno con tartufi, funghi, capparini, acciughe, e timo; bagnandole anche con vino generoso. Prima di servirle, si legierà la salsa con poco fior di patate, e si farà incorporare.

Arrostiti alla Corradina. — Si possono arrostire i Conigli, ripieni con filetti di carne di Porco, prima passati con butirro, sale, pepe, semi di finocchi, alloro, tartufi, e cipolline. Si faranno cuocere ingrassati di butirro, ed involti in rete di Porco. Cotti, che saranno gli si farà una crosta con pane e parmegiano grattato, o pure si serviranno coverti di fette di tartufi per Entrées.

Al Vino per Entremets. — Ridotti i Conigli in pezzi, e cotti in vino con foglie di alloro, coriandri, ed aromi in istecchi, e cavatene le ossa, si serviranno con salsa di cedro, sciolta con sugo di limone, o pure in Sivè, come si è detto del Cinghiale.

CAPITOLO IV.

Della Lepre.

La stagione per mangiare la Lepre è del mese di Novembre per tutto Gennajo. Riesce di gusto la Carne di questo Animale quando viene ammazzato da' cani nelle foreste.

Lepre arrosto alla salsa di tartufi. — Netta la Lepre dalla pelle, e dalle interiora, si laverà con vino, s'infizzerà di lardelli aromatizzati, s'ingrasserà di butirro, e si farà cuocere allo spiedo; servendola con salsa di tartufi all'olio.

Arrostita alla Reale. — Piccata la Lepre di fini lardelli, e fatta stare in addobo con vino, ed aromi, si cuocerà dopo in arrosto, e si servirà con salsa di aranci.

Alla Moda per Entrées. — Le Cosce della Lepre cotte alle braci in cassarola con butirro, aglio, spezie, e vino generoso; si serviranno con salsa di bottariche all'olio, o con Coli di gambari.

Per Entremets dolce. — Cotte le Cosce della Lepre in vino con aromi, e corteccia di limon verde, si serviranno fredde con salsa composta di cedro candito, e pistacchi, tutto pesto, e sciolto con sugo di limone, e zucchero chiarificato.

Per Entrées alle Scalogne. — Steccate le Cosce della Lepre con presciutto a filetti, si faranno cuocere in istufa con butirro, e spezie, e cotte poi con salsa di scalogne, e presciutto si servono.

Alla Moresca. — Cotte le Cosce della Lepre in cassarola su le braci con butirro, spezie, e vino; si serviranno con salsa fatta del suo fegato prima fritto, dopo pesto con capparini, tartufi, e timo, e sciolta con il sugo, dove son cotte le Cosce, con le quali si faranno a lento fuoco incorporare.

Alli Ginepri. — Dopo che le Cosce della Lepre saranno quasi cotte allo spiedo, si faranno finir di cuocere dentro la salsa di funghi, con acciughe, targone, e ginepri.

Alle Olive. — Cotte le Cosce della Lepre in istufa si possono servire per Entrées con salsa dello stesso suo fegato, passato con olio, e condita di olive, capparini, origano, e spezie bagnata con sugo di carne, e con aceto di targone.

De' Ghiri.

Sono i Ghiri Animalì quadrupedi, che nella Està, e nello Autunno si nutrono di uva, di fichi, e di altre frutta, ed in tutto l'Inverno dormono nel concavo degli alberi. Nel vedersi tali Animalì, fa scilfo la lo-

ro figura, ma mangiandosi, sono di un gusto delicatissimo, superiore a qualunque altro Animale. La loro stagione è nello Autunno. Presi, ed ammazzati, si puliscono dal loro pelo con acqua calda, attuffandol' in essa, o con rotolarli sulle braci. Si aprono dopo per la pancia, e se ne cavano le interiora. Ciò fatto, par di vedere una piccola Porchetta.

Ghiri al forno. — Pulit' i Ghiri nel già detto modo, si ungono con grasso, si sbruzzano di sale, pepe, e petrosemolo trito, s' involtano nella carta, e si lascian cuocere al forno. Cotti, si servono caldi fuor della carta con crostini di pane fritto.

Ghiri arrostiti. — Puliti, che saranno i Ghiri, si dispongano allo spiedo, s' ingrassano, si sbruzzano di sale, ed a fuoco di riverbero si mettono a cuocere. Prima di togliersi dal fuoco si ungono di butirro, e gialli di uova stemperat' insieme, e si polverizzano con pane e parmegiano grattato. Gli si fa far crosta in faccia allo stesso fuoco, e così poi si servono.

Ghiri fritti. — Si riduchino in quart' i Ghiri, si addobino con sugo di limone, e spezie, e si servono fritti, con petrosemolo ancor fritto intorno.

Ghir' in fricassé. — Ridott' in quart' i Ghiri, si passano con butirro e scalogne, e soffritti, che saranno, si bagnano con brodo, ed in esso si fan cuocere. Cotti, si legano con gialli di uova, e sugo di limone, e si servono.

Ghiri alla rete. Ingrassati bene i Ghiri, si passano nel pane e parmegiano grattato, ove siavi anche del petrosemolo trito, e del seme di finocchio pesto; ed involti nella rete di capretto, si faran cuocere allo spiedo. Cotti, si servono con salvia fritta intorno.

T R A T T A T O I V .

Degli Animali Volatili Domestici.

Prima che sieno sottoposte ad una lunga, e studiata manovra le vivande degli animali volatili domestici, è da far sì, che giorni prima di ammazzarsi, si faccian nudrire in gabbia, ed in luogo caldo; in contrario l'arte, ed i condimenti han da supplire al mancante della natura. Gli si darà un cibo di orzo, o di miglio cotto nel brodo, o nell'acqua melata, ed anche della semola, e della farina di riso impastata con latte. Si ammazzeranno dopo, e si vedranno grassi, e bianchi, ch'è quello, che deve ricercare per soddisfare un delicato palato. In questo modo se ne farà con facilità la preparazione, poichè hanno il buono, ed il bello per natura.

C A P I T O L O I .

De' Capponi.

Fra' i domestici Volatili Animali vengono da tutti lodat' i Capponi, in particolare quelli nudriti in gabbia. Sono in tutto l'Anno buoni, ma migliori nello Inverno.

Capponi lessi al petrosemolo. — Per lo più i Capponi si fanno cuocere lessi, ben conditi di sale ed erbe; e serviti semplicemente caldi con petrosemolo.

Agli Spinaci. — Pulit' i Capponi, e posti a bollire in acqua con istecchi di cannella, e sellari; quando saran cotti, si serviranno con gli spinaci alla Crema, cioè bianchiti, tritulati, e passati con butirro, e dopo bagnati di latte, e panna di esso.

Al sapor di Butirro. — Il Cappone ben grosso si dissosserà, e si riempierà con farsa di parmegiano, erbette, presciutto trito, uova, e spezie, facendolo bollire in brodo; e cotto, servirlo con salsa di butirro.

Al sapor di Acetosa. — Dissossato il Cappone, e farsito con carne di Vitello, condita di erbe, presciutto, tartufi, funghi, e spezie, ma tutto prima passato, si cuocerà in istufa con fette di lardo, presciutto, un senso di aglio, ed erbe; si servirà con salsa di acetosa sotto.

Alla Ramolata per Entremets. Bollito il Cappone con acqua, scalogues, pepe, e sale, si può servire con Ramolata sopra, fatta di acciughe, petrosemolo, capparini, e pignoli tutto ben pesto, e sciolto con sugo di limone, ed olio, o pur con salsa di bottariche.

In Fricassé Bianca. — Del Cappone ridotto in pezzi, se ne può fare una ottima fricassé, facendosi bianchire in brodo; si passeranno dopo con butirro, erbette, un senso di aglio, e spezie; indi si bagneranno con brodo chiaro; e cotti, si legheranno con salsa di gialli di uova, condita con poco sugo di limone.

In Istufa. — Il Cappone si può cuocere intiero in istufa con fette di lardo, presciutto, uno spicchio di aglio, e servito caldo con funghi, cipollette, e Coli di presciutto.

In Fricassé al Vino. — Ridotto il Cappone in pezzi, si passerà con butirro, scalogne, targone, e tartufi, bagnandolo con vino di Sciampagna; e cotto, si servirà con Coli di Vitello.

Alla Panna. — Lesso il Cappone in brodo con isterchi di cannella, erbe aromatiche, e sale; si servirà coperto di panna di latte.

In arrosto alle Scalogne. — Quando il Cappone è ben frollo, s' involgerà in fette di lardo, o rete di Porco, e si farà cuocere allo spiedo; servendolo con le scalogne cotte in butirro, o senza.

In arrosto Piccato. — Si fa ancor cuocere allo spiedo il Cappone tutto piccato di lardelli, ed unto di butirro, e poi servito con crostini d'intorno.

In arrosto al Capitone. — Ben frollo il Cappone, e marinato con olio, sugo di limone, e spezie, si riempierà con carne di Capitone, e frutta di mare, addobate prima con spezie, semi di finocchio, sugo di limone, ed alloro. Si metterà allo spiedo, e si farà cuocere, per servirlo con salsa di capparini.

Farsito alla Moda. — Dissossato il Cappone, si può ancor riempire con farsa di Vitello, e midolla di Manzo, tutto legato con gialli di uova, e condito di spezie, e panna di latte, s' involupperà in rete di Porco, e si farà cuocere al forno, o allo spiedo.

Petti di Cappon'in Chinef — Snervati bene i Petti di Cappone, e pesti ben fini con grasso di Vitello, poco pane bagnato in brodo, e parmegiano grattato, si condisce con gialli di uova crudi con panna di latte, e con l'odore di noce moscata. A discrezione ci si mescolerà della chiara di uova montata, ed indi a bocconi si lascia cadere il composto in brodo chiaro bollente. Dato un bollo si cavano da esso, e con Purè, o brodo alla spica si servono.

Petti di Cappon'in Crocchetti. — Pest' i Petti di Cappone crudi con grasso di Vitello, e poco pane bagnato nel latte, condito il tutto con gialli di uova crudi, e spezie, se ne farà un pastume, dal quale se ne formeranno Crocchetti alla lunghezza di un dito, facendoli friggere, o pure panarli, e farli cuocere su la graticola con carta sotto ingrassata.

In Coppiette. — Con la suddetta composizione se ne possono fare del-

le Coppiette, o Gnocchi, cott' in brodo, o pure in latte, e poi serviti con buon Coli di presciutto, o con latte alla crema.

In Bracirole. — De' Petti di Capponi se ne fanno Bracirole, farsite con grasso di Vitello, erbette, e tartufi. S' involtano, e si faran cuocere in cassarola con fette di presciutto; e cotti, siano serviti con buon sugo condito di targone trito.

In arrosto alla salsa di Latte. — Della stessa maniera fatte le Bracirole, si possono involtare nelle fette di lardo, e farle cuocere allo spiedo, servendole dopo con salsa di latte, o con salsa di giallo di ragosta.

In Fricondò. — Piccat' i Petti di Capponi di fini lardelli, si faranno stare in acqua fresca per un pezzo, poi si metteranno a bollire con brodo, fette di presciutto, aromi, e radiche di petrose-molo. Cotti, si serviranno con acetosa sotto, legata con Coli di Vitello.

In Guochi alla Parmegiana. — Pest' i Petti di Cappone con lardo, midolla di Manzo, tartufi, grasso di Vitello, gialli di uova duri, mollica di pane bagnata in latte, e parmegiano. Si legherà con uova sbattute, si formerà un pastume, e si ridurrà in bocconi lunghi un mezzo dito, i quali si faran cuocere in brodo, e si serviranno inciaciati di parmegiano, e buon sugo di carne.

Cosce di Capponi Farsite. — Le Cosce de' Capponi si possono dissossare, e riempiere di farsa di Vitello, farle cuocere in buon sugo, e servirle con salsa di tartufi condita di erbette.

Cappone in arrosto alla Corradina. — Un Cappone si riempie di Uccelletti, passati prima in butirro con foglie di salvia, grasso di Vitello; scalogne, e timo, ed involtato in rete di Porco si farà cuocere allo spiedo; e sia servito con salvia frita.

In Gelo. — Lesso un Cappone in acqua, aceto, foglie di alloro, aromi, e cortecchia di limon verde, si servirà sopra verdura con gelatina di piedi di Porco, o con ramolata.

In Galantina per Entremets. — Dissossato intiero un Cappone, si riempierà di carne di Vitello; presciutto, frittatine di varj colori, pistacchi, e lardo, tutto tagliato a filetti, ed addobato con sugo di limone, aceto di targone, e spezie. S' involterà in fette di lardo, ed in panno bianco, e si farà cuocere in brodo di piedi di Agnello con alloro, coriandri, ed arom' interi. Cotto, si servirà con geli, e verdura intorno.

Fegati di Cappon' in Fritture. — Co' Fegati di Capponi si fanno varie frittture, serviti con salvia frita; o pure alla parmegiana, involtandoli nel panè, e parmegiano grattato, e si friggono nel butirro.

Alle braci. — Si cuocono i Fegati di Capponi su le braci, buttandoceli sopra, e subito rivoltandoli; e siano serviti con salsa di butirro.

In Arrosto. — Si servono in arrosto i Fegati di Capponi, passandoli

prima nel butirro, pane, e parmegiano grattato, ed involti nella rete di Porco, si mettono allo spiedo tramezzati di alloro.

In Salcicce. — I Fegati di Capponi si passano con butirro, poi si tritulano con grasso di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito trito, pistacchi, pignuoli, e spezie; si legherà il tutto con gialli di uova, e panna di latte. Se n'empieranno le budella di Agnello ad uso di Salcicce, e si faranno cuocere alla graticola, serviti con crostini d'intorno.

In Supprese. — La stessa composizione ridotta in bocconcini, e involti uno ad uno in rete di Porco, prima tinta in zafferano, si faranno cuocere al forno, serviti caldi con crostini.

In Frittelle al Portogallo. — Dello stesso pastume ben legato con uova se ne possono fare delle frittelle, infarinate prima, poi passate in uova, ed in parmegiano grattato; friggendole in istrutto, e serviti caldi con salsa di portogallo candito, pesto, e sciolto con sugo di limone, e giulebbe.

In Intingolo. — De' Fegati di Capponi se ne fanno varj intingoli, con funghi, tartufi, ed erbe, passati con butirro, e serviti con Coli di Vitello, o pur legati con gialli di uova.

C A P I T O L O II.

Delle Pollanche, e delle Galline.

Le Pollanche bene ingrassate son' ottime a mangiarsi, più, che non sono li Pollastri, e le Galline, e la loro stagione, è nella Primavera, e nell'Estate. Di queste se ne fa uso molto nelle mense de' Nobili. Senza ch'io ne facci una minuta descrizione del come cuocerle, e condirle, dico in uno, che delle Pollanche si possono fare tutte quelle Vivaude, che sono state descritte, parlando del Cappone, e che si descriveranno parlando delle Galline, e delli Pollastri.

Le Pollanche per uso di un maggior delicato, è particolar cibo, si possono castrare, siccome si fa a' Galletti. Se le fa al basso ventre un taglio a traverso, e per là, con una veloce maniera, se le toglie una certa pellicola; ch'è propriamente la madre, la quale trovasi tra l'intestino golo, e li reni. Tolta questa, si cuce, giusta la maniera de' Galletti, e si mette al governo giornaliero di grano, ec. Segno, che queste Pollanche capponate siansi già ingrassate, è, che debbonsi ammazzare, e appunto quando van girando intorno al covo in atto di voler far le uova; sicchè osservato in loro un tal movimento, ammazzar assolutamente si debbono, altrimenti si ammaliano; e se ne muojono.

Delle Galline. — La miglior Gallin'a mangiare, è la nera, con cresta doppia, e diritta, e che abbia il becco rosso. Ciò insegna l'esperienza. La sua stagione è nello Inverno, ed in parte della Primavera.

Lessa. — La vera cottura della Gallina è lessa in acqua con fette di presciutto, sale, ed erbe, cioè sellari, cipolle, e petrose-molo; si servirà con verdura intorno.

Lessa al Butirro. — Farsita la Gallina con uova, parmegiano grattato, erbe, presciutto trito, passerinà, e spezie; si cuocerà ancor lessa in acqua con erbe, e dopo servita con sapor di butirro, sugo di limone, e gialli di uova.

Farsita per Entremets. — Dissossata la Gallina, e farsita della stessa maniera, si farà cuocere in acqua, con generoso vino bianco, stecchi di cannella, ed alloro; e poi si servirà fredda con verdura intorno.

Al Coli di Gambari. — Ripiena la Gallina con farsa di Vitello, middola di Manzo, gialli di uova, e spezie; quando sarà tutto ben pesto, ed accomodata la Gallina, si metterà a cuocere in acqua con fette di presciutto, e si servirà con finocchietti passati in un Coli di gambari.

In latte alla Crema. — Si può cuocere la Gallina in acqua con gli stecchi di cannella, coriandri, e foglie di salvia, ed indi servita fredda, coperta di crema di gialli di uova, e latte.

Alla salsa all'olio. — Lessa in acqua con sale, alloro, cortecchia di limon verde, e pepe, si servirà fredda con salsa di pistacchi, ed acciughe all'olio, o pure con salsa di menta, e sugo di limone.

Senza più dilungarmi, dico, che anche la Gallina si può cuocere, e servire in tutte le maniere già dette pel Capponc.

C A P I T O L O III.

De' Pollastri, o Galletti.

La vera stagione de' Pollastri è nella Estate, e sono questi anche di piacere, perchè teneri, e delicati.

Pollastri lessi all'agresta. — I Pollastri sono di piacere a mangiarsi cott'in brodo con agresta, sale, e sellari; e serviti con tralci di vite passati in butirro, e legati con gialli di uova.

Cott'in latte. — Si possono i Pollastri dopo bolliti in brodo ancor bollire in latte, serviti caldi con i spinaci alla crema.

Aldobati alla Contadina. — I Pollastri divisi per metà, o pure in quarti, si metteranno in addobo, con sale, pepe, aceto, sugo di limone, aglio schiacciato, e menta. Quando sono stati così per un pezzo, s'ingrassano con butirro, e si fanno cuocere su la graticola, servendoli con lo stesso loro addobo, fatto prima riscaldare.

Fritti alla Loronese. — Divisi i Pollastri come sopra, si mettono in una tortiera, con butirro, petrose-molo, cipollette trite, sale, e pepe, facendoli stagionare sopr'al fuoco, rivoltandoli varie volte, e caldi, come

si trovano, si passano nel pane grattato per friggerli, e servirli caldi con sugo di limone.

Fritti all' Agresta. — Tagliat' in quart' i Pollastri, ed adlobati come sopra, s' infarinino, e si friggano per servirli con salsa di agresta.

In Fricassé al bianco. — Si fanno de' Pollastri, delle Fricassé bianche, passate con butirro, un senso di aglio, ed erbette, e bagnati con brodo chiaro; cotti, si legano con gialli di uova, e sugo di limone.

Fricassé al bruno. — È ottima ancor la Fricassé al bruno, tagliando i Pollastr' in quarti, passati con grasso di Porco, presciutto, funghi, tartufi, erbette, e spezie, e poi bagnati con sugo di carne. Cotta la fricassé, bisogna servirla con Coli dello stesso loro brodo.

In istufa al Coli di Pomodoro. — Si cuociono i Pollastr' in istufa con fette di lardo, presciutto, foglie di alloro, aglio, e spezie, bagnarndoli con vino generoso, e si servano con Coli di pomodoro.

Farsiti per Entrées. — Si dissossano i Pollastri crudi, e si riempiono di salsa di Vitello, ed un ragù di animelle, tartufi, pugnoli, agresta, e targone; e poi cotti in istufa, si servono con Coli di Vitello, e sapor di targone.

In Arrosto. — Sono ottim' i Pollastri arrostiti, bagnati di butirro, e serviti con crosta di pane, e parmegiano; o pure piccati di lardelli, e serviti con agresta sotto.

Alla Cuciniera. — Quando i Pollastri son cotti in arrosto, si tagliano a quarti, e si passino con lardo rifatto, un senso di aglio, e pepe; serviti con salsa di capparini, agresta, ed aceto di targone.

Alla Portoghese. — Si cuociono alla Portoghese in cassarola con olio, aglio, alloro, e spezie, si servono con cipollie, passate con presciutto, agresta, acciughe, e loro sugo.

Alle Acciughe. — Tagliat' in quart' i Pollastri, si passino con lardo, un senso di aglio, ed aromi, bagnarndoli con vino di Sciampagna. Cotti, si legheranno con salsa di acciughe, passat' in butirro con capparini.

Alla Corradina. — Si spaccano i Pollastri, e per la schiena se ne cavino le interiora, e si riempiono di fette di presciutto, agresta, grasso di Vitello, e loro fegati: tutto condito di sale e pepe, ed involt' in fette di lardo, si faran cuocere in cassarola con fuoco sotto e sopra; e cotti, bisogna servirli con salsa di tartufi al butirro.

Alla Beccaccina. — Si farà dare a' Pollastri mezza cottura allo spiedo, poi si tagliano a quarti, e si assaporano dentro di una salsa fatta con vino generoso, acciughe, loro fegati fritti e pesti, capparini, aglio, corteccia di limone, e spezie, facendoli in essa salsa finir di cuocere; e servirli con la medesima sior della corteccia, di limone.

In Sivè per Entremets. — Tagliat' in quart' i Pollastri si faran cuocere in acqua, vino bianco, foglie di alloro, rosmarino, e pepe. Cotti, se

li farà una salsa con aceto, giulebbe, polvere di mostaccioli, portogallo candito pistacchi, e spezie. Incorporati di questa salsa, si serviranno freddi.

Alla Memoranza. — Si riempiono i Pollastri di presciutto trito, e condito di cipolle, funghi, erbette, loro fegato, sale, pepe, ed un senso di aglio; tutto ben triturato, e passato con grasso. Ripieni, che saranno, bisogna cucirli, acciò il pieno non si perda, e bisogna ancora piccare il petto di fini lardelli, e così metterli allo spiedo per farli cuocere, e poi servirli con salvia frita intorno.

C A P I T O L O IV.

De' Pulcini, o sia de' piccioli Galletti.

Pulcini alle Braci. — La stagione de' Pulcini è nel mese di Giugno, ed Agosto, de' quali se ne posson fare varie gustose Vivande. Questi netti, che saranno, si faran cuocere in cassarola con butirro alle braci, e servirli dopo con sapor di tartufi all'erbette.

In Fricassé. — Passat' i Pulcini con butirro, erbette, e spezie, e bagnati con brodo, se ne farà una fricassè, legata con gialli di uova, ed agresta.

Alla Corradina. — Ripien' i Pulcini di rogonata di Vitello, condita di sale, pepe, gialli di uova crudi, ed agresta, si faranno stagionare con butirro in cassarola; dopo involt' in pane e parmegiano grattato, si friggano, e si servino con salvia frita.

Arrostiti alle Scalogne. — Involte i Pulcini in rete di Vitello, ingrassati prima di butirro, e conditi di sale, si faran cuocere allo spiedo; e cotti, bisogna servirli con scalogne passate in butirro.

Fritti alla salsa di Cedro. — Passat' i Pulcini con butirro, cipolline trite, ed erbette, s'infarinano; e si friggono; e con salsa di cedro candito, pesto con pistacchi, e sciolto in aceto, si servono.

Alla pastetta. — I Pulcini tagliati a quarti, e bianchi in brodo, si tuffino dopo in pastetta, condita di foglie di salvia, e si friggono in forma di frittelle per servirle calde.

Al Coli di Pomodoro. — Ripien' i Pulcini di fettoline di presciutto, ed un ragù di animelle, e tartufi in fette, si metteranno a cuocere in sugo di carne; e cotti, siano serviti con Coli di Pomodoro.

De' Tacchini, o sia de' Galli d'India.

De' Tacchini meglio sono le femine, perchè di carnagione più tenera, e più bianca. La loro stagione principia da Ottobre per tutto lo Inverno. Da' Napoletani son chiamati Galli d'India.

Tacchina lessa. — La Tacchina si cuoce lessa con un pezzo di panciotta di Porca salata, e poi si serve con Salgrao intorno.

In Gelo per Entremets. — Si fa lessare la Tacchina con piedi di Vitello in acqua, vino, foglie di alloro, ginepri, sale, e pepe; e poi servirla fredda con lo stesso suo geio, prima chiarificato.

All'Arlecchina. — Della stessa maniera cotta la Tacchina, si può servire sopra verdura, coverta di butirro, e lavorata di frittatine a varj colori, o con radiche, e fiori a capriccio.

Farsit'al Butirro. — Dissossata la Tacchina, si riempie di farsa composta dello stesso suo fegato, parmegiano grattato, grasso di Vitello, petrosemo, ed acetosa. Si cuocerà in brodo, e si servirà con salsa di butirro, gialli di uova, e sugo di limone.

Farsit'alli Finocchi. — Quando sarà dissossata la Tacchina, si riempierà di farsa di Vitello, fette di presciutto, tartufi, e funghi, tutto condito di erbe, e spezie. Si farà cuocere in cassarola con fette di lardo, e cipolle, e si servirà con finocchi salvatici, cotti a piccoli pezzi con Coli di presciutto.

Alla Contadina. — Si riempie la Tacchina di gnocchi cotti in brodo, e conditi di parmegiano, cervellato di Porco, presciutto, sugo di carne, e spezie, dopo involta in fette di lardo, si farà cuocere allo spiedo, o nel forno, e si serve calda.

In Fricassé. — La Tacchina si fa in fricassé bianca, ed oscura, siccome si è detto del Cappone, che sarà anche buona.

In arrosto alla Corradina. — Infilzata la Tacchina di lardelli a filetti, e ripiena di riso cotto in brodo, con panna di latte, e fette di tartufi; s'invilupperà in rete di Vitello, e si farà cuocere allo spiedo, o nel forno; e calda, si servirà.

In arrosto all'Apiciana. — Si riempie la Tacchina di salicce di Porco, rignonata di Vitello, presciutto, e capparini. Dopo s'invilppa nelle fette di lardo, e carta, e si fa arrostitire, o cuocere al forno. Cotta, si serve con cedriuoli in aceto, tagliati a filetti.

Alla Beccacina. — Si fa cuocere la Tacchina allo spiedo a mezza cottura, dopo si taglia in pezzi, e si passano in cassarola con butirro, acciughe, capparini, cortecchia di limone, un senso di aglio, e spezie, bagnandoli con vino generoso, e sugo di carne; e cotti, si servono abbeverati dalla stessa salsa.

In Galantina. — Bisogna dissossare la Tacchina, cavarne la pelle, e metterla stesa sopra una salvietta con fette di lardo sotto; dopo vi si mette della farsa di Vitello, e la carne di essa tagliat' a filetti, tramezzata di lardo, presciutto, e frittatine di varj colori a filetti, prima addobati con sugo di limone, aceto di targone, e spezie; vi si aggiungano ancora pistacchi, e pignoli. Accomodato che sarà il tutto, si stringerà dentro la pelle, e salvietta con una corda, e si metterà a bollire in acqua con piedi di Vitello, un pezzo di carne di Manzo, presciutto, limone verde, alloro, e pepe schiacciato. Cotta, che sarà, se ne caverà la salvietta, si pulirà, e si servirà fredda intiera con qualche lavoro a piacere, o con geli; o pur semplice, fettandola ad uso di mondipia.

Petti di Tacchina in Fricondò. — De' petti di Tacchina se ne fanno Fricondò, piccati di fini lardelli, cott'in acqua con erbe, presciutto, cipollette, stecchi di cannella, e garofani, e serviti con sapor di acetosa sotto.

Al latte. — Bianchit'i Petti di Tacchina, e poi tagliati a filetti, si faranno finir di cuocere in latte, e si servono con panna di esso, gialli di uova, e foglie di cerfoglio.

Chinesf. — I Petti di Tacchina, puliti de' nervetti, e pesti ben fini con grasso di Vitello, ed una mollica di pane bagnata in brodò, e con parmegiano grattato, si legherà con gialli di uova, le chiare ben mortate, e panna di latte. Questo composto si butterà a bocconi nel brodo bollente, condito prima di spezie, ed erbe aromatiche, e dopo due bolli, si caveranno, e si serviranno con Purè alla bergamela, o con brodo chiaro detto alla spica.

Cosce di Tacchina Farsite. — Le Cosce di Tacchina si dissossano, e si riempiono di farsa di Vitello, dopo si faranno cuocere con sugo di carne, e si servono con Coli di presciutto, condito di targone trito.

Al Salpicco. — Si riempiono ancora le Cosce sudette con salpicco di animelle, e si servono con tartufi al butirro.

De' Petti, e Cosce di Tacchina se ne fanno altre vivande simili a quelle de' Capponi; siccome ancora del fegato, al quale li si può dare lo stesso condimento.

C A P I T O L O VI.

De' Piccioni.

Sono i Piccioni di gran preggio nelle Mense, poichè riescono grati al gusto, e salutiferi al corpo. Sono buon'in tutto l'Auno, ma migliori nell'Inverno, ch'è la loro stagione.

Piccion'in Brodo. — I Piccioni bollit'in brodo con sellari, basilico,

ed una cipolla steccata di cannella, e garofani, si servono sopra croste di pane, bagnate in brodo.

In Fricassé alla panna. — Tagliati a quart'i Piccioni, passati con butirro, spezie, e basilico trito, si bagnano con brodo, e si legano con panna di latte nel servirli.

Al Coli di Gambari per Entrées. — Si riempiono i Piccioni con fettoline di presciutto, targone, e grasso di Vitello, e si fan cuocere in istufa con butirro, salvia, e spezie. Cotti, si servono con Coli di Gambari.

Ripieni alla Moda. — Dissossat'i Piccioni, si riempiono di un ragù di animelle di Agnello, legato con gialli di uova, si fan cuocere in brodo condito di butirro, corteccia di limone, e canuella; e quando sono all'ordine, si servono con salsa di butirro, e panna di latte.

Farsiti alla Tedesca. — Quando son dissossat'i Piccioni, si potranno riempire con farsa di Vitello, condita di acciughe, capparini, tartufi, e targone; si faran cuocere con butirro in cassarola alle braci, e si servono con salsa di tartufi alle acciughe.

Alla Salsa di Cedro. — Tagliati a quart'i Piccioni, e bianchit'in brodo, s'infarinino, e si friggano; e siano serviti con salsa di cedro.

Alla Moreasca. — Parimente i Piccioni tagliati a quarti si passano con butirro, petrosemolo, basilico, e spezie; indi nel parmegiano, e pane grattato s'involtano, e si fanno friggere. Si servono con salsa di fegatelli di Polli cotti e pesti, e sciolti con sugo di carne.

In Bisca. — Si fanno i Piccioni in Bisca, passandol'in cassarola con lardo, aglio, erbette, spezie, presciutto trito, tartufi, e funghi, e con brodo di carne si bagnano. Cotti, si legano con Coli di Gambari, serviti sopra croste di pane.

Alla pastetta. — Spaccati per metà i Piccioni, si marinano con sugo di limone, sale, pepe, petrosemolo, cipolla trita, e spezie; dopo si farà una pastetta con fior di farina, uova, vino bianco, e spezie, con la quale si vestono i Piccioni, si friggono, e si servino caldi.

Arrostiti alla Corradina. — Si riempiono i Piccioni, con grasso di Vitello, cervellato di Porco, menta, timo, e loro fegato; dopo s'inviluppano in fette di lardo, e si faran cuocere allo spiedo. Prima di servirli, gli si toglierà il lardo, gli si farà una crosta con pane, e parmegiano grattato, e s'ibandiscono con petrosemolo fritto.

Farsiti alla Crema di pistacchi. — Dissossat'i Piccioni, si riempiano con farsa di parmegiano, gialli di uova, panna di latte, butirro, pistacchi triti, passerini, e spezie. Si faran cuocere in cassarola con butirro, e brodo chiaro. Cotti, si fanno freddare, e si friggono; e fritti, si servono con latte alla crema di pistacchi sotto.

Al Vino per Entremets. — Ripien'i Piccioni con fettoline di presciutto,

tartufi, menta, capparini, e spezie; si faran cuocere in vino bianco, e si servino con salsa di pignoli all'olio.

Alla Ottobrina. — Si piccano i Piccioni di fini lardelli, e presciutto, si riempiano con farsa di grasso di Vitello, loro fegato, e menta, e si fan cuocere allo spiedo; servendoli con salsa di mela granate.

C A P I T O L O VII.

Del Pavone, e Pavoncella.

Il Pavone per uso di cibo bisogna, che sia giovane, e ben frollato. Più stimata è la Pavoncella, onde di questa parlerò, come condirla, e cuocerla; potendosi servire dello stesso condimento nella cottura del Pavone.

Pavancell' arrostita. — La Pavoncella minutamente piccata di lardelli si mett'a cuocere allo spiedo, e si serve con salsa Reale.

Rifredda all'olio. — Pulita la Pavoncella, s'invilupperà nelle fette di lardo, e s'involterà in pauno per farla cuocere dentro una marmitta con acqua e vino; condendola di aromi schiacciati, ginepri, foglie di alloro, e limon verde. Cotta che sarà, si servirà fredda con salsa di pistacchi all'olio.

Entremets. Alli Ginepri per Entrées. — Inviluppata la Pavoncella nelle fette di lardo, e coverta di carta unta di butirro, si farà cuocere al forno sopra una tortiera, servendola con salsa di ginepri sotto.

Alle Scalogne per Entrées. — Si cuocè la Pavoncella in istufa, infilzata, di presciutto e lardo, e condita di aromi, e di maggiorana; e nel servirla si coprirà con salsa di scalogne.

Alla Corradina. — Si spacca la Pavoncella per la schiena, se ne cavino le interiora, e si riempie di filetti di Pescespada, tramezzati di grasso di Vitello, presciutto, e spezie. Dopo s'ingrassa di butirro, s'involta in carta anche ingrassata, e si mette a cuocere allo spiedo; servendola, quando sarà fatta, con salsa di limone.

Farsit' alle Braci. — Si dissossa la Pavoncella, si riempie di farsa di Vitello condita di spezie ed erbe, e si mette a cuocere in cassarola sulle braci; si bagna con vino generoso, e si serve con salsa di tartufi.

C A P I T O L O VIII.

Della Oca.

Oca alle Cipolline. — La Oca è ancor piacevole a mangiarsi nell'Autunno, e nell'Inverno. Ecco varie maniere di cucinarla, e condirla. Dopo che la Oca sarà pulita si metterà a cuocere in una marmitta con pre-

sciutto, ed erbe aromatiche. e cotta, si servirà con cipolline, e boragine trite, passate in burro.

Farsit'agli Spinaci. — Si riempie la Oca con farsa di parmegiano, uova, acetosa, petrose-molo, e spezie; e poi cotta in brodo di Manzo, si serve cogli spinaci alla panna.

In istuf'al Coli di lente. — Steccata la Oca con cannella, garofani, e presciutto, si farà cuocere in istufa con buon sugo di carne, ed erbette. Si servirà, quando sarà cotta, con Coli di lente.

Farsit'al Presciutto. — Si dissossa la Oca, e si riempie di farsa di Vitello, condita di acciughe, presciutto, e capparini. Dopo si mette a cuocere con fette di lardo in cassarol' alle braci, per servirla dopo con salsa di presciutto.

Arrostit'alli Marroni. — Si riempie la Oca di grasso di Vitello; poche foglie di maggiorana, e cervellato di porco, si picca tutto il petto di lardelli, e si fa cuocere allo spiedo. Cotta, si serve con salsa di marroni cioè castagne cott' in vino.

In vino allè Bottariche. — La Oca si fa cuocere in vino, con foglie di alloro, ginepri, e spezie schiacciate; e quando sarà cotta, e fredda, si servirà con salsa di Bottariche all'olio, e sugo di limone.

Alla Contadina. — Si cuoce la Oca in cassarola con grasso, spicchi di aglio, alloro, e spezie, e si bagna con vino generoso. Si serve dopo con salsa dello stesso sugo ben condita, e legata.

Alla Rustica. — Si riempie la Oca di riso cotto con buon brodo di carne, e mescolato con presciutto, parmegiano, cervellato di Porco, e midolla di Manzo, si farà cuocere in istufa; e si servirà con lo stesso suo sugo, o con una Purè di gialli di uova.

T R A T T A T O V.

De' Volatili Salvatici.

Passando al Trattato de' Volatili Salvatici, dico, che il buono, e l'ottimo della loro carne dipende dal tempo, e dalla stagione, che la natura ha voluto loro assegnare per l'uso all'uomo. L'arte in cuocere tali animali non ha da far altro, se non che un vario nella preparazione, e nella conoscenza della loro carne per poterli addattare il condimento. Ammazati dunque i Volatili Salvatici nella loro stagione, siccome si dirà, riusciranno di maggior gusto, che i volatili domestici; particolarmente quando vengono ammazzati con lo schioppo, poichè la materia sulfurea, e nitrosa, che all'improvviso gli percuote, e gli ammazza, gli assoggetta ad un frollamento più attivo; e con ciò ad un sapore, e ad una tenerezza maggiore.

C A P I T O L O I.

Del Fagiano.

La stagione propria del Fagiano è nello Autunno per tutta la Primavera; ma specialment' è di miglior sapore nell'Inverno, quando da' Cacciatori viene perseguitato; ed ammazzato.

Fagiano lesso. — Il Fagiano si cuoce lesso in quelle maniere dette del Cappone, servendolo caldo, o freddo con sapore, o senza.

Alle Scalogne. — Si mette in istufa il Fagiano con fette di lardo, alloro, e timo, e si fa cuocere lentamente, bagnandolo con vino generoso; e si servirà con le scalogne passate in butirro.

Alla salsa di limone per Entremets. — Inviluppato il Fagiano con fette di lardo, ed involto in panno bianco; si metterà a cuocere in una marmitta con acqua, vino bianco, alloro, ginepri, sale, e pepe schiacciato. Cotto poi si sgrasserà, e si servirà con salsa di limone sotto.

In arrosto al grasso di Vitello. — La miglior maniera di mangiare il Fagiano è in arrosto; ripieno con rognonata di Vitello, ed involtato nelle fette di lardo, servendolo caldo con crostini d'intorno.

Arrostito alla Corradina. — Ripieno il Fagiano di carne di Capitone, tagliat' a filetti, e passata in olio con fette di tartufi, timo, ed un senso di aglio, si piccherà al di fuori con fini lardelli, e si farà cuocere allo spiedo. Cotto, si servirà con salsa di tartufi all'olio.

Arrostito alla Parmegiana. — Si riempie ancora il Fagiano di cer-

vellato di Porco, condito di presciutto, e grasso di Vitello, e si fa cuocere allo spiedo, ungendolo spesso con butirro. Prima di servirlo si coprirà di parmegiano grattato, facendogli fare una rossacea crosta.

Farsito alla Corradina. — Dissossato il Fagiano, e ripieno con farsa di Vitello, parmegiano, panua di latte, gialli di uova, e tartufi triti; si farà cuocere in cassarola con butirro, timo, e spezie. Cotto, s'imbandirà nel piatto coperto di panua di latte.

Alla Crema di Pistacchi. — È ottimo il Fagiano a cuocersi bollito nel latte con istecchi di cannella, e salvia; e poi bisogna servirlo coperto di Crema di pistacchi per Entremets.

In frittata bianca. — Tagliato in pezz' il Fagiano, si passerà con grasso, erbette trite, ed un senso di aglio, si bagnerà con brodo; e cotto, si servirà con salsa di gialli di uova, e sugo di limone.

In frittura. — Ridotto in quart' il Fagiano, si passerà con butirro, cipollette, erbette trite, e spezie; dopo passato in uova, e mollicato, si friggerà.

Petti di Fagiano. — Co' Petti di Fagiano si fanno tutte quelle Vivande, che si son dette de' petti del Cappone.

C A P I T O L O . II.

Della Pernice.

La Pernice, nobile per la sua vaghezza, e per la vivacità de'suoi occhi, per lo più abitatrice degli altri monti, ed anche amante della fredde stagione. È rara nelle Mense frugali, ed è propria delle nobili, e sontuose.

Pernice alla Spagnola. — La Pernice bisogna, che sia giovane, e grassa, e mangiarla nell' Inverno. Si metterà a cuocere in brodo di Manzo con radiche di petrose-molo, cipolle steccate di cannella, e garofani, e fette di presciutto. Si servirà con salsa alla Spagnola, fatta con vino bianco, sugo di aranci, polvere di peperoli, aglio, e foglie di alloro.

Al Coli di ceci. — La Pernice bollita come si è detto, si può servire con Coli di ceci, ove siavi del presciutto trito, e scalogne passate prima in butirro.

Per Entres alle cipolline. — Si cuoce la Pernice in istufa con fette di lardo, fette di presciutto, timo, ed aglio, si bagna con vino, e si serve con salsa di cipolline, e presciutto.

Al gelo. — Cotta la Pernice in acqua con malvasia, e condita di alloro, e spezie schiacciate; si servirà con gelatina di piedi di Vitello.

Alla Ramolata. — La Pernice cotta in acqua con olio, aglio, alloro, pepe schiacciato, e sale, s'imbandirà fredda con salsa Ramolata sopra per Entremets.

Alli capparini per Entrées. — Rapiena la Pernice con farsa di Vitello, condita di timo, ed aglio, si cuocerà in una cassarola con presciutto, foglie di salvia, ed olio; e si serve con salsa di capparini.

In arrosto. — Per arrostitire la Pernice bisogna, che sia ben frollata, con il petto piccato tutto di lardelli, e nel cuocerla, bisogna bagnarla sempre con butirro, o grasso di Porco.

Della Pernice è ottimo il Petto, del quale se ne posson fare varie Vivande simili a quelle del Cappone.

C A P I T O L O III.

Delle Starne.

La stagione delle starne principia da Dicembre per tutto Marzo; ed è cibo delicato, e nobile.

Starne in arrosto — Le Starne si cuocono allo spiedo involtate nelle barde di lardo, o pure piccate di lardelli.

Al Coli di Capponi. — Dissossate le Starne, e ripiene di farsa composta di petti di Capponi, midolla di Manzo, erbette, e spezie, si faran cuocere in buon brodo chiaro; e quando son cotte, e si hannuo da servire, si copriranno con Coli di petti di Capponi.

Farsite al presciutto. — Le Starne dissossate si possono riempiere di fettoline di presciutto, grasso di Vitello, e foglie di menta; tutto condito di spezie, e sugo di limone. Si faran cuocere con butirro in una cassarol' alle braci; e si serviranno con Coli di Presciutto.

In fricassé alla moda. — Tagliate le Starne in quarti, si passano in cassarola con butirro, aglio, e timo, e si fan cuocere con brod'oscuro; e per servirle, si legheranno con salsa di tartufi pesti, e sciolti con Coli di presciutto.

Alla salsa di acciughe. — Addobate le Starne con sugo di limone, aceto, aglio schiacciato, timo, alloro, e spezie, si faranno con questo addobo, e con olio cuocere, e si serviranno con salsa di acciughe.

C A P I T O L O IV.

Delle Beccacce.

Le Beccacce sono di grato gusto, particolarmente quelle, che si ammazzano nelle montagne, e nella stagione più fredda. Il migliore di queste sono le cosce, e le interiora.

Beccacce al vino. — Tagliate le Beccacce in quarti, e passate con grasso, un spicchio di aglio, alloro, e spezie; si bagneranno con vino

di Borgogna , e sugo di carne per farle cuocere. Cotte , si serviranno con la stessa loro salsa.

In salmi. — Diasi alle Beccacce mezza cottura allo spiedo , e poi si tagliano in quarti , e passate in cassarola con olio , aglio , acciughe , tartufi , e funghi triti , e condite di foglie di salvia , alloro , e spezie , si faranno con questo intingolo , e con Coli di presciutto finir di cuocere ; e tolte poi le foglie si serviranno.

All' oritana. — Cotte intere le Beccacce in istufa con olio , alloro , aglio , finocchi salvatici , e spezie ; si puliranno di tutto lo impuro , e si servino con Coli di lente , condito di acciughe trite.

In arrosto alla moda. — Marinare le Beccacce con sugo di limone , sale , pepe , timo , aglio , e petrosemolo , s' ingrassano dopo di burro , si passano nel pane grattato ; ed involte in rete di Porco , si faran cuocere in arrosto , per poi servirle fuor della rete.

All' acciugata. — Si cuocono le Beccacce su le braci in una cassarola con burro , aglio , alloro , e vino generoso ; e cotte , si servino con salsa di acciughe passate in olio con aglio , e sugo di limone.

Farsite alli tartufi. — Dissossate le Beccacce , e ripiene delle loro interiora , funghi triti , tartufi in fette , grasso di Vitello , acciughe , e capparini , si faranno cuocere con poco brodo , e si serviranno con salsa di tartufi bagnata con lo stesso loro sugo.

Interiora di Beccacce. — Le Interiora delle Beccacce piccate con acciughe , capparini , presciutto , e tartufi , si passano con burro , in senso di aglio , e timo , e si servino sopra croste di pane.

C A P I T O L O V.

Del Mallardo , e dell' Anetra.

Il Mallardo , e l' Anetra sono dello stesso gusto , e si condiscono della medesima maniera. La loro stagione è da Dicembre per tutto Gennaio.

Mallardo alla Erbolata. — Si cuoce il Mallardo lessato con erbe odorifere , un pezzo di presciutto , una cipolla steccata di cannella ; e si serve con erbe passate con grasso di presciutto , e bagnate con brodo.

In pottaggio. — Il Mallardo si cuoce in pottaggio con brodo di Manzo , e lente , fette di presciutto , cervellato di Porco , finocchi salvatici , e spicchi di aglio ; e cotto , si serve con la stessa lente sopra , e con croste di pane brostolato sotto.

Farsito al Coli di ceci. — Dissossato il Mallardo , e ripieno di un pastume composto di parmegiano grattato , grasso di Vitello , presciutto trito , erbe aromatiche , gialli di uova , passerina , pistacchi , e spezie , si farà cuocere in brodo di Manzo ; e si servirà con Coli di ceci , o pure con Coli di presciutto.

Ripieno alla Purè di lente. — Si potrà anche riempire il Mallardo con salpicco di animelle, funghi, tartufi, ed erbe, tutto passato con butirro, ed un senso di aglio, e si farà cuocere in istufa con fette di lardo, presciutto, e qualche foglia di alloro. Cotto, s'imbanderà con Purè di lente, ove siavi del cerfoglio trito.

Arrostito all'olio. — Il Mallardo frolo, ed addobato con olio, sugo di limone, ed un senso di aglio, si metterà allo spiedo, facendolo cuocere, bagnato sempre con olio, e sugo di limone; e si servirà con un sapor di capparini.

Arrostito alla Galantina. — Piccato il Mallardo con fini lardelli, e ripieno di cervellato di Porco, fette di presciutto, e foglie di salvia, si metterà allo spiedo per farlo cuocere, bagnaandolo spesso con butirro; e cotto poi si servirà con salsa di limone.

In addobo. — Si cuoce il Mallardo in vino bianco, ed aceto di targon, condito di foglie di alloro, limone, ed aromi in istecchi. Cotto, e freddato, si serve con salsa di menta, e petrose-molo all'olio.

In fricassé. — Il Mallardo tagliato in quarti, e passato in cassarola con butirro, presciutto trito, funghi, tartufi, un senso di aglio, e timo, si bagnerà con vino generoso, e si farà cuocere. Si servirà con Coli di presciutto.

In Sivè. — Si serve anche il Mallardo in Sivè, facendolo bollire in acqua e vino, condito di aromi in istecchi. Si servirà freddo coperto con salsa di aceto, e giulebbe, ed addensato con polvere di mostaccioli.

Lo che si è detto del Mallardo s'intende anche dell'Anetra.

C A P I T O L O VI.

Delle Quaglie.

Le Quaglie per esser buone bisogna farle ingrassare in camera; ma prima castrarle a guisa di Capponi, levando loro due granelli, che hanno sulla coda. Queste hanno due stagioni. La prima è nel mese di Aprile, e la seconda nel mese di Settembre.

In bisca. — Le Quaglie dopo pulite dalle interiora, si passano in cassarola con grasso soffritto con cipolline trite, fette di presciutto, funghi, tartufi, ed erbe, bagnandole con sugo di carne per farle cuocere. Nel servirle, s'imbanderanno con croste di pane sotto, e con la loro medesima salsa.

Alla panna. — Le Quaglie divise per metà si faranno cuocere in ottimo brodo unitamente con erbe, fette di tartufi, e spezie. Cotte, le si farà un legamento con gialli di uova, e panna di latte.

Farsiti all'acetosa. — Dissossate le Quaglie, si riempiono con farsa

di petti di Cappone, pesta con midolla di Manzo, acetosa, parmegiano, e spezie, e legata con gialli di uova. Si metteranno a cuocere in brodo, e si serviranno con salsa di acetosa passata con butirro.

All' Agrestata. — Le Quaglie si riempiono di fette di presciutto, grasso di Vitello, agresta, e timo, si faranno cuocere in cassarola con fette di lardo, presciutto, ed aglio, e bagnate con buon brodo. Nel servirle, si copriranno di agresta passata con lo stesso loro sugo.

In arrostò alla Parmegiana. — Addobate le Quaglie con butirro liquefatto, sugo di limone, sale e pepe, si metteranno a cuocere allo spiedo, bagnandole spesso con butirro. Quando sono presso alla cottura, le si farà una crosta con pane, e parmegiano grattato, e con salvia fritta intorno s'imbandiscono.

Altro alla Contadina. — Le Quaglie addobate come si è detto, si metteranno a cuocere allo spiedo involte nelle foglie di fico, o zucca; e quando saranno cotte, bisogna servirle con sapor di olive all'olio.

Farsite all'olio. — Dissossate le Quaglie si riempiono di un ragù di funghi, tartufi, olive, capparini, e scalogne, passate prima in olio, ed erbe, e si serviranno con salsa di tartufi, e sugo di limone.

In frittura. — Divise le Quaglie per metà, si passino con grasso, cipollette trite, petrosemolo, e spezie; dopo s'infarinano e si friggono, per servirle con salvia fritta.

Alle rape. — Cotte le Quaglie in brodo con fette di presciutto, ed erbe, si serviranno coperte da una Purè di rape.

C A P I T O L O VII.

Delle Tortore.

Le Tortore sono Uccelli della specie de' Colombi, sono di piacere nelle mense, quando sono ben grasse. La loro stagione è nel mese di Luglio per tutt' Ottobre.

Tortore al Coli di pomodoro. — Si faranno cuocere in brodo di Manzo, condito di cipolle, ed erbe; e nel servirle, si copriranno con Coli di pomodoro.

Alli finocchi, e presciutto. — Cotte le Tortore in istufa con fette di presciutto, erbe, e spezie; si serviranno con finocchi salvatici, cott' in brodo, e legati con Coli di presciutto, o Purè di lente.

All'olio. — Le Tortore cotte in cassarola con olio, aglio, ed alloro, e bagnate con vino, si serviranno con salsa di tartufi passat' in olio con aglio, ed acciughe.

In arrostò. — Quando le Tortore sono grasse si possono arrostire, involte nelle fette di lardo, servendole con salsa di capparini.

In freddo agli aranci. — Si lessano le Tortore con vino bianco, acqua, agresta, alloro, ed arom' in istecchi; e si servino fredde con salsa di aranci canditi e pesti, e sciolti con sugo di limone.

All'agresta. — Cotte, che saranno le Tortore in brodo, si serviranno con salsa di butirro, gialli di uova, ed agresta.

C A P I T O L O VIII.

De' Tordi.

La Carne di questi Uccelli è di ottimo sapore; anzi si stima tra' Volatili la migliore. La loro stagione principia nel mese di Ottobre, e dura fino a Gennajo.

Tordi arrostiti. — La Vivanda più gustosa, che si può fare de' Tordi, sarà in arrosto in varj modi; cioè involt' in rete di Porco, o bardati con fette di lardo, o pur con presciutto intorno, e foglie di alloro, o in fine addobati con olio, e sugo di limone. Si fanno ancor arrostiti alla Parmegiana, cioè ingrassati bene di butirro, fatti cuocere, ed indi fatti una crosta di parmegiano, e pan grattato, siano così serviti.

Imboracciati. — Bianchit' i Tord' in brodo, gli si taglieranno le ale, e piedi, dopo s' infarinano, si dorano in uova, ed involtati nel pane, e parmegiano grattato, si faranno friggere, per servirli con salvia fritta intorno.

Alla Villana. — Si cuocono in istufa i Tordi con buon sugo di carne, un senso di aglio, foglie di alloro, salvia, e timo; e siano serviti con salsa di presciutto, e scalogne trite, o pure di acciughe.

Alla Fiorentina. — Cott' i Tord' in brodo di Manzo, con aglio, ed alloro, si servino con Coli di fagioli bianchi, ove siano degli spinaci triti, con targone passat' in butirro.

Si cuocono i Tord' in vino con alloro, cannella, e garofan' intieri, e dopo si servino freddi con salsa di uva passa, e malvasia.

C A P I T O L O IX.

De' Beccafichi, e degli Ortolani.

I Beccafichi sono Volatili nobili, e gustosi; si pascono volentieri di fichi, per cui si dicono Beccafichi, e molto ingrassano nella loro stagione. Sono Uccelli, che debbonsi mangiare subito ammazzati, poichè son facili a marcirsi.

Beccafichi alla salvia. — Pulit' i Beccafichi dalle sole piume, si mettono allo spiedo tramezzati con crostini di pane, presciutto, e foglie di sal-

via , e conditi di sale. Cotti , si servono con lo stesso loro tramezzo .

Alla Campagnola. — Condit' i Beccafichi di sale , pepe , foglie di salvia , e petrosemolò trito , s' involtano nelle foglie di fico , e si fan cuocere tra le ceneri calde ; e quando si conoscerà , che son cotti , si cavino dalle foglie , e si servino sopra croste di pane fritto .

Alla modi. — Si mettono i Beccafichi allo spiedo a cuocere , e spesso si unghano con gialli di uova stemperati con butirro . Quando sono al punto della cottura , s' incrostino con parmegiano , e pane grattato ; e così servansi , ma caldi , e presto .

Alla Camera. — Vuotate grosse cipolle , e messevi dentro i Beccafichi , conditi di sale , pepe , presciutto trito , e petrosemolò trito , si faranno cuocere in una cassarola con fuoco sotto , e sopra ; e cotti , si servino sopra croste di pane .

Alle uova. — I Beccafichi bene aromatizzati , erbolati , e polverati di parmegiano grattato , si metteranno ne' gusci delle uova , e si faran cuocere al forno , o pure tra le ceneri calde . Quando saran cotti , si servino ne' gusci medesimi , come se fossero uova ; ma ciò si farà con arte ; poichè si han da secar le uova per metà , e poi unirli con colla di fiore con chiara di nova .

Allo sfoglio. — Condit' i Beccafichi di spezie , e passat' in una cassarol' ad assodere sul fuoco , si metteranno poi a finir di cuocere dentro i pezzi di pasta sfogliata , che uno ad uno in essa s' involtano , e poi al forno si cuocono , servendoli caldi .

Alla Marinaresca. — I Beccafichi si fanno cuocere allo spiedo , involt' in fettoline di pancia di Pescospada conditi di spezie . Cotti , si servono con sugo di limone , e crostini .

Alla Corradina. — Passat' i Beccafichi per poco con butirro , e conditi di spezie , si passano indi ne' gialli di uova , e nel parmegiano , e pane grattato , e si friggono . Fritti , si servono coperti di panna di latte .

Alla Veste. — Si dia mezza cottur' a' Beccafichi in una cassarola con presciutto , erbette , e spezie , e s' involtino dopo uno ad uno in farsa di riso (cotto in latte) , e condita di parmegiano , ed uova ; e bagnat' in uova , ed indi passati nel pane grattato si friggono , per subito servirli caldi con petrosemolò fritto .

In frittura. — I Beccafich' infarinati , e fritt' in grasso di Porco , si servino caldi con salvia fritta intorno .

Degli Ortolani. — Gli Ortolani sono più grossi de' Beccafichi , ma di grassezza simili . Di questi Uccelli se ne trovano gran quantità nella Toscana , nella Lombardia , e nella Sicilia . I migliori sono quell' ingrassati nella stanza con miglio cotto in latte , che così riescono buon' in tutto l' Anno ; ma la loro propria stagione è da Settembre per tutto lo Inverno . Sono rari , e stimatissimi da' Signori , e perciò si mandano in lontane

Città dentro le scatole di farina, netti dalle loro pinne. Quando si vogliono mangiare, si cuociono, e condiscono, come si è detto de' Beccafichi, poichè la loro carne varia solo in una maggior sodezza.

C A P I T O L O X.

Delle Lodole.

Siccome gli altri Volatili, per esser buoni, debbono esser grassi; questi però perchè siano di piacevole gusto, debbono esser mediocri, altrimenti saranno disgustevoli. La loro stagione principia da Ottobre per tutto febbrajo.

Lodole arrostate. — Il miglior modo di cucinar le Lodole, è in arrostito con foglie di salvia, e fette di presciutto.

All'olio. — Sono ancor piacevoli le Lodole quando si cuociono in cassarola su le braci con olio, aglio, salvia, erbette, e presciutto trito, bagnate con vino, e servite con la stessa loro salsa.

Al sugo di melagranate. — Cotte le Lodole in istufa con presciutto, salvia, ed alloro, bagnate con sugo di carne, quando sono per servirsi, si condiscono con salsa di mela-granate.

Alli tartufi. Passate le Lodole in cassarola, e cotte con olio, aglio, erbette trite, e bagnate con vino bianco, s'imbandiranno con salsa di tartufi, ed acciughe, come un salmi.

Si possono servire le Lodole in tutte quelle maniere, che si è detto degli altri Volatili salvatici; ma non riescono di troppo gusto.

C A P I T O L O XI.

De' Colombacci, e delle Palombelle.

Vi sono ancora tra' Volatili salvatici li Colombacci, ma non sono però di cibo delicato, anzi troppo rustico, e villano; e soltanto in Villa se ne può far uso, in mancanza di altri Volatili.

Le Palombelle sono della stessa qualità de' Colombacci; ma la stagione di queste principia dal mese di Ottobre, e dura per parte dell'Inverno, e quelli nell'Inverno solo.

Quando i Colombacci si vogliono servire, come anche le Palombelle si possono condire in tutti que' modi anzidetti degli altri Volatili salvatici.

Di altri Volatili Salvatici.

So, che vi sono degli altri Volatili salvatici in sù la terra; ma sò pur anche, che per uso di un delicato cibo a nulla vagliono. Ma poichè si potrebbe dare, che per un gusto strano venissero a piacere a persona, allora o se le darà cottura, e condimento a suo modo e piacere, e se'l troverà a soddisfazione fra li tanti varj descritti degli altri Volatili salvatici.

T R A T T A T O VI.

. Degli Animali Acquatici.

Sebbene gli Animali Acquatici son pieni di materia mucillaginosa, la quale gli tira, e gli assogeti' alla pronta putrefazione: e la lor carne è molle, ed è s'fibrata, onde all'urto lieve del gorgoglio di bollente acqua, o di braci ardenti, si trincia, si frange, e si rilascia; pure per mantenerli, e per cuocerli, ed ind' imbandirli intieri nelle mense, vale molto l'azione in essi del nitro, e del sugo acido de' vegetabili. Si è sperimentato, che la loro carne l'uno la fissa, e l'altro la restringe, ed in maniera, che tutti e due la mantengono incorrottile, e la rendono fibrosa, e soda, ch'è quella proprietà, che deve avere il pesce, oltre a quella della freschezza, per mangiarsi con piacere.

C A P I T O L O I.

Dello Storiòne.

Lo Storiòne è in grande stima nelle mense de' Grandi, poichè fra gli Acquatici tiene il primo luogo. La sua pescagione comincia dal mese di Aprile, e dura per tutta la Està. È Pesce di mare, ma si nutre di acque dolci. Il primo che mangiasse questo pesce fu Cleupe re dell'Egitto. Quello, che si pesca ne' fiumi, riesce molto meglio, che quello di Mare. Di questo Animale si stima molto la testa, la pancia, e le uova, delle quali si fa il Caviale.

Storiòne alla Ramolata. — Lo Storiòne si cuoce intiero, ed in pezzi. La prima cottura sarà lessò in acqua condito di olio, erbette, limon verde, sale, e poche gocce di aceto; e poi si serve con verdura, o pure con salsa ramolata.

Al grasso per Entrées. — Si taglia lo Storiòne in una, o più fette, s' infila di lardelli, e si cuoce in brodo, condito di erbe, sa'e, e limon

verde. Nel servirlo, gli si farà una salsa di acetosa con Coli di Vitello.

Alla Santèmenò. — Si riduce lo Storione in fette, e si fa cuocere lentamente in cassarola con vino bianco, butirro, foglie di alloro, e spezie. Cotto si caverà, e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

In Fricondò. — Tagliato lo Storione in fette, si piccano di fini lardelli; dopo si mettano ad assaporare e cuocere in una cassarola con Coli di Vitello, ove siavi del targone trito, e così colla stessa salsa bisogna servirle.

In Haricò. — Dopo che lo Storione sarà cotto in brodo di Manzo, e condito di erbe, di alloro, e cipolle, si servirà con cipolline passate in butirro, bagnate con Coli di presciutto, e sugo di limone.

In ragù all'Olio. Si fa soffriggere in olio, petrosemolò, timo, cippolline, funghi triti, e tartufi, e quando sarà tutto stagionato, si bagnerà con latte di mandorle ambrastolate, nel quale si farà cuocere lo Storione; e cotto, si servirà con la sua stessa salsa.

Al Coli di pomidoro. — Si cuoce lo Storione in una cassarola su le braci con butirro, vino bianco, alloro, timo, cipolle, e spezie; e nel servirlo si coprirà con Coli di pomidoro.

In arrostò. — Quando lo Storione si ha da fare arrostito, bisogna marinarlo con olio, limone, aceto, erbette, sale, facendolo così stare per un pezzo; dopo si farà cuocere, e si servirà con olio, e sugo di limone.

Arrostito alla Corradina. — Lo Storione ingrassato con butirro, polverato di sale, e condito di petrosemolò, timo, s'involgerà nella rete di Vitello, e si farà cuocere allo spiedo. Prima di servirlo, se ne toglierà la rete, gli si farà una crosta con pane grattato, e s'imbandirà.

In braciòle farsite. — Tagliato lo Storione in fette sottili e larghe, s'ingrassano di butirro, e si riempiono di farsa composta di altra carne di Storione, condita, di capparini, acciughe, erbette, e spezie; si faran cuocere alle braci con butirro, bagnate di brodo, e si serviranno con salsa di tartufi, e sugo di limone.

In coppiette per Entrées. — Pesta la carne dello Storione con acciughe, butirro, erbette trite, mollica di pane bagnata in brodo, e condita di passarina, pignoli, e spezie, si legherà con uova, e se ne formeranno Coppiette in forma rotonda, le quali infarinate, si friggono per incrostarli, e poi in Coli di Gambari si fanno finir di cuocere, e si serviranno.

In crocchetti. — Pesta la Carne di Storione con pistacchi, bottariche, e butirro, e condita di sale, e pepe, si legherà con uova, e si ridarrà in tanti pezzi lunghi un mezzo dito, i quali panati, e fritti, o pure arrostiti si serviranno con salvia intorno.

Fegati, e latti. — Il Fegato, ed i Latti dello Storione si cuociono fritt'in olio, o bolliti in acqua, e si servono con salsa, o senza.

Della Ombrina.

La Ombrina nasce, e vive nel mare presso gli scogli erbosi, ed è buon^{ta} mangiarsi tutto l'anno, ma meglio nella Primavera. Questo Pesce è ancor nobile, ed è più tenero, e più bianco dello Sterione, onde ha bisogno di meno cottura. Dai Greci questo pesce vien chiamato ombra, poichè col suo veloce nuoto comparisce più ombra che pesce. Il primo a mangiarlo fu Armondo Beriando.

Ombrin'alla salsa. — La Ombrina o intiera, o a pezzi si lessa in acqua con vino, olio, ed erbe, e poi si serve con salsa di acetosa.

Al latte, e Tartufi. — Cotta la Ombrina con latte di mandorle, butirro, e spezie; si serve con tartufi passat' in butirro.

Alla Moresca. — Bollita la Ombrina con vino bianco con alloro, e spezie, si serve con salsa del suo fegato (prima cotto in acqua con olio) pesto con acciughe, e pignoli, e sciolto con aceto di targone, ed olio.

Per Entrées al Coli di presciutto. — È ottim' a cuocersi la Ombrina in brodo con sellari, ed alloro, e quando si ha da servire, si coprirà con un Coli di presciutto, e senzo di targone.

Al Gelo. — La Ombrina cotta in acqua, aceto, alloro, coriandri, sale, e pepe; si servirà fredda con gelo sopra, fatto di piedi di Agnello, o pure di Tinca, e Capitone.

In Fricondò. — La Ombrina scorticata, e tagliat' a filetti grossi, si passeranno con butirro, erbe trite, e spezie, bagnandoli con sugo di carne; e cotti, si serviranno con salsa di acetosa sotto, e con Coli di Vitello.

Al sapor di Bottariche. — Marinata la Ombrina con olio, sugo di limone, e sale, si cuocerà in arrosto, e si servirà con sapor di bottariche all'olio.

All' Apiciana. — Tagliata la Ombrin' a filetti, e marinata con olio, si servirà calda, o fredda, bollita entro una sals'agro dolce.

In Gattò. — Pesta la carne della Ombrina con un pezzo di butirro, erbe trite, e poco pane bagnato in latte, si leggerà con gialli di uova, e condita di cedro candito, pistacchi, e passerina, se ne formerà un pastume in forma di pane, il quale ridotto in bella forma e figura, si coprirà di butirro, si farà cuocerà al forno, e si servirà coperto con panna di latte.

CAPITOLO III.

Del Pesce Spada , e del Tonno.

La pescagione del Pesce Spada comincia dalla Primavera , e dura per tutto Agosto. Nel faro di Messina, più che in altri luoghi, se ne fa pesca. In mangiarlo fu il primo Thareso storico. Subito preso, si deve decapitare, perchè è facile la test'a corrompersi. La pancia di questo Pesce è stimatissima, e se ne fanno gustose vivande, siccome di quella del Tonno, del quale la pesca è nel mese di Maggio, Settembre, e Ottobre, e si condisce come il Pesce Spada.

In Fricondò. — La pancia del Pesce Spada piccata tutta di fini lardelli, si fa cuocere in brodo di Manzo con fette di presciutto, una cipolla steccata di aromi, ed un bocchetto di erbe aromatiche; e servesi dopo con Coli di Gambari al grasso.

Alla Pitagorica. — Piccata la detta pancia con erbe, e cotta in brodo, condita di butirro, alloro, e cipolle; si servirà con un ragù di erbe passate in butirro, o con grasso di presciutto.

In Granatine. — Tagliata la pancia del Pesce in bocconi grossi, questi s'infileranno tutti di capparini, tartufi a filetti, ed acciughe, e si faran cuocere in brodo di pesce; cotti, si servono con Coli di Pomodoro.

Alla moda. — Steccata la pancia del Pesce con presciutto a filetti, e lardelli aromatizzati, ed erbolati, si metterà a cuocere in cassarola con butirro, cipolle, e petrosemololo, bagnandola con vino generoso. Quando si ha da servire, si coprirà con Coli di presciutto.

All' Agresta. — Si mette in cassatola la pancia del Pesce con acqua, aceto, sale, limone, cipolle, timo, alloro, e spezie, e si fa lentamente cuocere. Si serve con salsa di agresta pesta con acciughe.

Alla Purè di Piselli. — Steccata la pancia del Pesce con tarantello a filetti, si metterà in cassarola per farla cuocere con acqua, olio, e sugo di limone, condita di aromi, ed erbe. Cotta, si servirà con Purè di piselli all'olio, o di spinaci.

Farsito. — Il Corpo del Pesce, cavatone la spina, si riempierà con farsa composta di carne di Capitone, acciughe, capparini, un senso di aglio, e petrosemololo, e si farà cuocere in istufa con olio, vino, ed erbe. Nel servirlo, s'inbandirà con un ragù di funghi, e tartufi, passat' in olio, o con grasso di animale.

Arrosto. — Si cuoce in arrosto la pancia ed il corpo del Pesce Spada, e si serve con salsa di agresta all'olio, o pure con saor di aceto rosato, ed olio.

Di tutte le suddette maniere si può servire anche la pancia, ed il corpo del Tonno.

Del Dentale, e della Cernia.

Il miglior Dental'è quello, che si pesca dal principio dell'Inverno per fino alla Primavera. Di questo Pesce se ne posson fare varie vivande simili a quelle dello Storione; ma quando si servono fredde sono migliori, perchè hanno dello umore assai gommoso. Fu questo pesce mangiato la prima volta da Diogene Fabro, e la Cernia da Carlo Galba.

Dentale in Gelo. — Il Dentale si farà cuocere in brodo di piedi di Agnello, condito di spezie in istecchi, alloro, timo, limone, e zaffarano. Cotto, che sarà, si caverà, e si servirà freddo coperto dello stesso brodo, prima passato, chiarificato, e congelato.

In Galantina. — Tagliata la carne del Dentale a filetti, si condirà di spezie in polvere, erbette trite, sugo di limone, ed olio; dopo si accomoda per lungo sopra una salvietta, tramezzandola di acciughe a fiatti, tarantello, bottariche, tartufi, e capparini interi; si stringerà nella detta salvietta in figura lunga, e si metterà a cuocere in brodo di Tinca, condita di erbe, e spezie. Quando si conoscerà, che sia cotta, si farà nello stesso brodo, e salvietta freddare; si leverà dopo, e si servirà sopra verdura con lavori a capriccio.

In Sivè. — Cotto il Dentale in acqua, vino bianco, limone, spezie, ed alloro; si servirà in Sivè con salsa di cedro, limone, pistacchi, aceto rosato, giulebbe, e polvere di mostaccioli.

Della Cernia. — La Cernia si pasce dell'erbe vicino agli scogli, e si pesca da Maggio per tutt'Ottobre. La sua carn'è dura, per cui si può cuocere in quella maniera, che si vuole.

Alla salsa. — La Testa della Cernia si cuoce in acqua con aceto, limone, petrosemolò, e cipolle; e si serve con salsa ramolata sopra, o pure con salsa di butirro.

In Ragù alla Certosina. — Si cuoce la Cernia in ragù all'olio con cipolle, erbette, e spezie, bagnandola con vino, e brodo di pesce. Nel servirla si coprirà con salsa di funghi, o di bottariche peste, e sciolte col sugo di pesce.

Al Marinato. — Ridotta la Cernia in fette sottili, si faranno marinare con sugo di limone, sale, pepe, petrosemolò, e cipolla trita, e dopo un pezzo s'infarinano, e si friggono in olio. Fritte, si servono con salsa composta di acciughe, che si soffriggono in olio con fette di limone, alloro; e spezie.

Al sapor di finocchio. — Arrostita, che sarà la Cernia come gli altri pesci, si servirà con sapor di finocchio, e sugo di limone all'olio.

Alla Polacca. — Si fa cuocere la Cernia in una cassarola con butirro

ro, vino, alloro, petrosemolò, cipolle, e spezie; e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

CAPITOLO V.

Della Spigola, e della Orata.

La Spigola è stimatissima nelle mense, e si pesca dal principio di Genajo per tutto marzo. Cabreno Dorico fu il primo, che mangiò la spigola.

Lessa la Spigola con acqua, e vino, condita di limone, petrosemolò, cipolla, ed olio; quando si ha da servire o calda, o fredda come si vuole, si coprirà con salsa di giallo di Ragosta, o di Caviale sciolta con olio, e sugo di limone.

Caponata. — Si può far bollire la Spigola con brodo di Polli condita di erbe; e quando sarà cotta, si servirà con Coli di petti di Cappone;

All' Acetosa. — Bollita la Spigola con acqua, sale, erbette, e butirro, si servirà con salsa di acetosa passata in butirro.

Per li Golosi. — Si spaccherà la Spigola per la schiena, se ne caverà la spina, e parte della carne, la quale si trita con rognonata di Vitello, presciutto, erbette, tartufi, e spezie. Con questo composto si riempierà la Spigola, e si accomoderà in vase proprio, ove si farà cuocere con brodo condito di aromi, ed erbe. Cotta, si servirà con Coli di Vitello.

Della Spigola si possono fare altre vivande, come si è detto degli altri pesci, ma meglio è lessa.

Della Orata. — La Orata si pesca nel mese di Ottobre per tutto Febbrajo, e si può preparare nelle varie maniere già dette degli altri Pesci, ma la vera sua cottura è in arrosto, servita con salsa all'olio, composta con capparini triti con acciughe, e poi sciolta con aceto, ed olio. Questo Pesce fu mangiato la prima volta da Aurelio Ceste.

CAPITOLO VI.

Delle Linguattole.

Le Linguattole sono molto di stima, e la loro pescagione si fa nell'Inverno, e nella Primavera. Archimerione Ateniese fu il primo che mangiasse le linguattole.

Linguattole alla semplice. — Le linguattole si friggono in olio, e si servono con sugo di limone, sale, pepe, e petrosemolò fritto.

Alla Santé meno. Alle Linguattole se ne cavi la spina, e si riempiono con farsa di carne di Vitello, condita di midolla di Manzo, erbette, spezie, e gialli di uova; dopo s'ingrassano con butirro, si panano, e si

fanno pian piano cuocere sopra la graticola con carta sotto unta di butirro; e quando saran cotte, si servino con salsa di butirro, e sugo di limone.

A Filetti. — Le Linguattole, dopo fritte, si taglino a filetti, e si servono con ragù di funghi, e tartufi; o pure con Coli di Gambari, o con salsa di bottariche.

Alli Tartufi. — Si cuocono le Linguattole con acqua, vino; sale, limone, ed erbe, e si servono con salsa di tartufi passat' in butirro.

Alla Parmegiana. — Le Linguattole si tagliano a filetti, s' infarina-no, si tuffano nelle uova, e si mollicano con pane, e parmegiano gratato; dopo si friggono, e si servono con salvia.

Alla salsa di Pistacchi. — Cotte le Linguattole lesse in vino con foglie di alloro, e spezie, si tagliano a filetti, e si accomodano nel piatto tramezzate di acciughe a filetti, e coperte con salsa di pistacchi pesti con acciughe, e sciolti con olio, e sugo di limone.

In Sive. — Si friggono le Linguattole in olio, e poi gli si fa una salsa con aceto, corteccia di limone, aglio, alloro, salvia, e zucchero; si farà bollire, e per addensarla si metterà della polvere di mostaccioli. Fatta, si verserà sopra le Linguattole, guarnendole, nel servirle, con pignoli, e pistacchi.

C A P I T O L O VII.

Delle Triglie.

Le Triglie migliori sono quelle, che si pescano ne' scogli da Maggio per tutt' Ottobre. Calimaco di Granopoli fu egli quegli che mangiò la prima volta le Triglie.

Triglie arrostate. — La miglior maniera di mangiar le Triglie, quando son grosse, è di arrostirle, marinandole prima con olio, sugo di limone, erbe, e sale; e bisogna servirle con lo stesso marinato sotto.

Alla Ramolata. — Squamate le Triglie, ed accomodate nel piatto, si coprono con salsa ramolata, cioè petrosemolo, cappariui, acciughe, e maggiorana, tutto ben trituro, e condito di olio, sugo di limone, sale, e pepe. Si faran cuocere con fuoco sotto e sopra, e caldi servansi.

In bianco. — Le triglie fresche bene squamate s' involtano un' ad una nella carta, e si mettano a cuocere in acqua con molto sugo di limone, alloro, petrosemolo, e sale; e quando si hanno a servire, si scartino, e si coprono con salsa di pignoli all'olio, o pure con semplice sugo di limone, ed olio.

Imborocciate. — Dopo squamate le Triglie, si accomodano sopra un foglio di carta, condite di pan grattato, petrosemolo trito, un senso di

aglio, origano, sale, e pepe, tutto mescolato; e con olio, e sugo di limone bagnate, si faran cuocere, al forno, e si servono calde.

In Frittura. — Fritte le Triglie, si servono con sugo di limone, sale, e pepe; o pure con salsa di agresta.

C A P I T O L O VIII.

Dello Scorfano, del Pesce Cappone, e del Luvaro.

La carne di questi Pesci è bianca, e dura; la pescagione de' primi si fa nell'Autunno, e nella Primavera, ed i migliori sono quelli, che vanno al rosso. Il Luvaro si pesca nell'Inverno. Lo Scorfano fu mangiato la prima volta da Calicola. Il pesce cappone da Democrito Tiranno, ed il luvero da Vitello.

Scorfano all'acetosa. — Si cuoce lessa lo Scorfano col solito condimento degli altri, e si serve con salsa di acetosa passata con olio, e cipollette; o pure si serve freddo con salsa di limone.

Al saporetto. — Buono ancor è lo Scorfano in ragù all'olio con cipollette trite, petrosemolò, e tartufi, bagnato con brodo, e servito con sapore di mandorle all'amberlina, peste con bottariche, e sciolte con lo stesso brodo del pesce, e sugo di limone.

Alla salsa di Pomodoro. — Dopo che lo Scorfano è cotto in acqua con sale, erbe, e cipolle, si serve con salsa di pomodoro passata con butirro.

Al Grasso. — Si fa bollire lo Scorfano in brodo di Manzo, e si serve con Coli di presciutto, con tartufi triti dentro.

In Potaggio. — Cotto lo Scorfano in acqua con olio, ed erbe, si serve con un ragù di funghi, tartufi, piselli, cipolle, ed erbe aromatiche; o pure con un Coli di Gambari sopra.

Al Coli di ceci. — Lessa lo Scorfano in acqua, butirro, erbe, e sale, si servirà con Coli di ceci, con scalogne passate in butirro.

Quel che si è detto dello Scorfano, v'agli anche per lo pesce Cappone, e per lo Luvaro.

C A P I T O L O IX.

Del Luccio, del Merluzzo, e del Cefalo.

Luccio lessa. — Il Luccio è buono tutto l'anno; ma è meglio nell'Autunno per tutto Marzo; ed è buono a mangiarsi lessa come gli'altri Pesci, servito con olio, e sugo di limone. Fu il luccio mangiato la pri-

ma volta da Tito Valgio; il merluzzo da Stapicaro Romano; ed il cefalo da Anchile Monocchio.

In bracirole farsite. — Tagliato il Luccio a fette, se ne fanno bracirole ripiene di acciughe trite, con tartufi, erbette, capparini, sale, e pepe. Si fan cuocere allo spiedo, ungendole con olio, e sugo di limone.

In gorboglionc. — Tagliato a grosse fette il Luccio si metterà in una cassarola con butirro, alloro, vino, coriandri, erbette, e spezie; e si farà cuocere a lento fuoco, servendolo con la stessa sua salsa.

Alla Pastetta. — Tagliato il Luccio a filetti, si metterà a marinare con olio, sugo di limone, erbette trite, capparini trite, e spezie; e dopo si attuff' in pastetta composta di fior di farina, lievito, vino, e spezie, e si frigga in olio, servendolo caldo.

Del Merluzzo. — La pesca del Merluzzo si fa nella Està, e nella Primavera. Questo è un Pesce di poco nutrimento, e di niente gusto; ma volendolo servire, si può cuocere lessò, in ragù, e fritto. Il primo a mangiarlo fu Stassicaro Romano.

Del Cefalo. — Il Cefalo, che fu mangiato la prima volta da Anchise Menocchio, è buono quello di Mare, pescato nel mese di Aprile, e di Ottobre nelle acque chiare. Quando si vuol servire, gli si può dare il condimento, che si dà alla Spigola, che riuscirà anche di piacere.

C A P I T O L O X.

Delle Acciughe o Alici, della Raggia, e delle Aguglie.

Le Acciughe (chiamate in Napoli Alici) bisogna mangiarle subito pescate, che per la loro delicatezza sono facili a corrompersi. Le migliori sono quelle, che si pescano nella primavera in mare arenoso. Queste salate, servono per condimento di molte vivande, siccome si è veduto, e si vedrà. L'acciughe ossia gli Alici furon mangiate la prima volta dal Poeta Theseo Bisuntio; la Raggia da Pansilo Atene; e l'Aguglie da Aronne.

Acciughe fritte. — Alle Acciughe toltane la testa, si friggono in olio, e si servono calde con sale, e sugo di limone.

Alla salsa. — Dopo che saran fritte le Acciughe, si possono servire con salsa sopra, simile a quella delle Linguatole in Sivè, o pure alla Scapece.

Alla Parmegiana. — Nette le Acciughe, si aprino per la schiena, e se ne cavi la spina per accomodarle sopra di un piatto unto di butirro, coprendole con pane, e parmegiano grattato, petrosemolo trito, ed origano; vi si mett' ancora del butirro liquefatto, e del sugo di limone. Si faran cuocere al forno, e si servono calde.

Al corto brodo. — Si passano con butirro; in una cassarola, cipollet-

te trite , petrosemolò , aglio , funghi , tartufi , ed origano , tutto tritulado , e condito di spezie ; si bagnano con vino bianco , e vi si mettano le acciughe per farle cuocere ; servendole calde .

Farsite. — Cavata dalle Acciughe la spina , si fan ripiene di acciughe salate peste , e si fan cuocere in un piatto con erbette trite , butirro , e sugo di limone , e si servono calde .

Alla semplice. — Le Acciughe si mangiano in arrosto , o su la graticola , o pure sopra carboni accesi , serviti caldi .

Della Raggia. — La Raggia si pesca nella Primavera , e nell'Autunno , e si mangia frita calda , ed in scapece fredda ; si serve in ragù con funghi , e lessa con ramolata ; nè di altra maniera può riuscir di piacere .

Delle Aguglie. — Le Aguglie quando sono grosse , si mangiano in arrosto con sapor di semi di fuocchi ; e piccole si mangiano in frittura . Si pescano nell'Autunno per tutta la Primavera .

C A P I T O L O XI.

Della Trota , e del Carpione.

La Trota si pesca nell'Autunno , ed è Pesce di Fiume . La Trota , ed il Capitone furon mangiati la prima volta da Democrito , e da Carebbo da Marsiglia .

Trot' all' acetosa. — Squamata la Trota , si fa cuocere in brodo , e si serve con acetosa trita , passata con butirro .

Alli Ginepri. — Si bolle la Trota in vino bianco , condita di foglie di alloro , petrosemolò , sale , pepe schiacciato , e timo , e si serve con salsa di ginepri all'olio .

In arrosto. — Si fa arrostita la Trota , e si serve con ragù di prugnoli al vino , o pure con salsa di finocchio all'olio .

Al grasso in fricondò. — La Trota si picca di fini lardelli a guisa di fricondò , e si mette a cuocere in cassarola con fette di lardo , presciutto , cipolla steccata di cannella , e garofani , un mazzetto di erbe , e brodo di Manzo . Nel servirla , si condirà con Coli di presciutto .

Carbonata. — Marinata la Trota con olio , sugo di limone , sale , pepe , alloro , cipolla trita , petrosemolò , ed origano ; si passerà nel pane grattato , e si farà arrostitire a lento fuoco su la graticola ; servendola con salvia frita .

Al Coli di pomodoro. — Si può far cuocere la Trota con butirro , acqua , sale , ed alloro , e si servirà con salsa di pomodoro .

Del Carpione. — Il Carpion'è un Pesce più grosso della Trota ma consimile di fattezze , e vien stimato assai . La sua pescagion'è nell'Està , ed anche nell'Inverno , eh'è meglio . Fu Marino Valeno il primo a man-

giarlo. Quando si avrà da servire, gli si darà lo stesso condimento della Trota.

CAPITOLO XII.

Della Tinca, delle Anguille, e della Lampreda.

La Tinca, miglior'è quella, che si pesca nella Primavera per tutto l'Autunno ne' Fiumi, o ne' Laghi chiari. La Tinca, e la lampreda furon mangiate la prima volta da Democrido.

Tinc' al sapor di pistacchi. — Si cuoce la Tinca lessa come gli altri pesci, ma meglio è bollirla in vino con foglie di alloro, ginepri, e sale; e poi servita con sapor di pistacchi all'olio.

All'olio, e Purè di piselli. — Ottima è la Tinc'a cuocersi in ragù con olio, cipolline, petrosimolo, un senso di aglio, e spezie, bagnata con brodo di altro pesce, e servita con funghi triti, e Purè di piselli.

In Fricassé. — Tagliata la Tinc'a filetti, si passa con butirro, si condisce di petrosimolo, un senso di aglio, spinaci triti, e spezie, bagnandola dopo con latte di mandorle.

Farsit' al Coli di Gambari. — Si spacca per la schiena la Tinca, se ne cavano con diligenza le spine, e si riempie con farsa di carne di altra Tinca condita, e pesta con acciughe, capparini, pistacchi, erbette, e spezie. Dopo si metterà a cuocere in cassavola con grosso pezzó di butirro, bagnata con vino. Cotta, si servirà con Coli di Gambari.

In Salcicce. — La carne della Tinca unita con quella delle Anguille si tritolerà ben fina, e si condirà di spezie, coriandri, anasi, e vino generoso. Dopo se ne formano le Salcicce, empiondòne le budella di Agnello alla lunghezza; che si vorrà; queste si faran cuocere in butirro, e vino, o pure arrostate con foglie di alloro:

In Gelo. — Della carne di Tinca se ne fanno geli, siccome si vedrà a suo luogo.

Delle Anguille. — Le Anguille, che si pescano nelle acque correnti, e chiare, sono delicatissime, e la loro stagion'è nella Primavera, e nell'Inverno. Quando son grossè, si chiamano Capitoni.

Al Bianco. — Le Anguille lesse con acqua, olio, limone, alloro, e sale, s'imbandiscono con salsa di pignoli all'olio.

In ragù. — Si cuocono in ragù con butirro, alloro, spicchi di aglio, timo, e spezie, si bagnano con vino, e si servono con salsa di tartufi passat' in butirro, e sugo di limone.

Al butirro. — Bianchite le grosse Anguille in acqua, sale, ed alloro, se ne cava la pelle, e si servono con salsa di butirro, gialli di uova, sugo di limone, condita di pepe.

Al torna gusto. — Levata la pelle alle Anguille grosse si passano in cassarola con olio, aglio, acciughe, petrosemolò, ed alloro, si bagnano con brotlo di pesce per farle cuocere, e si servono con salsa di mandorle all'amberlina, peste con bottariche, e sciolte con lo stesso loro brodo.

In Galantina per Entremets. — Molti Anguille grosse, ossia Capitoni, scorticati, e tagliati a filetti si uniranno con carne di Tinc' anche a filetti, e si metteranno in addobbo con sale, olio, pepe, sugo di limone, e malvasia. Dopo si accomodano per lungo sopra un tovagliolo, tramezzati di acciughe, bottariche, tarantello, pignoli, e pistacchi, tutto tagliato a filetti, e condito di spezie, e semi di finocchi. Si stringerà tutto nel tovagliuolo; e si metterà nella marmitta a cuocere con acqua, malvasia, loro spine e pelli, alloro, e ginepri. Quando si conoscerà esser cotta, si caverà la marmitta, ed in essa si farà freddare, per poi cavarla, toglierne il panno, e servirla sopra verdura con guarnizione.

Alla Parmegiana. — Scorticato il Capitone, e tagliato a pezzi, si farà cuocere sopra un piatto con butirro sotto, e sopra, coperto con parmegiano grattato; e si servirà con salsa di gialli di uova, e sugo di limone.

In Arrosto. — Anche tagliato a pezzi, e marinato il Capitone con olio, sale, e sugo di limone, si farà cuocere in arrosto allo spiedo, tramezzato di foglie di alloro; e servito semplicemente.

Delle Lamprede. — Sono le Lamprede stimatissime, in particolare quelle, che si pescano nella Primavera.

In frittura. Si mangiano le Lamprede in tutte quelle maniere, che si è detto delle Anguille; ma queste si possono, e son migliori a cuocersi fritte, servendole calde con salvia.

Al latte. — Si cuocono ancor le Lamprede lesse in latte, e si servono calde con butirro, o pure fredde con panna di latte.

Per Entremets. — Anche in malvasia si fan cuocere le Lamprede, con foglie di alloro, sale, pepe, e coriandri; e si servono con olio, e sugo di limone.

C A P I T O L O XIII.

De' Calamai, de' Cecinelli, e della Fragaglia.

I Calamai hanno un umor nero, che bisogna lavarli bene, acciò restino bianchi. Quando son piccioli, si mangiano in frittura con sale, pepe, e sugo di limone; e grossi in varie maniere si condiscono. Si pescano nell'Inverno, e nella Primavera. I cecinelli furon mangiati la prima volta da Arcisilao; e i Calamai, e Fragaglia da Panfilio Aranco.

Alla salsa piacevole. — Si cuocono i Calamai in acqua con olio, li-

monc, e petrosemolo, e si servono con salsa di giallo di Ragosta, condita con sugo di limone, ed olio.

Ripieni per Entrées. — I Calamai si riempiono con carne di Anguille, capparini, acciughe, tartufi, ed erbette, si condiscono di olio, sugo di limone, e spezie. Dopo si mettono a cuocere in cassarola con buon sugo di pesce, cipolle, e funghi; e cotti, si servono con lo stesso loro brodo, conditi di sugo di limone.

Farsiti al grasso. — Si riempiono i Calamai con farsa di carne di Vitello condita di midolla di Manzo, erbette, e spezie; e si fan cuocere in brodo chiaro. Dopo si fan freddare, si dorano in uova sbattute, si passano in pane, e parmegiano grattato, e si servono fritti con petrosemolo.

In Fricassé. — Si tagliano i Calamai a filetti, si passano con butirro, ed erbette, e si bagnano con brodo per farli cuocere. Prima di servirli, si legano con gialli di uova, e sugo di limone.

Delli Cecinelli. — I Cecinelli sono certi pesciolini di Mare, che non hanno nè spina, nè squama, e sono così teneri, che appena, che si mettono sul fuoco, son cotti. Si pescano nell'Inverno, e nella Primavera, e per lo più si mangiano fritti.

Fritti alla pastetta. — Si friggono ancora vestiti di pastetta, la quale si farà con fior di farina, acqua, malvasia; e lievito, condita di sole, e pepe.

Al latte di pistacchi. — Liquefatto un pezzo di butirro in una cassarola, vi si metterà latte di pistacchi, cerfoglio trito, e spezie, e dopo i Cecinelli a cuocere. Cotti, si servono sopra croste di pane.

In Insalata. — Bollit' i Cecinelli in acqua, sale, olio, ed aceto, si servono in insalata con olio, e sugo di limone.

Della Fragaglia. — Vi è nel Mare una quantità, e varietà di Pesciolini, chiamati volgarmente Fragaglia, la quale si pesca nella Està vicino a' scogli, e si mangia con piacere in frittura, condita con salsa di agresta; o pure con salvia, o petrosemolo fritto.

C A P I T O L O XIV.

Della Ragosta, e de' Gambari.

La Ragosta è buona in tutto l'Anno, ma nel plenilunio è migliore. La sua stagion'è nella Primavera, e nell'Autunno. La Ragosta, e li gambari furono mangiati la prima volta dal Filosofo Milone.

Ragosta lessa. — La Ragosta per mangiarla, in qualunque maniera si vuole, bisogna sempre lessarla in acqua con sale. Dopo, che sarà cotta, si farà freddare, si spaccherà per mettà, e si serve con il suo guscio condita di salsa di bottariche all'olio, e sugo di limone.

In Ragù. — Cavata la Ragosta dal suo guscio, dopo, che sarà bollita, e fredda, si servirà in ragù con olio, erbe, funghi, tartufi, e piselli e bagnata con brodo di pesce.

Al Coli di pomodoro. — Tagliat' a filetti la Ragosta, si passa in casarola con butirro, ed erbe, si condisce di spezie, e si servirà con Coli di pomodoro.

In Capponata. — La Ragosta tagliat' a filetti, ed accomodata in un piatto, tramezzata di acciughe, bottariche, tarantello, olive, capparini, ed insalate varie; si servirà coverta con salsa Ramolata, o altra salsa all' olio, e con biscotto sotto.

In farsa. — Pesta la carne della Ragosta con acciughe, bottariche, erbe, poco pane bagnato in brodo, e butirro, si legherà con uova, e se ne farà un pane a figura che si vuole, e da cuocere al forno; o pure delle Coppiette cotte in brodo, o fritte, ed altre cose simili.

In arrosto. — Spaccata la Ragosta per metà, si fa in arrosto sopra la graticola, condita di butirro, o pure olio, pane grattato, un senso di aglio, petroselinolo, e spezie.

Delli Gambari. — I Gambari si prendono tutto l' Anno tanto nel Mare, che nelle Acque dolci. Son buoni gli uni, e gli altri, e quando son teneri di corteccia, si mangiano fritti, abbeverati prima in latte.

I Gambari di acque dolci, quando son bolliti, se ne cavano le code, le quali pulite, si servono con Coli di presciutto, o con salsa all' olio. Si mettono dentro i pasticci, e ragù da grasso, e da magro, nelle insalate, ne' salpicen, e ne' ripieni. I colpi de' Gambari si pestano per farne Celi, e sugli per condimento di Vivande; e pesti, e passati nel butirro, si farà un ottimo butirro di Gambari passato per un panno lino, e poi freddato: servirà per renderlo di maggior gusto ne' suoi usi.

Scherzo di Gambari.

Bisogna stropicciare i Gambari vivi con spirito di vino, per farli divenir rossi come se fossero cotti; e questi mescolati con quelli bolliti, quando si hanno da servire, sarà un bello scherzo nel vederli camminare.

C A P I T O L O XV.

Della Testuggine, e delle Rane.

Vi sono due specie di Testuggini, di terra, e di mare; la stagione della prima è da Giugno per tutt' Ottobre, e della seconda da Febbrajo per tutt' Ottobre. Le migliori sono quelle di terra, ma il condimento dev'

essere lo stesso. Le testuggini e le rane, per la prima volta, furon mangiate da Nersia figlia di Sesostre Re di Egitto.

Testuggine lessa. — Dopo che la Testuggin'è stata cavata dal suo guscio, si mette a bollire in acqua con olio, sale, una cipolla steccata di cannella, garofani, ed erbe. Cotta, si servirà con salsa di limone, ed olio.

In Saporiglia. — Tagliata la Testuggine a piccoli pezzi, si farà soffriggere con olio, cipollette, petrosemolo, ed un aglio; si bagnerà con brodo, e si servirà con salsa del suo fegato, cotto in brodo, e pesto, e sciolto con sugo di limone.

All'erbe. — Se ne può fare della Testuggine un ragù all'erbe; passandola con olio, cipolle, carcioffi, sellari, funghi, ed erbette trite.

Delle Interiora. — Delle uova, e del fegato della Testuggine se ne posson fare frittelline passate nelle uova, e pane grattato; ma prima triturate con erbe.

Del sangue se ne fanno Sanguinacci, o Budin, come si è detto di quello del Porco.

Delle Rane. — Le Rane si pescano in tutto l'Anno ne' fiumi, e ne' laghi. Nella Lombardia sono grossissime, e si mangiano da tutte le persone con desiderio, e piacere. Se ne posson fare delle variate vivande sì fritte, che in umido, simili a quelle de' Pesci, che riescono gustoso, come anche delle zuppe.

C A P I T O L O XVI.

Delle Frutta di Mare, e de' Salsumi.

Dell'ostriche. — Tra le frutta di mare più piacevoli sono le Ostriche; le quali si mangiano crude appena uscite dall'acqua. Furon mangiate la prima volta da Celio Apicio. Li Cannolicchi, Cozze, e Patelle da Archinto Tarantino. Le Chiocciole, Vongole, e Datteli furon di sommo piacere a Cadino inventor della lettere; e le vongole, e telline all'Imperator Vespasiano.

In arrosto. — Aperte dal guscio, le Ostriche si condiscono con pane grattato, petrosemolo, aglio, origano, sale, pepe, sugo di limone, ed olio, e si fan cuocere su le braci, servendole calde.

In frittura. — Cavate le Ostriche da' gusci, ed infarinate, si servono fritte con petrosemolo, o pure nella pastetta, come i Cecinelli.

Alla Moda. — Quando le Ostriche son fuori del guscio, si accomodano sopra la carta con butirro, petrosemolo trito, pane, e parmegiano grattato, si fan cuocere per poco al forno, e si servono con salsa di butirro, e gialli di uova.

Insalata. — Si cuocono le Ostriche in vino, e si servono con salsa di bottariche all'olio, o pure ramolata.

Al grasso. — Le Ostriche si passano con butirro, grasso di Vitello, ed erbette, e si legano con Coli di prescintto.

Alla salsa Reale. — Le Ostriche fritte, e condite con salsa reale, sono piacevoli, e si mantengono tutto l'Anno, da servirle fredde ne'tondi- ni; o pure covrirle con salsa di pignoli, che anch'è piacevole.

Delle Padelle. — Le Padelle si posson servire per condimento di va- rie vivande in umido, e ne' Pasticci caldi.

Cannolicchi. — I Cannolicchi si condiscono come le Ostriche, e pur si servono come le Padelle per condimento.

Ricci. — I Ricci nel plenilunio sono più migliori. Questi non han bi- sogno di cottura, ma si mangiano crudi sopra croste di pane, conditi con olio, sugo di limone, e pepe, o pure semplici. Si servono ancora per ornamento di vivande fredde da magro, e per salse nelle vivande da grasso.

Altre frutta. — Produce il mare delle altre frutta, come Cozze nere, Telline, Chiocciolè, Vongole, Dattili, ec. le quali son' ottime per brodo, e per condimento di ragù, e pasticci.

Vi sono varj Pesci salati, come Merluzzo, ossia Baccalà, Salmone, Ca- pitone, Tonno, Pesce Spada, Acciughe, Scombro, Linguattolè marina- te, Saracche, Arringhe, ed altri, li quali posson servire in mancanza de' freschi Pesci per farne quelle vivande, che di essi se n'è detto; avver- tendo solo di levarne bene il sale con acqua fresca, facendoli in essa be- ne ammollire, e cambiarla spesso, particolarmente per lo Baccalà, il qua- le prima di metterlo in acqua fresca, bisogna con spazzola stropicciarlo, e lavarlo bene. Sono stimatissime le trippe, e lingue del Merluzzo, o sia Baccalà.

Questo pesce si pesca ne' mari ultramontani dal principio di febbrajo per tutto Aprile, e viene a noi trasportato in due maniere salato, cioè a fresco in barilotti, ed a secco; ed è questo più atto a conservarsi, pren- dendo meglio il sale.

Le Arringhe si pescano due volte l'anno, cioè in Luglio, ed in Ago- sto; e dopo in Settembre, Ottobre, e Novembre. Questo Pesce, più che gli altri muore nel momento stesso, che dall'acqua si estrae.

Lo Sgombro ha la sua stagione nel mese di Aprile, Maggio, e Giu- gno, ma è di poco valore.

Le Saracche si pescano da Giugno sino a Settembre. Fresche le Sarac- che son gustose, ma salate, perdono il preggio; cagione della cattiva preparazione.

Dal primo di Gennajo a tutto Settembre nel mare si pesca il Salmone; ma comecchè va guizzando anche ne' Fiumi, in questi poi si pesca da Mag- gio a tutto Agosto. Noi lo abbiamo salato, ed è ottimo; ma eccellente si dice fresco.

Condimenti più proprj pe' Salumi. — Dissalsati, che saranno, Merluzzo, Salmone, Tonno, Pescespada, Scombro, Saracche, Arringhe, si faranno bollire per poco in acqua ed olio, con erbe aromatiche, e poi si possono servire quando con giallo di Ragosta stemprato con olio, e sugo di limone; o con tartufi pesti, e sciolti con olio, e malvasia; o con sapor di finocchi, ed acciughe; tutto pesto, e sciolto con sugo di pesce, o con salsa di Bottariche con aceto, ed olio liquefatte; o con Purè di pignoli; con salsa di butirro, o al marinato; o in fine con salpicon di scalogne, ed altr' erbette, che tanto calde, che fredde, riusciranno di piacere, oltre le altre vivande comuni a tutti.

TRATTATO VII.

De'Pasticci, e delle Torte.

I Pasticci, e le Torte sono vivande composte di più ingredienti delicati, e gustosi, che dimostrano nelle mense la golosità, il lusso, e la opulenza. La manovra di sì composte vivande ricerca una più accurata attenzione, che non le altre già descritte, particolarmente nella unione de' generi, che han da comparire il Pasticcio, o la Torte in modo, che l'uno unisca in sapore con l'altro, e che tutti abbiano da formare una sensazione piacevole; ma nello stesso tempo per grati, e per cosa, affinchè l'uno non l'occupi il sapore dell'altro. Qui è il massimo di questa manovra per piacere, e per soddisfare.

CAPITOLO I.

Degli Animali Quadrupedi, e de' Volatili.

Parlando in questo Trattato de' Pasticci, e delle Torte degli Animali, espongo sul principio la maniera di lavorare le paste per essi, che son quelle, che danno il nome.

Varie Paste. — Le paste colle quali si formano i Pasticci, e le Torte sono di tre sorti, cioè *Mezza Frolla*, ossia *Brissè*, *Sfogliata*, e *Soda*; le due prime servono per Pasticci, e Torte d' Entrées, e la seconda per Pasticci d' Entrées, e d' Entremens.

Mezza frolla. — La *mezza frolla* si forma con tre libbre di fior di farina, sei gialli di uova, una libra di sugna, ed un poco di sale (alcuni amanti del dolce ci mettono una mezza libra di zucchero) ed anche

delle mandorle dolci peste ben fine, e tant'acqua, che resti di giusta morbidezza.

Sfogliatu. — La *Sfogliata pasta* per maggior eccellenza, si farà sempre col butirro, poichè per mezzo di esso forma una certa crosta frangibile, la quale, quand'è sotto a denti, sviluppa molto gusto, e sapore; ma non avendo il butirro può servire la sugna, o il grasso di Vitello ben pesto, e con parte di sugna mescolato. Viene composta da due libbre di fior di farina, un giallo di uovo, una oncia di butirro, mezza oncia di sale, e tanta quantità di acqua, che maneggiandola, resti morbida. Questa Pasta bisogna dimenarla molto, e poi farla riposare circa una mezz'ora. Poi si stenderà alla grossezza di un ducato, e sopra alla metà di detta pasta si disponghino due libbre di butirro ridotto in pezzetti, ma prima maneggiato, ed asciugato con panno lino, per farli perdere la serosità, ch'è d'impedimento a stendere la pasta. Si copri questa metà di pasta coll'altra metà, serrandola bene d'intorno, allinchè non vada il butirro fuori nel maneggiarla. Così disposta la pasta, si stenda quanto si puole, e stesa, si ripieghi per le due parti opposte, per le quali è stata stesa, e che si ranghi quasi involta; poi nuovamente per la sua lunghezza si stenda. E ripiegandola di nuovo, si tornerà a stendere; facendo per tre, o quattro volte lo stesso, si lascerà finalmente alla grossezza di un mezzo dito. Con questa pasta si fanno le Torte non solo degli Animali, ma ancora altre cose, siccome si dirà a suo luogo. Quando si ha d'adoperare, bisogna tagliarla con coltello riscaldato, acciò gli sfogli con più facilità si disuniscano, e si sfoglino.

Soda. — La *Soda* si compone prendendo quattro libbre di fior di farina, una libra di sugna, otto gialli di uova, due once di sale, e tanta quantità di acqua, dimodochè impastata, rimanghi soda. Con questa pasta si formano i Pasticci detti in Cassa, ben lavorati di Bassirilievi, Fiorami, ed Imprese de' Signori, o altri lavori a capriccio.

Gradi di fuoco. — I gradi di fuoco per cuocere le paste sono varj, per la Soda si deve riscaldare il forno a quel grado praticato per il pane: avvertendo di far cuocere la roba di dentro senza che resti bruciata la pasta; e per la Mezza frolla, e Sfogliata dev'essere un grado minore. Sempre bisogna riscaldar bene il forno, e poi farlo sfumare, e far perder la voracità, ed adattare insieme il grado di caldo secondo le variate paste.

P. della Testa del Vitello alli Tartufi. — Dissossata che sarà la Testa del Vitello, si riempierà con farsa di carne dello stesso, con anivelle, suo cervello, tartufi, e funghi; dopo si metterà a cuocere in istufa con fette di lardo, presciutto, erbe, e spezie, bagnandola con vino di Scianpagna, e brodo. Quando sarà cotta, si farà la cassa di pasta, ed in essa si metterà la Testa con farsa sotto, e con un ragu di tartufi sopra, le-

gati con Coli di presciutto. Si coprirà con fette di lardo, e pasta, e si farà finir di cuocere, per poi servir caldo il Pasticcio.

P. della medem' alla Corradina. — Ripicna la Testa del Vitello con farsa di petti di Capponi, grasso dello stesso, erbette, presciutto trito, tutto condito di spezie, e legato con gialli di uova, si farà cuocere in brodo chiaro nudrito di presciutto, lardo, ed erbe. Cotta, si metterà in cassa di pasta involta tutta di altra farsa di petti di Capponi, di butirro, fette di tartufi, e presciutto. Si coprirà il Pasticcio, e si farà cuocere per poi servirlo caldo.

Tort' alla Dama delle Cervella del Vitello. — Bianchite le Cervella in brodo, e freddate, si trituleranno con midolla di Manzo, e si condiranno con fette di tartufi, presciutto trito, parmegiano, gialli di uova, panna di latte, e con cannella, e noce moscata. Mescolato tutto, se ne formerà la Torta con sfoglio, si farà cuocere, e si servirà calda.

Alt' alla Lombarda. — Quando saran bianchite le Cervella, si trituleranno con foglie di spinaci anche bianchite, e si uniranno con grasso di Vitello, petti di Pollanc'arrostiti, e tagliati a filetti, butirro, gialli di uova, cannella, e pepe in polvere. E quando sarà tutto mescolato, se ne formerà la Tort' allo sfoglio, si farà cuocere per servirla calda.

P. alla Tedesca della Lingua del Vitello. — Pulita, che sarà la Lingua, s' infilerà di stecchi di presciutto, e lardelli a filetti prima aromatizzati, ed cibalati, poi posta in cassarola con fette di lardo, presciutto, ed erbe, si farà pian piano stagionare, bagnandola con vino di Scianpagna per farla cuocere. Si farà dopo una farsa di carne di Vitello, pesta con acciughe, lardo, capparini, un senso di aglio, e spezie; bagnata con aceto di targone. Con questa farsa sotto, e d'intorno alla lingua, si metterà in cassa di pasta, si coprirà di fette di lardo, e pasta, e si farà cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entremets.

P. della medem' alla Italiana. — La Lingua del Vitello cotta, che sarà in ragù con lardo, presciutto, ed erbe, si taglierà a filetti, e si unirà con un ragù di funghi, tartufi, ed erbe, legato con Coli di Vitello. Di questo se ne formerà il Pasticcio con pasta mezza frolla. Cotto, si servirà per Entrées.

P. alla Parmegiana di Scannatura del Vitello. — Pulita la Scannatura, e quasi cotta in brodo di Manzo, si metterà poi in cassarola per condirla di butirro, presciutto trito, tartufi, sugo di limone, e noce moscata, indi si ci unisca un ragù di teste di sellari, passato con grasso, e legato con Coli di Cappone, si metta tutto in Pasticcio, si faccia cuocere, e si serva per Entrées.

P. alla Corradina del petto di Vitello. — Dissossato il Petto di Vitello, e ripieno di farsa di carne di Capitone, unita con ragù di ostriche, tartufi, funghi, grasso di Vitello, capparini, ed erbe, si metterà in cas-

sarol' a cuocere con butirro; e cotto, si metterà nella cassa di pasta con farsa sotto di fegati di Polli, condita di acciughe, capparini, e un senso di aglio, e coperto il tutto con fette di lardo, e pasta, si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

T. alla nobile di Carne di Vitello. — Si pesti la carne magra con grasso di Vitello; e si condisci di spezie, gialli di uova, e panna di latte; indi si riduci' in bocconi, i quali uniti con tartufi triti, si fan cuocere in un Coli di Vitello. Dopo freddati, se ne formi la Torta con pasta sfogliata, che cotta, si servirà per Entrées.

P. al Cacciatore di Carne del Vitello. — Infilzato un pezzo di piccioli lardelli, e presciutto a filetti, si metterà in una cassarola con aceto di targone, sugo di limone, un senso di aglio, timo, arom' in polvere, e spirito di vino. Stato, che vi sarà circa un giorno, si unirà con una farsa di carne dello stesso pesta con acciughe, capparini, e larde, e si metterà in pasta con fette di lardo, e presciutto, per farlo cuocere, e servirà il Pasticcio per Entremets.

T. del Rognone del Vitello. — Quando il Rognone sarà arrostito col suo grasso, si triterà, e si mescolerà con tartufi, panna di latte, gialli di uova, e spezie; dopo si metterà nella pasta sfogliata con farsa sotto di petti di Capponi, e si farà cuocere; servendo la Torta per Entrées.

T. dei Lattaroli del Vitello. — Bianchiti, che saranno i Lattaroli, si metteranno in una cassarola con Coli di presciutto, tartufi, e prugnoli triti, acini di agresta, e targone; indi si metta tutto, freddato, nella pasta sfogliata, con farsa sotto di Vitello, e così si faccia cuocere la Torta per servirla calda.

P. della Zinna di Vacca. — Cotta, che sarà la Zinna, si taglierà a grossi filetti, li quali passati con grasso, presciutto trito, funghi, e tartufi triti, erbe, e spezie, si legheranno con Coli di Vitello, e si metteranno con farsa sotto nella pasta sfogliata, formandone il Pasticcio; che cotto si servirà per Entrées.

P. della stessa alla Corruina. — Bianchita in acqua la Zinna, si farà finir di cuocere nel latte di Vacca con istecchi di cannella, e garofani. Cotta, si passerà con butirro, ed indi si metterà in cassa di pasta con sotto e sopra panna di latte, condita di cannella, e vainiglia. Si farà cuocere a sola pasta, e si servirà per Entremets.

P. di Capretto al Sangue. — Dissossate le cosce del Capretto, si passino con grasso, un senso di aglio, cipolle trite, timo, e spezie, e si fan cuocere. Cotte, si uniscino con un ragù di prugnoli, e si mettono nella cassa di pasta con fette di presciutto, e spezie. Coperto, che sarà il Pasticcio, si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. dello stesso all'olio. — Si mettano in addobo con sugo di limone, e con olio, aglio, timo, e spezie le cosce del Capretto dissossate;

e si facciano in esso a lento fuoco cuocere. Dopo si mettono nella cassa di pasta con farsa cotta, e sopra del suo fegato, pesto con coriandri, capparini, ed acciughe, e si coprono con fette di lardo, e pasta. Cotto si servirà per Pasticcio freddo.

P. di Castrato per Entrées. — Si prenda la Culatta del Castrato, si riduch' in pezzi, fuor delle ossa, e de' nervi, e si mett' a marinare per un giorno con vino di Sciampagna, spezie, timo, targone, foglie di salvia trite, e scalogne. Dopo si metta tutto in cassa di pasta tramezzato di farsa di fegato, e lardo, e con fette di presciutto. Si farà cuocere questo Pasticcio, per servirlo come si vuole, cioè o caldo, o freddo.

P. Di Presciutto per Entrées. — Si pulisca dalla cotena, e dall'osso il Presciutto, si dissalsi, e si conficchi tutto di tartufi a stecchi, indi si metta a bollire in una marmitta con brodo condito di sellari, alloro, cannella, e garofani. Quando sarà quasi cotto, si caverà, e si metterà freddo nella cassa di pasta, con farsa intorno di carne di Vitello, e sopra fette di lardo. Si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. di Cinghiale per Entremets. — Si tagli' in pezzila coscia del Cinghiale, ed i pezzi s' infilzino di presciutto, e lardo a filetti, prim' aromatizzati; dopo si mettano a marinare per un giorno con aceto di targone, sugo di limone, spicchi di aglio, alloro, e spezie. Indi si mettono nella cassa di pasta, con farsa sotto di carne dello stesso Cinghiale, pesta con lardo, acciughe, capparini, ed aglio, condita di spezie, e bagnata con aceto di targone. Si copra con fette di lardo il Pasticcio, si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. di Cervo per Entrées. — Della Coscia del Cervo fattene braciola, farsite di lardo, o grasso di Vitello, presciutto, tartufi, aglio, e spezie; si faranno cuocere con butirro in una cassarola, bagnandole con vino di Borgogna. Quando sono quasi cotte, si metteranno fredde nella cassa di pasta, con farsa sotto e sopra di carne di Vitello, condita di spezie, e tramezzo un ragù di scalogne, e fette di presciutto. Si coprirà il Pasticcio, e si farà cuocere.

P. di Conigli all'olio. — Le cosce de' Conigli dissossate, si mettano a marinare con olio; vino generoso, salvia trita, aglio, e spezie. Così si faran cuocere, e si servirà il Pasticcio per Entrées.

T. degli stessi per Entremets. — Tagliate a fette le cosce de' Conigli, si metteranno a cuocere con brodo chiaro, e cotte si uniranno con Crema di pistacchi, e grasso di Vitello trito, conditi di polvere di noce moscata, e così si metteranno tra la pasta sfogliata, formandone la Torta, che si farà cuocere, e si servirà calda.

P. della Lepre al Rosmarino. — Le cosce della Lepre lavate in vino, ed infilzate con lardelli, cannella, e garofani, si faranno marinare con vino, olio, rosmarino, e spezie. Poi si metteranno nella cassa di pa-

sta con acciughe, presciutto, capparini, e fette di lardo sotto e sopra. Si coprirà il Pasticcio, si farà cuocere, e si servirà come si vuole.

P. dello stesso al Sangue. — Le cosce della Lepre si fettano, e si condiscono con spezie, timo, petrosemolò, semi di finocchi, fegatelli di Polli pesti, sangue, grasso di Porco, butirro, e presciutto trito. Poi si metterà tutto in Pasta per farne il Pasticcio; si coprirà, e si farà cuocere, servendolo per Entremets.

P. di Cappone alla moda. — Un Cappone dissossato intiero si riempie di farsa di Vitello, di un salpicco di animelle, prugnoli, tartufi, ed erbe aromatiche trite. Così fatto, si metterà per poco a stagionare sul fuoco, in una cassarola tra le fette di lardo, ed indi, freddato, si metta nella cassa di pasta, con farsa sotto e sopra di Vitello. Si farà cuocere, e prima di servirlo si aprirà, e vi si metterà un Coli di Vitello.

T. di Cappone alla Panna. — Si farà arrostire un Cappone ben grasso, involuppato nelle fette di lardo; quando sarà cotto, si taglierà a filetti, si unirà con fette di presciutto, tartufi, panna di latte, butirro, e gialli di uova, cannella, e si metterà tra la pasta sfogliata con farsa sotto di petti di Pollanche. Si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. alla Regina dell'istesso. — Si prendono i petti di Cappone, e si pestono con grasso di Vitello, gialli di uova, e panna di latte. A questo pastume, ridotto in piccioli pezzetti alla lunghezza e grossezza di un mezzo dito, se li darà una breve cottura nel brodo; dopo si cavano, e si mettono freddi nella pasta sfogliata, conditi di spezie, tartufi, e prugnoli triti, grasso di Vitello, e panna di latte. Questo Pasticcio si servirà per Entremets.

P. di Fegati delli Capponi. — I Fegati de'Capponi bianchit' in acqua, si passano con butirro, cipollette, erbe, funghi, presciutto, e tartufi, tutto trito, e legato con Coli di presciutto. Dopo si mettono nella pasta di sfoglio con farsa di Vitello, e si fatti cuocere il Pasticcio, per servirlo caldo, e per Entrées.

T. di Pollastri per Entrées. — Fatt' in quart' i Pollastri, si passano con grasso, aglio, presciutto, erbe, e spezie, e si bagnano con sugo di carne per farli cuocere. Cotti poi, se ne cavano le ossa, e si mettono in pasta mezza frolla con fette di tartufi, e farsa di Vitello sotto. Formata, che sarà la Torta, si farà cuocere, e si serve per Entrées.

P. degli stessi per Entrées. — I Pollastri dissossati si riempiono di farsa di petti di Capponi, ed un ragù di animelle, condito di erbe, e spezie, e si faranno per poco cuocere in istufa con presciutto, ed erbe; poi si mettono nella cassa di pasta con farsa di grasso di Vitello sotto. Si coprirà il Pasticcio, e si farà cuocere, servendolo caldo.

P. delli medesimi per Entrées. — Quando saranno dissossat' i Pollastri, si riempieranno con presciutto, e lardo a filetti, loro fegati, cap-

parini, acciughe, scalogne, ed agresta, e si metteranno in Pasticcio con farsa sotto di fegatelli, e lardo, condita di aromi, aglio, ed aceto di targone, si copriranno di fette di lardo, e presciutto, e si faranno cuocere.

P. di Tacchina alli golosi. — Bisogna dissossare la Tacchina, e riempirla di carne di Capioni, condita di tartufi, capparini, grasso di Vitello, timo, e spezie, si farà per poco cuocere in istufi, e dopo in cassa di pasta involuppata nella farsa di Vitello, e nelle fette di lardo. Cotto, che sarà il Pasticcio, si servirà per Entrées.

P. della medesima per Entrées. — Dissossata la Tacchina, si riempie di carne di Vitello, e presciutto a filetti, capparini, pistacchi, targone, acciughe, e bottariche, tutto condito di spezie, e di malvasia. Ripiena, e poi addobata, per lo spazio di cinque o sei ore, con aceto di targone, sugo di limone, e spezie, si metterà nella cassa di pasta con farsa di lardo, e presciutto. Si cuocerà il Pasticcio, e si servirà.

T. di Piccioni alla Panna. — Fatt' i Piccioni in quarti, si passino con butirro, basilico, e spezie, si bagnino con brodo chiaro, e si condiscino con spezie. Dopo si metteranno nella pasta sfogliata, con farsa di petti di Capponi, condita di grasso di Vitello, fette di tartufi, spezie, e panna di latte. Questa Torta cotta, che sarà, si servirà calda per Entrées.

P. delli medesimi per Entrées. — Dissossat' i Piccioni, e ripieni de' loro fegati, midolla di Manzo, farsa di Vitello, basilico, e pistacchi triti, si passeranno primà con butirro, e spezie; poi si metteranno nella cassa di pasta con farsa sotto di Vitello, e sopra un salpicco d' Animelle. Coperto che sarà il Pasticcio, si farà cuocere, e si servirà.

Degli stessi all' Ottobrino. — Si riempiono i Piccioni (dopo dissossati) di rogonata di Vitello, acini di mela granate, parmegiano, e gialli di uova, e si facciano assodare con grasso, in una cassarola su le braci. Dopo si mettano in Pasticcio, con farsa sotto di grasso di Vitello, piena parimenti di acini di melagranata, fettoline di presciutto, e targone trito; si coprano con fette di lardo, e pasta, e si fanno cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entrées.

P. di Pavoncella per Entrées. — La Pavoncella, si dissosserà, e si riempierà con rogonata di Vitello, fette di tartufi, presciutto, e targone; poi fitta stagionare in una cassarola con butirro, erbette, spezie, e spirito di vino, si metterà in cassa di pasta involta nel grasso di Vitello piccato, si condirà con fette di presciutto, tartufi, timo, e spezie. Si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

T. di Fagiani alle Scalogne. — Pulit' i Fagiani, si dividono in quarti, e si passino in cassarola, con grasso, spezie, e scalogne; dopo si metteranno in Torta tra la pasta sfogliata, con farsa sotto, e sopra di petti di Capponi, e per tramezzo scalogne cotte in butirro. Cotta, che sarà, si servirà calda per Entrées.

P. di Fagiani per Entrées. — Bisogna dissossare i Fagiani, e picciarli con lardelli, e presciutto a filetti, poi ripieni di fegati di Capponi, presciutto, e grasso di Vitello, metterli a marinare con olio, vino di Sciampagna, aromi, ed un senso di aglio. Marinati, si metteranno nella pasta, con farsa sotto di carne di Vitello, pesta con acciughe, capparini, ed aglio, e coperti con fette di lardo. Così si faran cuocere; servendo il Pasticcio per Entrées.

P. di Pernici al presciutto. — Quando le Pernici sono frolle, si dissossano, e si riempiono con fettoline di presciutto, mescolate con menta, tartufi, e grasso di Vitello; dopo si fan cuocere per poco in istufa, con grasso, vino di Borgogna, e salvia. Indi se ne formerà il Pasticcio con farsa sotto e sopra di presciutto, e scalogne cotte nel grasso di Vitello, condite di aromi, un senso di aglio, e vino generoso, si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. delle medesime alla Tedesca. — Tagliate le Pernici a quarti, si oddobano con aceto, sugo di limone, aglio, timo, e spezie, e si lasciano stare per un giorno. Dopo si mettano nella cassa di pasta, con farsa sotto di lardo, condita di acciughe, timo, aglio, e spezie, e per tramazzo fette di tartufi, e presciutto; tutto coperto di fette di lardo. Così fatto si farà cuocere, e si servirà caldo, o freddo se si vuole.

P. delle medesime in freddo. — Le Pernici intiere, accomodate, si conficcano di fini lardelli aromatizzati, e si mettano per un giorno in addobo. Avendo pronta la cassa di pasta brissè, si metterà nel fondo di essa una farsa di lardo, ben condita di spezie, sopra la quale si metteranno le Pernici, con tramazzo di fette di presciutto, e di tartufi intieri. Si condirà tutto di spezie, si coprirà con fette di carne magra di Vitello, e con barde di lardo, e dopo con la sua pasta. La cottura di questo Pasticcio dovrà essere per circa quatt'ore; e cotto si servirà freddo.

P. di Starne alli Gambari. — Le Starne dissossate, e ripiene di un ragù di ostriche, e fette di tartufi, si mettono a cuocere in istufa con olio, prescinto, aglio, e spezie; poi si accomodano sopra la pasta sfogliata, con farsa sotto di Vitello, e sopra un ragù di code di gambari, e fette di tartufi. Si coprirà il Pasticcio con altro sfoglio, si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. di Beccacce in Salmi. — Dalle Beccacce se ne cavano le interiora (mettendole da parte) e si mettono per un giorno in addobo con vino di Sciampagna, sugo di limone, aglio, alloro, pepe lungo, e timo. Dopo si accomodano nella cassa di pasta, con una farsa composta di grasso di Vitello, lardo, presciutto, capparini, acciughe, le interiora, e tartufi; mescolato tutto e condito di spezie, e vino di Borgogna, si farà cuocere.

P. di Mallardo alla Moda. — Il Mallardo dissossato, si riempie di

carne di Vitello tagliat' a filetti, presciutto, e finocchi triti, e passati con grasso, si mette a cuocere in una cassarola con lardo sulle braci; dopo si passa nella cassa di pasta, con farsa sotto di grasso di Vitello, coperto di un ragù di cipolline. Si farà cuocere, e si servirà caldo il Pasticcio.

T. di Quaglie alla Salvia. — Le Quaglie spaccate per metà, e cotte nel grasso con foglie di salvia, si condiscono; dopo, con butirro, parmegiano grattato, panna di latte, e presciutto trito, dopo si accomodano tra lo sfoglio, formandone la Torta, che si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

T. di Quaglie alle scalogne. — Le Quaglie, quasi cotte nel grasso con alloro, limone, e timo, si mettono in cassa di pasta con farsa sotto di Vitello, e un ragù di scalogne sopra, passato con butirro, presciutto, e spezie, e legato con Coli di Vitello. Così condito, e bene accomodato il Pasticcio, si farà cuocere per servirlo caldo.

T. di Beccafichi alla Corradina. — I Beccafichi si passano con butirro, ed aromi; indi si mettano tra lo sfoglio con fettoline di presciutto, e tartufi tramezzo, e con farsa di petti di pollanche, e panna di latte sotto e sopra. Si cuocerà la Torta, e si servirà per Entrées.

T. d'Animelle alla Crema. — Le Animelle di Agnello, bianchite in brodo e nette dalle pellicole, si condiscono di butirro, panna di latte, gialli di uova, tartufi, e spezie; indi se ne formi la Torta con pasta sfogliata, facendola cuocere, per dopo servirla calda.

P. alla Cicceide. — Si prendano i granelli di Agnelli, si puliscano, e si passano con butirro, presciutto, tartufi, e prugnoli triti; legando il tutto con Coli di Gambari. Dopo freddati, si mettano nella pasta sfogliata, formandone il Pasticcio, con farsa sotto di petti di Capponi, condita di gialli di uova, panna di latte, e grasso di Vitello, e si faccia cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entrées, o Entremets.

CAPITOLO II.

Degli Acquatici.

Le Paste per comporre i Pasticci, e le Torte degli animali Acquatici possono usarsi quelle medesime descritte per gli Quadrupedi, e Volateli; ma se poi sarà in giorno di magro, la pasta soda, e la mezza frolla si faranno con olio, vino bianco, acqua tinta con zafferano, e sale; e lo sfoglio s'impasterà con semplice acqua e sale, e si tirerà a vento in tanti fogli uniti uno ad uno con olio nel metterli alla Tortiera; o pure gelato l'olio, e ridotto come al butirro, si adoprerà alla solita maniera dello sfoglio.

Pasticcio di storione da grasso. — Dallo Storione, fatto in pezzi,

e condito di butirro, fette di presciutto, grasso di Vitello, tartufi, e spezie, se ne formerà il Pasticcio; aggiungendoci una farsa di Vitello, sotto, e fette di lardo sopra. Così si cuocerà, e si servirà per Entrées.

P. dello stesso per Entremets. — Si tagli lo Storione a filetti, da' quali si comporrà il Pasticcio, ma prima conditi di olio, aromi, vino di Sciampagna, aceto di targone, capparini, e bottariche trite; aggiungendoci anche una farsa di carne dello stesso, condita di acciughe, spezie, olio, ed agro di limone. Si metterà a cuocere, e si servirà freddo.

P. di Ombrin'al grasso. — Pulita la Ombrina, si taglierà a filetti, e si condirà con butirro, erbette trite, e spezie; poi si accomoderà nella pasta con un ragù di funghi, erbette, e code di Gambari, tutto legato con Coli di Vitello. Coperto che sarà il Pasticcio, si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. della stessa all'Olio. — La Ombrina fettata, e condita con olio, sugo di limone, spezie, petrosemolò, acciughe, e bottariche trite; e legata con salsa di pistacchi all'olio, si metterà nella pasta con farsa sotto di carne della medesima, condita di acciughe, tartufi, e spezie, e bagnata con malvasia. Così si farà cuocere il Pasticcio, e si servirà per Entremets.

P. di Pesce Spada alla Corradina. — Un pezzo di Pesce spada, netto dalla pelle, e spina, si steccherà con presciutto, e lardo a filetti, prima aromatizzati; dopo si farà addobare con vino di Sciampagna, petrosemolò, timo, e maggiorana trita, sugo di limone, e spezie, e si metterà nella cassa di pasta, con farsa sotto e sopra di Vitello, avvalorata da molto butirro. Quando sarà cotto, si servirà caldo il Pasticcio.

P. della Pancia del pesce spada. — La Pancia del Pesce spada, fettata, si condirà con olio, sugo di limone, e spezie; ed anche con una salsa di pistacchi, acciughe, bottariche, e corteccia di limon verde, tutto ben pesto, e sciolto con olio, e sugo di limone. Poi se ne formerà il Pasticcio ben condito con farsa sotto e sopra, dello stesso Pesce. Si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. di Trot'al vino. — Tagliata la Trot'a filetti, e condita con erbette aromatiche, spezie, butirro, vino di Sciampagna, ed un Coli di Gambari, si metterà nella pasta, con farsa sotto di carne di Capitone, condita di spezie, e sugo di limone. Dopo si metterà a cuocere, e si servirà.

P. in Gelo di Dentale. — Netto il Dentale dalla pelle, e spina, si taglierà a filetti, li quali si faranno addobare con sugo di limone, coriandri pesti, e spezie. Si metteranno, dopo, nella cassa di pasta con pezzi di congelato brodo di piedi di Vitello. Cotto si coprirà per metterci altro brodo degli stessi piedi, ma più addensato; e freddo si servirà.

P. di Cernia al finocchio. — Si tagli a fette la Cernia, si schiacci-

no, e si riempiono di farsa di Vitello condita di midolla di Manzo, spezie, e semi di finocchio; s' involtino bene strette, e si mettino nella pasta, con altra farsa di Vitello sotto, e con un ragù sopra di code di Gambari, e bottariche a filetti. Fatto, si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. di Spigola per li Golosi. — Squamata, che sarà la Spigola, si taglierà a pezzi, li quali puliti dalle spine, e pelle, si uniranno con un ragù di animelle, tartufi, ostriche, ed erbe. Dopo bene accomodato, si metterà tutto nella pasta, con farsa sotto e sopra di carne, e grasso di Vitello, si coprirà con fette di lardo e pasta, e si cuocerà; e caldo si servirà.

T. di Linguattole all'erbette. — Fatte le Linguattole a filetti, si uniscono con ragù di spinaci, cipolline, funghi triti, tartufi, sellari, petrosimolo, e maggiorana, tutto passato con olio. Si mettono nella pasta con farsa sotto di carne di Merluzzo, condita di tarantello, erbette, capparini, sugo di limone, ed olio. Dopo si farà cuocere la Torta, e si servirà calda.

P. della Pancia del Tonno. — Si taglia la Pancia del Tonno a pezzi, si condisce con sale, pepe, olio, e sugo di limone. Dopo si mette nella cassa di pasta trazzata di cipolline, e piselli, passat' in olio con acciughe, bottariche, e tarantello a filetti. Si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

T. di Scorfano. — Della carne dello Scorfano tritolata, e mescolata con fette di tartufi, prugnoli, code di Gambari, pistacchi, passerina, erbette, spezie, e butirro, se ne formerà una Torta, da servirla calda.

P. di Luvaro alla Oritana. — Il Luvaro, ridotto a filetti, si metteranno a marinare con olio, aromi, e sugo di limone. Dopo si mettono nella pasta, con una salsa di bottariche, peste con tartufi, cedro candito, pignoli, e giallo di Ragosta, sciolta con olio, sugo di limone, e Cofli di Gambari; aggiungendoci anche una farsa sotto di carne di Ragosta. Cotto, che sarà il Pasticcio, si servirà per Entremets.

P. di Luccio. — Il Luccio si mette in Pasticcio, addobato prima con butirro, erbette, e spezie, e con farsa di Vitello, condita di sugo di limone, e spezie; cotto, si servirà caldo.

P. di Carpione al grasso. — Fettato il Carpione, e condito di butirro, e spezie, si metterà nella pasta con fette di carne di Vitello, e presciutto, e con farsa sotto parimenti di Vitello, e si farà cuocere.

P. di Capitone all'Olio. — Ridotto il Capitone in pezzi, fuor della pelle, e marinato con olio, sugo di limone, spezie, acciughe trite, timo e semi di finocchi, si metterà nella cassa di pasta con farsa sotto di altro Pesce, e con salsa sopra di mandorle all'amberlina, peste con tartufi, e bottariche, e sciolte con ottimo sugo di pesce.

P. di Ragosta per Entrées. — La Ragosta bollita, si taglierà a pezzi, e si condirà con un ragù di funghi, erbe, e frutta di mare; legato con latte di pignoli, e giallo della medesima Ragosta. Così si metterà nella cassa di pasta, e si farà cuocere, per servirlo caldo.

P. di Testuggine per Entrées. — Cotta la Testuggine con butirro, o pure con olio, erbe, acciughe, e spezie, si metterà nella pasta, con farsa di altra Testuggine sotto, e con ragù sopra delle stesse interiora, passate con tartufi, prugnoli, ed erbe; e legato tutto con una Purè di piselli, si cuocerà, e caldo si servirà.

T. di Acciughe fresche. — Spaccate le Acciughe, e cavatane la spina, si condiranno di acciughe salate, tartufi triti, erbe, bottariche, olio, latte di pignoli, e sugo di limone. Se ne formerà una Torta con farsa sotto di spinaci, passati con olio, ed aglio, e si servirà calda.

Pasticcetti di Rane. — Della carne delle Rane, unita con le loro interiora, tartufi triti, erbe, olio, sugo di limone, e latte di pistacchi; se ne può far Torta, o Pasticcetti, da servirli caldi.

T. d' Ostriche. — Passate le Ostriche con butirro, e condite di spezie, erbe, ed un Coli di Gambari, se ne formerà una Torta, con farsa sotto di carne di Capitone, condita di acciughe, e capparini.

Pasticcio di Uova, e di Erbe. — Indurite nell'acqua le Uova; si pestano, con parmegiano grattato, un pezzo di butirro, poco pane grattato, cedro candito, pistacchi, erbe, e spezie. Pesto il tutto, si legherà con uova sbattute, e si ridurrà in bocconi alla lunghezza di un mezzo dito, i quali infarinati, si friggeranno, e dopo si uniranno con un ragù di funghi, code di gambari, ed erbe, passato con butirro, e legato con panna di latte. Assaporati, che saranno in questo, e freddati, se ne formerà il Pasticcio, e si servirà caldo.

P. di Uova alla Panna. — Le Uova quando sono indurite si spaccano per metà, e se ne cavano i gialli, i quali si pestano con tartufi, pignoli, corteccia di aranci canditi, parmegiano, spezie, e panna di latte. Questo composto, legato con uova sbattute, se n'empino i loro biachi, mettendoli in una cassarola con butirro, petrosemolo trito, tartufi, e spezie; assaporati, che saranno per poco sul fuoco, se ne form' il Pasticcio, con un tramezzo di spinaci alla crema; servendolo caldo.

P. di Carcioffi al Vitello. — Tagliai' i Carcioffi a quarti, e bianchiti in acqua con limone, si passano con butirro, erbe, e spezie, e si bagnano con Coli di presciutto. Poi si mettono tra la pasta con farsa sotto e sopra di Vitello, e presciutto trito. Si farà cuocere, e si servirà caldo.

P. di Sellari alla moda. — I Sellari tagliati alla lunghezza di un mezzo dito s'imbianchiscono nel brodo, e si passano con butirro, erbe, spezie, e panna di latte. Poi si mettono tra la pasta con farsa sotto e sopra di gialli di uova, condita di butirro, erbe, spezie, e panna

di latte , con tartufi a fette. Si farà cuocere , e si servirà caldo il Pasticcio.

P. di Lattughe. — Le Lattughe ben pulite si bollono appena nel brodo. Freddate poi , ed asciugate dall' umido si riempino di una farsa di Vitello ; condita di grasso di presciutto trito , di spezie , e legata con uova. Ciò fatto si mettono le Lattughe a finir di cuocere entro ad un Colì di Manzo. Cotte , e freddate si dispongono tra la pasta mezza frolla , tramezzate di presciutto a filetti ; si farà cuocere il Pasticcio , e si servirà caldo.

T. di Spinaci. — Le foglie di Spinaci si bianchiscono in brodo ; indi distese sopra un panno a due a due , ci si mette una farsa di riso , condita di butirro , panna di latte , e gialli di uova. S' involta ben stretta nelle foglie , già a due a due divise , ed in un Colì di butirro si fanno per poco a lento fuoco stagionare. Si cavano dopo , e tra la pasta di sfoglio si dispongono , con un tramezzo di densa panna di latte. Così si metterà a cuocere la Torta , e cotta si servirà calda.

P. di Cavoli fiori. — Il Cavolo fiore tagliato a rametti , questi si faranno cuocere in brodo. Cotti , e freddati s' infarinano , si dorano , e si friggono. Fritti , si mettano in un Colì di presciutto , ben condito di spezie , e di targone trito ; ed assaporati bene in esso , si passano poi a formarne , con la pasta mezza frolla , il Pasticcio , i quali si disporranno tramezzati di salsiccine di Porco. Cotto si servirà caldo.

T R A T T A T O VIII.

Delle Uova.

Il Console Lucullo , e gl' Imperadori Eliogabolo , e Vttellio principiavano i loro pranzi , e le loro cene dalle Uova ; tanto era il piacere , che in sorbendo le Uova incontravano. Infatti non vi è cibo nè più pulito , nè più sano delle Uova. La cura però , che si ricerca in voler servire le Uova , è quella di trovarle di fresco nate , e , s'è possibile , di galline nere , pasciute di grano , dalle quali si sono sperimentate di maggior gusto , e sostanza ; in contrario se sono stantie , sòn disgustevoli , e dannose. Ma fresche le Uova , diceva Ateneo , sono il secondo latte de' fanciulli , la vigoria de' giovani , ed il sostegno delli vecchi , e con ciò si conferma , ch'è cibo sano , ed è per tutti.

Uova scorbite. — **L**e Uova si possono sorbire appena nate ; e volendole cuocere , si girano avanti al fuoco , e quando incominciano a sudare si servono ,

Sperdute alla Parmegiana. — Sono ancor piacevoli le Uova sperdute , buttandole nell'acqua bollente , e quando si vedrà , che la chiara è assodata , si levano , e si servono con parmegiano grattato , e butirro liquefatto.

Sperdute al Coli di Pomodoro. — Sperdute le Uova in acqua come si è detto , si servono con Coli di Pomodoro ; condito di butirro , erbette , e spezie.

Sperdute al ragù di erbe. — Si servono le Uova , dopo sperdute in acqua , con un ragù sopra di erbe , cioè cipolla , sellari , acetosa , e targone , tutto trito , e passato con butirro , e spezie.

Sperdute al Vino. — Si fanno le Uova sperdute in vino , buttandole in esso mentre bolle , ed appena , che sono assodate , si cavano , si servono con un ragù di tartufi , passati con butirro , e spezie.

Sperdute al Latte. — Sono piacevoli le Uova sperdute in latte , facendole caer dentro di esso mentre bolle , e cavandole poi quando il loro bianco è assodato. Si servono con salsa di panna di latte , condita di vainiglia ,

Sperdute all'Agresta. — Sperdute le Uova in brodo di Manzo , si serviranno con agresta sopra , passata con butirro , e spezie , e legata con gialli di uova , e parmegiano.

Sperdute al brodo — Cotte le Uova in brodo di Cappone, si servono sopra fette di pane bagnate in latte, e coperte con gialli di Uova con butirro, tutto prima addensato.

Al Coli di Presciutto. — Sperdute le Uova in brodo, e cotte, s'imbandiscono con Coli di presciutto, ove siavi targone, e tartufi triti.

Alli Gambari. — Posto a liquefare un pezzo di butirro in un piatto, vi si buttano le Uova, e quando sono poco assodate, si servono con Coli di Gambari sopra.

In Ragù. — Si fanno le Uova in ragù, facendole prima indurire, poi tagliandole per metà, si mettono in una cassarola, ove siavi un ragù di funghi, tartufi, e petrosemolo, condito di butirro, e spezie.

Farsite all'Acetosa. — Dopo che le Uova sono bollite, ed indurite, si lasciano freddare, e si spaccano per levarne i gialli, li quali si pestano con acetosa (passata con butirro) parmegiano, e poco butirro, tutto legato con Uova sbattute. Di questa farsa se ne riempiono i bianchi, e si mettono in una cassarola, ove siavi del butirro liquefatto, acetosa trita, e brodo. Quando tutto è cotto, si serve.

Farsite all'Agresta. — Ripiene le Uova con questa farsa sopra detta, s'infarinano, si dorano, e si friggono in butirro, servendole con acini di agresta passati con butirro, e legati con gialli di Uova.

In Fricassé. — Bollite, ed indurite le Uova, si taglino a filetti, e si mettono in una cassarola, ove siavi del brodo condito di butirro, e petrosemolo trito; e quando si avranno a servire, si legheranno con salsa di gialli di uova, e sugo di limone.

Nastrate al Coli di Gambari. — Sbattute le Uova ben bene, e fatte con butirro quantità di frittatine sottili, si lasceranno freddare, poi si taglieranno a guisa di nastri, e con butirro, e cipolline soffritte, tartufi, e funghi, si uniranno in una cassarola, bagnandole con Coli di Gambari.

Agli Aranci. — Bisogna sbattere le Uova con sugo di aranci, e condirle con sale, e pepe; si butteranno in una cassarola sopr' al fuoco con butirro dentro, dimemandole ben bene a guisa di crema; e quando si conoscerà, che sono addensate, si mettano nel piatto con croste di pane fritto sotto.

In fars'alla Panna. — Indurite, che saranno le Uova in acqua, se ne caveranno i gusci; e si pesteranno con petrosemolo, ed acetosa trita (prima passata con butirro) pane grattato, parmegiano, ed un pezzo di butirro, si condiranno di spezie, passerina, cedro trito, e pistacchi a filetti; poi si legherà questa farsa con Uova sbattute, e se ne formeranno gliocchi, li quali si faran friggere, o cuocere in brodo condito di butirro; e nel servirli, si copriranno con panna di latte.

In Tortelli alla salsa di Pomodoro. — Delle Uova pestate siccome

si è detto, se ne formeranno tortelli, di quali infarinati, e fritti, si serviranno con salsa di Pomodoro al butirro, o pure con salsa agrodolce.

Alla Braconà. — Si facciano quantità di frittatine, si mettano sparse sopra un tavoliere, e si riempiono di un ragù di funghi, tartufi, ed erbe trite, tutto passato con butirro, e legato con gialli di Uova. Ripieue si chiuderanno bene strette, e si metteranno in una cassarola con Coli di Gambari, facendole in esso incorporare sopr'al fuoco, e poi servirle.

Alla Corradina. — Fatta una frittata ben grossa, con cipolline soffritte, erbette, e grasso di Vitello trito, si farà freddare, e si taglierà in piccoli quadretti, li quali si metteranno in una cassarola con Coli di presciutto; si faranno in esso incorporare su le braci, e si serviranno.

Al verde sugo. — Si mettono a cuocere le Uova in un piatto con butirro sotto, condite di sale, e pepe, e quando il bianco sarà assodato, si levano dal fuoco; dopo si coprono con uno stretto sugo di spinaci, condito di butirro, gialli di Uova, e parmeggiano grattato.

Alla Giardiniera. — Si facciano cuocere le Uova sperdute in acqua, con butirro, ma che restino tenere, e si servono con ragù sopra di pisselli, cippolline trite, sellari, petrosemolo, e maggiorana, tutto passato con butirro.

Alla Moda. — Cotte le Uova in un piatto con butirro sotto, si serviranno con un ragù di tartufi, al sapor di butirro.

Fritte alla semplice. — Le Uova si fan fritte nel butirro, e si servono calde sopra croste di pane dorato, e fritto.

Alla salsa di giallo di ragosta. — Dopo fritte le Uova come si è detto, si possono servire con salsa di giallo di ragosta.

Alla salsa di Cedro. — Fritte le Uova con butirro, ed asciugate dal grasso, si serviranno con salsa di cedro, sciolta con sugo di limone, giulebbe, ed aceto rosato.

In Sopprese. — Indurite le Uova, e nette da' gusci, si pesteranno con parmeggiano grattato, cedro, pistacchi, e ricotta, condite di spezie, e legate con Uova sbattute. Se ne formeranno tanti pezzi alla lunghezza di un mezzo dito, li qual' infarinati, dorati, e fritti, si serviranno con salvia fritta intorno.

Alla Dama. — Si facciano quantità di frittatine, e si riempiono di crema composta di panna di latte, gialli di uova, e portogallo pesto; poi s'involtano bene strette, s'infarinano, si dorano, e si friggono, servendole con panc fritto.

Alla Portoghese. — Peste le Uova con pistacchi, cortecce di portogallo candite, e marzapane, si condiscono di cannella, s'impastano con uova sbattute, e se ne formano ciambellette, le quali dopo infarinate, e dorate, si friggono, e si servono con salsa di Portogallo candito, e sugo di limone.

In Bigné alla salvia. — Si faccia una frittatina con uova, parmegiano, salvia trita, e poco zucchero, quale fredda, si tagli in bocconi, che vestiti di pastetta, composta di fiore, latte, ed uova, si friggeranno; e si serviranno con salvia frita.

Alla turinese. — Le Uova dure si tagliano a quarti, si dorano, e si passano nel pane, e parmegiano grattato; dopo si friggono, e si servono con salsa di butirro.

Alla Campagnola. — Fatte soffriggere con butirro, cipollette, petrosimolo, salvia, e menta, si legheranno con uova, e parmegiano grattato, e se ne formeranno bocconcini, li qual' infarinati, e dorati, si friggeranno, e si serviranno caldi.

Alla Inglese. — Da una grossa frittata, fattone un piccatiglio, il quale unito con ricotta, passerina, pignoli, parmegiano, e cedro candito trito, si legherà con uova sbattute, e se ne formeranno bocconcini, che infarinati, e dorati, si serviranno caldi.

Farsiti alla Panna. — Indurite le Uova, e spaccate per metà, se ne cavino li gialli, li quali si pestano con cedro candito, zucchero, panna di latte; pistacchi, e cannella in polvere. Poi di questo pastume, legato con uova sbattute, se n' empieranno i bianchi, e si friggeranno, servendoli con panna di latte.

In Frittelle, all'Agresta. — Si facci cuocere in butirro dell' agresta condita con sale, pepe, e noce moscata; poi si uniranno con parmegiano grattato, limon verde rapato, ed uova sbattute, formandone un pastume quasi sodo, quale si ridurrà in bocconi, che involt' in pane, e parmegiano grattato, si friggeranno, per servirli con crostini d' intorno.

Alla Corradina. — Si facciano tante cassetine di pane, le quali bene ingrassate dentro e fuori di butirro, vi si mett' ad ognuna un giallo di uovo crudo, con panna di latte sopra, condita di cannella, e vainiglia. Dopo si facciano cuocere per poco al forno, e si servono.

Alla Regina. — I gialli delle Uova crudi, involti con destrezza in fior di farina, uova sbattute, ed in pane, e parmegiano grattato, si friggono in istrutto, e si servono sopra croste di pane passate in butirro.

Fritta alla semplice. — Si sbattino bene le Uova con poco sale, e poche gocce di acqua, e si buttino alla padella, ove siavi del butirro ben riscaldato; si dimenino con mestola di legno, affinchè venghi egualmente cotta, avvertendo di lasciarla tenera, voltarla, e rivoltarla, per farla dall' una, e dall' altra parte la crosta, e servirla subito.

Alla Parmegiana. — Dopo sbattute le Uova come si è detto, vi si aggiungerà del parmegiano grattato, e fior di latte, e si farà cuocere con butirro in quantità.

Col Presciutto. — Tritato un grosso pezzo di presciutto con midolla di Manzo, si unirà con le Uova sbattute, un poco di parmegiano, e fo-

glie di menta, e si farà la frittata con attenzione, acciò tutta venga cotta egualmente.

Alla Cittadina. — Arrostito col suo grasso il Rognone del Vitello, si triterà, e si mescolerà con le uova sbattute, panna di latte, e parmegiano, se ne formerà la Frittata.

Alla Beccaccina. — Si facci un peccatiglio di petti, ed interiora di Beccacce arrostate, presciutto, midolla di Manzo, e tartufi, e si unisca con le uova sbattute per formarne la frittata, condita di pepe, e sale.

Alla Giardiniera. — Si passano in una cassarola con butirro, cipolline, petrosemolò, indivia, menta, acetosa, sparagi, e maggiorana, condite di sale, e fredde si uniscano con Uova sbattute, e poco formaggio grattato, e se ne formi la frittata; servendola con petrosemolò fritto.

Alla Inglese. — Sbattute le Uova, si mescolano con ricotta, grasso di Vitello trito, e spezie, e se ne facci la frittata, da servirla calda.

Golosa. — Bianchit' i lattaroli del Vitello, e netti dalle pellicole; si tagliano a dadi, e si passano in butirro con petrosemolò, cipollette, e presciutto trito, conditi di sale, e pepe. Poi freddi si uniranno con le Uova sbattute, e se ne farà la frittata.

All'Agresta. — Schiacciata una quantità di agresta, e passata con butirro, presciutto trito, e spezie, si unirà con le Uova sbattute, condite di parmegiano, e se ne farà la frittata; servendola con acini di agresta fritti alla pastetta.

Alla moresca. — Passato in cassarola il fegato della Lepre, condito di sale, pepe, cipollina, e timo, si tritulerà con midolla di Manzo, e si unirà con le Uova sbattute, e parmegiano grattato. Se ne formerà la frittata, e si servirà con salvia frita.

Alli Sparaci. — I Sparaci bianchiti, e tagliat' in piccoli pezzetti, si passano con butirro, presciutto trito, e spezie; poi freddi, si uniscono con parmegiano grattato, e con le Uova sbattute, e se ne farà la frittata, servita con sparaci fritt' intorno.

Alla Marinatesca. — Si prendono patelle, cannicelli, ostriche, code di gambari; uniti con le Uova sbattute, e se ne farà la frittata, da servirla con ostriche fritte intorno.

Alla Romana. — Le fave verdi nette da' gusci, e pellicole, si passano con butirro, cipolline, erbette trite, e spezie; e quando saran quasi cotte, si uniranno con provature in fette, panna di latte, ed Uova sbattute; formandone con butirro la frittata.

Alla Rustica. — Bisogna passar con butirro, cipolle a filetti, presciutto in fette, e menta condite di sale, e pepe; quando tutto è ben soffritto, e freddato, si unirà con le Uova sbattute, e con poco formaggio grattato, e se ne formerà la frittata.

Alle Rane. — Bianchite le Rane in brodo di Manzo, se ne caverà la

carne dalle cosce, il fegato, e loro uova, e tutto si unirà con le uova sbattute, e spezie, formandone con butirro la frittata.

Alla Monaca. — Le petronciane, nette dalle pelle, si tagliano a dadi, si passano con butirro, petrosemolò, e spezie, e quando son quasi cotte, si tritano con grasso di Vitello, e si uniscono con parmegiano, ed uova sbattute, e se ne formi la frittata.

Alla Nobile. — Cotta in brodo la Zinna di Vacca, e tritata con midolla di Manzo, si unirà con panna di latte, spezie, ed indi con le uova sbattute, e se ne farà la frittata.

Ai Pomodoro. — Nett' i pomodoro dalle pellicole e semi, si passa la loro polpa con butirro, spezie, e maggiorana; dopo si triti con grasso di Vitello, si unisca con le Uova sbattute, e se ne facci la frittata.

Alle provature. — Tagliate a dadi le provature, ed unite con presciutto trito, grasso di Vitello, e parmegiano, si metteranno nelle Uova sbattute, se ne farà la frittata, da servirla subito cotta.

Tartufoolata. — I tartufi tagliati a fette, si passano con butirro, petrosemolò, e spezie, e si uniscono con le Uova sbattute per formarne la frittata.

Alle Cervella d'Agnello. — Bianchite le cervella di Agnello, tagliate a bocconi, e passate con butirro, e petrosemolò trito, si condiscono di spezie, e fredde si uniscano con le Uova sbattute, e parmegiano grattato e se ne farà la frittata.

Alle mela. — Le mela, dette alappie, nette dalla cortecchia, e tagliate in fette, si passano con butirro, grasso di Vitello, e spezie, poi si uniscono con panna di latte, e con le Uova sbattute, e se ne formi la frittata.

Ai fichi. — Si prendono i fichi, non troppo maturi, netti dalla pelle, e tagliati a filetti, si condiscono con butirro liquefatto, presciutto trito, parmegiano, e spezie; dopo si uniscono con le Uova sbattute, formandone la frittata.

Alle foglie di Spinaci. — Le foglie di spinaci ben trite, si passano con butirro, si condiscono con panna di latte, e ricotta; indi con le Uova sbattute; e così si formerà la frittata.

Alla Corradina. — Si prendino delle Uova, che si vuole, si dissuiscano i bianchi da' gialli; li bianchi si montano, ed i gialli si dimeninano con panna di latte, e parmegiano; poi si uniranno gli uni, e gli altri, e se ne formerà con butirro la frittata, la quale nel cuocerla, bisogna dimenarla, acciò egualmente venghi cotta, e gonfia.

Alla Cicceide. — Una quantità di bottoni di Galletti, si passano con butirro, grasso di Vitello trito, petrosemolò, e spezie. Poi si uniscano con panna di latte, parmegiano, e midolle di Manzo trite. Così si mettono nelle Uova sbattute, e se ne fa la frittata; servendola coronata di crostini fritt' in butirro.

Variata. — Si fanno frittate di varj colori; con gialli soli, si fa gialla; con la chiara, si fa bianca; col sugo di bietola, si fa verde; e col sugo delle carote, si fa rossa. Possons' insieme queste varie frittate tagliare, ed unite con diligenza in un piatto, legando le commissure co' colori sudletti, mescolati cōn uova; si farà rappigliare al forno, e sarà una frittata variata.

Collo stesso metodo si possono fare altre frittate di carni; di frutta, e di erbe.

T R A T T A T O IX.

Del Latte.

Chi non sa, che il Latte è il cibo più connaturale all' uomo, e che di esso se ne può far uso in tutt' i tempi dell' anno. Dal latte si estrae la Pannara, ch'è la parte più denza, e più sostanziosa, ed anche il Butirro, ch'è quel grasso, che può condire ogni commestibile; nè v' ha vivanda, che non possa imbandirsi nelle mense, avvalorata di latte, e di butirro. Certo è, che il grasso del latt' è più analogo all' uomo, e gli è meno dannoso, che non è quello, che si estrae dalla sostanza degli animali. Si ricerca però, che il latte sia munto dallo animale allo istante, che si vuol servire; in contrario sarà cattivo, perchè scorrotto, ed acido.

C A P I T O L O I.

Del Latte, del Butirro, e delle Spume.

Dal latte se ne possono formare delicatissime vivande, come Spume, Creme, e Bùden. Il miglior latt' è quello di Vacca, ma in mancanza di questo è buonò ancora quello di Pecora, e di Capra. Si parlerà in primò luogo di vivande particolari, cioè del Butirro, delle Spume, e del Latte arrostito; ed in due seguenti Capitoli delle Creme, e de' Budin.

Butirro arrostito allo spiedo. — Per arrostitire un pezzo di butirro, bisogna primieramente maneggiarlo ben bene nell' acqua gelata per indurirlo, e spogliarlo da qualche sierosità. Di poi si metta in un catino di argento, o di rame, o pur di stagno con neve sotto, s' impasti con un poco di mele chiarificato e denso, e si disponga in forma ovata, infilzandolo allo spiedo secondo la sua lunghezza. A fuoco di riverbero si dovrà girare con destrezza da mano soda, ed eguale. Nel girarlo bisogna

continuamente polverarlo di pan grattato, ben setacciato, e condito con polvere di cannella, e zucchero, il quale imbevendosi della parte liquefatta, penetra dentro al butirro, e formerà crosta. Nella qual maniera si servirà subito, che sarà fatta.

Panna di latte alla semplice. — Il latte quando è riposato per una notte in una gran conca piana, e larga, mediante la quiete, ed umidità della notte, sovrannota la grassezza di esso latte, e fa una certa panna, che chiamasi ancora capo di latte, e quest'è la parte più grassa, più soda, e più gustosa. Questa panna di latte si leva con leggerezza, e si pone dentro i tondi, la quale, cinta, e coronata di lavori di butirro, e con crostini di pane di spagna, si servirà, ed anche, se si vuole, con zucchero sopra, e polvere di cannella.

Panna Montata alla Nobile. — Posta la panna di latte in un catino di creta, o di argento, o pur di stagno con neve sotto, tanto si batte, e ribatte con le bacchette fintantochè monta in una densa spuma; si farà per poco riposare, poi si caverà togliendo la parte sierosa, che resta nel fondo, e si tornerà a battere, leggermente, condendola con zucchero, e cannella in polvere, o pur vainiglia, e s'imbandirà con cialdoni intorno, subito fatta.

Latte Mele. — Mescolata la panna, con mele (prima chiarificato) in un catino profondo, s'agita tanto con frullo, che divenga spuma soda, la quale si condisca, con coriandri, e cannella in polvere, e si serva sopra biscotti di pane di spagna.

Latte arrostito allo spiedo. — La panna col latte si cuoce allo spiedo. Per farla, bisogna prendere una carafa di latte di Vacca, e due di panna di esso, sei once di zucchero; dieci gialli di uova, un'oncia di cannella in polvere, ed altra di vainiglia, mescolando ben bene il tutto. Poi si piglia una canna alla lunghezza di un palmo, s'infilzi allo spiedo in maniera che resti salda: ed alla detta ci si avvolti del canape non filato; e posto lo spiedo a girare a fuoco violente di riverbero, si vada continuamente, lungo la canna, gettando questo composto pian piano, acciocchè resti rappreso. Dopo, con diligenza si tolga la canna (con il latte già arrostito), quale si taglierà per lungo in due parti, cavandone la canna, ed il canape. Si tornerà a chiudere, come prima, con chiara d'uovo, e servirlo caldo. Volendolo servir freddo si può tagliare in fette.

CAPITOLO II.

Delle Crème.

Crema gialla semplice. — Varie specie di Crème del latte si possono formare, secondo i varj ingredienti; eccone la dose che puol servire per regola di tutte, crescendola però, o diminuendola secondo i varj gusti, e secondo il numero delle persone. Per due carafe di latte si prendà una libra di zucchero in giulebbe denso, dieci gialli di uova, e due once di fior di riso. I gialli di uova, zucchero, e fior di riso con un poco di latte si dimenino ben bene in una cassarola, che formino un composto, il quale maggiormente poi si sciolga col rimanente del latte; questa composizione si passerà per setaccio in altra cassarola, nella quale vi si metteranno grossi stecchi di cannella, e corteccia di limone. In questa maniera si metterà a cuocere lentamente, girandola sempre con mestola di legno verso la medesima parte. Quando sarà addensata, si caverà la corteccia di limone, e cannella, e si dimenerà (fuor del fuoco) ben forte, per farla divenir morbida, dopo si verserà nel piatto, e si servirà fredda.

È da sapere, che se in tutte le cose in cui entra nella manovra lo zucchero, ed anche nell'impasto delle paste dolci vi si metterà un pizzico di sale, questo farà la cosa più gustosa, perchè avvalorà la parte melata dello zucchero.

Alla Vergine. — La crema Vergine si fa con sei chiare di uova, le quali si devono battere per montarle, e poi aggiungerci lo zucchero, ridotto in giulebbe, poche gocce di acqua di fiori di aranci, ed il latte. Dopo si metta nella cassarola sul fuoco, e girandola sempre, si farà assodare. Cotta si verserà nel piatto, e si servirà fredda.

Alla Cioccolata. — Cotto che sarà stato il latte, e mescolato collo zucchero, gialli di uova, e fiore, vi si aggiungeranno once quattro di cioccolata sciolta con un poco di acqua, ed il tutto ben dimenato si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere. Quando sarà cotta, si leverà dal fuoco, si dimenerà, e si verserà nel piatto, servendola fredda.

Alla salvia. — Le foglia di salvia verdi, si pestano con corteccia di cedro candito, e si mescolano con i gialli di uova, zucchero, e fiore; e tutto sciolto con il latte, si passerà per setaccio, si farà cuocere alla giusta cottura, e si servirà fredda.

All'Aranci. — Le cortecce di due aranci di portogallo si pestano, e si uniscono con lo zucchero, gialli di uova, e fiore, e con il latte si stemprano, e poi si passano per setaccio. Passato il tutto, si metterà a cuocere, nella maniera detta; e quando sarà la crema alla cottura, si verserà nel piatto, e fredda si servirà.

Alla Vainiglia. — Mezz'oncia di vainiglia, si pesti con mezz'oncia di

cannella , e si mescolano con lo zucchero , gialli di uova , fiore , e latte. Si passi per setaccio , si metta a cuocere , e si servi fredda.

Di Popone. — Un popone netto dalla corteccia , e semi (ma che sia rosso e gustoso) si tagli a dadi , e si faccia cuocere in cassarola , condito di polvere di cannella , ed acqua di fiori di aranci. Cotto , si farà freddare , e poi si stempri collo zucchero , e gialli di uova , sciogliendo il tutto con il latte. Poi si passi per un setaccio da mezza pasta , e si facci cuocere , formando la Crema.

Alla Cannella. — Bisogna prendere una quantità di moltissimi stecchi di ottima cannella , e metterli aminollo nel latte , e sopra le braci , dimenandolo sempre , acciò possa estrarre il seuo. Poi , freddato , si unirà collo zucchero , gialli di uova , e fior di riso , si passerà per setaccio , e si farà cuocere ; prima di versar la Crema nel piatto , vi si aggiufugano quattro gocce di olio di cannella.

Amaricante. — Quattr'onze di mandorle amare , si bianchiscono , si pestino ben bene , e si dislatano con il latte , che si è preparato per la Crema ; dopo si passa per setaccio , e si unisca collo zucchero , fiore , e sei chiare di uova montate , mettendola a cuocere al solito.

Alle Pesche. — Le pesche ben mature , e nette dalla corteccia , si tagliano a fette ; e si fan cuocere con zucchero chiarificato. Dopo si disfanno , e si uniscono con lo zucchero solito , gialli di uova , e latte , stemperando ogni cosa. Si passa per un setaccio largo , e si fa cuocere , formandone la Crema , che si servirà fredda.

Di Caffè. — Si prendano quattr'onze di caffè brustolato , e macinato , e si metta col latte , in un vase sopra le braci , e si dimeni ben bene fintanto che estrae il gusto ; dopo si passi per setaccio , e freddo si unisca collo zucchero , gialli di uova , fuor di riso , e latte , e si formerà la Crema. Cotta si servirà fredda.

Di Pistacchi. — Once sei di pistacchi bianchiti , e netti dalla pelle , si pestano con once sei di cedro candito , ed il tutto ben mescolato collo zucchero , gialli di uova , e fiore , si stempererà col latte , si passerà per setaccio , e si metterà a cuocere per formarne la Crema.

Alla Neve. — Si montano sei chiare di uova , per due carafe di latte , e montate che saranno , si mescolino collo zucchero , fiore , e latte. Si metta a cuocere con corteccia di limone verde , e stecchi di cannella ; e quando sarà cotta , (tolta la corteccia e cannella) si verserà nel piatto , e sarà fatta la Crema.

Bruciata. — Mescolata la dose dello zucchero , col fior di riso , e gialli di uova , si scioglierà con il latte , si passerà per setaccio , e si metterà a cuocere. Quando la Crema sarà addensata , bisognn aggiungerci delle mandorle all' amberlina tritolate , e cedro candito trito , e due gocce di olio di cannella. Si verserà nel piatto , e prima di servirla , si coprirà

di zucchero in polvere, e con pala infocata, se le fa prendere un colore bruciato.

Alli Spinaci. — Bianchiti li spinaci in quantità, si pestano con un pezzo di cedro candito, e pesti si mescolano collo zucchero, gialli di uova, e fiore, stemperando tutto col latte. Dopo si passerà per setaccio, e si farà cuocere, e fredda si servirà la Crema.

Di Fragole. — Si stemprano libre tre di fragole collo zucchero, li gialli di uova, fiore, e latte e si passano per setaccio. Si metterà a cuocere la Crema, la quale si servirà fredda, con fragole giulebbate intorno.

Alla Sposa. — Formata, che sarà la Crema collo zucchero, gialli di uova, fiore, e latte, condita di cortecce di portogallo trite, si potrà abbellire a capriccio, pennellandola con zucchero cotto a perla, e tinto di varj colori, cioè di cioccolata, bietola, zafferano, lacca, ed altro a piacere.

Alla Costantinopolitana. — Peste sei once di pignoli, e stemperati col latte, si mescolano con panna di esso, gialli di uova, zucchero, polvere di biscotti di Savoja, pistecchi tritolati, ed acqua di cannella. Si farà cuocere, e si servirà fredda con crosta di zucchero, fatta con la pala infocata.

Al Torrone. — Si pestino mandorle brustolate con stecchi di cannella, cedro, candito, e coriandri, e tutto ben pesto si mescoli con li gialli di uova, latte, e zucchero in giulebbe; e passato questo composto per setaccio, si farà cuocere, ed addensato, si servirà la Crema.

Al Rosoli. — Si facci, come sopra, la Crema di cannella, ma quando sta per addensarsi, e stringersi, ci si aggiunga una giusta dose di Rosoli di cannella; si termini di addensare, e si versi nel piatto.

Di Anasi. — Peste due once di anasi, si mescolino collo zucchero, gialli di uova, e fior di riso, e si stemprino col latte, passando tutto per setaccio. Si farà cuocere, e si servirà la Crema con anasi confettati intorno.

Al bianco mangiare. — Il Bianco mangiare si può fare in tutte quelle maniere, che si son dette delle Creme, e non altro, che dev'essere una materia più soda, e perciò bisogna regolarsi, chè per due carafe di latte vi abbisogna una libra di zucchero in giulebbe ben denso; sei once di fior di riso, e otto gialli di uova, condendolo sempre con portogallo, e cedro frito, acqua di cannella, o di fiori di aranci. Questo, per esser solo, si può mettere dentro varie forme, per solo abbellimento.

Creme varie. — Bisogna sapere che di ogni fiore, e frutto si possono fare delle Creme, regolandosi sempre siccome si è detto. Con le marmellate ancor si fanno Creme; basta che sieno ben stemprate col latte, ed ancor condite collo zucchero, e gialli di uova ec.

Da Macro. — In giorno di magro si possono far Creme con latte di mandorle, pignoli, o pistacchi, zucchero, e fior di riso in più quantità,

e senza gialli di uova, condendole con acqua di cannella, cedro candito, ed altre cose a piacere, siccome si è detto delle altre Creme.

Latte Rappreso. — Il latte di Vacca, o di pecora, o capra posto in un vase con un pezzetto di quaglio, disfatto anche con latte, si girerà per poco con mestola di legno su le braci, e si lascerà stare; poichè da se si rappiglierà; per poi servirlo con zucchero, e odore a piacere.

C A P I T O L O III.

Delli Budin.

L'Esatta composizione delli Budin non si può positivamente descrivere, poichè dipende dal gusto vario, e dall'abilità del Cuoco, il quale si potrà regolare secondo i varj ingredienti, che adoprerà.

Semplice. — Si prenda buona quantità di latte, e panna di esso, e si mescoli con gialli di uova, e chiare, zucchero pane, grattato in polvere, butirro, cannella, e vainiglia. Si racchiuda questo composto in un tovagliolo unto di butirro, e polverato di fiore di riso, e si metta a cuocere in una marmitta con acqua bollente, condita di sale, e stecchi di cannella. Cotto, se ne toglierà il tovagliolo, e si servirà con Crema gialla, o con Coli di gialli di uova.

Al sangue. — Si mett' a cuocere fior di farina di castagne, con latte, in modo tale, che formi una tenera polenta. Poi si facci freddare, e fredda si sminuzzi con grasso di Vitello trito, gialli di uova, butirro, o zucchero, e si condisci con cannella, noce moscata, e cortecce di aranci candite trite. Ciò fatto si mescoli con panna di latte, e sangue di Porco, o di Agnello, e se n'empino le budella di Porco, in maniera che cuocendole non crepino. Si faranno bollire in acqua con foglie di alloro, e sale, ed in essa si faranno freddare. Dovendole servire, si riscalderanno, o su la graticola, o nel forno.

Gustoso. — S' impasti pane grattato, con poco fior di riso, zucchero, gialli di uova con qualche chiara, panna di latte, e latte, si condisci con un pezzo di butirro, ed una corteccia di cedrato verde. Si facci cuocere in una cassarola, come una Crema, a fuoco leggiero, e quando sarà addensato, vi si metteranno pistacchi a filetti, e cedro candito trito, e cavatenè dopo la corteccia di cedrato, si metterà in altra cassarola unta di butirro, e polverata di pane grattato. Si farà cuocere al forno, e fatta la crosta, si servirà.

Alla Francese. — Si tagli della mollica di pane a dadi, e si metti in un vase con latte, uova sbattute, grasso di Vitello trito, dattili sminuzzati, pistacchi a filetti, cedro candito, zibibo, cannella, noce moscata, e zucchero. Ciò fatto si metti in una cassarola, unta di butirro, e

polverata di pane, facendo cuocere al forno il Budin, e cotto si servirà caldo.

Verde. — Grattato il pane, si unisca con poco fior di riso, e zucchero, e si bagni col latte, gialli di uova, con qualche chiara, e sugo di bietola, si condisca con cedro rapato, con pistacchi triti, con polvere di cannella, e con butirro. Poi si faccia addensare adagiatamente sopra al fuoco, con foglie di spinaci bianchiti, triti, e pesti, e denso che sarà si metta in una cassarola, unta di butirro, e polverata di pane grattato. Si faccia assodare al forno, e quando ciò si sarà ottenuto, ed avrà fatta pur la crosta intorno, si servirà.

Misto. — Si pestino, mandorle all'amberlina, con coriandri, cannella, e cortecce di aranci candite, e peste; si mescolano nel latte, e si passi per setaccio. Vi si metta della mollica di pane tagliata a dadi, poco fior di riso, uova sbattute, zucchero, passerina, pignoli triti, e grasso di Vitello. Tutto mescolato, si metta in una cassarola, unta di butirro, e foderata di carta, facendolo cuocere al forno. Cotto questo Budin, si servirà nasprato di cannella.

Budin alla Moda. — Si prendano mandorle bianchite, e si pestano ben bene con fiori di aranci canditi. Poi si uniscono con gialli di uova, e qualche chiara, panna di latte, e latte, grasso di Vitello trito, zucchero, pane di Spagna in polvere, parnegiano grattato, cannella, e noce moscata per condirlo. Mescolato tutto, si farà cuocere al forno in una cassarola unta di butirro, e foderata di rete di Porco, e cotto si servirà caldo il Budin.

All' Imperiale. — I petti di Capponi arrostiti, e ben trituriati, e pesti con pistacchi, si mescolano con gialli di uova, panna di latte, grasso di Vitello trito, poco zucchero, e spezie, e si riempino le budella di Agnello, a quella lunghezza che piacerà, ma in maniera, che nel cuocere non crepino, onde devono rimanere un pò vuote. Si faran cuocere nella tortiera con butirro, e si servino calde.

Al Sangue di Porco. — Si mescoli il sangue di Porco con panna di latte, grasso, e cervella di Porco trite, cedro, ed aranci canditi triti, cioccolata rapata, spezie, e poco zucchero. Mescolato tutto, se n'empiono le budella del Porco, in maniera che non crepino nel cuocerle, entro di una marmitta con acqua fredda, condendola di foglie di alloro, sale, e cannella in stecchi. Cotti si faranno in essa freddare; e quando si hanno da servire, si faran riscaldare sopra la graticola, con carta sotto unta di grasso.

Di fegati di Capponi. — Si pestano i fegati di Capponi con grasso di Vitello, loro petti, e cedro candito, e si condiscono di gialli di uova, panna di latte, e latte. Con questo composto s'empiono le budella di Agnel-

lo in maniera che cuocendole non crepino. Si faran cuocere in cassarola con grasso, e spezie; e si serviranno caldi.

Buden all' Oritana. — Indurito, che sarà il sangue di Agnelli, si taglierà in pezzi per farne uscire la parte acquosa, la quale si unirà con altra quarta parte di acqua comune, ed altrettanta quantità di latte, e panna di esso. Si condirà di butirro, e di acqua di cannella. Mescolato tutto, se n'empino le budella delli stessi Agnelli, (lasciandole però un po vuote) e con acqua fredda, entro di una cassarola, si metteranno a cuocere, condite di sale, e di qualche foglia di alloro. Siccome l'acqua si va riscaldando così bisogna rimuoverle, e quando avrà dato un bollo, si leverà la cassarola dal fuoco; e per togliere all'acqua il soverchio caldo, e a far rimanere li Budin teneri, ei si butta dell'acqua fresca, ed indi in questa guisa si serviranno.

All' Inglese. — Si prenda quantità di panna di latte, ed altrettanto latte, e si sbatta bene con uova intiere, dopo vi si aggiunga zucchero fino, passerina, portogallo candito trito; dattili sminuzzati, e polvere di cannella, si farà cuocere in una cassarola come una Crema, e quando sarà assodato, si verserà nel piatto, e si farà freddare. Freddato si polverizzerà di zucchero, e si farà riscaldare al forno, facendoli fare una bella crosta.

Alla Spagnola. — Si prenda della panna di latte, e si mischia con gialli di uova, zucchero, poco latte, un senso di muschio, e poco fior di riso. Si metta a cuocere in cassarola ad uso di Crema, ed addensato si verserà nel piatto, con fette di pano di Spagna sotto; si farà freddare e quando s'avrà da servire, si polvererà di zucchero, e se le farà una crosta con la pala infocata.

Alla Corrodina. — Si prenda una quantità di panna di latte, e si monta con le bacchette in una densa spuma; dopo si farà riposare per deporre la parte sierosa, la quale si caverà. Si prendano de' gialli di uova, si dimenino con zucchero, cannella, e vainiglia in polvere, e si uniscano con la panna montata, aggiungendoci del portogallo; e pistacchi triti. Si verserà tutto in un piatto con sotto fette di pane di Spagna, e se li darà una leggiera cottura al forno, polverato di zucchero, e caldo si servirà.

Alla Veneziana. — Due petti di Cappone arrostiti, si pestano con mandorle brustolate, e cedro candito; e tutto ben fino pesto, si stempra con latte; dopo si passerà per setaccio, e s'incorporerà con zucchero in giulebbe, e gialli di uova, facendolo addensare a lento fuoco, con dimenarlo bene, e subito servirlo.

Buden di paste fine. — Si faccian cuocere le paste fine con ottimo gustoso brodo; e cotte si lascian freddare. Freddate si condiscono di zucchero, di cedro candito trito, e di cioccolata rapata; e mescolato tutto

si legherà con gialli, e chiare di uova montate. Si metterà dopo in cassarola, unta prima di grasso, e polverata di mollicata di pane, e si farà cuocere; e fatta la sua crosta si servirà.

Buden di riso. — Quella quantità di riso, che si vuole, si fa cuocere nel latte. Cotto, e freddato, si condisce con denso giulebbe, un pezzo di butirro, panna di latte, gialli di uova, e loro chiare montate. Ciò fatto si verserà in cassarola unta, e mollicata, e si farà cuocere.

Buden di frutta. — Le percoca ben mature, le pera, ed il popone si fan cuocere con grasso, e cotti, e disfatti, si uniscono con cedro candito, e pistacchi triti. Tutto ben mescolato, si unisce con pan di Spagna in polvere, si condisce di cannella, e di quantità di panna di latte, e gialli di uova, e con i bianchi montati si legherà. Si disporrà in cassarola unta di grasso, e polverata di pane, e si farà cuocere.

T R A T T A T O X.

Delli Timpalli, e delli Sortù.

Le vivande, delle quali se ne fa al presente il Trattato, sono al par de' Pasticci, cioè, di varj ingredienti composte. Che che ne dice la fisica scuola di s'fatte vivande composte, io non lo so; so però, che a tutti piacciono, e nelle mense le desiderano; che perciò se nè esposta la maniera di farle; tanto più, che tendendo io al fine di soddisfare al gusto vario degli uomini. La mensa dev' esser sempre coverta, non solo da vivande semplici, ma da composte ancora. E s'è vero, che quel che piace giova, son sicuro della riuscita, e dell'esito felice. Ecco dunque la maniera di farle.

C A P I T O L O I.

Delli Timpalli.

Timpallo di maccheroni al sugo. — **L**a pasta per i Timpalli è la sfogliata, o la mezza frolla, ma senza zucchero. I Maccheroni rotti alla lunghezza di un mezzo dito, cotti in brodo, e poi fatti freddare fuor del brodo, si condiscono con denso, e grasso sugo di carne di Manzo, e di Porco, e si dispongono nella cassa di pasta entro di una proporzionata cassarola, ma bene incaciati, e tramezzati di un ragù di saleicce, di aninelle, e di presciutto tagliato a filetti. Si coprirà, dopo, con la pasta, e si farà cuocere, il già formato Timpallo, e caldo si servirà.

Di maccheroni ripieni. — I Maccheroni grossi, tagliati alla lunghezza di un mezzo dito, si fanno per poco bollire nel brodo, e freddati, si riempino con farsa di carne di Vitello, passata, e pesta con grasso di esso, parmegiano, e gialli di uova; e così pieni si faranno finir di cuocere in un buon sugo di carne, condito di presciutto, e cervellato. Poi freddati, ed accomodati nella cassa di pasta, con l'istesso sugo, e tramezzati con parmegiano grattato, e coperti con pasta, si farà cuocere il Timpallo, e si servirà.

Di Gnocchi alla Panna. — Si faccia cuocere fior di farina con latte, in maniera che divenga una soda pasta, la quale si verserà su di un tavoliere, e si farà freddare. Freddata si maneggi, e si condiscia di gialli di uova, ed indi se ne formino gnocchi alla lunghezza di un mezzo dito, quali, incavati, con arte, si riempino con farsa di petti di Capponi condita di parmegiano, gialli di uova, e panna di latte, e si facciano per poco bollire in brodo. Dopo si accomoderanno nella pasta con parmegiano, butirro, panna di latte, e fette di tartufi, si copriranno, e si farà il Timpallo cuocere.

Di Lagane al Presciutto. — Cotte le Lagane in brodo, raffreddate, e condite con parmegiano grattato, grasso di Vitello trito, ed un denso Coli di Vitello, e presciutto, si accomoderanno in una cassarola, prima unta di butirro, e con una veste da dentro di larghe, e lunghe fette di presciutto, ben congiunte, ed unite con uova sbattute; fra queste accomodate, le già condite lagane, si coprirà il Timpallo con pasta di provature unta di uova, e si farà cuocere.

Di Ravaggiuoli vestiti. — Si unisca ricotta di Vacca con parmegiano grattato, poco butirro, gialli di uova, e qualche chiara, bietola bianchita, e tritolata, e si mescoli tutto, condito di polvere di cannella, sale, e pepe. Poi facciasi una sfoglia di pasta, tagliati in pezzetti, quali ripieni della composizione suddetta, e cotti in brodo, si accomoderanno nella pasta, con cacio, butirro, e panna di latte; e così si formerà il Timpallo, e si farà cuocere.

Di gnocchi alla Dama. — Pesti gialli di uova dure, parmegiano grattato, e petti di Cappone, vi si aggiunga panna di latte, e uova sbattute, e condito di spezie, si ridurrà in Gnocchi, alla lunghezza di un mezzo dito, quali infarinati, e cotti in brodo si accomoderanno nel piatto con parmegiano, butirro, e panna di latte; e coperti con pasta di provature, se le farà prendere corpo, e colore al forno.

Alla Dama. — Cotto il riso nel latte; e freddato, se ne formano gnocchi, quali involti nelle uova sbattute, e fritti, si mettono, dopo, nella cassa di pasta incaciati di parmegiano, e conditi da un denso Coli di Vitello. Si metta al forno per assodarsi, e cuocersi, e si servirà il Timpallo.

Di Riso alli Tartufi. — Soffritto il Riso con butirro, e tartufi triti, si farà pian piano cuocere con denso brodo, condito di spezie; poi legato con gialli di uova, parmegiano, e butirro, si metterà nel piatto in forma di Timpallo, si coprirà di parmegiano grattato, e si metterà al forno, per farli far crosta.

Di maccheroni alla Pampadur. — Si faccian cuocere i Maccheroni nel brodo di Manzo; cotti, e freddati si condiscono con sugo di carne di Porco, petti di Capponi arrostiti, e tagliati a filetti, presciutto trito, e cacio grattato; così si accomoderanno nel piatto, e si copriranno con una salsa di gialli di uova, parmegiano, butirro, e panna di latte; ed assodata la salsa al forno, si servirà il Timpallo.

Di Riso in Cagnone. — Soffritto il Riso con butirro, si unirà con un ragù di animelle, presciutto, tartufi, funghi, midolla di Manzo, e carne di Vitello tritolata, e si farà cuocere con sugo di carne; cotto, e freddato, si metterà nella pasta con parmegiano grattato, ed un Coli di Vitello. Cotta la pasta al forno, si servirà.

Alla Pitagorica. — Bianchiti li Spinaci in brodo, tritulati, e pesti con ricotta, parmegiano, poco pane grattato, e grasso di Vitello, si legherà tutto, condito di aromi, con gialli di uova, e poi se ne formeranno varj bocconi, che infarinati, e bolliti per poco in brodo, si metteranno, con parmegiano, e butirro dentro la pasta, la quale cotta, che sarà si servirà il Timpallo.

Di maccheroni alla Nobile. — Data mezza cottura ai Maccheroni nel brodo, e poi passati con butirro, grasso di Vitello, presciutto, tartufi, e prugnoli, tutto trito, si faranno finir di cuocere con latte di Vacca, e cotti si legheranno con panna di esso latte, nel quale si faranno freddare. Così si metteranno tra la pasta di provature, peste e legate con uova, la quale, fatta che avrà crosta al forno, si servirà il Timpallo.

Alla Regina. — Si grattuggi il pane, e poi seccato al forno, e ridotto in polvere, s'impasti con butirro, uova, latte, e polvere di cannella, e ben dimenato se ne formino Gnocchi, quali bolliti per poco nel brodo, si metteranno nella pasta con un Coli di Vitello, con parmegiano incaciati, e con fino presciutto trito tramezzati. E cotto al forno il Timpallo; si servirà.

Alla Corradina. — Si faccia cuocere nel latte la farina di Riso, e ridotta come una polenta, e fredda, si unisca con carne di Vitello arrostita, tartufi, e midolla di Manzo, tutto tritolato, e legato con gialli di uova, e parmegiano grattato; si dimeni, e se ne formano bocconi, quali cotto in brodo, si metteranno nella cassa di pasta con panna di latte, e butirro. E così si farà cuocere il Timpallo.

Di Puglian. — Tritolati i petti di Capponi, e pesti con riso, cotto in brodo, con midolla di Manzo, parmegiano, e grasso di Vitello, si

condirà, questo composto, di noce moscata, e di gialli di uova, e se ne formeranno piccoli bocconi, quali si faranno appena cuocere nel brodo di Manzo, e freddati poi, si metteranno nella cassa di pasta, con cacio grattato, ed un Coli di Vitello, e presciutto. Si farà cuocere il Timpallo, e si servirà.

Alla Milanese. — Si faccia cuocere nel brodo, condito di butirro, farina di grano d'India mescolata con poco parmegiano grattato. Si verserà dopo in una tortiera per farla freddare. Freddata, e tagliata a fettoline, si accomoderà nella cassa di pasta, tramezzata di parmegiano, butirro, e panna di latte, e cotta la pasta si servirà il timpallo.

C A P I T O L O II.

Delli Sortù.

Sortù di Riso all' Animelle. — Cotto il Riso con brodo, e poi freddato, si legherà con parmegiano grattato, gialli di uova, e qualche chiara, e se ne formerà una pasta, la quale tirata come una grossa sfoglia, entro di una cassarola unta di strutto, e polverata di pan grattato. Per ripieno di essa vi si metterà un ragù di animelle, condito di tartufi, prugnoli, ed erbe aromatiche; si coprirà con la suddetta pasta di Riso, e si farà cuocere al forno. Cotto si servirà caldo il Sortù.

Alla Moda. — Cotti i Tagliolini in latte con butirro, e freddati, si legheranno con uova, e parmegiano. Indi si disporranno in forma di cassa in una cassarola, entro la quale si metteranno lattaroli di Vitello, passati con butirro, e conditi con panna di latte, e tartufi. E coverti delli medesimi tagliolini, si farà cuocere il Sortù.

Alla Giardiniera. — Si copra al di dentro una cassarola, unta di butirro, con erbe, cioè sellari, carote, sparagi, pastinache, indivia, e lattughe, tutte tagliate per lutto, bianchite, e passate con butirro. Sopra di quest'erbe si metta una farsa di carne di Vitello, e dentro di essa un ragù di animelle, condito di erbe aromatiche; si coprirà della stessa farsa, si farà cuocere al forno, e si servirà.

All' Oritano. — Cotto il pan grattato nel brodo, e reso come pasta, si farà freddare, e si legherà con parmegiano, e gialli di uova; poi in questa pasta, tirata nel piatto unto di butirro, vi si mettono Piccioni cotti in brodo, e dissossati, passati con butirro, basilico, e spezie, e legati con panna di latte: si copriranno con la suddetta pasta, che dovrà assodarsi al forno, con crosta sopra di parmegiano.

All' Inglese. — Si faccia una pasta con ricotta di Vacca, mescolata con parmegiano, uova sbattute, presciutto trito, grasso di Vitello, tartufi, e di spezie condita. Di questa pasta se ne formeranno bocconi, quali in-

farinati , e fritti in strutto , si accomodano nel piatto , con parmegiano , burro , fette di provature , e tartufi . Si coprano con altre fette di provature , che dorate con uova ; si faranno colorire ed assodare al forno .

Al Pane da grasso. — Si grattuggi tutta all'intorno una grossa pagnotta , per levarne la prima superficie , e fattavi sopra una buca , se ne cavi la mollica . Si abbia un ragù di aninelle , segati di polli , tartufi , funghi , e frutta di mare , tutto passato con grasso , e condito di erbette . Ripiena la pagnotta di questo ragù , e coverta la buca con la crosta levata , si farà insuppate in latte di Vacca , condito di cannella : insuppata , si coprirà di burro liquefatto , e mescolato con gialli di uova , sopra del quale parmegiano grattato . Si metterà al forno sopra fette di lardo , ed assodata , si servirà calda .

Al Pane da magro. — Grattuggiata la pagnotta , come si è detto , si riempierà di un ragù di code di gambari , ed altre frutta di mare , condito di erbe , tartufi , e funghi . Poi si farà insuppate nel latte di mandorle , ed insuppata , si coprirà di mandorle all'amberlina peste , ed unite con cannella in polvere , e pane brustolato e polverizzato , e così si farà assodare al forno .

Le piccole Pagnottine , così ripiene , si possono servire anche dorate , e fritte .

Sortù alli Golosi. — Si cuocono i fini maccaroncini con brodo , si condiscono con grasso di Vitello , soffritto con Beccafichi , con ottimo formaggio , e gialli di uova , e si accomodano nel piatto , tramezzati dai suddetti Beccafichi . Tutto si coprirà con fette di provature , che arrosate , si metterà al forno , e si farà prender colore al Sortù .

Sortù di Tortelli. — Foderata una cassarola con pasta di provature , si riempirà con tortelli , fatti di farsa di petti di Tacchina , grasso di Vitello , e panna di latte , e cotti in brodo . Si tramezzeranno con presciutto trito , con fette di tartufi , e con burro , e panna di latte si condiranno . Si coprirà colla stessa pasta di provature , e si metterà a cuocere .

Sortù di Rape. — Le Rape si taglino a dadi , e si fan cuocere in un buon sugo di carne . Cotte si lascian freddare , e fredde poi si legano con parmegiano grattato , gialli di uova , e loro bianchi montati . Si condiscono anche con presciutto , e grasso di Vitello trito , e con spezie ; ed avendo una proporzionata cassarola , già ingrassata , e mollicata ; ci si mette il composto , e si fa cuocere .

Sortù da magro. — Si cuoce una proporzionata quantità di Riso in gustoso brodo di pesce , o in latte di mandorle , e cotto che sarà , e ben bene assodato , si disporrà a strati , dentro di una cassarola unta , e mollicata , tramezzato da filetti di pesce , e da frutta di mare , passati con olio , e condite di spezie , ed anche di giallo di ragosta , e di ricci , formandone di essi un Coli . Così si farà cuocere , e si servirà .

T R A T T A T O X I.

Delle Torte dolci, Paste Bigné, e Crostini.

Siccome l'occhio, per non annojarsi, cerca sempre nuovi oggetti, vaghe vedute, e brillanti interruzioni; così il palato, per allettarsi, e per soddisfarsi, brama esser titillato dalla imbandigione di gustose, di piacevoli, e di nuove vivande. Per ciò fare, è cosa ben fatta servire con le vivande di carne, di pesce, di latte, di uova ec. le Torte dolci, che di frutta, o di altra cosa vengono composte. Anche piacciono, e variano le paste Bigné; ossia in frittura; e con esse piace ancorà un tramezzo di tondini con Crostini. Sì dell' uno, che degli altri se ne fa un luogo e vario Trattato, affinché non potendo eseguire, e non piacendo l'una di esse cose, possa servirsi dell'altra, e così poter soddisfare ogni palato.

C A P I T O L O I.

Delle Torte.

Della Pasta. — La Pasta per coprire le Torte dolci è di due specie; sfogliata, e frollà. Della prima se n'è parlato al Trattato delle Torte, e Pasticci degli Animali. La seconda si fa con questa proporzione. Per ogni due libre di fior di farina v'ha bisogno una libra di zucchero, ed una di sugna, sei gialli di uova, con una chiara, qualche senso di mandorle amare, cedrato, o cannella, ed anche poche gocce di acqua. Non bisogna troppo dimenarla, per non farle acquistar tenacità, e per non riscaldarla, che l'è di nocimento.

Torta alla Nobile. — Le Mandorle bianchite, e peste con cortecce di portogallo candito, cedro, cannella, e vainiglia, si legano con gialli di uova, giulebbe, e panna di latte, e si mette tutto tra la pasta sfogliata, la quale arrollata con uova; si farà cuocere, e si servirà la Torta con zucchero sopra.

Di Butirro. — Sbattute le chiare di uova, e ben montate, si mescolino con i loro gialli, zucchero, cortecce di cedro, e di limone candito, e di limon verde, cannella, ed una giusta quantità di butirro liquefatto; poi si metterà questo composto nella cassa di pasta, senza coprirlo, ma ben polverato di zucchero, e così si farà cuocere.

Alla Dama. — Le Mandorle bianchite, si pestano con gialli di uova duri, e pistacchi, indi si uniscono con cortecce di portogallo trite, fiori

di cedro canditi, zucchero, cannella, gialli di uova crudi, e chiare montate; si mette tutto tra la pasta sfogliata, o frolla, si farà cuocere, e si servirà con zucchero in polvere.

Al Tornagusto. — Si faccia bollire sugo di agresta, o di limone con zucchero chiarificato, e ben ristretto, e freddato, si mescoli con gialli di uova crudi, cedro candito, pistacchi, cannella, e vainiglia; si metta tutto nella pasta, ma senza coprirlo con altra pasta, si faccia cuocere con solo zucchero polverizzato sopra.

Di Melarosa. — Cotte le Mela rosa nel giulebbe, poi peste con pinocchi, e legate con giulebbe denso, e gialli di uova, si metterà, ben mescolato il composto, tra la pasta frolla; e cotta la Torta si servirà con naspro di Cannella.

Di Fragole alla semplice. — Le Fragole, mescolate con un giulebbe denso, si condiranno di limon verde candito e tritolato, e con polvere di cannella. Poi si metteranno nella pasta frolla; e coverte della medesima, lavorata a graticola, si farà cuocere la Torta, e si servirà guarnita di fragole alla caramella.

Alla Panna. — Nella panna di latte, mescolata con gialli di uova crudi, si metteranno le Fragole condite di zucchero, cannella, cedro candito, fiori di aranci canditi, ed un senso di noce moscata. Si metterà tutto tra la pasta sfogliata con sotto fette di pane di spagna; si farà cuocere la Torta, e con zucchero si servirà.

D' Agresta. — Gli acini di Agresta, cavatene i grani, cotti nello zucchero chiarificato, e freddati si mescoleranno con cedronata pesta, cannella in polvere, e pinocchi triti, e si metteranno tra la pasta frolla; e cotta la Torta si servirà con naspro di limone sopra.

Alla Bolognese. — Si mescolino Ricotta, parmegiano grattato, butirro, gialli di uova crudi, e qualche chiara, zucchero, cedro candito trito, e foglie di bietole bianchite, e tritulate, e si mettono tra la pasta sfogliata, per formarne la Torta.

Di midolla di Manzo. — Le Midolla di Manzo tritolate con cedro candito, e pistacchi, e legate con gialli di uova, e condite di acqua di fiori di aranci, e di polvere di canicella, si mettono tra la pasta frolla, per formarne la Torta, che si farà cuocere, e si servirà nasprata di cannella.

Di Pesce. — Fettate le Pesche, e cotte nel giulebbe, o pure nel vino e zucchero, freddate, si metteranno tra la pasta frolla con pistacchi, e senso di noce moscata: cotta la Torta, si nasprerà con chiara di uova, e zucchero.

Alla Palermitana. — Pesta la ricotta di Vacca, poi bagnata con acqua di fior di aranci, passata per setaccio, e condita di zucchero, aranci, zucca, e cedro canditi, marmellata di fior di boragine, e pistacchi a fi-

letti, si metterà nella cassa di pasta, tutto mescolato, e senza coprirla di altra pasta, ma polverata di zucchero sopra, si farà cuocere, e si servirà lavorata di aranci, cedro, zucca, e pistacchi canditi.

Di Sparagi. — Si bianchiscono li Sparagi con acqua e sale, poi freddati, asciugati, e tritulati, si passano con butirro, e conditi di ricotta, gialli di uova, parmegiano grattato, cedro, zucchero, e cannella, si metterà tutto, ben mescolato, tra la pasta sfogliata; e cotta la Torta si servirà calda con zucchero.

Alla Reale. — I Petti di Capponi arrostiti, pesti con midolla di Manzo, pistacchi, aranci, cedro candito, e zucchero, si uniranno con gialli di uova, e panna di latte, e condito tutto di cannella, si metterà tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà con zucchero.

Di Cotogna. — Cotte le Cotogna al forno, si pestino con mandorle brustolate, zucchero, limone verde candito, e condite di noce moscata, si metterà nella pasta, si farà cuocere, e si servirà guarnita di gelo di sugo di Cotogna, e diavolini sopra.

Alla Regina. — Nello zucchero chiarificato, densato, e freddato si metteranno dei gialli di uova crudi (regolandosi per ogni libra di zucchero dieci gialli di uova) ed un senso di cedrato, e si faccia tutto di nuovo addensare al fuoco come marmellata, e passato per setaccio si mescolerà con cedro candito trito; indi si verserà su di una sfoglia di pasta già cotta. Si coprirà il composto con pasta di merenghe, e si farà assodare al forno.

D' Amarene. — Le Amarene, cotte in giulebbe, si mescolino con limon verde, aranci, e fior di cedro, tutto candito, e tritolato, e si condiscino di sugo di limone; Si mettono fra la pasta frolla, formandone la Torta, che cotta, si servirà nasprata di cannella.

Alla Turca. — Bianchiti in brodo li fegati di Polli, e pesti con provature, cedro candito, pistacchi, pinocchi, zucchero, butirro, gialli di uova, e panna di latte; e condito tutto di vainiglia, si forma la Torta con pasta sfogliata, e si serve calda con zucchero sopra.

Di Pera moscadelle. — Cotte nello zucchero chiarificato le Pera moscadelle, e freddate si uniscano con zucca, e limoni verdi canditi, e tritolati, ed un poco di muschio sciolto in giulebbe; si mettano nella pasta frolla a cuocere; e si serve la Torta coverta di pasta di merenghe.

Di Aranci di Portogallo. — Bianchiti gli aranci di Portogallo in acqua, e poi purificati in acqua fresca. Indi cotti nello zucchero chiarificato, si tritulano, si condiscono con cannella in polvere, e pistacchi pesti, si mettono sopra di una sfoglia di pasta, prima cotta, e si serve la Torta con Crema di Pistacchi sopra.

Di Carcioffi. — Tagliat' i Carcioffi a fette, e bianchiti in acqua con sale e sugo di limone, si passano con butirro, e spezie; poi si legano

con crema di gialli di uova, latte, parmegiano, e con butirro: così si metteranno tra la pasta sfogliata, e cotta che sarà la Torta, si servirà calda.

Di Pistacchi. — Bianchiti i Pistacchi, e pesti con limoni verdi canditi, cedro, e zucchero, si condiscono di gialli di uova, e qualche chiara montata, cannella, e panna di latte; e così se ne forma la Torta, mettendo tutto tra la pasta frolla, la quale cotta si servirà.

Di Tartufi. — Netti i Tartufi, e tagliati a fette, si legano con gialli di uova, parmegiano grattato, e butirro, si condiscono con della noce moscata, si mettono tra la pasta sfogliata, e se ne formerà la Torta, la quale si servirà calda.

Di Canditi varj. — Si prendano amarene, cedro, portogallo, limon verde, pinocchi, pistacchi, fior di cedro, marmellata di fior di boragine; tutto tritolato, si condisca con acqua di fior di aranci, e cannella, e si metta tra la pasta frolla. Cotta che sarà la Torta, si servirà lavorata di pasta di uova faldicchiere.

Di Spinaci. — Bianchite le foglie di Spinaci, si tritolano, e si pestano con marmellata di cedro, pinocchi, e pistacchi, e si uniscono con crema di latte, gialli di uova, e zucchero, conditi di noce moscata. Si metterà tutto nella pasta sfogliata, e si farà cuocere per servirsi calda.

Di Gialli d' uova. — Indurite le uova nell' acqua se ne cavino i gialli, e si pestano con cortecce di portogallo candito, parmegiano, e mandorle bianchite. Pesti si condiscono con panna di latte, gialli di uova crude, e qualche chiara montata, zucchero in giulebbe, e cannella. Si metta tutto mescolato nella cassa di pasta, coprendo la Torta di zucchero, e così si farà cuocere.

Di Piselli. — Bianchiti, e pesti i piselli, poi passati per setaccio, ed uniti con gialli di uova, zucchero in giulebbe, panna di latte, cedro candito trito, grasso di Vitello trito, e cannella, se ne formerà la Torta con pasta sfogliata, che cotta si servirà calda.

Di Prugne. — Nette le Prugne dalla pelle ed ossa, si fan cuocere in giulebbe con vino moscato, e cotte si condiscono con polvere di mostacciolo, cannella, ed un senso di muschio. Mescolato tutto, si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere.

D' Acetosa. — Tritolate le foglie di Acetosa, si faran cuocere con giulebbe; cotte, e freddate, si uniscono con panna di latte, gialli di uova, cannella, limon verde candito, e tritolato, e polvere di pane di spagua. Si metterà tutto tra la pasta sfogliata, e cotta la Torta si servirà.

Di Frumento. — Ammollito bene il Frumento in acqua, cotto in brodo, e freddato, si mescolerà con panna di latte, gialli di uova, giulebbe, cedro pesto, e sciolto con acqua di fiori d' aranci, con senso di am-

bra ed acqua di cannella; si metterà nella cassa di pasta, la quale si coprirà con altra pasta a strisce, e si farà cuocere.

Di Popone. — Un popone, ben gustoso, si tagli a dadi, si passi con butirro e si condischi con noce moscata; dopò s'incorpori con gialli di uova, zucchero, marmellata di cedro, ed acqua di cannella, e così si metterà tra la pasta sfogliata, e si farà cuocere.

Di Bianco mangiare. — Fatto il Bianco mangiare, siccome altrove si è detto, si taglierà a fette, e si accomoderà sopra pasta sfogliata, tramezzato di cedro candito tritolato, si bagnerà di acqua di cannella, e si coprirà con altra pasta sfogliata; formata la Torta si farà cuocere, e si servirà.

Alla Giustiniana. — I Limoni verdi canditi, e fettati, si uniscono con marmellata di cedro, e crema di pistacchi, e si condiscono di acqua di cannella; mescolato tutto, si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere. Cotta la Torta, si servirà con naspro di limone, ed ornata di fiori di aranci canditi.

Di Riso. — Cotto il Riso con latte e butirro, e freddato, si mescolerà con panna di latte, e giulebbe di cannella, gialli di uova, e cedro tritolato, e si metterà tra la pasta sfogliata. Si farà cuocere la Torta, e si servirà.

Alla Tartara. — Con la panna di latte, si uniscono gialli di uova, pane di spagna in polvere, cioccolata grattata, e vainiglia, e mescolato tutto, si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere. Cotta la Torta, si servirà nasprata di cioccolata.

Di Ceci. — Cotti i Ceci nel brodo, si pestino, e passati per setaccio, si uniscono con ricotta, gialli di uova, zucchero, portogallo candito trito e cannella. Mescolato tutto, si metterà tra lo sfoglio; e formata la Torta, si farà cuocere.

Di Provature. — Le Provature fresche, pestate con grasso di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito, e poco zucchero, si legheranno con gialli di uova, ed acqua di cannella, e si metteranno a cuocere tra la pasta sfogliata; e cotta la Torta, si servirà calda.

Alla Milanese. — Con sangue di Polli, o di Capretto, si mescolino panna di latte, e se ne formi sopr' al fuoco una densa crema; la quale fredda vi si aggiungerà del cedro candito trito, e si metterà nella cassa di pasta, che si farà cuocere, polverata di zucchero.

Alla Napoletana. — Fettate le Provature, ed unite con ricotta, provola grattata, presciutto in fette, salicce fettate, uova sbattute, pepe, e cannella, si metterà tutto, ben mescolato, tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà calda la Torta.

Alla Senese. — Si pestino mandorle con pinocchi, pistacchi, cedro candito, e zucchero; poi si unischino con una crema di latte alla vaini-

glia, e si metta, mescolato tutto, tra la pasta frolla, che si farà cuocere formata la Torta, e si servirà guarnita di confettura.

Si sappia, che di tutte le frutta, fiori, e semi, si possono fare Torte, basta avvertire di darle un proporzionato, ed adattato condimento, siccome si è veduto in queste Torte descritte, ma anche si posso rettificare a piacere di chi mangia.

Con gli stessi descritti composti, delle già dette Torte, si può far anche della piccola pasticciaria.

CAPITOLO II.

Delle paste Bigné.

Bigné semplice. — Si faccia bollire nel brodo chiaro, ben sgrassato, una corteccia di limone, un stecco di cannella, ed un poco di sugna; presto che avrà gusto il brodo, togliendo la cannella ed il limone, vi si metterà il fior di farina, dimenandolo sempre, e quando sarà giunto alla cottura, che si distacca dalla cassarola, si metterà in una tortiera a freddare; poi si maneggerà ben bene, mettendoci da tanto in tanto un giallo di uovo, e qualche chiara. Fatta morbida questa pasta, si friggerà in bocconi, o pure passata per siringa: avvertendo di non far troppo riscaldare lo strutto, ed in ogni frittata accrescerci un poco di sugna fresca, e di dimenare la padella mentre friggesi. Fritta, si servirà polverata di zucchero.

Alla Dama. — Unite le Amarene giulebbate in due, o in tre, e disposte tra piccioli pezzetti di pasta mezza frolla, si fanno friggere in istrutto, e con zucchero sopra si servono.

Alla Maltese. — Cotto il fiore di farina di riso nel latte, e giunto alla cottura del bigné semplice, si farà freddare, e s'impasterà con gialli di uova, e con cortecce di cedro candito, limone verde rapato, e polvere di cannella; poi si facci friggere nello strutto, tutto in bocconcini, e fritti, si servono con zucchero.

Alla Corradina. — Peste le mandorle all'amberlina con cortecce di portogallo, e fior di aranci canditi, si uniranno con la pasta di bigné semplice, e di nuovo si pesterà tutto, e poi uniteci gialli di uova, e polvere di cannella, se ne formeranno bocconcini alla lunghezza di un mezzo dito, quali fritti in strutto, si servono con zucchero.

Alla Crema. — Fatta una densa crema con latte, fior di farina, e gialli di uova, condita di zucchero, si farà freddare in una tortiera, e fredda, si tagli a mostaccioletti, quali infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno e si serviranno con zucchero.

Al presciutto. — Mescolata la pasta del bigné semplice con presciut-

to, provature trite, e parmegiano, se ne formeranno bocconi, quali fritti nello strutto, si servono con zucchero, ma cotto alla caramella.

Al Pane. — Vuotate piccole pagnottine di pane, ed insuppate nel latte, si empino di Crema, e poi coverta la buca con la medesima cortecchia levata, parimente insuppata di latte, s'infarinino, si dorino, e mollicate si friggano: fritte, si servono con zucchero.

Alle Pesche. — Fettate le Pesche, e marinate con spirito di vino, zucchero, cortecchia di cedro verde rapata, cannella in polvere, ed acqua di fiori di aranci; si attuffano in una pastetta fatta con fior di farina, latte, ed uova e si friggono, e fritte, con zucchero, glassato sopra, si servono.

Di Aranci di Portogallo. — Rasa la cortecchia agli Aranci di portogallo, poi fettate, e bianchite in acqua, se le farà nell'acqua fredda deporre la loro asprezza. Indi involte in una pasta di farina, vino bianco, uova, sale, ed acqua di cannella, si fanno friggere, e glassate si servono.

Al Pane di Spagna. — Piccole fettoline di pane di Spagna, framezzate da una marmellata di cedro, ed involte in pasta, fatta con latte, uova, farina, e cannella in polvere, si friggeranno, e si serviranno con zucchero.

Al Riso. — Cotto il Riso nel brodo, e freddato, si unirà con gialli di uova, cannella, e pane di Spagna in polvere, e fatto tutto in bocconi, si friggeranno, infarinati prima, e dorati nell'uova, e polverati di zucchero si servono.

Agli Amanti. — Fatta una denza Crema con latte, gialli di uova, zucchero, e pan di Spagna in polvere, si farà freddare, e poi condita di oglio di cannella; si farà in bocconi, quali involti nel fior di farina, nell'uova, e nel pane grattato, si friggeranno, e si serviranno con zucchero sopra, cotto a caramella, e con diavolini.

Alla moda. — Piccoli pezzetti di ostia bianca, ripieni di marmellata di anarue, e ben chiusi d'intorno, bagnando l'estremità, si fanno friggere, e con zucchero si servono.

Alla Napoletana. — Si faccia cuocere il fior di farina nell'acqua, dove prima abbiano bollito foglie di alloro, cortecce di limone, cannella, e sale; quando sarà addensato, si farà freddare sopra di un tavoliere unto di olio, e poi ben maneggiato, se ne formeranno ciambelline, quali si friggeranno in olio, dimenandole, e pungendole con un stecco, acciò n'escia il midollo, e restino vuote e diafone; si servono condite di mele col saper di rosmarino, ed indi polverate di zucchero.

All'Innumerabile. — Shattute bene con un frullo le uova in un vase, e condite di sale, si verseranno nel fior di farina, col quale, ben maneggiato, se ne formerà una soda pasta, dalla quale, riposata per qualche tempo, se ne formeranno tanti maccaroncini, che tagliati in pic-

ciolissimi pezzi, come a pallini, ed infarinati per non farli attaccare, si friggeranno in strutto, e cotti si legheranno con mele purificato, e si serviranno con zucchero polverizzato.

Alla Contadina. — Facciasi una pasta con pane, e parmegiano grattato un poco di fior di farina, zucchero, cannella, e cortecce di portogallo trite, e si dimeni con uova; butirro, e poco latte. Indi se ne formino ciambelline, quali infarinate e fritte, si servono con zucchero.

Alla Romana. — Pesta una mollica di pane, bagnata nel latte, con ricotta di Vacca, si liga con gialli di uova, si condisca di zucchero, di cannella, e di pistacchi tritolati, e dopo se ne facciano bocconcini, quali, fritti, si servono con zucchero.

Bignè di Riso. — Cotto il Riso in latte, condito di butirro, parmegiano, cedro, candito trito, e gialli di uova, se ne formano bocconi alla lunghezza di un mezzo dito, involti in pasta, si friggono, e si servono con zucchero in giulebbe. Di riso si possono fare altri bignè senza pasta, siccome di altre pastette.

C A P I T O L O III.

Delli Crostini.

Crostini di Presciutto. — L' Ottimo gustoso presciutto, si taglia a fettoline sottili, e con butirro si faran sullriggere, condendole con spezie, e con foglie di menta trita. Si bagneranno, dopo, con aceto, e con zucchero in giulebbe si condiranno. In questo modo, tutto mescolato, si disporrà sopra crostini di pane, prima brustolati, o fritti.

Crostini di Cervellato. — Il Cervellato di porco, si passerà in una cassarola con grasso, e cotto se ne toglierà la pelle. Indi si tritura, e si lega con gialli di uova crudi, e parmegiano grattato, e dopo si dispone sopra crostini di pane fritto; e con fuoco sopra si farà il composto rap-pigliare.

Crostini alla Panna. — La panna di latte, ben densa, si unisce con gialli di uova, già induriti e pesti, un poco di butirro, tartufi triti, e condito tutto di pepe bianco, e di sale. Così si disporrà questo composto sopra li crostini di pane brustolato.

Crostini di Beccacce. — Le interiora delle Beccacce si piccano con delle fettoline di presciutto, e si condiscono con spezie, un senso di aglio, maggiorana trita, e foglia di alloro. Si bagnerà dopo con un denso sugo, e si metterà il composto (fior della foglia di alloro) sopra i crostini, con aggiungerci il sugo di un limone.

Crostini di Bottariche. — Si pesta quella quantità di Bottariche, che si vuole, con qualche pistacchio, pochi grani di semi di senape, ed un

pezzetto di pane brustolato, e bagnato con aceto. Pesto bene tutto, si condisce con pepe, con olio, e con sugo di limone. Il composto dovrà esser denso da poter reggere su li crostini di pane, i quali fritti che saranno, si terranno preparati per servirli.

Crostini di Acciughe. — Le Acciughe, o sian gli alici salate, si lavano con aceto, si puliscono dalla spina, e con la quarta parte di mandorle brustolate si pestano, ed anche con una mollica di pane brustolata, con un senso di aglio, e con delle foglie di timo. Si stempra il composto con olio e sugo di limone, e si condisce di pepe; ed indi si accomoda sopra i crostini brustolati.

Crostini di Uova. — Indurite le Uova, se ne tolgono li torli, e con la quarta parte di pignoli, e l'ottava parte di parmegiano grattato, si pestano ben fini. Indi vi si aggiugne un pezzo di butirro, dei gialli di uova crudi, in modo di render pastoso il composto, si condisce di sale, e pepe, e si dispone sopra li crostini fritti, a quali, per assodare il suddetto composto, se li dà un' aria di forno.

Crostini di Caviale. — Trito ben fino il Caviale, si condisce con olio, sugo di limone, e pepe, e come una farsa si stende sopra li crostini brustolati.

Crostini di Boragine. — Le foglie tenerè di boragine si trituran ben fine, e con un senso di cipollina trita, ed acciughe, si fan suffriggere; condite di fino petrosemolo, e di pepe. Indi si bagnauo con latte di pignoli, si condiscono anche con bottariche trite, e si servono sopra li crostini brustolati.

Crostini di gialli di ragosta. — Il giallo, e le uova di ragosta si mescolano ben bene, si condiscono di pepe, di sale, di olio, e di sugo di limone, e così, stemperato tutto, si mette sopra alli crostini fritti.

Crostini di Spinaci. — Bianchiti li spinaci si trituran ben fini, e con butirro si fan suffriggere, conditi di sale, pepe, e cerfoglio. Si legano dopo con panna di latte, e gialli di uova, e si dispongono a bocconcini sopra li crostini fritti.

Crostini di Butirro. — Il Butirro, disteso sopra delle fette di pane brustolato, si condisce di sale, e di pepe bianco, ben fino pesto, e si servono li Crostini.

Crostini di Capparini. — Li Capparini si trituran ben fini con parte di acciughe, un senso di aglio, e poco origano, e si condiscono di pepe, di olio, e di sugo di limone. Ciò fatto, si distende il composto sopra le fette di pane brustolato, e si servono i Crostini.

Crostini di Gambari. — Dalli Gambari, cotti in acqua, se ne tolgano le code, e dà esse il guscio; dopo si trituran, e si condiscono con olio, sugo di limone, sale, pepe, e targone con petrosemolo trito,

e si dispongono, a bocconi, sopra alli Crostini. Della stessa manier si possono fare della carne di Ragosta, della carne di capitonè, e pur dalla carne di Ranc.

TRATTATO XII.

Delle Croccanti, Gattò, ed altre Paste delicate.

Le mense de' Grandi, particolarmente quelle di aspettativa, non solo devono essere imbandite con le varie vivande manovrate per la soddisfazione del gusto, ma pur anche con quelle, che attirano l'ammirazione, e formano quell' assieme, che da noi col nome di bello si esprime. Sono queste appunto le Paste Croccanti, e li Gattò, che si vedono elevate ad elegante disegno, nobilmente decorate, e disposte. Li Gattò; e le Paste delicate soddisfano gli occhi, e la bocca, ma le Croccanti, in realtà, sono più per l'occhio, che per la bocca; ma l'occhio, più che la bocca, decide del bello, e del sontuoso delle mense, particolarmente nell'uomo di buon senso.

CAPITOLO I.

Delle Croccanti.

Croccante di mandorle. — Pulite le mandorle, nel peso di tre libbre, e peste ben fine, bagnandole nel pestarle, per non farle cavar l'olio, si faranno in una cassarola a fuoco lento incorporare con libbre due di zucchero fino ben polverato, e con qualche goccia di olio di cannella, per condirle, in maniera che divenghi una ben fina, e morbida pasta, quale freddata, e tirata ben sottile sopra di un vase di rame, unto di cera, o di olio, s'intaglierà con quel disegno, che si vuole; e così lentamente al forno si farà seccare; si servirà fredda, ornata di confettura, e sopra di una marmellata. Con questa medesima pasta si possono fare varj piccoli lavori da servirsi ne' toncini.

Alla Caramella. — Si chiarifichi lo zucchero, e giunto alla cottura di caramella, si faccia cadere, filando, sopra di una cassarola unta di olio, girando la mano nel farlo cadere; acciò faccia un lavoro traforato. Poi freddato questo zucchero, e riscaldata appena la cassarola, si distaccherà subito la Croccante, la quale si servirà con confettura sotto.

Pasta Condè. — Due libbre di fior di farina, con una di zucchero in polvere, s'impasti con dieci gialli di uova, e due chiare, e quattr'once

di butirro. Si maneggi ben bene, e bisogn' avvertire, che la pasta resti soda. Con questa pasta si formano tanti fini maccheroncini, co' quali si copre, a bel disegno, una cassarola, si farà cuocere a lento grado' di fuoco al forno, e cotta si toglie dalla cassarola, e con marinellata di frutta sotto si servirà.

Alla Dragante. — Si faccia una pasta metà fior di farina, e metà zucchetto fino in polvere, e con acqua di colla dragante s'impasti; e volendola colorire ci si metterà un poco di polvere di quel colore, che si vuole. Fatta questa pasta, si maneggi bene, o si pesti, e poi tirata ben sottile; s'intagli sopra la carta, e foglia di rame, in varj pezzi lavorati a piacere, quali cotti, ed uniti con caramella, o gomma arabica, per formarne quel che si vuole, si servirà la Croccante.

Al limone. — Si mescola metà zucchero fino in polvere, e metà di amido con chiare di uova, e sugo di limone, in maniera che s'abbia una pasta dura, quale sottilmente tirata sopra la carta, si lavorerà come si vuole; per formare varj croccantini.

Alli Fioriti. — Si faccia una pasta fluida con una libra di fior di farina, due onçe di zucchero, quattro gialli di uova, e due chiare, e con latte, ed in essa s'attuffi un ferro lavorato, a giglio, o in forma di rosa, riscaldato prima in una cassarola con sugna, entro la quale di nuovo si metterà attuffato nella pasta suddetta, quale cotta se ne caverà il ferro. Cotti questi fiori, si serviranno montati in piramide, attaccati con caramella; si serviranno polverati di zucchero, ed ornati di confettura.

Succastrao. — Fatta una liquida pasta con ott'onçe di fior di farina, tre chiare di uova, ed un rosso, e due onçe di zucchero, e tanto vino bianco quanto basta per renderla sciolta; e ben sbattuta, e condita di cannella in polvere, si faccia colare, a poco la volta, in una piccola cassarola sul fuoco, con strutto riscaldato, e per un piguolino col fondo tutto forato, girandolo mentre cola la pasta. Cotte, che saranno le Croccantini, se le darà qualche forma, poichè calde son flessibili, e si serviranno montate, con zucchero sopra.

Alla destrè. — Si faccia una pasta sfogliata, si tiri alla grossezza di un mezzo dito, e si tagli a fiorami, quali arrosati, e cotti al forno, si monteranno, uniti con la caramella, e nasprati si serviranno con confettini.

Alli Ciaroni di Mandorle. — Netta una libra di mandorle, ed asciugate, si pestano, bagnate con chiara di uova; fatta pasta, ed unita bene con due chiare di uova montate, si condisca con anasi, cannella, garofani in polvere, e noce moscata: Indi si tiri ben sottile sopra una foglia di rame, unta di cera, e fattoci un naspro con chiare di uova, zucchero, cannella e coriandri in polvere, si faccia cuocere lentamente al

forno. Cotta , e calda com'è , si taglierà a strisce , e se le darà una forma tortuosa. Si monteranno a piacere , e si serviranno.

Nastrata. — S' impasti una libra di fior di farina con due once di zucchero in polvere , e due di butirro , polvere di cannella , ed uova ; fatta questa pasta soda , e riposata , si tiri a fogli sottili , quali tagliati in forma di nastri , e fritti nello strutto , si servono montati , e polverati di zucchero .

CAPITOLO II.

Delli Gattò.

Gattò semplice. — Si sbattino bene , in un vase , dieci gialli di uova con mezza libra di zucchero fino in polvere , si uniscono con nove chiare di uova ben montate , ed indi con mezza libra di amido ; mescolato tutto , e condito con qualche odore , si faccia cuocere al forno , in una cassarola unta di butirro ; cotto si servirà nasprato di zucchero , e cannella.

Alla Moda. — Cotto il fior di farina di riso nel brodo , e fattene una soda pasta si pesti con polvere di cannella , e vainiglia , e poi s' impasti con gialli di uova. Indi se ne formino varj gnocchi alla lunghezza di un mezzo dito , i quali fritti in strutto , e giulebati con zucchero si dispongono entro di una cassarola , unta di olio , che freddati , ed assodati , si serve , il già formato Gattò , polverato di zucchero.

Sfogliato alla Crema. — Fatta la solita pasta sfogliata , e tagliata a quadretti , si farà cuocere al forno ; e poi aperto ogni quadretto , e ripieno di Crema , si serviranno , tutti attaccati l'uno sopra l'altro con caramella , in forma rotonda , e così fatto , si servirà il Gattò ornato di confettura.

Alla Savojarda. — Unita mezza libra di zucchero in polvere , con cinqu'onze di amido , e dodici gialli di uova , si condiranno con portogallo candito rapato , e con cannella in polvere ; indi con dieci chiare di uova montate ; mescolato tutto , si farà cuocere al forno , in una cassarola unta di butirro ; cotto il Gattò , si servirà con naspro fatto con chiara di uova , zucchero in polvere , e sugo di limone.

Alla Sposa. — Si tagli la pasta sfogliata a mostaccioletti , quali , arrofati , si faran cuocere al forno. Cotti ; si serviranno montati , e sbruzzati di giulebbe , con cedro , pistacchi , confettini , e fiori d'aranci , triti.

Di Pistacchi. — Bianchiti i Pistacchi in una libra , e pesti con cortecce di cedro candito , ed un poco di butirro , si mescoleranno con sei gialli di uova , cannella , noce moscata , mezza libra di zucchero , e quattro chiare di uova montate ; e mescolato tutto , si farà cuocere al forno in una cassarola unta di butirro , e polverata di pane ; e cotto il Gattò ,

si servirà con naspro verde, fatto con giulebbe, sugo di spinaci, e cedro verde rapato.

Alla Corradina. — Mezza libra di mandorle cotte all' amberlina, e peste ben fine; si uniscano con coriandri in polvere, una libra di zucchero fino, due once di amido, dodici gialli di uova, corteccia di cedro, e cannella; e tutto dimenato, si unisca con otto chiare di uova, e si faccia cuocere al forno, in una cassarola butirrata; cotto il Gattò, si servirà con naspro di cannella.

Altro alla Corradina. — Dieci gialli di uova, si uniscano con mezza libra di zucchero, tre once di amido, poca cioccolata, cannella in polvere, e vainiglia mescolato tutto, si unisca con chiare di uova montate, e si faccia cuocere al forno, in una cassarola butirrata, ed incartata. Cotto il Gattò, e fattoli sopra una buca, se ne caverà il midollo, quale smiuzzato, e unito con Crema di vainiglia, servirà per riempire il Gattò, che nasprato di Cioccolata, si servirà.

Alla Suldana. — Cotto il fior di farina nel brodo, ed addensato e freddato, si pesti con gialli di uova; poi unito con cedro candito, limon verde, pistacchi, mandorle all' amberlina, tutto trito, e condito di cannella, si mescoli con chiare di uova montate, e si faccia cuocere al forno, in una cassarola unta di burro, ed incartata; e cotto il Gattò, si servirà con zucchero.

Alla Maddalena. — Si mescoli una libra di fior di farina con mezza libra di zucchero, mezza di burro, sei gialli di uova, cedro candito, limon verde rapato, e cannella in polvere; e mescolato tutto, si faccia cuocere in una cassarola butirrata; e cotto il Gattò, si servirà polverato di zucchero.

Alla Parmegiana. — Una libra di parmegiano grattato, si unisca con otto gialli di uova, e due chiare, quattro once di zucchero, e poco cedro candito tritolato; mescolato tutto, si faccia cuocere al forno in una cassarola butirrata e polverata di pane grattato. Cotto il Gattò si servirà coverto di crema.

Alla Bolognese. — Si unisca mezza libra di farina, mezza libra di zucchero, quattro gialli di uova, quattr' once di burro, passerina, anisi, cannella, e noce moscata; e mescolato tutto con quattro chiare di uova montate, si faccia cuocere in una cassarola unta di burro; e cotto il Gattò, si servirà con naspro di zucchero, ed anisi in polvere.

All' Arlecchina. — Peste le Mandorle, e cotte con zucchero in polvere, se ne farà una pasta condita con cannella, e cedro trito quale tirata ben grossa sopra una cassarola unta di olio, si fa seccare al forno; poi cavatene la cassarola, si servirà il Gattò nasprato, e guarnito di confettura di varj colori.

Alla Burneville. — Fatta una pasta con una libra di fior di farina,

quattro uova, sale, cedro verde rapato, acqua, di fior di aranci, e polvere di cannella, si lascia riposare per un'ora in un panno, poi di nuovo maneggiata, si unirà con una libra di butirro, e se ne formeranno ciambellette, le quali arrosate, e cotte al forno, si serviranno montate in forma rotonda, e nasprate con cannella.

Alla Nobile. — Si mescoli mezza libra di zucchero, e mezza libra di amido con dieci gialli di uova, quattr'onze di butirro, cannella, ed anisi, e tutta ben dimenato, si unirà con otto chiare di uova montate, e si farà cuocere al forno in una cassarola butirrata. Cotto il Gattò, e fattele una buca, s'empirà di amarene giulebbate, o marmellata di cedro, e nasprato di vainiglia si servirà.

Al Grillace. — Bianchite due libre di mandorle, e poi tagliate a filetti, ed asciugate; si mescolano con una libra di zucchero, e si friggano con olio. Cotte in modo, che lo zucchero sia divenuto a color di oro, e le mandorle siano unite, si caveranno, e si tireranno sottilmente dentro una cassarola, che freddate, se ne caverà in un pezzo il già formato Gattò, e si servirà ornato di diavolini, sopra una foglia di pasta, con marmellata sotto, o pure sopra una salvietta semplicemente.

C A P I T O L O III.

Delle altre paste delicate.

Pasta alla Reale. — Si faccia bollire nel brodo chiaro fior di farina con un pezzetto di butirro, e corteccia di limone verde rapata, dimenandolo con mestola di legno. Addensato e freddato, si pesti con gialli di uova, corteccia di portogallo, pistacchi, cannella, e qualche chiara di uova, e se ne formino bocconcini, i quali cotti al forno, e poi aperti, e ripieni di marmellata, e polverati di zucchero, si serviranno glassati, e sodati al forno.

Di Merenghe. — Cotta una libra di zucchero fino, in modo che attacchi tra le dita. Raffreddata dopo, si dimenerà con mestola di legno, si mescolerà con cinque chiare di uova montate, e poi si disporrà a bocconi sopra un foglio di carta, i quali assodati per poco al forno, si serviranno uniti a due a due, ripieni di marmellata, o pure semplici. Con questa pasta si possono coprire Torte, Pasticcetti, Creme, ed altre cose.

Di Faldicchere. — Si faccia cuocere una libra di zucchero, e giunta quasi alla cottura della caramella, e freddata, si mescoli con dieci gialli di uova, ed acqua di cannella, e di nuovo al fuoco si faccia tutto addensare. Addensata, e freddata questa pasta, si passi per setaccio, e condita con cortecce di portogallo candito trito, si riduca in palle, quali calate nel giulebbe a perla, e poi involte nello zucchero in grana, si ser-

viranno. Si può servire per ripieno di pasticceria, e per ornamento Torte, cc.

Calessò. — Fatta la pasta sfogliata, e tirata alla grossezza di un mezzo dito, si taglierà a piccoli quadretti, quali forati, e arrosati si faranno cuocere al forno, e si serviranno, ripieni i buchi, di marmelata, e coverti di pasta di merenghe.

Alla Sciantellò. — Fatta una pasta di mandorle con zucchero, se ne formeranno piccole cassetine, le quali seccate al forno, e ripiene di Crema di pistacchi, si serviranno coverte con pasta di merenghe.

Cannelloni. — Fatta una mezza pasta frolla, e tirata ben sottile, s'involverà attorno a cannelli di latta, e con essi si friggerà in strutto; poi cavatene i cannelli, s'empiranno i Cannelloni di Crema, o Marmellata, o Ricotta con un odore di vaniglia, e si serviranno polverati di zucchero.

Alla Regina. — Fatte piccole cassetine di pasta frolla, e cotte al forno, s'empiranno di pasta di uova faldicchere, mettendoci in mezzo delle amarene giulebbate, e coverte con pasta di merenghe, si faranno rapigliare al forno, e si serviranno.

Biscotti alla Bugnè. — Dimenate bene cinque gialli di uova, con cinque once di zucchero, si mescolino con cinque chiare di uova montate, ed un oncia di fior di farina. Indi si faccia cuocere questa composizione lentamente al forno in varie lunghe cassetine di carta, disposte sopra una foglia di rame, e polverate di zucchero; e quando si distaccheranno dalla carta, allora potranno servirsi, fuor della carta, o come sono; o pur nasprati.

Imboracciate di Mandorle. — Si faccia cuocere, nello zucchero chiarificato, mezza libra di mandorle bianchite, e tritolate; e quando sono alla cottura ambrellina si caveranno, e freddate, si uniranno con una pasta di merenghe; ben mescolato tutto, si dividerà in tanti bocconi, disposti sopra la carta, e sopra di una foglia di rame, e si faran assodare al forno, e così poi si serviranno.

Biscotti all'Africana. — Mescolati bene dieci gialli di uova con dieci once di zucchero in polvere, in modo, che i gialli diventino quasi bianchi, si condiscano con un senso di cedrato. Poi distribuito questo composto in fogli di carta, disposti a canaletti come un ventaglio, si farà cuocere al forno lentamente, e quando si distaccheranno dalla carta, si possono servire.

Biscotto amaricante. — Una libra di mandorle amare, bianchite, ed asciugate, si pestano con una libra di zucchero in polvere, e s'impasterà con due chiare di uova montate, ed un'altra di zucchero; e quando questa pasta, tagliata col coltello, non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendosi più zucchero si seguirà a diminuirla con le mani bagnate in

chiare di uova montate) se ne formano piccoli tortellini, quali disposti sopra la carta, e su di una foglia di rame, si faranno cuocere.

Spumette varie. — Mescolate e peste cinque once, in circa, di zucchero polverato, con due chiare di uova, ed aggiuntoci, un poco di cioccolata rapata, o di cannella in polvere, o di anisi in polvere, ec., e con l'una cosa, o con altra mescolato tutto, si farà cuocere al forno sopra la carta in varj bocconcini.

Spumette al vento. — Le chiare di uova montate, ridotte in bocconi, ed in forma di piccole palle, ed indi involte nello zucchero fino in polvere, si dispongano sopra un foglio di carta ordinaria, ed al forno poco riscaldato, si facciano assodare.

Cialdoni semplici. — Si dimeni mezza libra di zucchero in polvere, ott'onze di fiore, un'oncia di anisi in polvere, un'oncia di butirro liquefatto, e stemperato tutto, si passerà per setaccio, e si formeranno i Cialdoni col ferro riscaldato in maniera di ostie, i quali cotti, s'involteranno a cannelli, e si serviranno.

Frutti finti. — Peste le mandorle bianchite, e fatte cuocere con zucchero in polvere in cassarola, e con qualche odore a piacere, se ne formerà una pasta, la quale si divide in porzioni, secondo i frutti che si voglio fare. Per li noci si userà la cannella in polvere; per li fichi neri il cioccolato; poi li verdi il sugo di petrosemolo; per le pera un misto di zafferano ed alacca; per le mandorle le foglie peste di petrosemolo ec. e così se ne formino frutti varj entro le forme, o senza, i quali secchi al forno, si riempiranno di marmellate, si uniranno, e serviranno ne'tondini, o pure per ornamento.

Si possono fare altre delicate paste, formandole con un mesuglio delle già descritte. Basta aver ingegno, e saper l'arte dell'unione delle cose, acciò non urtino tra loro, ma uniscono, ed in modo da formar delicatezza, e gusto.

Delle Salse, Sapori, Marmellate, e Geli.

Le Salse, e li Sapori, che s' indicano, e si descrivono nel presente Trattato non son vivandè, ma sibbene condimenti, che furono a bella posta inventati, e nelle mense imbanditi, o per dar maggior condimento ad una qualche vivanda, o per avvalorare qualche stomaco rilasciato, o pure per titillare le papille a quel palato, che mangiar voglia o con maggior sapore, o più del necessario, o forse anche senza fame. Ed acciocchè si possa scegliere a piacere, a talento, ed a soddisfazione la salsa, e il sapore, quì se ne legge una varia manovra.

Piacevoli vivandine sono poi le limpide Marmellate, e li cristallini Geli, li quali, col piacere del gusto, danno anche nelle mense un risalto, ed una vaga interruzione, ricercata dagli uomini galanti, e di brioso moderno pensure.

C A P I T O L O I.

Delle Salse.

Glassa. — Io metto nel numero delle Salse la Glassa, poichè con essa si condisce ogni vivanda di Antre, particolarmente le piccate. Per farla, si mettono in una marmitta con acqua, o con freddo brodo, dei pezzi di carne magra di Vitello, dei colli, ale, e piedi di polleria, ed un pezzo di presciutto, prima bollito in acqua. Si metterà a bollire, si spumerà bene, e cotto tutto si passerà il brodo per stamina, si sgrasserà e si colorirà con brodo oscuro. Indi si farà a vivo fuoco bollire per restringerlo, come a giulebbe, e come ad ambra far, che ne sia il colore, e così formarne la glassa, da servire nelle vivande; ad uso di salsa.

Salsa di Rognone di Vitello. — Pesto, con pistacchi, il rognone di Vitello arrostito, e sciolto con sugo di limone, e sugo dell'istesso arrosto, si passerà per setaccio, e fatta salsa, condita di spezie, si servirà calda; sopra arrosti di Vitello, o di Pavoncelle, o pur di Capponi.

Mista. — Si faccia bollire in un vase, ben chiuso, aceto di targonè con zucchero, alloro, cortegge di limone, e spezie, e quando avrà bollito, si legherà con fior di farina, si passerà per setaccio, e si servirà sopra Cervo arrosto.

Di sugo di Arrosto. — Raccolto il sugo del Cinghiale, che gocciola

dall'arrosto, si faccia lentamente bollire con scalogne tritolate, salvia, sugo di limone, vino bianco, e spezie; ed addensata che sarà la salsa, si servirà sopra il Cinghiale.

Di Capparini ed Acciughe. — Tritolati li capparini con acciughe e cipolle, e passato tutto con olio, ed unito con sugo di Castrato, si servirà calda la salsa, condita di spezie, e legata con fior di farina.

Alla Rustica. — Si pestano capparini, acciughe, e pignoli, e sciolto tutto con aceto, ed olio, e condito di spezie, si farà riscaldare, e calda si servirà, la salsa, sopra pesce.

Salsa in Salmi. — Li colli, e teste con le ale delle Beccacce si passano con grasso di presciutto, e fette di esso, aglio, alloro, e spezie. Si bagnano dopo con vino generoso, ed in esso si farà tutto disfare. Per addensar il brodo, che deve formar la salsa, ci si metteranno delle croste di pane brustolato, o fritto. Addensata, e ristretta, si passerà per setaccio, si sgrasserà, e condita di sugo di limone, si servirà.

D' Anasi. — Pesto uno spicchio di aglio con anasi, basilico, e cedro, tutto condito di spezie, e sciolto con aceto rosato, e brodo, si faccia bollire; ed addensata la salsa, si servirà sopra piedi di Vitello.

Roberta. — Passate le cipolle, ben trite, con butirro, ed unite con capparini triti, coriandri, e spezie, si fanno bollire nel vino moscato, ed agro di limone, e si servirà la salsa.

Alla Panna. — Si facciano addensare, in una cassarola, panna di latte, butirro, ed acqua di cannella, e poi si servirà la salsa sopra arrosto di Vitello, o sopra Polleria.

Alla Tedesca. — Bolliti, in vino bianco, capparini, acciughe, funghi, timo, e menta, tutto pesto, si servirà questa salsa, legata con fior di farina, e condita con butirro, sopra Pesci bolliti.

Di Butirro. — Disfatto un pezzo di butirro in una cassarola, e condito di spezie, si faccia bollire con aceto, ed addensata la salsa con poco fior di farina, si servirà sopra sparagi.

Alla Spagnola. — Si facciano bollire in vino di Borgogna più spicchi di agli, fette di cipolla, alloro, peperoni rossi, cannella, e garofani intieri, fette di presciutto, e croste di pane. Addensata che sarà questa salsa, si passerà per setaccio, e si servirà sopra Pernici.

Candida. — Peste le acciughe con pignoli, ed una mollica di pane bagnata nell'aceto, e sciolto tutto con aceto bianco, e condito di olio, sugo di limone, e spezie, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra Pesci lessi.

Di Limone. — Pesti limoncelli canditi, e sciolti con sugo di limoni verdi, e poche gocce di aceto, e passata questa salsa per setaccio, si servirà per Uccelletti arrostiti.

Di Basilico. — Liquefatto, in una cassarola, un pezzo di butirro,

condito di spezie, e basilico trito in quantità, si faccia addensare con gialli di uova e sugo di limone, e poi si servirà la salsa, sopra Piccioni.

Ramolata. — Peste le acciughe con petrosemolò, capparini, menta, ed un senso di aglio, e condito tutto di olio, aceto, sugo di limone, e spezie, si passerà la salsa, e si servirà sopra pesci rinfreddi.

Alla Reale. — Si facciano bollire nel sugo di granate capparini triti, cortecce di portogallo, alloro, e spezie; ed essendo la salsa addensata, si passerà per setaccio, e si servirà sopra varie Vivande.

Alla Persiana. — Si stemprino più gialli di uova con poco latte, e con una decozione di caffè, ed a modo di crema si facci addensare a lento fuoco, ma prima dell'addensamento aggiugnerci una giusta dose di Rosoli di caffè. Questa salsa è ottima sopra frittture da grasso.

Bastarda. — Pesto il cedro candito con maggiorana, si scioglie con aceto, si condisce di spezie, e si farà bollire; e così si servirà sopra l'Anetra.

Brusca. — Passati con butirro, presciutto, cipolline, scalogne, un spicchio di aglio, tartufi, funghi, e capparini, tutto trito, si farà bollire, condito di spezie, con brodo di carne, aceto, e sugo di limone, e si servirà, questa salsa, sopra carne di Manzo.

D' Acetosa. — Si passa con butirro quantità di acetosa, e spinaci triti, e poi si pestano con una mollica di pane, e corteccia di limone verde; e condito tutto di spezie, e sciolto con sugo di limone, e brodo chiaro, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa, calda, sopra Manzo lesso.

Di Visciole. — Peste le foglie di maggiorana con cedro candito, e corteccia di limon verde rapata, e sciolto tutto con sugo di visciole si farà bollire con stecchi di cannella, e garofani; ed addensato il sugo si servirà la salsa, passata per setaccio, sopra Tacchini.

Di Gambari. — Bianchiti i Gambari in acqua con sale, e pesti con una mollica di pane brustolata si scioglieranno con aceto rosato, e passato tutto per setaccio, si farà bollire con stecchi di cannella, e garofani, alloro, e corteccia di limone. Si passerà la salsa, e si servirà.

Di Presciutto. — Si pesta un pezzo di presciutto prima tritolato, e poi unito con foglie di salvia, o menta, si passa con butirro, e si fa bollire con sugo di limone, ed aceto di targonè, condito di spezie, e poco zucchero: addensata la salsa, e passata per setaccio si servirà dove si vuole.

Di Cinepri. — Lavata una quantità di ginepri nel vino, si facciano bollire in un vase ben chiuso con aceto di malvasia, zucchero, e spezie; e quando avrà, per un pezzo, bollito, si addenserà, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra cacciagione.

Di Fegati di Capponi. — Passati i fegati di Capponi con butirro e spezie, si pestano con mandorle brustolate, un poco di zucchero, e spe-

zie; e poi stemprato tutto con malvasia, e sugo di arauci, si passerà, e si servirà la salsa calda sopra salvagina.

Alla Giardiniera. — Si pestano maggiorana, basilico, targone, ed un spicchio di aglio, e poi stemprato tutto con sugo di Manzo, ed aceto, si farà bollire; e passato per setaccio si servirà la salsa sopra Manzo.

Di Tarantello. — Bianchito il Tarantello con acqua ed aceto, e pesto con pistacchi, corteccia di limone, e spezie, si scioglierà con aceto, sugo di limone, ed olio; e passato tutto per setaccio, si servirà sopra Pesci.

Di Pomodoro. — Netti i Pomodoro dalla pelle e semi, si tritolano con spicchi di aglio, peperoni rossi, e basilico; e passato tutto con olio, e condito di spezie, si farà bollire con sugo, e brodo di carne; e passata per setaccio la salsa, calda si servirà sopra carni, o pesci.

Alla Moresca. — Si pestano uva passa, gialli di uova duri, polvere di mostacciolo, ed una mollica di pane brustolata, e bagnata nell'aceto; stemprato tutto con vino bianco, e sugo di agresta, e passato per setaccio, si farà bollire, condito di spezie, e si servirà la salsa sopra Pesci.

Di Bottariche. — Ammolite le uova bottariche nell'acqua calda, e peste con spezie, si scioglieranno con aceto di odore, ed olio; e passata la salsa per setaccio, si servirà sopra croste di pane brustolate, o sopra insalatine, o pure sopra pesci.

Al Tornagusto. — Si pestano peperoni verdi, origano, piperna, finocchio fresco con seni, spicchi di aglio, menta, ed acciughe, e sciolto tutto con aceto, sugo di limone, ed olio, si passerà per setaccio, e si servirà, questa salsa, sopra olive, insalatine, e pesci.

D'interiora di pesce. — Passati i fegati, e lattaroli di pesce con olio, cipolline, petrosemolo trito, e spezie, e pesti con capparini, si scioglieranno con sugo di limone, ed olio: si passerà per setaccio la salsa, e si servirà calda, sopra pesci.

Di tartufi da grasso. — Li tartufi fettati, e passati con butirro, ed acciughe, si pestano, e si sciolgono con sugo di carne, e di limone. Si passa la salsa per setaccio; e si serve sopra carne.

Di tartufi da magro. — Cotti i Tartufi sotto le braci, si fettano, si pestano con bottariche, ed un spicchio di aglio, e sciolto tutto con olio, e sugo di limone, e passato per setaccio, si avrà la salsa per pesci.

Melata. — Si faccia bollire mele, con aceto rosato, e spezie, ed addensato che sarà, servasi la salsa sopra cervelle fritte.

Alla Campagnola. — Si pestano petrosemolo, basilico, maggiorana, mandorle, ed una mollica di pane bagnata nel vino moscato: e tutto condito di spezie, si scioglierà con sugo di agresta, e mele, e si servirà la salsa, passata per setaccio, per carni, e pesci.

Di foglie di Vite. — Peste le foglie tenere di vite con i loro tralci,

foglie di cedro, cortecchia di limon verde, e pistacchi; e condito tutto di zucchero, e spezie, e sciolto con aceto di odore, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa, sopra pesce fritto.

Alla Lombarda. — Si pestano spicchi di agli con basilico, finocchio fresco, pignoli, e spezie, e sciolto tutto con aceto di malvasia, e sugo di agresta, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra Rane.

Di Cedro. — Pesto il Cedro candito con mandorle brustolite, e cannella, si scioglierà con malvasia, e sugo di limone; e passato per setaccio, si servirà la salsa sopra frittura.

Imperiale. — Si lascia bollire malvasia, e sugo di limone, con zucchero, e spezie in stecchi, ed addensato con polvere di mostacciolo, si passerà per setaccio, e si servirà sopra frittura.

Di Passerina. — Ammollita l'uva passa nel vino moscato, e pesta con pignoli, capparini, e spezie, si scioglie con malvasia; e condita di zucchero, ed alloro, si fa bollire, si passa per setaccio, e si serve sopra Tordi arrostiti.

Alla Dama. — Le Mandorle bianchite, si pestano con cortecchia di limon verde, cedrato candito, ed una mollica di pane bagnata nel sugo di limone; poi si scioglierà tutto con brodo, acqua di caunella, e sugo di limone, si passerà per setaccio, si farà addensare con un pezzo di butirro; e si servirà calde, sopra zinna lessa.

All'apiciana. — Si pestano mandorle brustolate, una mollica di pane brustolata, e bagnata in aceto, spicchio di aglio, cotto alle braci, e cortecchia di portogallo; e sciolto tutto con malvasia, ed aceto rosato, si farà bollire condito di spezie, e mele. Si servirà questa salsa, passata per setaccio, sopra Castrato arrostito:

Alla Fiorentina. — Pestasi un spicchio di aglio, con salvia, uva passa, cedro candito, un pezzo di fegato fritto, ed una mollica di pane bagnata in aceto rosato, col quale, sciolto tutto, si farà bollire condito di zucchero, e spezie; e poi setacciata la salsa, si servirà sopra fegato.

Peverata. — Bollito il pane brustolato con malvasia, mele, aceto, spezie, e seme di senape polverata, si passerà tutto per setaccio, e si servirà per Salvagine.

Di Seme di Canape. — Cotto in brodo il seme di canape, si pesta con mandorle bianchite, una mollica di pane bagnata nel brodo, pepe bianco, e cortecchia di limon verde, e stemprato tutto con brodo, sugo di limone, ed acqua di rose, si condirà di spezie, si passerà per setaccio, e si servirà calda sopra lessi.

Moranda. — Peste le More di siepe con mandorle brustolate, cortecchia di Portogallo, e spezie, si scioglierà tutto con sugo di limone, e passato per setaccio, si servirà la salsa sopra rifreddi.

Vigorosa. — Si facciano lentamente bollire, nel sugo di uva nera, cortecce di limon verde, e portogallo, spezie in polvere, e croste di pane; si passa tutto per setaccio, e s'avrà la salsa per lessi.

Di Prugne. — Ammollite in vino bianco, le prugne secche, e poi peste con un spicchio di aglio, e tartufi, condite di spezie, si scioglieranno con sugo di limone, e vino, col quale bollito tutto, e passato per setaccio, si servirà sopra carne.

Di Targone. — Le foglie di targone tritolate; e passate con butirro, si condiranno di spezie, e si bagneranno con brodo di Vitello, e sugo di limone, si farà addensare, e si servirà la salsa sopra Vitello in umido.

Alla Corradina. — Si pestano fegatelli di Polli, cotti su le braci, gialli di nova duri, tartufi, targone, e cortecchia di limone candito, e poi sciolto tutto con sugo di limone, e passato per setaccio, si avrà la salsa, la quale, calda, si verserà nel Pasticcio di animelle.

All' Oriano. — Liquefatto un pezzo di butirro, ed unito con gialli di nova crudi, basilico trito, panna di latte, e polvere di cannella, si servirà, questa salsa, nel Pasticcio di Piccioni.

Alla Vincenzina. — Si pestano cappaiini, presciutto, un spicchio di aglio, prugnoli, tartufi, targone, e si faccia bollire con brodo oscuro. Addensata, si passerà la salsa, e si servirà ne' Pasticci di Vitello.

Alla Moda. — Le mandorle brustolate si pestano con lattaroli di pesce fritto, funghi, e tartufi, e sciolto tutto, con malvasia, e brodo, si passerà per setaccio, e servirà per Pasticci caldi di pesce.

Alla Galante. — Pestansi bottariche, acciughe, pistacchi, menta, e tartufi, e sciolti con sugo di limone, olio, ed aceto di targone, e con spezie condita la salsa, si servirà ne' Pasticci freddi di pesce.

All' agro dolce. — Nell'aceto di cannella, si facciano bollire alloro, cortecchia di limon verde, zucchero, e spezie, e poi passato tutto per setaccio, si addenserà con polvere di mostacciolo; e condita la salsa di cedro, portogallo candito, e pistacchi triti, si serve sopra carne di Lepre.

Al Cacciatore. — Bolliti nel vino, spicchi di aglio, salvia, pane brustolato, spezie, ed un poco di olio, si passerà per setaccio, e servasi calda la salsa, per carni arrostate di salvagina.

In Salmi. — L'interiora delle Beccacce, tritolate con un spicchio di aglio, acciughe, presciutto, e tartufi, si passano con olio, e bagnate con brodo, vino di Borgogna, e sugo di limone, si faranno bollire, e poi servesi la salsa, passata per setaccio, per Beccacce.

Alla Genovese. — Si pestano semi di finocchio, cedro candito, portogallo, mostacciolo, zucchero, e spezie, e sciolto tutto con aceto di odore, si farà bollire, si passerà per setaccio, e si servirà sopra fegato fritto.

Alla Francese. — Tritolata l'Acetosa con targone, e passata con butirro, si condirà di spezie, e si bagnerà con brodo di Vitello, e sugo

di cipolla cotta, e pesta. Si farà tutto bollire, e servirà per fricondò di Vitello.

D' Agresta. — Schiacciata l' Agresta, si fa bollire con zucchero, salvia e spezie; si passerà per setaccio, ed addensata si servirà per beccafichi.

Allà Danese. — Si facciano cuocere lentamente, in generoso vino, fette di carne di Buc, con lardo, prescinto, cipolle, alloro, aglio, timo, pastinache, e spezie. Tutto cotto, e disfatto, si sgrasserà, si addenserà, e passata per setaccio questa salsa, si servirà sopra Bue.

C A P I T O L O II.

Delli Sapori.

Sapore verde alla Reale. — Siccome le salse, già descritte, si han da servir calde, così li Sapori presenti, tutt' all' opposto di esse, si han da servir freddi; e servirli a piacere con vivande fredde. Si pestano menta, petroseuolo, basilico, semi di popone, capparini, foglie di cedro, e cedro candito, zucchero, ed una mollica di pane bagnata in aceto; si scioglie tutto, con sugo di limone, si passa per setaccio; e si serve.

Di Mortella. — Le bacche di mortella, lavate in vino, e peste, si faranno bollire nella malvasia, quale passata poi per setaccio, si farà di nuovo bollire con zucchero, mela tritolate, e spezie, ed addensato tutto, e freddato si passerà per setaccio, e si servirà.

D' Acciughe. — Peste le Acciughe con bottariche, pignoli, capparini, erbe aromatiche, zucchero, mostacciolo, e spezie, e sciolto con aceto rosato, ed acqua di fiori, si servirà passato per setaccio.

Di Pera Moscadelle. — Nette le Pera moscadelle, si facciano cuocere, e disfare nel vino moscato con zucchero chiarificato. Poi si passeranno per setaccio, e si servirà il Sapore.

D' erbe Odorifere. — Si pestano basilico, anasi, maggiorana, e timo, e con esse anche pistacchi, una mollica di pane bagnata in aceto zucchero, e spezie; e sciolto tutto con aceto, o sugo di aranci, si passerà per setaccio, e si servirà.

Di Pesche. — Si facciano disfare le Pesche nello zucchero chiarificato con acqua di rose; sugo di limone, corteccia di cedro, cannella, e poi passato tutto per setaccio, si servirà.

Di Cedro. — Pesto il Cedro con zucchero, fiori di aranci canditi, e foglie di cedro; e sciolto tutto con sugo di limone, e poche gocce di acqua di fiori, si passa per setaccio, e si serve.

Di Granate. — Bollito il sugo di Granate con zucchero, stecchi di cannella, garofani, e noce moscata, ed addensato tutto con polvere di mostacciolo, si passerà per setaccio, e si servirà.

D' Anasi. — Si fa bollire il sugo di agresta con anasi pesti, cortec-
cia di aranci, stecchi di cannella, e zucchero, ed addensato, si passa
per setaccio, e si serve.

Di Finocchio. — Bollito il vino moscadello con semi di finocchi ver-
di, cedro candito, stecchi di cannella, zucchero, e pepe, e passato tut-
to per setaccio si servirà.

Di Fragole. — Lavate con vino bianco le Fragole, si fanno cuocere
nelio zucchero chiarificato, con sugo di limone, acqua di cannella, ed
ambra, girandole mentre cuocono; e poi passato tutto per setaccio, si
serve.

Di pistacchi. — Li Pistacchi, bianchiti, si pestano con foglie di pe-
trosemolò, cedro candito, zucchero, e cannella, e sciolto tutto con sugo
di agresta; e passato per setaccio, si serve.

D' Uva Passa. — Si pesta l' uva passa, lavata prima con vino mo-
scato, e sugo di limone, in una certa densità, si servirà il sapore, pas-
sato per setaccio.

Di Prugnoli. — Lavati i prugnoli con vino, si pestano con noce mo-
scata, e pepe, si fanno cuocere nella malvasia con zucchero, e sugo di
aranci, e disfatti, ed addensato il sapore, si servirà passato per setaccio.

Di Prugne. — Le Prugne, lavate nel vino, e senza le osse si schiac-
ciano, e si fanno bollire nella malvasia, e mele, con cannella, noce mo-
scata, e pepe; si passano per setaccio, e si serve il sapore.

Di Limone. — Si mescola il sugo di limone con zucchero chiarifica-
to, acqua di cannella, corteggia di limone candita rapata, si fa bollire
tutto, e si serve il sapore, quando sarà addensato.

Di Mandorle. — Bianchite le mandorle, e peste con zucchero, fiori
di aranci canditi, una mollica di pane bagnata nell'acqua di fiori, si
scioglie tutto con sugo di limone, e si serve passato per setaccio.

Di Carote. Le Carote rosse, bianchite in vino, si pestano con cannella,
noce moscata, pepè lungo, cortecchia di portogallo, e zucchero, e
sciolto tutto con sugo di agresta, ed aceto rosato, e fatto lentamente bol-
lire, per addensarlo, si passa per setaccio, e si serve.

Di Cotogna. — Cotte le Cotogna alle braci, si pestano con pepe,
cannella, e noce moscata; e sciolto tutto con sugo di aranci, e vino moscato,
si fa bollire con zucchero, e poi passato per setaccio, si serve.

Di Caviale. — Si pesti il Caviale con porzione di mostacciolo, e con-
dito di cannella, noce moscata, pepe, e mele, e sciolto poi con sugo di
limone, si passerà, e si servirà.

Alla Turca. — Brustolate le mandorle, si pestano con uva passa,
gialli di uova duri, ed una mollica di pane brustolata, e bagnata in ac-
eto; e condito tutto di zucchero, e spezie, si scioglierà con sugo di aran-
ci, si farà bollire, e passato per setaccio si servirà.

Alla Moda. — Pesti cedro , ed aranci canditi con cannella , muschio , garofani , e senapa , e stemprato tutto con aceto di malvasia , si condisee di poco zucchero , e dopo si passerà per setaccio , e si servirà.

CAPITOLO III.

Delle Gelatine , e Geli.

Prima di parlar delle Gelatine , è di bene che si prepari la gomma a pallone , ossia la colla di pesce , la quale molto vale nelle Gelatine . Si prenda uno , o più tortanelli di detta colla , e sopra di un marmo con grosso martello batterla , e sminuzzarla bene , ed indi metterla nell'acqua per ammollirla , e disporla alla bollizione. Dopo , circa otto ore , si laverà con acqua tiepida , e si metterà a bollire a vivo fuoco , e nella bollizione sempre spumarla per toglierne l'impuro. Quando l'acqua sarà consumata per due terzi , e che si vedrà ad un certo viscoso addensamento , allora per un panno lino , bagnato prima in acqua , si passerà in un vase di fina creta , per usarla. Tutta l'importanza sarà di far rimaner la decozione limpida , e chiara , e se si andrà a congelare , si metterà il vaso in acqua bollente , e così si scioglierà , e sarà sempre all' uso.

Gelatina di Ananas , e di Pesche. — L'Ananas , ben matura , si pesta nel mortajo di marino , e con dell'acqua , che necessita , si mette in fusione in un vase di creta , aggiungerci anche una porzione di vino moscato. Dopo due ore si condisca con zucchero in giulebbe , si mescola bene , e per un fino panno , o stamina , si passa , filtrando , in un vase di fina creta ; e ciò si farà due , o tre volte , fintanto che sia il composto limpido , e chiaro. Ciò fatto ci si aggiungerà tanta porzione della già preparata colla , quanto si possa conoscere , che sia bastante per rap- pigliare il composto , col quale mescolata in esso la colla , si verserà in uno ; o più vasi di argento , o di cristallo , o rame , o pur porcellana , e si metteranno a congelare fra la neve. Si ha d'avvertire però , che nei vasi grandi , perchè racchiudono più materia , necessita più porzione di colla. E quando si vedrà , che già si è formata una soda Gelatina , e l'ora essendo per servirla , si attufferà il vase appena nell'acqua bollente , e franca si verserà la gelatina nel piatto , il quale sia stato prima raffreddato su la neve. Così anche quella di Pesche.

Di Granate. — Si prendano Granate agre , ma ben mature , se ne cavino gli acimi , e da essi il sugo (schiacciandoli dentro di un setaccio) che si farà cadere entro un vase di verniciata creta. Indi si condisee con chiaro zucchero in giulebbe , e con acqua di cannella , o di vainiglia. Si mescolerà tutto , si passerà filtrando , come sopra , ed indi ci si aggiungerà la dose della colla ; dopo si mescolerà , si metterà nel vase , ed a neve , e formata la Gelatina si servirà.

Di Portogallo, o di Cedrato. — Ad una dose, che si ha bisogno, di sugo di Portogalli, ci si aggiugne la rapatura di una cortecchia di essi, ed il sugo di un limone; dopo si condisce con zucchero in giulebbe, si mescola per disporlo ad un piacevole sapore, si passa filtrando, ci si aggiugne la dose della colla, e congelata, come sopra, si servirà.

Di Amarene. — La Gelatina di Amarene si fa della stessa maniera della sopradetta di granate, e solo ci si aggiugne dell'agro di limone; per maggiormente muovere il loro sapore.

Di Fragole. — Si schiacciano quantità di Fragole, a proporzione di quello che si vuol fare, e si mettono in un vase di creta con una proporzionata dose di vino moscato, e dopo circa due ore, si passerà il sugo per panno, si condirà con sugo di limone, con acqua di cannella, e con la piacevole dose di zucchero in giulebbe. Si mescolerà tutto, indi si passerà, e ripasserà filtrando pel panno, e divenuto limpido il composto, ci si metterà la colla, e si farà congelare.

Di Caffè, o di Cannella. — Si faccia la comune decozione di Caffè, e raffreddata che sarà, si colerà, si condirà col zucchero in giulebbe, si filterà al solito, ed al solito si unirà coll'adattata dose di sciolta colla, e si congelerà. Della stessa maniera si può fare e di Cannella, e di Garofani.

Al bianco mangiare. — Si pestano quantità di mandorle dolci, e si dislattano con giusta dose di acqua, ed indi si passa per panno, e si unisce con altrettanto latte di animale. Si condisce dopo con cannella in stecchi, o con vainiglia, e si fa per poco bollire. Ciò fatto si condisce con zucchero in giulebbe, si passa per panno, si unisce con meno dose di colla, perchè questa ha più corpo, e si mette a congelare.

Gelo all'apiciana. — I Piedi di Vitello, con un pezzo di carne di bue, altro di presciutto, ed un gallo, si facciano bollire con acqua, e spumata la bollizione, si condirà di sale, alloro, coriandri, cannella, e garofani; e cotto tutto, e sostanzioso divenuto il brodo, si passerà per stamigna, si sgrasserà ben bene, e si metterà di nuovo sul fuoco con chiare di uova sbattute, si condirà con zucchero in giulebbe, malvasia, e sugo di limone, e si farà per poco bollire. Poi di nuovo si passi per un panno di lino, sospeso in aria, per il quale pian piano si farà gocciolare; e chiarito che sarà, si metterà in un vase, nel quale si farà congelare. Congelato, si servirà sopra verdura.

Alla Nobile. — Si facciano bollire, nel brodo di manzo, li piedi di Agnelli con una gallina, un pezzo di carne di Vitello arrostita prima, cannella, garofani, e sellari; e fatto di corpo il brodo, si verserà in una cassarola, si sgrasserà, e poi di nuovo si faccia bollire con chiare di uova sbattute, condendolo con sugo di limone, e giulebbe di cedrato. Bollito per poco, si passerà, gocciolando, per un panno di lino, e chiarito

ficato, che sarà, si farà, in un vase cinto di neve, congelare, e si servirà.

Alla Spica. — Stagionati in una marmitta i piedi di Vitello con fette di carne, e lardo, cipolle, un pezzo di presciutto, un gallo, e bagnati poi con brodo di Manzo, si faranno in esso bollire, conditi di spezie, e coriandri. Quando il brodo avrà preso corpo, si passerà, si sgrasserà, e si farà di nuovo bollire con chiare di uova sbattute, e pezzetti di gomma a pallone, e condito nuovamente di spezie, e sugo di limone. Dopo si passerà, e ripasserà per un panno di lino, per farlo chiarificare, ed indi passarlo nel vase per farlo congelare, ma tramezzato di code di gambari, bottoni e creste di pollastri, e petti di pollanche a filetti, tutto prima cotto in brodo; e così congelato, e fuor del vase, si servirà.

Gelo ripieno. — In una marmitta si mettano a bollire più pezzi di carne magra di Manzo, e con essi piedi di Vitello, ed orecchie, e piedi di Porco, secondo la quantità del Gelo, che si vuol fare. E spumata, che sarà la bollizione, si condirà con poco sale, con pepe intiero, con pochi capi di garofani, con stecchi di cannella, con coriandri, e con qualche foglia di alloro. E poichè necessita un denso maggiore in questo brodo, perciò devesi mettere a bollizione anche della rapatura di corno di cervo, condizionata e stretta in una pezzola di tela. Cotto, e quasi disfatto, che sarà tutto, si caverà, e si terrà in caldo. Si passerà il brodo, si sgrasserà, e si metterà in cassarola sul fornello per depurarlo, e chiarirlo con le chiare di uova sbattute, e con sugo di limone, che in più volte, mentre il brodo bolle, si metteranno, per sempre più depurarlo. Ciò fatto, si metterà nuovamente a bollire, in modo da formarlo poi, densamente congelato e tremulo, e caldo si passerà per stamigna, e si metterà in un vase tramezzato con li piedi, ed orecchie suddette, tagliati a filetti, e anche con pistacchi, pignoli, e cedro candito a filetti. E congelato poi si servirà.

Gattò in Gelo. — Con uno de' suddetti Geli si può fare un grosso Gattò, mettendo in esso, mentr'è per congelarsi nella cassarola, un Presciutto, o pure una Tacchina, Pollanca, ed ancora un grosso pezzo di Pesce. Qualunque cosa però si vuol servire, bisogna che sia dissossata, ed in buon brodo prima cotta, e sgrassata, e così poi sopra biancheria, e verdura si servirà.

Gelo da magro. — Si prendano i pesci come Dentale, Tinca, Cercia, Raggia, si puliscano, e si scorticano. Le pelli, la spina, la testa, e la coda si metteranno a bollire con acqua, poco aceto bianco, sale, spezie intiere, foglie di alloro, pochi filamenti di zafferano, e poca rapatura di corno di cervo, ristretta entro pezzolina. Disfatto, che sarà tutto si passerà il brodo, ed in esso si farà cuocere la carne dei detti pesci, prima tagliata a filetti, e lavati in acqua ed in sugo di limone. Cotti si cave-

ranno, e si metteranno sopra di un panno lino, per farli persciugare. Il brodo si chiarificherà con le chiare di uova, e con sugo di limone; si farà bollire sino al segno, che si conoscerà atto e congelarsi, ed indi si passerà per stannigna, e si verserà nel vase trauezzato con li filetti di pesce, già cotti, col quale resteranno congelati; e così si servirà il Gelo in Gattò.

Possono li sudetti Geli colorirsi, mettendoci con le chiare di uova, mentre bolle il brodo, latte di mandorle volendoli bianchi, sugo di bietola quando si vorranno verdi; alacca se si vorranno pavonazzi, e gialli se si mette zafferano, de' quali se ne fanno de' lavori, e si servono in varie maniere; cioè sopra verdura, biancheria, entro aranci di Portogallo freschi, o canditi. È da sapere però, che tali brodi colorati, saranno varj nei colori, ma non tutti però potran venire limpidi, e cristallini, per la materia densa, e colorata che ci si ha da framischiare.

Brodo congelato portatile. — Questo brodo fa per i viaggiatori; poichè han con loro una sostanza da poter fare all'istante una zuppa, o un potaggio, mettendo cucchiajate di esso nell'acqua bollente. Quattro rotola di carne magra di Manzo si mett'a bollire con un rotolo di presciutto, due galline, un gallo, e quattro piedi di Vitello. Spumata la bollizione, ci si aggiunge un pezzo di carne magra di Vitello arrostita, si condisce di poco sale, di aromi intieri, e chiusa la marmitta si fa a lento fuoco bollire, e cuocere perfettamente tutto. Cotto, e quasi disfatto, si passa per un panno il brodo, si sgrassa, e si chiarifichi, ribollendolo con chiare di uova. Così poi si metterà a filtrare per panni di lino; e terminata la filtra si tornerà su'l fuoco per densarlo. Questa bollizione dovrà essere a fuoco violento, acciò venga presto a stringersi e rimaner possa limpida. Quando è per densarsi, si dimeni con mestola di legno, e denso, che sarà come ad una marmellata di frutta, si dispone entro de' vasi di creta, ne' quali raffreddato, che sarà, si coprirà, e si conserverà per l'uso ne' viaggi. Altri lo fanno disseccare, che lo riducono a tavolette; ma l'esperienza ha dimostrato, che perde molto di gusto, è moltissimo trattiene nello scioglimento; sicchè l'è molto meglio usarlo a cucchiajate, po'chè meglio condisce, e più presto fa nell'uso.

Brodi da condire. — Con questi descritti chiariti brodi di carne si possono servire in condimento per vivande di Antrè, particolarmente quelle di Animelle, di Chinef, di Lattaroni, di piccola Polleria, di Uova ec., poichè riusciranno di maggior gusto delle salse.

T R A T T A T O XIV.

Del Vitto Pittagorico.

Il Vitto Pittagorico consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi, e tutto ciò, che dalla terra si produce per nostro nutrimento. Vien detto Pittagorico, poichè Pittagora, com'è tradizione, di questi prodotti della terra soltanto fece uso. Egli li mangiava semplici, e naturali, ma gli uomini de' nostri d'è li vogliono conditi, e manovrati; ed io nel voler parlare con distinzione dell'erbe, radiche, ec. procurerò eseguire l'uno, e soddisfare gli altri, con escludere le carni, e servirmi di condimenti, anche Pittagorici, com'è il sugo di carne, il latte, le uova, l'olio, ed il butirro, e per compiacere a qualche particolar palato, servirni pure delle parti più tenere, e più delicate degli animali.

Degli Spinaci, e Bietole.

Gli Spinaci son dolci in mangiarli. La profana storia ci fa sapere, che il primo che mangiasse quest'erba, fu Democride Tiranno, il quale ancor conobbe, che il suo sugo sia rimedio alli morsi de' scorpioni. Egli ogni mattina ne volea mangiare una vivanda fatta a genio del suo Cuoco, che la chiamava *Spinacia*.

Spinaci all'olio. — Gli Spinaci si bianchiscono, e si soffriggono con olio, aglio, petrose-molo trito, pepe, e sale; cotti si servono sopra croste di pane brustolato, e con sugo di limone.

Alla parmegiana. — Bianchiti, si soffriggono gli Spinaci ancora con butirro, petrose-molo, pepe, e sale; cotti si tritulano, e legati con parmegiano grattato, gialli di uova, si servono dentro cassettime di pane, bagnate di latte, dorate, e fritte nel butirro.

Al latte di pignoli. — Soffritti gli Spinaci, come sopra, nell'olio, o butirro, si possono legare con latte di pignoli a guisa di Crema, e servirli con crostini intorno, fritti nel butirro.

Alla Crema. — Si bianchiscono i Spinaci in acqua, e si asciugano ben bene; poi tritulati, si passano con butirro, conditi di spezie, e vi si metta della panna di latte, dimenandoli alla maniera di una Crema. Cotti, si serviranno con fette di pane dorate, e fritte.

Alla Bigné. — Li Spinaci soffritti in butirro, conditi di spezie, e tritulati, si pestano con parmegiano grattato, e poi legati con gialli di uova, e panna di latte, se ne formano bocconi, i quali si faranno friggere con poco butirro, e caldi si serviranno sopra crostini di pane.

In Bocconcini panati. — Soffritti li Spinaci nel butirro con cipollette, petrosemolo, e spezie, e tritulati, si uniscono con acciughe ancor trite. Questo composto, diviso in piccoli bocconcini, si passano nel fior di farina, nell' uova, e nel pane grattato, e fritti nel butirro si servono caldi.

In Budin. — Bianchiti li Spinaci, e passati con butirro, si tritulano, e si pestano con grasso di Vitello, cedro candito, parmegiano, e spezie; dopo si condiscono con gialli di uova, panna di latte, e latte, e si mettono in una cassarola sopra del fuoco con poco pane grattato, facendoli addensare a guisa di Crema. Ciò fatto, si metterà questo composto in una, o più bonettine unte di butirro, e polverate di pane, facendolo assodare al forno, e si servirà caldo.

Alla Corradina. — Conditi, ed addensati li Spinaci, come si è detto, si metteranno stesi sopra di una tortiera, quali freddati, che saranno, si tagliano a quadretti, o per lungo, si dorano in uova, si mollicano, e si friggono, servendoli caldi con panna di latte.

In Ignocchi. — Bianchiti gli Spinaci, e pesti con parmegiano, e pane grattato, ricotta, e spezie, si legheranno con uova, e si ridurranno in un pastume, quale ridotto in pezzetti alla lunghezza di un mezzo dito, s'infarinano, e si fan cuocere in brodo bollente; avvertendo di cavarli subito, che vanno sù. Si servono incaciati con parmegiano, e con butirro conditi.

Alla Moda. — Gli Spinaci s'imbianchiscono appena nell' acqua, e si mettono, separate le foglie, sopra di un panno, alle quali vi si metterà sopra di ciascheduna un pezzetto di farsa di Vitello, e si involterà con quelle. Ciò fatto, si accomodano nel piatto con un Coli di presciutto, e si fan stagionare sopra le hraci.

Alla Pastetta. — Soffritti gli Spinaci con acciughe, passerina, e spezie, si uniscono con una pastetta, composta di fior di farina, lievito, acqua, e vino bianco, e si friggono in bocconcini, i quali si servono caldi.

Delle Bietole. — Delle foglie di Bietole bianche, se ne posson fare quelle vivande, che si son dette degli Spinaci. Delle Bietole rosse sono buone le radiche, che le chiamano Carote.

Carote in Insalata. — Le Carote si fanno bollire nel vino, e cotte si puliscano dalla lor pelle, e poi fettate se ne forma una insalata, condita con salsa di bottariche, acciughe, capparini, e pistacchi, tutto ben pesto, e sciolto con olio, aceto, e con sale, e pepe condite.

Al sugo di Ragosta. — Bollite le Carote in acqua, condita di sale, si tagliano a filetti, e si passano con olio, aglio, petrosemolo, acciughe, sale, e pepe, e poi con giallo di Ragosta, e con Coli di gambari si servono.

Tartufole. — Cotte le Carote sotto le braci, si tagliano a fette, si condiscono con sale, pepe, e sugo di limone. Si pestano coi tartuffi con un spicchio di aglio, e pesti si sciolgono con sugo di limone, ed olio; con questo composto condite le Carote, si mettono un pò su le braci, e poi si servono.

Al butirro. — Cotte le Carote sotto le braci, e tagliate a dadi, si passano con butirro, presciutto, e menta trita, e si legano con Coli di Vitello, e ben condite di erbette e spezie, servendole sopra croste di pane.

Farsite. — Delle Carote se ne possono formare cassetine, le quali cotte in buon sugo di carne, si possono servire ripiene di farsa di Vitello, o salpicco d'animelle.

Con le Carote si possono formare varj scherzi sopra vivande sì fredde, che calde. Si fanno ancora delle Carote Budin.

Delle Lattughe, e delle Indivie.

Chiamasi l'attuga quest'erba perchè abonda di latte. Li Romani per una favolosa superstizione stiedero sino al tempo del Medico Musa a non mangiarla. La scuola medica la stima rinfrescante, e contro l'ubriachezza, poichè riprime il color del vino. Ciò si legge nella profana istoria, che il già detto Medico Musa sanasse Augusto da grave infermità, laonde in segno di gratitudine Augusto stesso li fe erigere una statua.

L'indivia è di varie specie, ma la più migliore è quella ch'è bianca, e nel mezzo di molte foglie folte e ricce. Marziale era tanto amante dell'indivia, che diceva nelle occasioni, non poterla abbastanza lodare.

Lattughe al sapor di Targone. — Sogliono servire le Lattughe cotte, e crude in insalata, condite con olio, sale, ed aceto. Per render la Lattuga gustosa, bisogna farla bollire nell'acqua con sale, e poi bandirla con salsa di targone, pesto con acciughe, e capparini, sciolta con olio, ed aceto.

Ai gialli d'Uova. — Si cuociono le Lattughe in brodo di Manzo, e si condiscono con erbette trite, passate con butirro, poi si servono calde con salsa di butirro, e gialli di uova.

Farsite al Coli di Vitello. — Bianchite le Lattughe, si fanno freddare ed asciugare, e ripiene con farsa di carne di Vitello pesta con middolla di Manzo, mollica di pane, gialli di uova, erbette, e spezie; si cuociono in un Coli di Vitello, condito di erbe aromatiche.

Al Coli di presciutto. — Si possono riempire le Lattughe con un salpicco di animelle, funghi, tartuffi, cipolle, ed erbette, tutto passato con grasso di Vitello, e presciutto trito, legato con uova; ripiene si cuociono in un Coli di presciutto, e si servono.

Alla Corradina. — Si può formare un ripieno per le Lattughe, di

cipolline , piselli , petrosimolo , targone , ed acetosa , condite di spezie , e passate in butirro , con aggiungerci del cervello di Manzo bianchito , pesto , e mescolato con parmegiano , legando il tutto con uova . Così ripiene si fanno cuocere in brodo di Cappone .

Alla Parmegiana. — Si fanno le Lattughe alla Parmegiana , riempiendole con una farsa di parmegiano , petrosimolo , acetosa trita , gialli di uova , e panna di latte . Si mettono a cuocere in brodo condito , e si bandiscono con salsa di Lutiuro , gialli di uova , e panna di latte .

Alla Cerrosina. — Ripiene le Lattughe con farsa di pesce , acciughe , erbette , e spezie , e ligata con Coli di Gambari , si fanno cuocere in buon brodo di pesce , servendole con una Purè di Piselli .

All' Oritana. — Si riempino le Lattughe con riso cotto in latte , poi mescolato con ricotta , tartufi triti , grasso di Vitello , e spezie , legato con gialli e chiara di uova . Si cuociono in brodo chiaro , e si servono con panna di latte , e butirro .

Delle Indivie Alla Crema. — Bianchite , ed asciugate l'Indivie si riempiono con farsa di petto di Cappone pesto con grasso di Vitello , panna di latte , gialli di uova , e spezie ; ripiene si fanno cuocere lentamente con brodo di Cappone ; e s' imbandiscono con crema di latte , e gialli di uova .

Alla salsa di Butirro. — L' indivie bianchite , ed asciugare , si potranno anche farsite con parmegiano , erbette , e gialli di uova , e cuocerle con brodo di Manzo , servendole con salsa di butirro , e targone trito .

In frittura. — L' indivie bianchite , ed asciugate , si mettono in una cassarola con butirro liquefatto condito di sale , e pepe , ed erbette trite . Poi infarinate , e dorate , si friggono nel butirro , servendole calde con Coli di Vitello .

All' Olio. — L' indivie , senza punto bianchirle , si riempiono con farsa di acciughe , e con bottariche a filetti , timo , e un senso d' aglio , con dite di sale , pepe , ed olio . Essendo ripiene , si legano con filo , e si fanno cuocere nella cassarola con olio , ed aglio . Mentre cuociono bisogna rivoltarle spesso , acciocchè venghino a buona cottura . Cotte si taglierà il filo , e si serviranno con croste di pane fritto .

Alla Pastetta. — Essendo l'Indivie bianchite , ed asciugate , si mettono in un vase con olio , vino bianco , sale , e pepe . Poi si riempiono di acciughe , ed attuffate nella pastetta , fatta con fior di farina lievito , acqua , vino bianco , sale , e pepe ; si friggono con olio , e si servono con petrosimolo fritto intorno .

Li sellari sono gli stessi che l'Appi presso gli antichi, che loro servivano per ornamento de' Sepolcri, senza che ne facessero uso per cibo; ma mercè la cognizione de' moderni si son trovati ottimi in mangiarli tanto crudi, che cotti.

Anche i finocchi si mangiano crudi e cotti. I migliori nella nostra Italia son quelli del territorio Bolognese, e perciò da un Poeta vengono chiamati *gloria degli Agricoltori Bolognesi*.

Sellari alla Moda. — La parte più tenera delli Sellari si fa bianchire in acqua, ed asciugati, si pongono in una cassarola con butirro, sale, pepe, ed erbette trite, facendoli lentamente cuocere; si servono con parmegiano, e butirro, stagionati al forno.

Alla Delfina. — Bianchiti i Sellari, si cuociono in cassarola con presciutto trito, erbette, spezie, ed un Coli di Vitello. Ed in questo modo si servono, sopra croste di pane.

Imboracciati. — Dopo bianchiti i Sellari, si fanno quasi cuocere in brodo chiaro di Manzo, freddati, ed asciugati s' involtano uno ad uno in una farsa di Vitello; poi infarinati s' indorano, ed involti nel pane grattato si friggono nello strutto, servendoli caldi con petrose-molo fritto.

Alla Panna. — Bianchiti i Sellari, si cuociono nel latte, condendoli di coriandri in polvere, cannella, e noce moscata; e si servono con crema di latte, e butirro.

Al Cervellato. — I Sellari bianchiti si passano con cervellato, presciutto trito, ed erbette; si fanno cuocere con buon sugo di carne, e si servono coperti di erbette trite, passate con lo stesso sugo.

Al Coli di Cappone. — I Sellari bianchiti, si tagliauo a dadi, e si passano con sugo di carne, ed erbette; poi si fanno cuocere con brodo. Cotti si legano con Coli di petti di Cappone, servendoli dentro cassette di pane fritto.

All' Erbette. — Tagliati i Sellari, e bianchiti, si passano con presciutto, petrose-molo, acetosa, cipollina, e moggiorana; tutto trito, e condito di spezie, si fanno cuocere, servendoli sopra croste di pane, e con una Purè di Spinaci.

Alla Corradina. — Bianchiti i Sellari, si dividono in due parti, e si passano con butirro, facendoli finir di cuocere. Poi di nuovo si uniscono tramezzandoci una farsa di Vitello, passata e ben pesta, e così si accomodano in un piatto con Coli di presciutto, ed erbette trite, facendoli incorporare al forno.

Dei finocchi. — Si mangiauo i Finocchi per lo più crudi, ma anche cotti, e conditi in varie maniere, riescono gustosi.

Al latte. — I Finocchi puliti dalle radici, e da ciò che in essi è di

duro , si bianchiscono in acqua con sale , e si cuocono nel latte , conditi di cannella , e noce moscata. Prima di servirli si fanno incorporare con panna di latte sul fuoco.

Alla Fiorentina. — Si cuocono i Finocchi nel brodo , conditi di cannella , e noce moscata , e poi disposti in un piatto si servono con Crema di latte , e gialli di uova , butirro , e semi di finocchii in polvere.

Al Vino. — Passati i Finocchii con butirro , e spezie , si fanno cuocere con vino bianco , conditi di poco zucchero , e sugo di limone.

Alla Pasta. — Si bianchiscono in brodo i Finocchii ; freddati ed asciugati si fanno marinare con vino bianco , corteccia di limone , coriandri pesti , cannella , e noce moscata. Poi s' involgono nella pastetta composta di fior di farina , vino bianco , e chiara d' uova , e si friggono ; fritti si dispongono in un piatto coperti di zucchero ; sopra cui si passa una pala infocata , per glassarli , e si servono.

Al Coli bianco. — Si bianchiscono in acqua li Finocchi , e passati con grasso di Vitello , si cuocono in un Coli di petti di Cappone , sciolto con latte , e condito di cannella in polvere , e noce moscata. Si possono servire con croste di pane sotto , bagnate nel latte , e fritte.

Al Cedro. — Cotti i Finocchi in brodo , freddati , ed asciugati s' infarinano , si dorano , e si soffriggono con strutto , servendoli con salsa di cedro candito pesto , zucchero , cannella , ed aceto.

Al Coli di Lente. — Passati i Finocchii con butirro , presciutto trito , timo , petrosimolo , e spezie , si fa cuocere con Coli di lente , e si servono.

Alla Certosina. — Si cuocono i Finocchi in vino bianco con foglie di alloro , pepe , e stecchi di cannella ; e poi freddati , e disposti in un piatto , si servono con salsa di pistacchi , ed acciughe peste , e disfatte con olio , aceto , e sugo di limone.

Al Coli di Gambari. — Sono ottimi i Finocchi in olio , passati prima con acciughe , erbe aromatiche , e spezie , e poi cotti con Coli di Gambari.

Alla Rustica. — Si cuocono in acqua i Finocchi , e caldi si servono conditi di olio , sugo di aranci ; sale , e pepe.

De' Cavolifiori , Torzuti , e Cappucci.

I Cavolifiori si rendono più particolari per quel loro compatto globo di fiori gialli chiari. Varrone però non sa capire per qual fine questi cavoli abbian da essere in maggior stima degli altri , giacchè han molto dell' insipito ; ma la scuola cucinaria risponde , e dice , che dei cavolifiori se ne possono fare moltissime vivande , e che al loro insipito si supplisce con l' arte.

Dei cavoli torzuti n'è relatore Atenco, il quale dice, che quando son teneri è torzuti riescono migliori delle altr'erbe ortolizie.

E parlando dei cavoli cappucci dico, che Marco Catone, e Celio Apicio lodano tanto questi cavoli, che giungono a dire esser epilocati in essi tutti i'sapori dell'altre erbe.

De' Cavolfiori. — I Cavolfiori sono in maggior stima degli altri cavoli; e sono di miglior gusto i più teneri, ed i più bianchi. In qualunque maniera servono, prima s'imbianchiscono in acqua con sale.

Al Butirro. — Bianchiti i Cavolfiori, si passano con butirro, erbette, e spezie; poi si servono con parmegiano grattato, noce moscata, pepe bianco, e butirro, facendoli rappigliare al forno.

Al Coli di presciutto. — Essendo bianchiti i Cavolfiori, ed asciugati, si mettono in un Coli di presciutto, con erbette aromatiche, così si servono.

Alla Pampadeur. — I Cavolfiori bianchiti si passano con butirro, erbette trite, e spezie, ed accomodati in un piatto si mettono al forno coperti con salsa di butirro, parmegiano, e gialli di uova.

Alla Glassa. — Bianchiti i Cavolfiori, ed asciugati, si addobbano con vino bianco, olio, corteccia, e sugo di limone, pepe, e cannella; e quando sono incorporati si friggono con pastetta, e poi involti di zucchero se le passa sopra una pala infocata, per darli colore; e disposti in un piatto si servono.

All'Agrodolce. — Quando i Cavolfiori sono quasi cotti nell'acqua s'infarinano, si dorano, e si friggono. Si servono con salsa agrodolce, fatta con polvere di mostaccioli, aceto bianco, zucchero, corteccia di limone, foglie, di alloro; e spezie.

Alla Salsa bianca. — I Cavolfiori cotti nell'acqua con sale, si servono freddi con salsa bianca di acciughe, peste con pignoli, sciolta con aceto bianco, sugo di limone, ed olio, e condita con pepe bianco.

Alla Tedesca. — Si passano i Cavolfiori con butirro, e spezie, petrosemo, cipolla, timo, e targone, tutto ben trito: ed essendo di questo incorporati, si servono con Coli di Manzo condito di spezie, ed aceto.

Dei Cavoli Torzuti. — Bisogna che i Cavoli verdi torzuti siano teneri, altrimenti a nulla vagliano. Si servono netti dalle loro foglie, rimanendo solo i torzi netti dalla corteccia, con la tenera cima.

Al presciutto. — Si bianchiscono i Cavoli in acqua bollente, e si fanno freddare in acqua fresca: poi asciugati si passano con presciutto trito, petrosemo, un senso di aglio, e spezie, e si finiscono di cuocere con buon sugo di carne.

Alla Spagnola. — Bianchiti, e passati i Cavoli, come si è detto, si finiscono di cuocere con buon brodo, conditi di peperoni, ed aglio pesto, e si servono legati con purè di Ceci.

Al Cervellato. — Dopo bianchiti i Cavoli, si passano con cervellato di Milano, finendoli di cuocere con brodo di Manzo, conditi di erbette. E si servono con il cervellato mescolato tra essi.

Al Sugo. — I Cavoli bianchiti, si finiscono di cuocere con sugo di carne, conditi di spezie, e sellari triti, e si servono con parmegiano grattato, e bagnati dell'istesso sugo.

Farsiti. — Si vuotono i torzi de' Cavoli, o si bianchiscono; poi ripieni con farsa di Vitello, si fanno cuocere in buon sugo di carne, conditi di erbette, e si servono con Coli di Vitello.

All' Olio. — Cotti i Cavoli in acqua e sale, si passano con olio, acciughe, aglio, sale, pepe, e semi di finocchi; s'imbandscono con Coli di pesce, e sugo di limone.

Alla Ramolata. — Cotti i Cavoli con acqua e sale, si servono con salsa ramolata sopra; o salsa bianca, o pur con Coli, o con sugo di limone, sale, e pepe.

Al Capitone. — Vuotati i torzi de' Cavoli, e bianchiti, si riempiono con farsa di carne di Capitone, condita di erbette, e spezie; si cuocono con brodo di pesce, e si servono con Purè di Lente.

Del Cavolo Cappuccio farsito. — Il Cavolo Cappuccio netto dalle dure foglie si fa lessare, ed asciugato si riempie tra foglia e foglia con farsa di Vitello, midolla di Manzo, cacio grattato, erbette, un senso di aglio, e spezie, legata con uova. Ripieno il Cappuccio, si liga, e si fa cuocere in brodo di Manzo, condito di presciutto, aglio, e basilico, e si serve con Coli di presciutto, o con purè di ceci.

Arrostito alla Moda. — Lesso il Cavolo, si riempie con rognone, e grasso di Vitello, presciutto, salsiccia di Porco, erbette, ed un senso di aglio, tutto ben tritolato. S'involta in rete di Porco, si fa lentamente cuocere allo spiedo, ungendolo spesso con grasso, indi con pane, e parmegiano farli crosta, e servito con crostini di pane fritti.

Al Riso arrosato. — Lessato si riempie ancora con riso incagnone, cotto in ottimo brodo, con midolla di Manzo, presciutto, tartufi, funghi, ed erbe; si liga bene, e si fa cuocere in brodo. Cotto s'involta nel parmegiano grattato, facendoli far crosta al forno, e si serve.

Salpiconate. — Si tagliano le foglie tenere del Cavolo, si bianchiscono, e si asciugano, poi s'involtano una ad una le foglie con salpicco di animelle, funghi, tartufi, ed erbe, e si fanno cuocere in un Coli di carne col quale si serviranno.

All' Uova. — Bianchite le foglie del Cavolo, si riempiono con farsa di parmegiano, uova, butirro, ed erbe aromatiche, si fanno cuocere nel butirro, e si servono con purè di gialli di uova.

Alla Panna di latte. — Ripiene le foglie del Cavolo con ricotta, spinaci triti, gialli di uova, e grasso di Vitello, si passano con butirro,

condite di spezie; e cotte si servono con salsa di gialli di uova, e panna di latte, facendole prima rassodare nel forno.

Da Magro. — Si può riempire il Cavolo intiero, o pure le semplici foglie con farsa di pesce, condita di acciughe, tarantello, ed erbette, e cuocerlo con brodo di pesce, e poi servirlo con Coli di Gambari, o pure con Purè di Ceci.

Foglie di Cappuccio alla Tedesca. — Tolte dal cavolo cappuccio le sue foglie, si mettono in un vaso patanato tutte aperte, e per ogni strado di esse si polverano di sale, e si sbruzzono con aceto bianco, che sia stato condito con agli pesti. Così per ogni strado facendo, e per quanti cavoli cappucci si vuole, vi si mette sopra un peso, e si lascia così per circa 24 ore. In tal tempo se ne fa la fermentazione, ch'è quella che si ricerca. Dopo si cavano esse foglie, si tagliano a filetti, ed in ottimo, ma stretto brodo si fan cuocere, e cotte si servono coll'allesso di vaccina, castrato, o porco, poichè si troveranno piacevoli, e stuzzicanti l'appetito.

Delli Carcioffi, Zucche lunghe, e Vergine.

Sono i carcioffi di varie specie, cioè bianchi, verdastri, e ricci. Di essi ne parlano i Romani, il suolo de'quali n'è abbondantissimo. Un Mantuano Poeta, a cui tanto piacevano, li celebrò con una Canzone col titolo la *Carcioffoleide*.

Sono ancor le zucche di varie sorti, di diversa figura, di diverso gusto, e di lunga durata, poichè dalla Primavera sino all'Inverno si trovano. Il Tanara ci fa sentire, che le zucche erano in grandissima stima nel tempo di Marcantonio, ed il suo Medico Filotta l'aveva per cibo saluberimo, per cui ordinava ai Romani, che di zucche si facessero il potaggio ogni mattina. Strambrone preferisce le zucche lunghe, e Lamprio insigne Cuoco innalza le vernine.

Delli Carcioffi. — Per cuocere i Carcioffi, bisogna pulirli dalle foglie dure, e dalla corteccia del torzo. In qualunque maniera si abbiano da preparare bisogna prima lessarli con acqua, sale, e sugo di limone per toglier loro l'impurità, e farli divenir bianchi.

Al presciutto. — Si passano i Carcioffi con butirro, presciutto, taggone, un senso di aglio, e spezie; quando sono stagionati, si fanno cuocere con Coli di presciutto.

Al Butirro. — Si cuociono i Carcioffi in brodo chiaro di Manzo conditi di erbette, e spezie; e si servono con salsa di butirro, e gialli di uova, condita di sugo di limone.

Alla Rete. — Si vuotano i Carcioffi, e si riempino con grasso di Vitello tritolato, e condito di erbe, parmegiano, e spezie. Poi s'involano

uno ad uno nella rete di Vitello, si arrostitiscono allo spiedo, e si servono caldi con crostini di pane fritto all'intorno.

Al Coli di Vitello. — Si riempiono i Carcioffi con farsa di Vitello, condita di erbe, spezie, e gialli di uova; si fanno cuocere con sugo di carne, condito di un senso di aglio; e si servono con Coli di Vitello. Si possono riempire i Carcioffi in varie altre maniere, e si possono servire con Coli di prescutto, di petti di Cappone, di Gambari ec.

Alla Parmegiana. — Si tagliano i Carcioffi in quarti, si passano con butirro, erbette, e spezie; ed accomodati in un piatto con butirro, e parmegiano si fanno stufare nel forno, coperti con salsa di latte, e gialli di uova.

Al vino ec. — Si passano i Carcioffi con olio, aglio, petrose-molo, acciughe conditi di sale, e di pepe, si fanno cuocere con vino bianco, e si servono con salsa di acciughe; o pure si fanno cuocere con latte di pignoli, e si servono sopra fette di pane.

In frittura. — Divisi in quarti i Carcioffi, e passati con butirro, e spezie, si mettono nella pastetta di fior di farina, bianchi di uova, vino bianco, e condita di uoce moscata; si friggono nello strutto, e si servono con petrose-molo fritto d'intorno, o pure con salsa di cedro candito, aceto rosato, sugo di limone, cannella, e zucchero. Si possono anche friggere passati nell'uova.

Tartufolati. — Cotti i Carcioffi nel vino bianco con sale, e pepe, si legano con salsa di tartufi, acciughe, ed agli, ben pesta con spezie, e sciolta con vino bianco, e si servono caldi.

Alla Ramolata. — Si cuocono i Carcioffi, con acqua, vino bianco, e sale; si fanno poi freddare nell'acqua fresca, ed accomodati nel piatto con salsa Ramolata, si servono freddi.

In Guazzetto. — Si tagliano i Carcioffi in quarti, si passano con butirro, erbette, e spezie; si fanno cuocere con brodo, e si servono con gialli di uova, e sugo di limone.

Delle Zucche lunghe. — Le Zucche lunghe devono essere nè troppo grosse, nè piccole.

Alla Parmegiana. — Prima di cuocerle bisogna raderle d'intorno, e tagliarle in sottili fette rotonde; poi polverate di sale, per qualche tempo, acciocchè mandino fuori un certo cattivo umore, e si renda la loro carne piachevole, da usarla in quelle maniere che si dirà, si spremono tra le mani, o tra due tondi, s'infarinano, e si friggono nello strutto. Si servono in un piatto tramezzate di parmegiano, e butirro, rassodate nel forno.

Alla Dama. — Fritte, come sopra le Zucche, si accomodano nel piatto tramezzate da provatura grattata, e condite con basilico pesto, zucche-

ro, cannella in polvere, e butirro, e si servono con Coli sopra di Vitello, rassodato nel forno.

Alla Rustica. — Si friggono in olio, e si servono con salsa di petrosemolo, acciughe, e menta, tutto ben pesto, e condito con zucchero, e spezie, sciolta con aceto.

All' agrodolce. — Si friggono le Zucche nello strutto, e si servono con salsa agrodolce, composta di aceto rosato, zucchero, polvere di mostacciolo, portogallo candito trito, e spezie.

Farsite al Coli di Vitello. — Si tagliano le Zucche alla lunghezza di un mezzo dito, e nette dal midollo, si bianchiscono in acqua bollente. Poi freddate si riempino con farsa di Vitello, ben pesta con midolla di Manzo, condita di erbette, spezie, e gialli di uova, e si fanno cuocere in un lungo Coli di Vitello, con senzo di targone, e cotte si servono.

Alla Giardiniera. — Si riempiono le Zucche con un ragù di cipollette, petrosemolo, acetosa, sellari, funghi, e tartufi, condito di spezie, passato con grasso, e legato con Uova. Si fanno cuocere in brodo di Manzo; e si servono con salsa di gialli di uova, e sugo di agresta.

Al Basilico. — Si possono riempire le Zucche con farsa di parmegiano, gialli di uova, e basilico; si cuociono con brodo di Manzo, e si servono con salsa di gialli di uova, e basilico trito.

Imboracciate. — Ripiene, e cotte le Zucche s' infarinano, si passano nell' uova, e mollicate, si friggono nello strutto, e servono con salvia fritta.

Al Saporetto. — Si tagliano le Zucche a dadi, e si passano con grasso, erbette e spezie, poi si cuociono con Coli di presciutto. Cotte si servono con parmegiano grattato, e basilico trito.

Alla Paolina. — Sono ottime le Zucche ripiene con farsa di pesce, ben condita di erbe cotte in buon brodo di pesce, e servite con Coli di Gambari.

Delle Zucche Vernine. — Le Zucche vernine sono di color giallo, e di cortecchia dura. Si possono servire l' Està mentre son tenere, ma meglio sono nell' Inverno, ch' è la loro stagione.

Alla Salsa di Cedro. — Nette le Zucche dalla cortecchia, e dai semi, si tagliano a fettoline, le quali, polverate di sale, si purgano, ed altro effetto li fa, siccome si è detto delle altre. Purgate s' infarinano e si friggono nello strutto, o olio, e si servono con salsa di cedro candito pesto, e sciolta con sugo di limone.

In Frittelle. — Si tagliano in pezzi le Zucche, e si cuociono con butirro, e spezie. Poi si pestano, e peste s' impastano con ricotta, cacio, uova, spezie, e poco zucchero. Se ne formano bocconi, i quali infarinati, dorati, e fritti, si servono caldi.

Alla Crema. — Cotta la Zucca con butirro, e spezie, si pesta, e si

passa per setaccio. Poi si unisce con latte, gialli di uova, cannella, e vino moscato, si fa addensare a guisa di Crema, e si serve sopra croste di pane fritto.

In Budin. — Se ne può anche formare un Budin. Cotta prima la Zucca con butirro, e spezie, poi pesta, e passata per setaccio, si unisce con ricotta, panna di latte, gialli di uova, polvere di cannella, e poco pane grattato; si addensa bene, ed addensata si versa in altra cassarola unta di butirro, e polverata di pan grattato, facendole far crosta, ed assodare al forno; e si serve caldo in Budin.

In Bracirole farsite. — La Zucca ridotta a larghe fette, queste poste in sale, si friggano dopo, ed indi con farsa di Vitello, disposte sopra di esse fette, già fritte, s'involtano, e si passano nell'uova, pane, e parmegiano grattato, e tra fette di pane si mettono allo spiedo, a cuocere.

Farsite in altro modo. — Si possono farsire le fette di Zucche; fritte come sopra, con gialli di uova, parmegiano, e panna di latte, e dopo infarinate, dorate, e fritte, servirle calde semplici, o con salsa di latte.

Farsite da magro. — Anche con farsa di pesce si riempino le fette di Zucca, e fritte dopo, servite con Coli di Gambari.

Dei fiori di Zucche. — I fiori di zucche si possono anche servire fritti, e ripieni. Si friggono infarinati, e dorati, o con pastetta.

Delli Sparagi, Lupoli, e Pastinache.

Scrivè Plinio, che li sparaci, a tempo suo in Roma erano di una libra di peso l'uno; ed Ateneo riferisce, che in Libia crescono grossi come le canne.

Li Lupoli, in tutto il tempo loro, erano di continuo cibo a Catone il Console.

Le pastinache son radici che crescono per lungo. Erano un tempo di particolar produzione dei terreni di una Città della Salentina Provincia; erano grossissime, lunghe, tenere, e saporite. Un Poeta non mancò farne le lodi.

Delli Sparagi. — I Sparagi, o sono di giardino, o salvatici. I secondi sono migliori. Si gli uni, che gli altri si servono dell'istessa maniera, ed hanno bisogno di poca cottura.

Alla Ramolata. — Si lessano i Sparagi in acqua con sale, e freddati si servono con salsa di acciughe, e petroseuolo, tutto ben pesto, e sciolto con olio, e sugo di limone, condita di sale, e pepe.

Al Butirro. — Lessati li Sparagi si servono caldi caldi con sale, pepe, agro di limone, e butirro liquefatto.

Fritti. — Si bianchiscono li Sparagi, ed asciugati dall'umido, si con-

discono con sale, pepe, e sugo di limone. Poi infarinati e dorati si friggono con strutto, e si servono caldi.

Alla Bigné. — Bianchiti i Sparagi, asciugati, e conditi con sugo di limone, sale, e pepe; si tagliano in pezzetti, quali, involti nella pastetta, si friggono con grasso a piccoli bocconi, e servonsi caldi come sono, o pure con glassa di zucchero.

Alla Corradina. — Si bianchiscono li Sparagi, si tagliano a pezzi, e si passano con butirro, erbe, e spezie: poi freddati si uniscono con parmegiano grattato, grasso di Vitello trito, ed uova, e si friggono in bocconi con strutto; iudi si servono con panna di latte.

Brodettati. — Dopo bianchiti li Sparagi si passano con butirro, erbe, e spezie, si cuocono con brodo, e si servono con salsa di gialli di uova, e sugo di limone, o pure con Purè di Piselli.

Alla Moda. — Bianchiti che saranno li Sparagi, si passano con grasso, erbe, e spezie; dopo si accomodano nel piatto con parmegiano, e Coli di Vitello, facendoli rappigliare per poco su 'l fuoco.

Alla Corradina. — Si bianchiscono li Sparagi, e poi conditi con olio, sale, petrosimolo, aglio, ed acciughe, tutto ben trito s' involtano nella carta, e si fanno finir di cuocere pian piano sopra la graticola.

All' Olio. — Si bianchiscono li Sparagi, si passano con olio, aglio, acciughe, cerfoglio, e petrosimolo, e si finiscono di cuocere con Coli di Gambari, o pure con Purè di Ceci.

Dei Lupoli. — I Lupoli sono inferiori alli Sparagi; ma volendone far uso si possono servire in tutte quelle maniere, dette delli Sparagi.

Delle Pastinache. — Le Pastinache per lo passato sono state riputate vilissime; ma ora se ne fa non poco uso nelle cucine nobili. Nette le Pastinache al di fuori, e spaccate per metà se ne toglie il midollo, e si bianchiscono in acqua con sale; si tagliano in pezzi, e passate con grasso, erbe, e spezie, si finiscono di cuocere in un Coli di presciutto con quantità di targone trito, e così si servono.

Alla Parmegiana. — Bianchite le Pastinache, e passate con butirro, erbe, e spezie; si servono condite con parmegiano grattato, butirro, e polvere di cannella, coverte con salsa di butirro, gialli di uova, e panna di latte, rassodata al forno.

Imboracciate. — Dopo che le Pastinache sono bianchite, come si è detto, si condiscono con sugo di limone, butirro liquefatto, sale, pepe, e noce moscata; s' infarinano, si dorano, e passate nel pane, e parmegiano grattato si friggono nello strutto, e si servono calde.

Alla Giassa. — Spaccate le Pastinache, e bianchite, si addobbano con vino bianco, corteccia di limone, coriandri, e spezie; si mettono nella pastetta composta con fior di farina, lievito acqua, e vino bianco, si friggono nello strutto, e si servono con giassa di zucchero.

Al Coli di Vitello. — Tagliate le Pastinache alla lunghezza di un mezzo dito, e spaccate per metà, se ne cava il midollo, e s'imbianchiscono in brodo condito di sugo di limone. Poi freddate, si riempiono con farsa di Vitello ben pesta, e condita di gialli di uova; panna di latte, e spezie, e si riuniscono. Così riunite, si passano nel fior di farina, si dorano, e si friggono nello strutto, e con Coli di Vitello si servono.

Alla Dama. — Spaccate le Pastinache, e bianchite in acqua, si condiscono con latte, cannella, e zucchero; si dorano, si friggono nello strutto, e si servono con Crema di latte, e gialli di uova.

Al Mele. — Si prendono le Pastinache, si tagliano alla lunghezza di un dito, e si bianchiscono con acqua, e sale; asciugate s'infarinano, e si friggono con strutto. Fritte si mettono in una cassarola con mele chiarificato, e polveré di cannella; ed incorporate sul fuoco si servono, sì calde, che fredde.

Tartufo late. — Tagliate le Pastinache in pezzi, e bianchite, si passano con olio, aglio, petrose-molo, tartufi triti, e spezie; si cuociono in un Coli di pesce, e si servono calde con sugo di limone.

Alla salsa di Bottariche. — Si fanno cuocere le Pastinache con vino bianco, foglie di alloro, corteccia di limone, e spezie, e si servono coperte con salsa di bottariche peste ben fine, e sciolte con olio, sugo di limone; e condite di spezie si servono.

In Spume. — Si tagliano le Pastinache in pezzi, se ne cava il midollo, e si cuociono con butirro, e spezie. Poi si pestano con petti di Pol-lanche arrostate, e si legano con gialli di uova, panna di latte, chiare di uova montate; si abbiano le cassetine di rame unte di grasso, e polverate di pane, e dentro queste si metta il composto sudetto, che si farà cuocere al forno come ad una spuma.

Dei Pomodoro, Petronciani, e Cedriuoli.

Li pomodoro non furono mai conosciuti dagli Antichi; ma dai moderni in gran stima ed uso, poichè non solo gustano, ma col loro succo molto condiscono.

Li petronciane sono di tre colori, cioè bianchi, gialli, e pavonazzi. Ne fanno grand'uso gli Ebrei, ed è cibo loro costumatisimo.

I cedriuoli vengono così chiamati, perchè hanno il colore e quasi la figura dei cedri.

Dei Pomodoro. — I Pomodoro sono di piacere. Per servirli bisogna prima rotorarli su le braci, o per poco metterli nell'acqua bollente, per toglierli la pelle. Se li tolgono i semi, o dividendoli per metà, o pure facendoli una buca.

Farsiti al Vitello. — Sbucati i Pomodoro, e netti da semi, si riem-

piono con farsa di Vitello, avvertendone, che restino intieri; e cotti in un denso brodo si servono.

Salpiconati. — Si possono riempire i Pomodoro con un salpicco di animellè passato con grasso, erbette, e spezie, e si fanno cuocere in un Coli di Pomodoro, con fette di presciutto, ed un senso di aglio.

Farsiti al butirro. — Si dividono i Pomodoro per metà, si riempiono di farsa di uova, e parmegiano, petrosemolò trito, e spezie; infarinati, e dorati si friggono, e si servono, ben stagionati al forno, con parmegiano e butirro.

Farsiti all' Erbette. — Si tritulano petrosemolò, cipolla, acetosa, e menta, e si passano con presciutto, conditi di sale, e pepe; si legano con gialli di uova, e provatura grattata; se ne riempiono i Pomodoro. si friggono, e si servono con Coli di presciutto.

Farsiti al Riso. — Cotto il Riso con latte, e butirro, condito di cannella, si lega con gialli di uova, e se ne riempiono i Pomodoro. S'infarinano, e dorati, si friggono nello strutto; e si servono con panna di latte.

Alla Corradina. — Si riempiono i Pomodoro con rognonata di Vitello, prima arrostita, poi tritolata, e condita di gialli di uova, parmegiano, e spezie, Ripieni, s'infarinano, si dorano, e si passano nel pane, e parmegiano grattato. Poi si friggono nello strutto, e si servono.

Farsiti al Pesce. — Con farsa di pesce, ben condita di erbe, e spezie si riempiono i Pomodoro, s'infarinano, si friggono, e si servono con Coli di Gambari, o Purè di mandorle.

Alla salsa di Tartufi. — Sono ottimi i Pomodoro ripieni di acciughe, erbette, e tartufi; tutto ben pesto, e condito di olio, e sugo di limone, infarinati, fritti con olio, e serviti con salsa di tartufi.

Alla Napolitana. — Netti i Pomodoro dalla pelle, e divisi per metà, se ne tolgano i semi, e si accomodano sopra una tortiera unta di olio. Si riempiono con acciughe, petrosemolò, origano, ed aglio, tutto ben trito, e condito di sale, e pepe; e coverti con pane grattato, e molt'olio per sopra si cuociono al forno, e si servono.

In Crocchetti. — Tritolata la polpa dei Pomodoro, e passata con butirro, condita di spezie, e noce moscata, si mescola con ricotta, e gialli di uova, se ne formano Crocchetti alla lunghezza di un mezzo dito; quali infarinati, dorati, e fritti, si servono con crostini di pane.

In Frittelle. — Tritolata la polpa, dei Pomodoro con petrosemolò, menta; ed un senso di aglio, si passa con grasso di Vitello, presciutto trito, condita di spezie. Si lega con parmegiano, ed uova sbattute, se ne formano frittelle nello strutto, e si servono sopra pane fritto.

In Butin. — Si prenda la polpa dei Pomodoro, si passa con grasso di Vitello, e spezie, e poi si pesta ben fina con parmegiano, pane grat-

tato, e polvere di cannella. Si mescola con gialli di uova, panna di latte, con cortecce di portogallo caudite e trite, e poco zucchero, formandone una forte Crema, la quale si farà assodare al forno in una cassarola unta di butirro, e polverata di pane.

Delli Petronciani. — I Petronciani per usarli bisogna pulirli dalla cortecchia, e poi darli una lessata per toglierli una certa malignità, che potrebbe nuocere; o pure polverati di sale per estrarre il cattivo umore.

Bianchiti li Petronciani si possono servire in tutte quelle maniere, che sono esposte parlando delle Zucche, Pastinache, e Pomodoro.

Dei Cedriuoli. — Con i Cedriuoli si fanno ancora Vivande. Si bianchiscono, e si cuociono in buon sugo di carne. Si possono ancor marinare, e friggere. Si riempiono di farsa, o salpicco di animelle come si è detto delle Zucche. Si servono in aceto per salse sopra carne, o pesce, e cose simili.

Delle Cipolle, Rape, e Ravanelli.

Delle cipolle narra Varrone, che piantate fra l'erbe odorose si rendono meno sedenti, e meno forti. Filomene ne parla con passione, poichè le considera e necessarie per la cucina, ed utili per la sanità. Dagli Egizj venivano adorate come Dee.

Giulio Romano era tanto portato per le rape che prezava egualmente una rapa, che una gioja. E Plinio dice, che dopo il grano, e le fave le rape sieno più sostanziose.

E dei ravanelli parlando dice, che di sì piacevoli radici Strambone Galio ne parlò assai perchè di molto ne faceva uso, siccome di presente uso se ne fa fra le volgari, e nobili mense.

Delle Cipolle. — Le Cipolle sono di grandissimo uso nelle Cucine, non essendovi vivanda in brodo dove non abbiano luogo, come si è veduto nel discorso dei Trattati di tutte le carni. Ma oltre questi usi delle Cipolle, possono preparate moltissime Vivande ancora.

Fritte. — Le Cipolline tenere e lunghe si possono servire fritte come si è detto delli Sparagi.

Al Presciutto. — Tagliate le Cipolle alla lunghezza di un mezzo dito, si passano con grasso, petrosuolo, sale, e pepe e si fanno cuocere con Coli di presciutto; dopo si servono sopra croste di pane.

Al Cervellato. — Le Cipolle grosse, e rotonde steccate di presciutto a filetti, e conditi di aromi, si cuociono con Cervellato di Porco, erbetto, e spezie, in una cassarola con fuoco sotto e sopra, e si servono con croste di pane.

All'Unto. — Spaccate le Cipolle si condiscono con presciutto trito, parmegiano grattato, sale, e pepe; si fanno cuocere nella leccarda sotto l'arrosto di Porco, o Vitello, e si servono con lo stesso arrosto.

Farsite. — Si farsiscono le Cipolle con grasso di Vitello tritolato , e condito di parmegiano grattato , presciutto , e spezie , come anche in tutte quelle maniere dette , trattando delle Zucche.

Delle Rape. — La bontà delle Rape consiste in questo , che sieno e dolci , e tenere ; così sono buone da grasso , e da magro.

Alla Moda. — Le Rape acciocchè s'iano di maggior gusto si cuocono sotto le braci , poi fettate , si passano in cassarola con grasso , erbette , spezie , e semi di finocchi. Si accomodano nel piatto con parmegiano grattato , e butirro , se le fa prender corpo al forno , e si servono.

Alla Dama. — Cotte le Rape sotto la brace , e passate con grasso , come si è detto , si tritulano e si uniscono con Coli di presciutto , col quale si faranno incorporare , e si servono dentro cassetine di pane fritto.

Alla Romana. — Si nettano le Rape , si tagliano in fette , e si bianchiscono in brodo. Si uniscono le fette a due a due , tramezzandoci farsa di Vitello , passata , e pesta con parmegiano , gialli di uova , e fior di latte ; s'infarinano , si dorano , si friggono e si servono calde come sono.

Ripiene in varie maniere. — Si nettano le Rape dalla corteccia , e se ne formano cassetine , le quali bianchite , ed asciugate si finiscono di cuocere in una buona glassa , e si servono ripiene di un salpicco di animale. Si possono le Rape vuotate tutte , lasciandoci un puro guscio , poi bianchirle in brodo , e riempirle in tutte quelle maniere descritte , parlando delle Zucche , Pomodoro , ec.

Alla Milanese. — Si tagliano le Rape a dadi , si bianchiscono in acqua e si cuocono con butirro , erbette , e Cervellato , e si servono calde con gialli di uova , e parmegiano.

All' Olio. — Cotte le Rape sotto le braci , o pure bianchite in acqua , e tagliate a fette , si passano con olio , acciughe , petrosemolo , semi di finocchi , e spezie , e si servono calde.

Dei Ravanelli alla Ramolata. — Si cuocono i Ravanelli con acqua , sale , ed aceto , e si servono alla salsa Ramolata , o pure con semplice , olio , sale , pepe , e sugo di limone.

Farsiti al sugo. — Bianchiti i Ravanelli con acqua , e sale , e vuotati si riempiono con farsa di polli , e si cuocono con sugo di carne , con fette di presciutto , ed erbe , e si servono con crostini di pane.

Farsiti ed imboracciati. — Si cuocono i Ravanelli con acqua , aceto , e sale ; freddati ed asciugati si coprano con farsa di carne di Vitello passata , e condita di spezie ; s'indorano , e dorati si passano nel pane , e parmegiano grattato , si friggono nello strutto , e si servono caldi accomodati con la loro cima verde.

In tutte le altre maniere , con le quali si servono le Rape , possonsi anche servire i Ravanelli.

De' Funghi , e Tartufi.

Delli Funghi. — I funghi sono di varie specie. I miglicri sono i prugnoli, le racelle, le monitole, le spongole, le ovole, quei di pioppo, e quei di ferola. In molti luoghi della Salentina Provincia vi sono dei finocchi salvatici, i quali dalle loro radici producono alquanti bianchi funghi, che per il piacevole loro odore e gusto superano tutti gli altri. La stagione di tutti i funghi è propriamente nella Primavera, e nell'Autunno, e l'uso, e preparazione di essi è il seguente.

Funghi alla parmegiana. — Puliti che saranno i funghi, di qualunque specie, si lavano con acqua salata per farli perdere quel viscoso cattivo umore che hanno; dopo si passano con butirro, presemolo, e timo, ed indi si bagnano con brodo chiaro, o acqua: e quando saran cotti si servono conditi di parmegiano, e gialli di uova stemprati con poco latte.

Al Coli di Vitello. — Passati che saranno i funghi con grasso di Vitello, e cipolline, ed asciugati si bagnano con coli di Vitello, e si servono sopra fettoline di pane fritte in grasso di animale.

Alla Panna. — Si passano, e si cuocono i funghi con butirro, conditi di sellari triti, di sale, e di pepe, e nel servirli si legano con panna di latte.

Al Presciutto. — Con grasso, e fettoline di presciutto si passano li funghi, e di un senso d'aglio, di petrosemolo trito, e di sale e pepe si condiscono. Si bagnano con brodo oscuro, e sopra fettoline di pane si servono.

All'Acciughe. Con olio, aglio, petrosemolo, ed acciughe si passano li funghi, ed avendo un po poco di brodo di pesce con esso si bagnano e si fan cuocere. Nel servirli si legano con denso latte di pinocchi, ossia pignoli.

Alla Moresca. — Abbrustolate le mandorle dolci, e peste con bottariche, si stemprano con brodo di pesce formandone una purè da servirla sopra i funghi, prima passati e cotti con olio, aglio, petrosemolo, sale, e pepe.

In Iscapece. — I funghi bolliti per poco in acqua, si persciugano con un panno lino, s'infarinano, e si friggono in olio. Così fatti si servono freddi con salsa composta petrosemolo, capparini, aglio, acciughe, e targone, e tutto ben pesto essendo, e condito di sale e pepe, e di zucchero, si scioglie con ottimo aceto.

Al dolce forte. — Dopo bolliti per poco in acqua i funghi, e persciugati, si friggono. Si servono freddi con salsa dolceforte, che si farà con aceto, zucchero, cannella in polvere, cedro trito con pinocchi, e mostacciolo in polvere si farà addensare, e si verserà ai funghi.

In diversi altri modi. — Dei funghi se ne fan pure zuppe; servono

per condimento di pasticci sì da grasso, che da magro, anche per condir ragù di carne, che di pesce, e per potaggio in unione col riso, miglio, o sellari, con le quali cose uniscono assai bene i funghi.

Delli Tartufi.

Li tartufi sono di due specie bianchi, e neri; gli uni, e gli altri son ottimi purchè sieno sodi, ed odorosi. Nella nostra Italia sono stimati quei del Piemonte.

Tartufi all'olio. — Puliti li tartufi dalla loro ruvida cortecchia si riducono in fettoline, si passano in olio con un senso d'aglio, con petrosemolo trito, con acciughe, e conditi di sale, e pepe, si servono senza punto di umido, ma con solo sugo di limone.

Al latte di Pistacchi. — Passati, come si è detto, li tartufi si legano con latte di pistacchi pesti con bottariche; che incorporati di esso bene, si servono sopra fette di pane fritto.

Al sapor di Ragosta. Dopo che li tartufi si son passati con olio, aglio, e presemolo, e pur conditi di sale, e pepe s'involuppano nel giallo di ragosta stemprato con brodo di pesce, e si servono con fette di pane.

Al fegato di merluzzo. — Puliti, e fettati li tartufi crudi come sono, si accomodano nel piatto, e si coprano con una salsa fatta con fegato bollito, e pesto di merluzzo, e sciolto con olio, e sugo di limone, condita di sale, e di pepe.

All'Uova. — Passati li tartufi con butirro, e conditi di sale, pepe, e foglie di maggiorana, si bagnano con poc'acqua, e si servono con gialli d'uova stemprati collo stesso brodo, e parmegiano.

Alla Crema. — Passati li tartufi con butirro, e cirfoglio trito se li fa un legaumento con panna di latte, e sopra fette di pane fritto si servono.

In frittata. — Si passano li tartufi, a fettoline tagliati, con grasso di Vitello, e foglie di amente, e conditi di sale e pepe; così preparati si lasciano freddare, e dopo si mettono in giusta quantità d'uova sbattute ormandone, ad arte, una frittata, da servirsi calda.

Al Vino. — Si servono li tartufi, fettati, con vino bianco, condito di foglie di targone, di sale, e di pepe, e caldi sopra fette di pane brustolato si mettono.

All'erbette. — Si formi una salsa di aromatiche erbette, cioè petrosemolo, menta, maggiorana, targone, e con esse acciughe, e tutto ben pesto con olio e sugo di limone si scioglie, e si versi sulli tartufi in fette.

Al butirro. — Fettati i tartufi si servono conditi di sale, e pepe, e con liquefatto e caldo butirro si servono.

Tartufi per condimento. — I tartufi in fette; o pure intieri si mettono nei pasticci sì da grasso, che da magro. Anche nei ragù da grasso, che da magro; nelle friggassè, nei ripieni, e nell' intingoli. Si mettono, fessati, nelle zuppe da grasso, che da magro. Pesti, e stemprati con brodo chiaro è ottima salsa per allessò di castrato; e se stemprati con latte forma ottimo condimento per uova, ed erbe; come pure fa ottima salza se pesti, e stemprati con brodo di pesce, o con latte di pinocchi, o di pistacchi, per il pesce o in umido, o in bianco.

I Tartufi in una si usano come i Funghi. Serveudoli soli, si cuocono con olio, petrosemolò, aglio, pepe, acciughe, latte di pignoli, e sugo di limone; o pure con butirro, petrosemolò trito, e spezie, legati con parmegiano grattato, e gialli di uova. Si servono cotti in vino di Sciampanna, e butirro, sopra croste di pane fritto. Si fanno cuocere intieri sotto la brace, e si servono in fette con butirro, sale, pepe, e sugo di limone, o pure con salsa di acciughe, o di bottariche, o di giallo di ragosta all' olio. Passati con butirro, si legano con panna di latte. Si conservano o in fette secche, o pure intieri nell' olio.

Delli iselli, Ceci, Fave, Fagioli, e Lente.

Celio Apicio insegna, che siccome i piselli, i ceci, le fave, i fagioli, e le lente son poco buoni nel mangiarli freschi, così di molto nutrimento sono in mangiarli secchi. Ciò si dimostra coll' uso che se ne fa da tutte le nazioni, particolarmente delle fave, alle quali le danno il primo luogo.

Delli Piselli. — I Piselli sono essi soli gustosissimi quando sono freschi, e teneri; ma secchi sono di poco uso.

Piccionati. — Netti i Piselli dal guscio si cuocono con grasso, cipollina trita, petrosemolò, e presciutto trito; si bagnano con brodo di Piccioni, ch'è meglio, e si servono con gialli di uova, stemprati con sugo di limone.

Alla Panna. — Bianchiti i Piselli nell' acqua, si cuocono con butirro, erbetto, spezie, e si servono stagionati con panna di latte, e coriandri in polvere, dentro cassettime di pane fritto. Si possono anche servire con Crema di latte, e gialli di uova.

In frittelle. — Cotti i Piselli con butirro, targone, e spezie, si mescolano con parmegiano grattato, e gialli di uova; si riducano in bocconi, quali infarinati, e dorati, si friggono nello strutto, e si servono caldi.

In farsa alla Purè di Piselli. — I Piselli passati con grasso, e spezie, si pestano bene con carne di Piccioni arrostiti, condendoli con parmegiano, gialli di uova, con qualche chiara, e spezie. Se ne formano pezzetti alla lunghezza di un mezzo dito, e si fanno cuocere in una Purè di Piselli.

In Gnocchi. — Si cuocono i Piselli in brodo, si pestano con parme-

giano grattato, ricotta, uova, e noce moscata, e se ne formerà una pasta, dalla quale se ne faranno Gnocchi. Infarinati si fanno bollire per poco nel brodo, e si servono ingrassati con butirro, ed incaciati con parmegiano grattato.

Alla Certosina. — Si passano i Piselli con olio, aglio, erbe, acciughe, e bottariche, e si finiscono di cuocere in un Coli di Gambari, col quale si servono.

Alla Fiorentina. — Si cuocono i Piselli con acqua e sale, e si servono con salsa di acciughe, e pignoli ben pesti, e sciolta con olio, e sugo di limone, condita di pepe.

De' Ceci. — I Ceci sono ottimi verdi, e secchi, Verdi si usano in tutte quelle maniere già dette dei Piselli. Secchi riescono di gusto per Pottaggi sì da grasso, che da magro; ma hanno bisogno di buon condimento. Da grasso si condiscono con presciutto, cervellato, e salsiccia di Porco. Da magro con buon brodo di pesce, rosmarino, aglio, timo, e spezie. Cotti in brodo, e pesti con cedro candito, zucchero, e cannella, servono per ripieno di Torta, e Pasticcetti, e se ne fanno frittelle. Se ne fanno anche Purè per zuppe, e per lessi, come si è detto a suo luogo. Si riducono in farina, e se ne possono formare dell'ottime Polente.

Delle Fave. — Le fave fresche sono dell'istesso uso dei Piselli, e Ceci. Secche si possono servire come i Ceci. L'usitata maniera, quando son secche e di formarne pottaggio in olio; specialmente se si frangono, condendole con olio, cipolla, foglie di alloro, e pepe.

Dei Fagioli verdi. — I Fagioli verdi e teneri, si possono servire in varie maniere, delle quali ne indicheremo le principali. In qualunque maniera si servono, bisogna prima bianchirli.

Al latte di Pistacchi. — Bianchiti i Fagiolotti con tutto il guscio, si passano in cassarola con olio, un senso di aglio, acciughe, e cappari triti, conditi di sale, e pepe; si fanno finir di cuocere con latte di pistacchi, e con esso si servono.

Al Coli di Vitello. — Si tagliano i Fagiolotti a filetti, dopo che sono stati bianchiti, e si passano con grasso, erbe, spezie, e presciutto trito; si finiscono di cuocere con Coli di Vitello, e si servono sopra croste di pane.

Alla salsa di Presciutto. — Bianchiti i Fagiolotti, si addobbano con sugo di limone, sale, e pepe, poi si friggono nello strutto, infarinati, e dorati; e si servono con salsa di presciutto condita di aceto, salvia, e zucchero.

Al vino. — I Fagiolotti, dopo che sono stati bianchiti, si tagliano a filetti, e si passano con olio, aglio, erbe e spezie, si finiscono di cuocere con vino generoso, e si servono con Coli di pesce.

De' Fagioli secchi. — De' Fagioli secchi si fanno pottaggi all'olio,

conditi con erbette trite, e passate in olio, cioè cipolline, bietole, boragine, e petrose-molo. Si condiscono alla Fiorentina con salsa di olio, acciughe, agro di limone, e pepe, dopo che sono stati cotti con acqua, e sale.

Della Lente. — La Lente fresca è di niun uso. Secca riesce gustosissima tanto in pottaggio da grasso, che da magro, particolarmente cotta in brodo di Anatra, o Mallardo, e con presciutto, spicchi di aglio, foglie di alloro, e finocchi salvatici triti, ch'è per essa il gran condimento.

Del Riso, Farro, Miglio, e Grano d'India.

Il riso, il farro, il miglio, ed il grano d'India sono legumi nutrienti, e piacevoli. I Lombardi, e li Mussolmani più degli altri ne fanno uso o naturali, o in farina. Hanno bisogno di molto grasso in cuocerli per esser farinacj: in contrario non incontrano la soddisfazione del gusto.

Del riso se ne fa grandissimo uso. Ridotto in fariua, e cotto con latte se ne fanno frittelle; cotto con latte; butirro, e parmegiano se ne fa polenta. Del riso intiero se ne fa pottaggio in brodo di carne, condito con gialli d'uova, parmegiano, e cervellato. Si cuoce in latte con butirro. Se ne fanno pottaggi da magro con sugo di Gambari, o pesci, o pure con latte di mandorle. Serve per ripieno di Torte, ed altri usi, come si è veduto in varj luoghi.

Del Farro. — Il Farro non è buono ad altro, che per pottaggi, cotto in brodo di Manzo, Cappone, Castrato ec. servito con gialli di uova.

Del Miglio. — Con miglio si fa lo stess' uso, che si fa del Riso; ma ha bisogno di maggior condimento per essere insipito.

Del Grano d'India. — La Farina del Grano d'India è ottima a farne polente. Si fa cuocere nel brodo, o latte con parmegiano grattato, butirro, e poco pepe, dimenandola sempre acciocchè venghi morbida. Cotta si stende sopra una tortiera, e fredda si taglia in fettoline, e si servono rapprese nel forno con butirro, e parmegiano. Si possono anche condire con sugo di carne, o Cervellato. La polenta ridotta in fette si può friggere, e si può servire condita di zucchero, o senza.

Dei Fiori, ed Erbe per condimento.

È perchè è mia intenzione di dimostrare, che anche di alquanti fiori, e di alquante foglie di piante arboree, ed ortensi si possou fare piacevoli bocconi, ecco che quì le descrivo, e ne insegno il modo; e dopo ciò vengo a dimostrar anche l'erbe aromatiche, e dirne l'uso nelle vivande.

De' Fiori di Sambuco. — Dei Fiori di Sambuco mescolati con uova, e cacio se ne fanno ottime frittate. Mescolati con uova, e ricotta se ne fanno

frittelle. I Fiori uniti alle loro cimette, tuffati in pastetta, o pure infarinati e doriti, si servono in frittura. Servono finalmente i Fiori di Sambuco per ornare lessi di carne, e di pesce, ed anche insalate.

Del Rosmarino. — Col rosmarino si condiscono vivande di carne in istufa, ed in arrosto, specialmente quei di agnello, e salvagiume. Colle cimette tenere di Rosmarino si fanno frittelle in pastetta. Con i fiori di Rosmarino si guarniscono lessi di carne, e di pesce, ed insalate diverse.

Della Salvia. — Con le foglie di Salvia si condiscono addobbi di pesce; come anche arrosti, specialmente di Uccelletti. I rametti teneri di Salvia si friggono con pastetta, e sono gustosissime con pastetta di farina di castagne. La salvia fritta è di ottimo condimento a servire vivande arrostate, e fritte. È di condimento la Salvia alle salse fatte con presciutto, zucchero, ed aceto, o pure con acciughe, capparini, cipollette, e spezie. Le acciughe salate fritte tra le foglie di Salvia, con pastetta, sono gustosissime.

Della Boragine. — La Boragine è ottima in insalata cruda, in potaggio, ed in Torta, con ricotta e butirro. Le foglie di boragine si servono fritte con pastetta, condite di zucchero, o mele. Con fiori di Boragine si ornano piatti freddi di carne, e pesce, ed insalata.

Dell' Acetosa. — L' Acetosa è buona sì cruda, che cotta, per salse. Il sugo di quest' erba può servire in luogo di agresta, o sugo di aranci, nelle vivande; per condimento di frittate, ed insalatine, è ottima. Tritolata, o tagliata a filetti, serve per condimento alle zuppe, ai lessi, ed alle vivande in umido.

Del Cerfoglio. — Il Cerfoglio è buono in insalata, per condimento di zuppe, lessi, e carne in umido. Mescolato con petroseuolo se ne fa salsa all'olio. Si frigge, e se ne ornano frittiture, ed arrosti.

Della Rucola. — La Rucola è ottima, servita in insalata cruda con la lattuga. È di condimento bollita con la carne, e con gli stracotti di Agnello; come anche con i fagioli, lente, e ceci in potaggio. Pesta la Rucola con petroseuolo, ed aglio, e sciolta con aceto ed olio, se ne forma ottima salsa.

Delle foglie, e tralci di Vite. — Le foglie di Vite servono a far frittelle; tramezzando, tra due foglie di esse, marmellata di cedro, portogallo, o qualche farsa di carne, pesce, o di latticinj, e passate nella pastetta, o infarinate e dorate, si friggono nello strutto. Con i Tralci di Vite si servono anche lessi, e zuppe, cotti prima in brodo. Sono ottimi anche in frittura, con bianchirli prima, e poi friggerli con pastetta, o pure infarinati, e dorati.

Del Petroseuolo. — Il Petroseuolo è di grandissimo uso. È di condimento alle Zuppe, ed in tutte le vivande di Potaggeria. Se ne forma

no diverse salse, e sapori; è ottimo per le farse. Col petrosemolò fritto si condiscono frittore, ed arrostiti.

Del Crescione. — Il Crescione crudo è ottimo in insalatina, e particolarmente per condimento di arrostiti. Cotti con le carni, o pesci lessi li rende di grado gusto. Pesto, e sciolto, con aceto; ed olio se ne forma una buona salsa.

Dell' Origano. — L'origano è di condimento ai potaggi di legumi, all'insalate cotte, adornate con acciughe, e tarantello, ai ripieni di braciòle di carne di Manzo, su le coste di Manzo da cuocersi alla graticola, ed ai piedi di esso in arrostito.

Della Maggiorana. — La Maggiorana serve per condimento ai potaggi, dentro i Coli, salse, sapori, e ragù di carne, o pesce.

De'la Persia. — La Persia è un'erba per gusto simile alla maggiorana, ed è dello stesso uso.

Dell' Erba S. Maria. — Con l'erba S. Maria tritolata, e mescolata con uova, e cacio se ne fanno ottime frittate. Si serve anche fritta in butirro, o strutto còverta di pastetta, o pure fritta semplicemente per condimento di arrostiti, o frittore. Se ne fa salsa all'olio, pesta col petrosemolò.

Della Porcellana. — La Porcellana, lavata nel vino, è buona in insalata. Cotta nella leccarda col grasso di arrostito di Castrato, serve per condimento di esso. Fritta è di condimento agli arrostiti di Quaglio.

Della Menta. — La Menta è di condimento all'insalate crude, e cotte, ed ai marinati di pesce. Pesta, e sciolta con aceto, ed olio, se ne fa buona salsa. È buona per condimento di braciòle, e copiette di Manzo.

Del Zafferano. — Il Zafferano è ottimo in Cucina per colorire, e render gustosi i geli, i brodi, ed i potaggi, particolarmente quello di riso, ed anche per i marinati.

Del Basilico. — Si adopera il Basilico tritolato per condimento di carne, e pesce in umido, per i potaggi di cavoli, e legumi, e zuppe di Piccioni, e zucche fritte.

Delli cappari. — I Cappari, in aceto, servono di condimento alle vivande fredde, alle salse calde, e fredde, dentro i ragù, e ripieni da grasso, e magro.

Delle Scalogne. Le Sca'ogne si possono servire in tutte quelle maniere dette delle Cipolle. Arrostita tra le ceneri, si servono condite di olio, sugo di limone, e pepe; schiacciate, e tenute in acqua fresca, si servono con aceto rosato, olio, pepe, e zucchero. Servono di condimento ai stofati di carne. Si adoperano dentro i Pasticci. E se ne fanno ottime salse calde, e fredde.

Del Targone. — Il Targone è un'erba gustosissima per vivande di

potagieria , per pasticci caldi , e freddi , e per salse in olio. Quest' erba condisce bene l' aceto , mettendola in esso.

Del Timo. — Il Timo è ottimo nelle vivande in umido da grasso , e da magro , negli arrostiti di Castrato , di Agnello , Volatili salvatici , e Pesci.

Delle Frutta.

Le Frutta si mangiano per lo più crude , ma cotte sono anche buone.

Delle Ciriegie e Visciole. — Le Ciriegie , e le Visciole sono buone a farne potaggi cotti in buon brodo. Se ne fanno Torte , cuocendole prima in giulebbe. Son piacevoli bollire in vino con zucchero , e cannella. Col sugo delle Visciole se ne fan salse sopra frittura , e ad uccelletti arrostiti.

Delle Fragole. — Le fragole , lavate con vino generoso , condite di acqua di cannella , e zucchero , si servono gelate sopra fette di pane di Spagna. Con le Fragole si fanno varie Torte , e con il loro sugo se ne fanno saporì.

Delle Mandorle. — Con le mandorle si fa latte per cuocere Pottaggi , e formar Creme. Peste le Mandorle se ne fanno Torte , paste Croccanti , Gattò , Cialdoni ec. Tagliate a filetti si fanno Grillaci , ed altre cose a piacere.

Delle Mela. — Tra le Mela sono ottime le Alappie perchè odorifere. Con esse mela , cotte in giulebbe ; se ne fa Torta ; marinate con zucchero , e spirito di vino , se ne fanno bignè nella pastetta ; tagliati a fette si servono in frittura ; cotte al forno , si servono con zucchero , e con il loro sugo se ne possono fare saporì.

Delli Fichi. — Con le foglie tenere di Fico se ne possono fare frittelle come quelle della vite. I Fichi mescolati , con cacio ed uova , se ne fanno frittate.

Delle Pera. — Le Pera sono ottime per la Cucina : con queste si fanno pottaggi in buon brodo. Cotte in vino bianco se ne fa sapore . Farsite a piacere si cuocono in un Colì di presciutto. Si servono in frittura , e cotte in giulebbe se ne fa Torta.

Delle Pesche o Percoche. — Le Pesche , cavatone l' ossa , si possono farsire , e cuocere con Goli di Vitello ; si cuocono con butirro , e si servono con parmegiano ; si servono in frittura con pastetta , o senza ; si cuocono con latte , e si servono con Crema ; cotte in giulebbe si servono con pasta di merenghe , o pure per ripieno di Torta.

Delle Noci. — Con le Noci , nette , e peste con un senso di aglio , e maggiorana , si fa sapore per sopra lessi. Peste le Noci , e fattone latte con acqua , serve questo per cuocere potaggi di zucca , riso , miglio , e farro. Si fan cuocere le Noci con zucchero alla caramella.

Delle Prugne. — Cotte le Prugne in vino , si servono con salsa agro-

dolce. Cotte in giulebbe, si servono con Crema di pistacchi, o pure in Torta. Sono buone per far saporì, e salse. Secche le Prugne si servono dentro i ragù di grasso, e di magro.

Dell' Uva. — L' uva quand'è agresta si cuoce in giulebbe, e se ne fa Torta. Cotta in brodo, se ne fa potaggio. Serve per condimento di fricassè. Col suo sugo se ne fa salsa, e serve ancora per condimento di carne, e di pesce.

Del Popone. — Il Popone è buono in pottaggio; cotto in giulebbe se ne fa Torta. Si serve fritto con pastetta, o senza; unito con latte se ne fa Crema, siccome si è detto.

Delle Sorbe. — Se ne fanno delle Sorbe saporì, e salse per vivande in arrosto, e fritte. Nette dalla pelle, e semi, se ne fanno Torte. Mescolata la polpa delle Sorbe con latte, ed uova, se ne posson fare Budin. Cotta in giulebbe la polpa di esse se ne fa marmellata.

Delle Castagne. — Con le Castagne si fanno salse sopra volatili salvatici. Cotte in brodo, si servono in frittura dorate, o in pastetta. Cotte in zucchero si servono intiere, o pure peste se ne fan Torte. Ridotte le Castagne in farina, se ne fa Polenta, o pure Budin con sangue di Porco. Cotte sotto le braci si servono con salsa di olio, e sugo di limone.

Delle Cotogna. — Le Cotogne, cotte sotto le braci, e poi giulebbate, servono per ripieno di Torte. Così cotte, e fettate, si servono in frittura. Cotte in vino si servono con Coli di Vitello, o con salsa agro-dolce, o pure con mele, o zucchero. Con il loro sugo se ne fa gelo, facendolo cuocere in giulebbe. Se ne fanno anche salse, e saporì. Bollita la polpa delle Cotogne con mele, se ne fa Cotognata da servirla tutto l'Anno.

Dei Pinocchi. — Pesti li Pinocchi, e fattone latte, serve per farne Creme, e cuocere potaggi da magro. Pesti con acciughe, e capparini, se ne fanno salse all'olio. I Pinocchi si servono confettati, ed alla caramella sopra pasticceria fredda; servono per ripieni ec.

Dell' Agrumi.

Il Cedro, Cedrato, ed Aranci di Portogallo quando son canditi servono nelle vivande d'Entremets dolci. Canditi intieri si servono ripieni di Crema, o Marmellate. Bianchiti in acqua, e vuotate; si riempiono di farsa, e si cuocono in un Coli di Vitello. Cotti in vino, si servono con salsa agro-dolce. I Fiori di tutti gli Agrumi si condiscono, e servono per condimento, ed ornamento di Pasticceria fredda. Degli altri agrumi se ne fa uso del solo sugo, sebbene i Limoncelli verdi ancor si condiscono.

Delle Marmellate, o siano conserve delle Frutta.

Si parla soltanto di quattro Marmellate più necessarie nella Cucina, e volendone far delle altre, si potranno formare dell'istessa maniera delle seguenti.

Marmellata di Pesche. — Pulite le Pesche, e tagliate in fette, si fanno bianchire in acqua con poche gocce di sugo di limone; dopo si mettono col zucchero prima chiarificato, e freddato, ed in esso se le fanno dare pochi bolli. Il dì seguente si farà lo zucchero più restringere sopra al fuoco, cavatene però le Pesche, le quali di nuovo si metteranno nello zucchero, già ristretto, e freddato, per farle altro poco bollire. L'istesso si ripeterà per quattro giorni; ma nell'ultimo giorno si dovranno far bollire, e restringere in nuovo zucchero giulebbato, col quale si conserveranno nelli vasi di Crema.

Di Pere. — Le Pere, nette, e bianchite, si facciano cuocere nello zucchero chiarificato, e cotte si passino per setaccio, e di nuovo si facciano bollire in altro zucchero chiarificato, con poche gocce di acqua di cannella, ed un senso di vainiglia, dimenandole con mestola di legno; e quando saranno ben strette, la Marmellata è fatta.

D' Amarene. — L' Amarene, cavatone le ossa, si lavano con acqua fresca, ed asciugate, si faranno stare per un giorno nello zucchero chiarificato, e freddato; poi si faranno per poco bollire nello stesso zucchero con spumarlo bene. Così si farà per quattro giorni, ma nell'ultimo giorno si faranno bollire in nuovo zucchero chiarificato, con poco sugo di limone, e addensato si conservano.

Di Cedro. — Fettato il Cedro, e cotto nell'acqua, si farà stare per quattro giorni in acqua fresca, che spesso dovrà cambiarsi; poi pestato ben fino, e passato per setaccio si farà cuocere a lento fuoco in un giulebbe ben chiaro, dimenandolo con mestola di legno, ed aggiungerci poco sugo di limone, sin tanto che giungerà alla cottura della Marmellata.

T R A T T A T O XV.

Delle Patate.

Le Patate, ossieno Pomi di terra, per le osservazioni, e per l'esperienza, si son trovate omogenee, e nutrienti; E poichè fra li tanti e sì diversi vegetabili, che per uso di cibo trovansi ne' nostri terreni, vi sono anche le Patate, che come fra di noi un cibo nuovo, ha svegliato in noi stessi il senso del gusto, per cui con gran desiderio se ne ricercano vivande. Io, che amo, il mio, e l'altrui bene, aggiungo al già descritto Pittagorico cibo ancora queste. Dico di esse patate qual sieno in se stesse; qual possa essere la loro panificazione; e quale la loro multiplce preparazione; e così soddisfare al genio di ogni umana sensazione, e d'ogni discorde gusto.

C A P I T O L O I.

Delle Patate in Panificazione.

Delle Patate. — **L**e Patate, per chi non le sà, son produzioni naturali di certi dati terreni di ogni dove, e non già piante portate in Italia dall'America, siccome per mancanza di cognizioni ci fanno alcuni sentire; ma son figlie legittime, e naturali de' nostri terreni, da' quali trapianstate altrove, ed alla semplice coltivate, senza le agrarie diligenze, si vedono favorevolmente moltiplicare. Li Spagnoli chiamano le Patate *Cometes*; i Francesi *Pommes de terre*; il Botanico Giovanni Bahuino *Solanum tuberosum*, e *Patos Americanum*; e gl' Italiani *Pomi di terra*, e *Patate*. La loro forma e figura è informe tra'l rotondo e l' ovale come i tartufi: Hanno all'intorno della loro tuberosa circonferenza molti occhietti, per li quali, dopo fermentato l'umor vegetativo, vengono a germogliare, ed a portarne con tante piante la moltiplicazione. Il loro esterior colore in certe è nero biancastro; in altre è roseo ne rastro; ed in certe altre di un giallastro nero. Un sì, in esse, variante colore esteriore avviene dalla varia natura dei terreni. La interna loro sostanza, che trovasi involuppata in una pellicola, è soda, è succosa, ed ha un color bianco paglino. In gustar cruda essa sostanza è amara acre; ma quando è cotta ne divien scevra, e nel mangiarla si ritrova farinacea come la castagna, o la fava, e di niun gusto. Queste son le Patate per chi ne vuole avere la cognizione per il solo uso di cibo; ma chi poi le vuol mettere alla coltivazione per gli altri usi, che fuor del cibo se ne dicono, leg-

ger potrà le Opere del Sig. Cosimo Trinci , e con esso il Socrate Rustico ; poichè a me basta il dimostrare , chè le Patate si posson servire nelle mense de' Facoltosi , ma cotte e condite nel modo che si dirà ; siccome poi , alla semplice servite , son d' ottimo cibo a poveri , perchè molto nudrono , e poco dispendiano , e sono ancora di gran vantaggio a Navicanti , ed a Soldati nel campo , poichè reggono immarciscibili nel trasporto , e ne' lunghi viaggi , onde favoriscono grandemente all' indigenza della vita.

C A P I T O L O II.

Le Patate in Panificazione.

Chi non ha capito la natura , e qualità delle Patate , franco asserisce e dico , che colla sostanza di esse Patate si fa pane. Ma chi l' analisi di esse ha fatto a risponder gli conviene , che a far pane dell' assoluta loro sostanza non è da venirne all' effetto. Si è osservata la sostanza delle Patate pregna di un liguore acido , e di un olio densissimo , per cui non si rende suscettibile di quella fermentazione , che la porti all' elevazione , necessaria alla bontà del pane. Ciò lo confermo collo sperimentatore Monsieur Parmentier , il quale , per quanto siasi affaticato , e con esso uomini della facoltà Chimica , e nella panizzazione provetti , non è stato loro possibile rimuovere la pasta delle Patate dalla tenacità , e farla andare al fermento , ed alla elevazione ; e che perciò vano è il dire , che dall' assoluta sostanza delle Patate si fa pane , cioè pane elevato , legiero , e benefico come quello del frumento. Ma pane buono , e ottimo si può fare con la mescolanza , per due parti , di pasta di frumento ; ed eccone la maniera qual debba essere in farlo.

Le Patate , perchè hanno un gusto acre amaro non è sì facile , e con molta accortezza si posson servir crude in farina , ma si devono far bollire in acqua sino alla cottura , la quale siccome le fa perdere l'acre amaro , così le fa pure acquistare il farinaceo , tanto per la panificazione necessario.

Cotte dunque le Patate si lascian fuor dell'acqua freddare , e freddate si puliscono dalla loro pellicola. A poco per volta , ed in un gran mortajo di marmo si pestano , e a poco anche per volta , dopo ben fine peste , si passano per setaccio di largo crino a fine di raffinar essa già pesta sostanza , e renderla scevera da parte grossa , ed impura ; ma non potendo , o non volendo ciò fare , peste soltanto si metteranno nella madia , ed in unione di due terzi della massa di frumento , e colla giusta dose di lievito , e sale , se ne farà l' impasto , l' ammasso , e la divisione in tanti pani , che si metteranno alla fermentazione in luogo caldo , e non inter-

rotto da ventilazione, che se ciò accade il pane non eleverà, e resterà azimo e greve. Il lievito, ed il sale sono le due cose di necessità al pane, poichè l'uno accelera la fermentazione, e porta la pasta alla elevazione, e l'altro la sostiene, perchè l'accresce di nerbo, vale a dire vengono ad isprigionare l'aria, a gonfiarla, a rarefarla, ad attenuarla, e a disgiungerne le particelle tenaci, e glutinose, che l'accompagnano. E quando tutto ciò si ottiene, è certa cosa, che tolta alla pasta la viscosità, in virtù dello sviluppo dell'aria, si avrà il pane elevato, leggero, e sapito. E se col lievito, e col sale ci si unisse un poco di birra, la fermentazione si accelera, e sarà pur anche grande la elevazione. Avvertir anche si dee al calore del forno, che sia addattato alla quantità, e qualità del pane. Tutto ha da essere ad esame ed arte, acciò ogni qualità, e quantità di pane possa, secondo la sua natura, esalar l'umidità, assodarsi, e cuocersi.

Collo stesso composto di pane si possono fare delle Ciambelle, e dei Biscotti col condimento di butirro ed ova, o senza. Anche collo stesso composto di pasta si possono fare e maccheroni, e gnocchi, e lagane, le quali cotte e condite con butirro, o con sugo di carne, e buon formaggio riesce piacevol boccone. E quando le Patate son ridotte in farina, con arte, si possono pur far biscotti, avvalorati con uova, acciò possano elevare.

C A P I T O L O III.

Delle varie, e molteplici vivande di Patate.

Giacchè comando mi fa obbediente, e impegno mi guida a voler con le Patate soddisfare, non dico ogni umana sensazione, ed ogni vario genio e discordè gusto, poichè è sempre difficile per la elastica, ed irritabile strottura dell'uman corpo, per cui vedesi a diverse sensazioni soggetto, onde ne avvengono le dissomiglianze delle idee, dei gusti, e degli appetiti, ma a soddisfare, dico, il genio e del tempo, e della bizzarria del linguaggio, portata per la novità, e a piacere all'orecchio, ed al palato. Delle Patate dunque trattando darò principio alle semplici, e facili preparazioni per uso di chi non può, o non vuol eccedere con condimenti, ed indi poi delle manovrate, e composte si tratterà; ma sempre però col condir analago alla natura delle Patate, e confacente al Pitagorico cibo, che piaccia al palato, e non nocchia alla sanità. Se a migliorar l'uomo anche nelle cose dappoco riesce, sarà fatica dell'ingegno, ed impegno dell'arte.

Patate in insalata. — In qualsisia modo e maniera si vogliono preparare e mangiare le Patate è di necessità cuocerle prima o in acqua o in vi-

no, o nel forno, o pur fra le braci, e dalle sì fatte cotture passar poi alla preparazione, che si vorrà, anche in quella per far mangiare oltre la fame.

Bollite e cotte le Patate in acqua, si toglie loro la pellicola, che tiene la loro sostanza involuppata; indi si fettano a quella grossezza che si vuole, e si dispongono in un piatto col semplice condimento di sale, pepe olio, e sugo di limone.

Patate alla salsa di acciughe. — Cotte che saran le Patate in acqua, e polite dalla pellicola, si lasciano intiere, e si accomodano ben' ordinate nel piatto. Si pesta una giusta quantità di pinocchi con altrettanta di acciughe, e pesto tutto a fino si stempra con sugo di limone, e con giusto condimento d'olio; si condisce di pepe, si passa per setaccio, e si serve sulle Patate.

Patate alla salsa di bottariche. — Dopo che le Patate saran cotte in acqua, e saran polite, si tagliano a grosse fette, e si dispongono con ordine nel piatto. La quantità di bottariche che può servire di condimento alle Patate, si pesti con qualche mandorla abbrustolata; e tutto ben pesto si scioglie con aceto, si condisce d'olio, e di sale e pepe, si passa per setaccio, e si serve sopra le Patate.

Patate al sapor verde. — Si pestino foglie di petrosemolo, con foglie di maggiorana, di cerfoglio, di targone, con una qualche acciuga, ed un pezzetto di pane bagnato in aceto. Quando è tutto pesto si condisce di sale, di pepe, e di olio, ed indi a giusta densità si scioglie con aceto, si passa per setaccio, e si serve sopra le Patate, già prima cotte in acqua.

Patate al giallo di ragosta. — Quando a servir si vengono le ragoste, se ne toglie da esse il giallo, e le uova, le quali peste e condite con sale, pepe, ed olio, si stempra e si scioglie tutto con sugo di limone, e così viene a farsi salsa da servirla sopra le Patate cotte già in acqua, e fettate.

Patate alla ramolata. — Le Patate cotte in acqua, e fettate si servono con la salsa, che siegue. Si trinciano a fino acciughe, e con esse capparini, scalogne, e foglie di timo; e condito tutto con olio, sale, pepe, e con sugo di limone si serve la salsa.

Patate alla mostarda. — Si pestino molte foglie di coclearia con poca semenza di senapa, poco caviale, ed un pezzo di mollica di pane bagnata in aceto. Pesto ben fino tutto si condisce di sale, di pepe, e d'olio e si scioglie a giusta densità con aceto; si passa per setaccio, e così si serve sulle Patate cotte in vino bianco.

Patate al butirro. — Le Patate si fan cuocere fra le braci, e cotte si puliscono, si fettano, e si accomodano nel piatto tramezzate da parmegia-

no grattato, e condite con butirro. Si fan per poco rappigliare sopra la brace, e ciò fatto si servono.

Patate alle cipolline. — Si fan suffriggere cipolline ben fine trite, e con esse (entro molto butirro) accinghe, e petroseuolo, e ciò condito con sale, e pepe, si serve sopra le Patate cotte alle braci.

Patate in fricassè all'olio. — Bollite e cotte in vino bianco le Patate, e polite si tagliano a grosse fette, le quali accomodate nel piatto si servono calde con un denso sugo di pesce.

Patate alla salza bianca. — Si metta a liquefare un pezzo di butirro, e liquefatto ci si metta a proporzione, un pò di fior di farina, col quale soffritto appena si bagnerà con acqua, e si farà bollire col condimento di sale, di pepe, di aglio, e di vino bianco. Addensata la salza si servirà sopra le Patate, già cottè fra la brace.

Patate in fricassè all'uova. — Dopo cotte le Patate in acqua, si tagliano a fette, e si mettono in cassarola con butirro liquefatto, e poco brodo. Si condiscono di sale, di pepe, e di petroseuolo ben fino trito con un senso d'aglio. Nel servirle si legano con gialli d'uova stemprate con sugo di limoue.

Patate alla Parmegiana. — Le Patate cotte che saranno al forno, si poliscono, si bagnano di butirro liquefatto, e si rotolano fra'l parmegiano grattato condito di sale, e pepe. Così fatte si fanno rappigliare al forno, e si servono, dopo, con salza di butirro, e gialli d'uova stemprati insieme.

Patate al sugo di arrosto. — Le Patate bollite per poco in acqua, ma non cotte, si poliscono dalla pelle, e si mettono nella leccarda sotto al gocciolar dell'arrosto, col quale si vengono a finir di cuocere, ed insieme a condirsi. Cotte si servono sopra fette di pane brustolato.

Patate al colì di presciutto. — Cotte le Patate in vino bianco, e polite, si tagliano a grosse, fette le quali tramezzate nel piatto con parmegiano grattato, e coverte di denso colì di presciutto si faran per poco stagionare sulle braci, ed indi si servono.

Patate alla crema. — Si facci una crema con latte, gialli d'uova, e butirro, e col condimento di sale si farà addensare, e pronte le Patate, cotte in acqua, sopra di esse si servirà la crema.

Patate al sapor di pistacchi. — Quantità, proporzionata di pistacchi si pesti con foglie di petroseuolo bollito, ed un pezzetto di pane bagnato in brodo. Si stempri con brodo, si passi per setaccio, e condito di sale, e di butirro si farà riscaldare, per servirlo sopra le Patate cotte in acqua.

Patate in frittata. — Cotte le Patate nel forno, e polite, la loro sostanza si stemprerà, e si unirà con giusta dose di parmegiano grattato, e condimento di sale, e di pepe. Con la giusta quantità di uova sbattute.

si unirà il composto, e con arte se ne farà la frittata, da servirla calda.

Patate in frittata alla Panna. — Le Patate, cotte in acqua, si stemprano, e si mescolano con densa panna di latte, e a proporzione di esse Patate, e a proporzione ancora le uova sbattute; e mescolando bene il tutto, si condirà di sale, e con butirro in abbondanza si farà la frittata, da servirla calda.

Patate in frittata al cervellato. — Colla sostanza delle Patate, cotte sotto la brace, si unisca una proporzionata quantità di cervellato di porco, che sia stato cotto, e che sia tutto ben condito di spezie. Se ne farà la frittata, colle necessarie uova sbattute, e si servirà.

Patate in frittata al grasso di vitello. — Il grasso del rognon di vitello, cotto che sarà in arrosto, si triturerà e si unirà con doppia dose di sostanza di Patate, cotte al forno. E condito il composto di parmegiano grattato, di sale, e di pepe, e si unirà colla dose necessaria di sbattute uova, e se ne farà la frittata.

Patate in frittata alle cervella. — Due parti di sostanza di Patate, cotte in acqua, ed una di cervella d'agnello, cotte in brodo, si pestino con la quarta parte di provature e di midolla di manzo, e condite di sale, pepe, e di parmegiano grattato, si stemprerà tutto con le uova sbattute che necessitano, e se ne farà la frittata.

Patate fritte al parmegiano. — Cotte le Patate sotto la brace, e polite, si passano nel butirro liquefatto, nel fior di farina, nelle uova sbattute, e nel pane, e parmegiano grattato. Così fatte, si friggono, e calde si servono.

Patate fritte alla pastetta. — Fatta una liquida pasta con lievito, acqua, e vino bianco, e condita di sale e pepe, si farà fermentare, e dopo ciò si attuffino in essa le Patate, cotte in acqua, e per metà tagliate. Inviluppate di pasta si friggono, e si servono.

Patate in bignè. — Bollite le Patate in acqua e polite, si pestino con poco parmegiano grattato, e poco grasso di midolla di manzo. Pesto tutto si condisca di sale, e di pepe, e con uno o due uova sbattute si unisca, e s'impasti. Questo composto ridotto a bocconi, e questi passati al fior di farina, ed alle uova sbattute, si friggono.

Patate in bignè in altro modo. — Le Patate, cotte al forno, si passano con grasso di vitello cotto arrosto, si condiscono di sale, di pepe, e di gialli d'uova in adattato numero. Si mescola il composto, e si divide in grossi gnocchi, i quali infarinati, passati nelle uova sbattute, e nel pane e parmegiano grattato si friggono.

Patate in bignè in altro modo. — Cotte le Patate in acqua, e polite si pestano con cedro candito, e mandorle brustolate; indi si condiscano con parmegiano, gialli di uova, poco zucchero, cannella, ed una chiara d'uova montata. Questo pastume ridotto a piccole palle come alle noc-

ciuole s'infarinano, e si friggono, e nel servirle si condiscono con zucchero in giulebbe.

Patate al vino, e in bignè. — Le Patate si fan bollire e cuocerè nel vino bianco, condite di sale, di semi di finocchio, di foglia d'alloro, e di corteccia di limone. Cotte se ne toglie la pellicola, ed involte ad una ad una in bianca carta unta di butirro, si faran rassodare al forno, e così si servono.

Patate arrostitite alla semplice. — Si fan cuocere le Patate al forno, e pulite si passano nel butirro liquefatto, e nel pan grattato condito di sale. Si dispongono sulla graticola, si mettono sul fuoco, si ragirano, e fatta la crosta si servono.

Patate arrostitite alla rete. — Fra le braci cotte le Patate, e condite di sale, pepe, e polvere di semi di finocchi, s'involuppano ad una ad una in tanti pezzi di rete di porco, o di capretto. Così fatte si dispongono al fuoco, sulla graticola per far riscaldare e cuocere la rete, la quale si polverizzerà di pan grattato, per farle far crosta.

Patate ripiene al butirro. — Cotte in acqua le Patate, e polite si vuotano, e si polverizzano di sale e di pepe. Indi il vuoto si riempie di butirro liquefatto, ed indurito poi che sarà si servono.

Patate ripiene al colì di pomodoro. — Dopo cotte le Patate in acqua si poliscono, e con attenzione si vuotano. In esso vuoto ci si mette del riso cotto in brodo, e condito di gialli di uova, e parmegiano. Dopo s'infarinano, si passano nell'uova sbattute, si friggono, e con colì di pomodoro si servono.

Patate ripiene al grasso di vitello. — Col grasso di vitello arrostito, piccato ben fino, e condito di gialli di uova, e di spezie se ne riempino le Patate, già cotte in acqua e vuotate. S'infarinano, si passano nell'uova, indi nel pane e parmegiano grattato, e si friggono per servirle calde.

Patate ripiene al colì di gambari. — Vuotate le Patate, dopo cotte in acqua, si riempino con un buon condito salpicco di code di gambari. Indi preparato un denso colì di gambari, in esso si mettano esse Patate, e per poco sulle braci si fan stagionare, e poi si servono.

Patate ripiene alla purè di ceci. — Essendo le Patate cotte nell'acqua, e vuotate, si riempino di farza d'uova, condita di butirro, e di parmegiano. Ciò fatto s'infarinano, si passano nell'uova, e si friggono. Fritte si servono con purè di ceci condita di butirro.

Patate ripiene alla panna. — Con una densa panna di latte mescolata con provatura trita, e gialli d'uova, le Patate già cotte, e vuotate si riempino. Immerse dopo nel butirro liquefatto, ed involte nel pane con parmegiano grattato, si mettono al forno per farle far crosta, e calde servirle.

Patate ripiene alla purè di lente. — Si riempino le Patate, già cotte e vuotate, con farza di bottariche peste con pinocchi, e condite d'olio, e di spezie. È preparata una purè di lente, in essa si mettano a stagionare per poco sul fuoco, ed indi colla purè si servono.

Patate ripiene al colli di uova. — Già cotte in acqua, e vuotate le Patate si riempino di ricotta, condita con presciutto, gialli d'uova, butirro, e spezie. Si bagnano dopo con gialli d'uova, si polverizzano di parmegiano grattato, e rassodate al forno si servono con colli d'uova.

Patate ripiene al colli di rane. — Le Patate cotte in acqua e vuotate, si riempino con carne di rane cotte in butirro, e condite di trito targone. È fatto un denso colli di altre cotte, e ben condite rane, in esso si fanno sul fuoco per poco stagionare, e con esso, dopo, si servono.

Patate ripiene alla purè di riso. — Fatta farza dal petto di pollo arrostito, e con midolla di manzo, condita di gialli di uova, e spezie, di essa se ne riempino le Patate, di già cotte, e vuotate. Infarinate dopo, e passate nell'uova si friggono, e fritte si servono con purè di riso.

Patate in polpette. — Per le polpette si devono cuocere in forno le Patate: e cotte, la loro sostanza, polita dalla pellicola, si pesta con poco butirro, poco parmegiano grattato, e poca mollica di pane bagnata in brodo. Pesto tutto, si liga e si mescola con giusta dose di uova sbattute, si condisce di spezie, e se ne formano bocconi rotondi. Fatti s'infarinano, si friggono; ed indi si mettono a stagionare entro colli di vitello, col quale si servono.

Patate in suppress. — Le Patate cotte fra la brace, e polite dalla pellicola, si pestano con poco grasso di vitello, pochi pezzi di provatura, e condite di spezie, di gialli d'uova, e di poco zucchero, si liga il composto con la giusta dose di uova sbattute. Questo composto si ridice in tante porzioni alla figura, e lunghezza di un mezzo dito, si passano nel fior di farina, nell'uova, nel pane con parmegiano grattato, e fritto, si servono.

Patate in buden dolce. — Dopo cotte in acqua le Patate, e polite dalla pellicola, si pestano con poco cedro candito, pochi pinocchi, per la metà di esse di pane bagnato in latte, la quarta parte di butirro; e con gialli d'uova, e panna di latte a discrezione. Questo già pesto composto, si scioglie con latte in giusta quantità, si condisce con zucchero, e con cannella, e si mette sul fuoco ad addenzare come se si avesse a fare una crema. Addensato si lascia freddare, e freddato si dimena mescolandolo con chiare d'uova montate, a seconda della quantità del composto. Così fatto, si versa in cassarola, unta e panata prima, si mette al forno, o col fuoco d'intorno e sotto e sopra, si fa assodare, elevare, e far crosta intorno. E ciò fatto si serve.

Patate in buden piccante. — Colla sostanza delle Patate cotte al for-

no , e polite , pesta con la quarta parte di midolla di manzo , con altrettanta di pane brustolato , e con poche mandorle brustolate si fa il composto di questo buden. Si pesta tutto , e poi si condisce di presciutto trito , di gialli d' uova , e di chiare , a proporzione , montate. Si scioglie con giusta dose di latte , e si versa entro cassarola unta di grasso , e foderata di bianca carta. Così si farà cuocere , come sopra , e cotto si fa assodare , e per servirlo , si versa nel piatto , e se ne toglie la carta.

Patate in gattò semplice. — Cotte che saranno in acqua le Patate , si pestano con poco butirro , e poco parmegiano grattato. Si condisce il composto di giusta dose di uova sbattute , di panna di latte , e di sale , e cannella ; e messo in una cassarola unta di butirro , e panata , come sopra si fa cuocere.

Patate in gattò ripieno. — Con grasso di vitello si pestano le Patate , cotte prima nel forno. Indi si condiscono con petrosemolo trito , e con spezie , e si framescolano con un salpicco di presciutto , di fegatelli , di animelle , di funghi , ed altro. Tutto , dopo , si framescola ancora con uova sbattute , ed in cassarola unta , e panata si fa cuocere.

Patate in polenta. — Con tre parti di sostanza di Patate cotte e peste , si unisce una parte di farina di granturco , e per la metà di questa , parmegiano grattato , e si condisce di sale , e pepe. Mescolato tutto si metterà a bollire in brodo per formarne la pasta in una giusta sodezza , ed indi versarla in una tortiera per farla assodare , e raffreddare. Raffreddata si taglia a sottilissime fette , le quali tramezzate di parmegiano grattato , e da butirro liquefatto si dispongono entro di un vaso piano e aperto ; e terminato il lavorio , si copre tutto di parmegiano , si bagna di più butirro , e si mette ad incorporare , ed a far crosta al forno ; e fatta si servirà la polenta coll' isesso vaso.

Patate in scagliozzi. — La già descritta composizione della polenta , cioè bollita , e fredda servir può per li scagliozzi. Fredda dunque che sarà si taglierà a quadretti e alla grossezza di un mezzo dito , e questi infarinati , passati nell' uova sbattute , e nel pane con parmegiano grattato , si friggono , e si servono.

Patate in chinef. — Le Patate cotte in acqua e polite , si pestano con la quarta parte di grasso di vitello , con altrettanta di parmegiano grattato , e con gialli d' uova a giusta quantità. Si condisce di spezie , si passa per setaccio , e passato si mescola con chiare d' uova montate a regola d' arte. Si dispone , dopo , questo composto sopra ad un coverchio di cassarola , e con arte si lascia cadere a bocconi in chiaro brodo bollente , nel quale bolliti appena si cavano , si dispongono nel piatto , e con pure di gialli d' uova , condita di poche gocce di limone , si servono.

Patate in crema. — Pesta , e passata per setaccio la sostanza delle Patate , cotte in acqua , si unisce con tanti gialli d' uova per quanti se

ne considerano necessarj; si condisce di zucchero in giulebbe, e di cannella in polvere. Indi si stempra tutto con latte, e si allunghi per poterne formar la crema. Questo fluido composto si ripassi per setaccio, ed in vaso di rame se ne facci la cottura a quella giusta densità. Così fatta si versa nel piatto, e fredda si serve.

Patate in gnocchi. — Cotte che saranno al forno le Patate, la loro, già polita sostanza si pesta con la quarta parte di gialli d' uova duri, altrettanta di grasso di vitello, e anche di ricotta. Si unisce, e si liga, dopo, con qualche uovo sbattuto, si condisce di spezie, e si divide in tanti bocconi lunghi e grossi come ad un mezzo dito, i quali infarinati si mettono nel brodo bollente, e bolliti, per poco, si servono nel piatto incaciati, e conditi con sugo di carne.

Patate in torta. — La sostanza delle Patate, cotte in forno, si pesta con un condimento di cedro candito, ed indi si unisce con giusta dose di panna di latte, di gialli d' uova, e di zucchero; e ben mescolato tutto, e condito di cannella in polvere si metterà fra la pasta sfogliata, formandone la torta, la quale cotta che sarà si servirà glassata di zucchero.

Patate in pasticcio. — Tra la brace cotte le Patate, e polite, si faranno assaporare in un denso coli di vitello, nel quale siavi un salpicco di animelle, funghetti, presciutto, ed altre piacevoli delicate cose. Se ne farà dopo il pasticcio, mettendo il composto fra la pasta mezza frolla, e cotto si servirà caldo.

Patate in pastette. — Una libra di sostanza di Patate, cotte in acqua, si pesta con quattr' once di parmegiano grattato, un' oncia di butirro, quattro gialli di uova, ed un senso di cannella in polvere. Con una chiara d' uovo montata si mescola tutto, e si dispone, in schiacciati bocconi, in una tortiera, polverata prima di fior di farina, nella quale, al forno, si faran cuocere.

Patate in pastette in altro modo. — Dalle Patate cotte al forno e polite, se ne prende una libra di sostanza, e si pesta con quattro mandorle amare, oncia una butirro, once due zucchero, ed un senso di noce moscata. E mescolato tutto con un' intero uovo sbattuto, si mette il composto in una tortiera, già unta, e polverata di fior di farina, ma spasso sottilmente, e tagliato a quadretti, quali polverati di fino zucchero, si faran cuocere al forno.

CAPITOLO IV.

Delle Salze, Sapori, Coli, e Purè per le Patate.

Salza di acciughe. — La quantità di acciughe, che si stima necessaria, si lava in aceto, se ne toglie la spina, e con la quarta parte di pinocchi si pesta ben fina. Pesto tutto si condisce di petrosemolò trito con maggiorana, d'origano, e di pepe. Si stempra dopo, e si allunga ad una giusta densità, con olio, e sugo di limone, e così passata per largo setaccio, si serve alle Patate rifredde.

Salsa di capparini. — Una bastante quantità di capparini, in aceto, si tritura con qualche acciuga, e con poche foglie di cerfoglio, e di arughetta. Tutto ben trito, si condisce di sale, di pepe, d'olio, si scioglie con aceto, e si serve sopra le Patate bollite, e freddate.

Salza d'anisi. — La dose d'anisi, che può servire per far la salsa alle Patate bollite, si pesta con egual quantità di bottariche, e con un senso di aglio. Pesto tutto ben fino si condisce di sale, di pepe, e d'olio, e si scioglie con sugo di aranci. Si passa per setaccio, e si serve.

Salsa di tarantello. — Bianchito il tarantello in acqua, ed in quella quantità che dee servire, si pesta con la dose della metà di esso, con pistacchi, e con pezzo di corteccia di limone, e quando sarà ben tutto pesto si condisce di pepe, e di sale, e si scioglie con sugo di limone. Si passa dopo per setaccio, e si serve a condirne le Patate bollite.

Salsa di giallo di ragosta. — L'addensato e cotto giallo di ragosta, quando si può avere, si pesta con qualche acciuga, si condisce di sale, pepe, ed olio, e si scioglie con sugo di limone. Indi si passa per setaccio e si serve sopra le Patate.

Salsa morata. — Mandorle, per quanto bastano, abbrustolate si pestano con altrettanta quantità di caviale, e pochi semi di senapa. Si condisce dopo, con sale, pepe, ed olio, e si scioglie con aceto. Ciò fatto si passa per setaccio, e si serve con le Patate.

Salsa alla spagnuola. — Due peperoni in aceto, uno di essi secco, un spicchio d'aglio, radiche di petrosemolò, foglie di maggiorana, pochi filamenti di zafferano, ed una mollica di pane bagnata in brodo si pestano, e ben pesto tutto, si condisce di sale, e pepe, e si scioglie con brodo chiaro. Si passa per setaccio, si riscalda, e si serve per le Patate cotte alle braci.

Salsa alla tedesca. — Fagottelli di polli, cotti su' carboni, si pestino con poche mandorle brustolate, un secco peperone, coriandri, e pesto tutto si scioglie con brodo oscuro, si passa indi per setaccio, si riscalda e si serve sulle Patate cotte al forno.

Sapor di butirro. — Una bastante pezzo di butirro messo in cassarola

con proporzionata dose di fior di farina , si dimena con mestola di legno, e si scioglie con brodo chiaro. Si mette a lento fuoco a bollire col condimento di sale e pepe , di un spicchio d'aglio schiacciato , e con foglie di cerfoglio: Addensato si passa per setaccio , e si serve alle Patate.

Sapor di sugo di arrosto. — Raccolto il sugo da un pezzo di vitello arrostito , in esso si fan soffriggere cipolline , uno spicchio d'aglio . e delle pastinache. Dopo si bagna con brodo , si condisce di spezie , di una foglia d'alloro , e di un pezzo di corteccia di limone. Si farà bollire con delle croste di pane per addensarlo , e ciò fatto si passa per setaccio , e si serve sopra le Patate calde , e cotte al forno.

Sapor di fegato di pesce. — Il fegato del pesce merluzzo , o altro , bollito in acqua con sale e olio , si pesta con pochi pinocchi , poca uva passa , ed una mollica di pane bagnata in aceto. Si condisce di spezie , e si scioglie con brodo di pesce , si passa , dopo , per setaccio , e si serve caldo sopra le Patate cotte al forno.

Sapor di tartufi. — Pesta la quantità necessaria di tartufi , con un spicchio d'aglio , pochi semi di senapa , ed una mollica di pane bagnata in brodo. Pesto tutto , si condisce di spezie , si scioglie con brodo chiaro , si passa per setaccio , e caldo si serve sulle Patate.

Sapor di gialli d'uova. — Giusto numero di gialli d'uova crudi , dimenati con un pezzo di butirro , poco fior di farina , e conditi di sale , noce moscata , e sugo di limone , si scioglie con brodo , chiaro si dimena sul fuoco per cuocerlo ed addensarlo , e ciò fatto si passa per setaccio , e se ne condiscono le Patate.

Sapor di malvasia. — Poco fior di farina s'impasti con vino malvasia , e con esso si stempri , e si allunghi. In essa si ponga un pezzo di butirro , uva passa , corteccia di limone , e spezie. Si faccia a lento fuoco cuocere addensare , e passato , dopo , per setaccio si mette per condimento alle Patate.

Coli di gambari. — Bianchiti li gambari con acqua e sale , se ne tolgono le code , ed il resto si pesta con crosta di pane abbrustolato e bagnato in brodo. Questo pesto , si passa con butirro , si condisce di spezie , si bagna con brodo chiaro , e si fa bollire , e addensare. Si passa , dopo , per setaccio , e caldo , in unione delle tolte code , si serve coprendone le Patate.

Coli di pomodoro. — Li pomodoro ben maturi si passano con grasso , e fettoline di presciutto , si condiscono di spezie , di un senso d'aglio , e di basilico ; e ben soffritte e disfatte , si bagnano con brodo chiaro , e si fan bollire con poche fettoline di pane abbrustolato. Addensato che sarà si passa per setaccio , ed essendo caldo , si versa sopra le Patate.

Coli di presciutto. — Con grasso si faccia soffriggere quantità di fettoline di presciutto , e con esse una foglia d'alloro , radiche di petrose-

semolo, e pastinache. Soffritto tutto si pesti, dopo, con fette di pane abbrustolato e bagnato in brodo, e si stempri con brodo oscuro, e alla giusta densità. E passato per setaccio si servirà caldo a condire le Patate.

Coli di rane. — Le rane, per quanto a condire servono, bollite in acqua condita d'olio, di sale, e di radiche di petrosemolo, si pestino con pochi pipocchi, ed un pezzo di pane bagnato nello stesso loro brodo. Fatto il pesto, si passa con olio, si condisce di spezie, e si scioglie col loro brodo ad una giusta densità. Si passa per setaccio, e caldo a condire le Patate si serve.

Coli di fegato di capretto. — Il fegato di capretto, ridotto in pezzi, si passa con grasso di presciutto, e soffritto per poco, si pesta con poche mandorle abbrustolate, si condisce di spezie, e si stempra, e scioglie con brodo oscuro. Indi si passa, per setaccio, si fa riscaldare, e caldo con le Patate si serve.

Coli di ricci. — Dalli ricci di mare se ne prende il loro corallino giallo, quale unito con un giallo d'uovo duro, si pesta. Si stempra dopo, e si scioglie a giusta densità con brodo chiaro, si passa per setaccio, si condisce di butirro e di spezie, si fa riscaldare, e alle preparate Patate si serve.

Purè di ceci. — Si fan cuocere i ceci in acqua conditi di sale, d'olio di radiche di petrosemolo, di sellari, e di un peperone secco. Cotti che saranno si pestano, e pesti ben fini si stemprano, e si sciolgono ad una giusta densità collo stesso loro brodo. E passata la già pesta e sciolta purè per setaccio, si serve calda sopra le Patate.

Purè di erbe. — Si fan bollire in poco brodo foglie di bietole, di spinaci, e finocchi. Si condiscono di sale, di petrosemolo, e di maggiorana; e bollite che saranno, per poco, si pestino con poco pane bagnato in brodo, ed indi collo stesso brodo si stemprino, e si sciolgono per formarne a giusta densità la purè, la quale passata per setaccio, e riscaldata si versa per condimento sopra le Patate.

Purè d'uova. — Indurite le uova, colla bollizione, se ne cavano li gialli, e con un pezzo di butirro, ed un pezzetto di pane bagnato in brodo si pestino, e pesti si disfanno, e se ne forma la purè alla necessaria densità da condire le Patate, dopo passata per setaccio, condita di spezie, e riscaldata.

Purè di latte. — Panna di latte, in quella quantità che si considera necessaria, si unisce con un pezzo di butirro, si condisce di sale, e di noce moscata, e con giusta dose di latte si stempra, si riscalda, e si adatta alle Patate per condimento.

Purè di lente. — La lente si fa cuocere in brodo con fetteline di presciutto, aglio, e finocchietti salvatici. Cotto tutto si pesta, e si scioglie

collo stesso suo brodo a densità da purè. Si passa per setaccio, si condisce di pepe, e per le Patate si serve calda.

Purè di riso. — Si cuoce il riso nel latte, ed in quella quantità necessaria per la purè. Cotto, che sarà, si pesta, e pesto si dislatta con altro latte, col quale formandone la bastante purè, si passa per setaccio, si condisce di butirro, e di cannella, si fa riscaldare, ed indi alle Patate cotte in acqua si serve.

Questi sono li varj manovrali condimenti adattati alle Patate, li quali possonsi servire anche per altr'erbe; come pure per carni, per pesci rifreddi, e caldi, e pur per uova.

Avviso dell' Autore al Lettore.

Cortese Lettore. Non vi reghi meraviglia, nè critica vi regni, se io nel trattar, e far servir li sì tanti diversi commestibili l'abbia dato ad alcuni una manovra intricata, e dispendiosa, poichè volendo soddisfare ogui genio, ed ogni gusto dissimile, non altrimenti io dovea fare. Su questa materia, io ben so, che non tutti gli uomini han lo stesso pensare, lo stesso fisico, e lo stesso gusto per tirarli ad una regola di mangiare. Ma non si sconfidi persona, che ad ordinare, e a manovrare è destinata, poichè se non trova tutti quei ingredienti, che in formar vivande composte si ricercano, le quali per esser accessorj, e non principali, di qualcuno sé ne può fare ammeno, giacchè non pregiudica. Colui che ha ingegno si sa accomodare, e sa pure a suo modo disporre, e fare.

Non vi facci nemmen meraviglia, se io fo grand'uso di butirro, e di parmegiano. Il butirro io lo sperimento più adatto alla conditura, e lo considero meno dannoso del grasso di animale, per essere estratto dal latte, e con ciò più adatto all'uomo; ma il butirro, o mancando, o non piacendo, si può far uso del grasso di porco, cioè della sugna, della rognonata di vitella ben pesta e passata per setaccio, e pur delle midolla di manzo ben pulite, pestè, e per setaccio ancor passate. E del calcio parmegiano parola facendo, dico, che per piacere è il migliore. Ha in sé una dolcezza, unita ad una delicatezza, e grassezza, che mentre ben condisce, ben piace anche, e soddisfa. O in sua mancanza, o per evitar il dispendio, o perchè a persona non piace, è da sostituire qualunque altro, che sebbene non abbia quell'ottimo, che è nel parmegiano, non è però da non formar la vivanda.

Sono d'avviso ancora, che fra le droghe, ed erbe aromatiche, che per condimento delle vivande si fa uso, non è da escludere i filamenti del zaffarano, i quali non solo, che in molte vivande ben condiscono, ma v'è anche che è una droga salutare. Così l'han sperimentata tutti i popoli dell'alta, e mezzana Italia, ed anche l'estere Nazioni. Io ne ho fat-

to poc' uso, poichè l'hanno a schifo, e solo la considerano valevole per le medicine, o per le arti. Ma nò, è ottimissima anche per le vivande.

Dico anche, che non è da escludere niun comestibile, poichè niun nuoce; resta solo, che bisogna usarci della molta attenzione, giacchè da che virtude diè luogo all' avida sete dell'oro, tutti i comestibili han perduto la loro innocenza, onde adulterati tutti si trovano. Chi mangia con fame, e beve con sete trova in tutte le vivande piacere e soddisfazione; nè cosa mai lo disgusta, e nausea; ma in altri non è così. Tre sole cose però non fan mai nausea a persona, cioè il Pane, la Carne vaccina, ed il Cacio, ch'è stato prima del pane, e perchè prodotto del latte, ch'è stato anche il primo cibo dell' uomo.

E quì per me dò compimento e fine a questo Cucinario trattato. Dico per me, poichè fra diverse altre scuole si troveranno altre manovre, e con ragione, poichè essendo la Cucina un' arte di piacere, e d' invenzione, da tutti si detta, si espone, e si esercita variamente. È certa cosa, che la invenzione delle vivande allora finirà quando non vi saranno più viventi al mondo. Le Cucine de' nobili e di gusto formano scuola in cui si vede quanto si può (sotto valenti Vivandieri) apprendere, e quanto i talenti si sviluppano, e si raffinano.

Più prevengo il mio cortese Lettore, che adattando alla materia il mio presente scrivere, dico, che sebben' io un geniale sia, e non già un Cuoco, pure mi sono investito della semplice dettatura Cucinaria; con che non propongo regole di ben dire, ma di ben condire. E se ingegni delicati incontreranno qualche detto, che non adatti all' udito loro, io a questi tali, particolarmente protesto, che in questa presente materia) che piacere, ed alto comando mi spiuse tempo fa di trattare) non fu mai intenzion mia di piacere, all' orecchio, ma solo di soddisfare al gusto; nè stia persona ad analizzare, ed a definire, poichè in ciò fare è il duro scoglio, in cui rompe sovente la più soda, ed esatta Filosofia.

Vocabolario Cucinario.

Per la manovra, ed imbandigione delle Vivaude.

E poichè so, che ogni scienza, ed ogni arte ha la sua nomenclatura adattata, ma intelcibile a coloro; che la dat' Arte posseggono. Non altrimenti accade nei vocaboli di Cucina, che s' intendono soltanto dai Cuochi. Ma comechè, oltre ai Cuochi, vi sono anche gli uomini civilizzati, e nobili (giust' il fare di ogni tempo) che per puro genio e piacere vogliono ancor essi darsi alla manovra delle vivande; e considerandoli non intelligenti di tali termini, ho premurato servirli anche in ciò con formargli un Vocabolario, non solo per l' intelligenza de' termini per la ma-

novra, ma anche per l'imbaudigione delle vivande, e dell'ordine da servirle; siccome con più chiarezza si dimostra ne'due Rami.

Termini Cucinarj. — Spiega di essi.

Bianchire. — Bianchire significa far bollire per poco in acqua qualunque cosa si voglia.

Passare. — Far soffriggere cosa in qualsisia grasso, o olio.

Barda. — Fetta di lardo, o di presciutto, o carne.

Bardare. — Mettere le cose nelle fette di lardo, o presciutto, o carne.

Inviluppate. — Involgere cosa o in fette di lardo, o carta, o rete d'animale.

Arrosare. — Ungere con uova sbattute pasticceria, o altra cosa.

Stagionare. — Far soffriggere ben bene un pezzo di carne nel grasso, ed in denso brodo.

Piccare. — Trapassare esteriormente pezzi di carne di animale quadrupide, o volatile, o acquatico.

Farsa. — Pastume che si forma dalla carne di qualsisia animale, o dall'uova, o altra materia.

Farsire. — Riempire cosa colla farsa.

Addobbare. — Condire con sughi acidi, erbe aromatiche, e spezie un pezzo di carne, pesce, polleria, salvagiume, o altro.

Ligare. — Unire un qualche pastume, o condire una qualche vivanda o con uova sbattute, o con denso sugo o brodo.

Salpicco. — Un'unione di varj intingoli minutamente ridotti, che servir debbono per ripieno o di pasticcetti, o per animali.

Ascè. — Triturare finamente cosa, ma più erbette.

Dorare. — Attuffare cosa nelle uova sbattute quando si ha da friggere.

Sugo. — Brodo colorato, gustoso, e ristretto.

Consumè. — Brodo ristretto per condire.

Restoran. — Anche un sostanzioso brodo per avvalorare nel gusto le vivande.

Suage. — Brodo chiarito e deporato per zuppe.

Bresa. — Materia per cuocere le carni in umido, cioè fette di lardo, di presciutto, cipolle, pastinache ec.

Glassa. — Brodo chiarificato, e ristretto per sopra, o sotto le vivande di carne, o polleria in umido.

Aromatizzate, ed erbolate. — Involgere, per condimento, cosa fra gli aromi pesti, ed erbe triturate.

Salse. — Composto di varie stuzzicanti ingredienti per condire cosa.

Coli. — Denso, e composto condimento estratto dalla sostanza delle carni.

Purè. — Condimento che si estrae dalli cotti legumi , erbe , e frutti.

Scapore. — Estratto dalla polpa delle frutta , e ridotto ad un denso liquido siccome si è in varj modi veduto .

Acciughe. — Alici salate.

Scalogne — Cipolline dette cipecce.

Entrées. — Vivande , che si servono nel primo servizio.

Hors deuvres. — Vivande di tramezzo a quelle di primo servizio.

Entremes. — Vivande di secondo servizio.

Rilevè. — Vivande di muta alle zuppe , pottaggi , o altre.

T R A T T A T O XVI.

Della maniera d'imbandire venti Pranzi , ed una Cena.

Acciocchè la presente Opera riesca più utile , si dà in fine un' idea della maniera d'imbandire venti Pranzi diversi, ed una Cena , con le vivande varie secondo le stagioni descritte nell' Opera ; dodici de' quali Pranzi , secondo i dodici mesi dell' anno , avranno un indice distinto con diversi numeri , secondo i piatti figurati ne' due Rami. Gli altri otto non hanno rame , ma si sono disposti in modo da poterli servire per sedici da pranzo. Non s'intende però togliere la libertà di diminuire il numero delle vivande , mutarle , e sostituire altre secondo il proprio piacere. Della Cena se ne fa anche la sola minuta.

Nelle seguenti minute non si parlerà delli tondini d'intorno al Desert, perchè questi appartengono più tosto ai Credenzieri; ed ognuno sa, che nella prima imbandigione possono servirsi con butirro , crostini , ravanelli, sellate di presciutto , ostriche marinate, popone ec. ; e nella seconda con ricci ripieni , ostriche fresche, insalatine , olive , bottariche , acciughe salate ec.

I vasi segnati con A , B , C , D , sono quattro lava bicchieri ; e gli altri con E , F , G , H , quattro rinfrescatori.

E poichè la lunga esperienza mi ha fatto conoscere che gli uomini civiligati , e nobili sotto il vocabolo di *Moda* spesso si cambia in essi loro la idea della imbandigione delle vivande , e quella anche dell' Ornato , cioè dei Desert , penso in ciò per soddisfarli dir lo che siegue.

La imbandigione delle Vivande , come ancor quella dell' Ornato dev' esser sempre in bell' ordine , ed in bella veduta , giacchè per un maggior sodisfar lo spirito e la idea , un' illusione di bello si ha da cercare.

Nei due Rami già annessi v'è la dimostrazione della situazione delle vivande, in occasione di tavole di aspettativa. Li Rami son di figura *Bistunga ovale*; ma si può far *Quadrata*, *Rotonda*, ed anche a *ferro di cavallo*, ch'è molto comoda per un gran numero di commensali.

Secondo la figura della tavola dee stabilirsi il Desert nel suo mezzo, e così formare un bel Parterra con figure di porcellana tra piccoli vasi, della stessa argilla, con colorati e belli fiori.

In mancanza di Desert si posson servire in mezzo alla Tavola dei grossi vasi di porcellana con erbe e fiori freschi, tramezzati anche con vasche di pesci nuotanti nell'acqua, e pur con gabioline dorate o di margaritine e pezzetti di cristalli composte e con bei vivaci canarj. Chi non sa, che in tempo della mensa è il più di tripudio, di piacere, e di contentezza, e perciò le Tavole si han da regolare e dirigere da uomini di genio, e di nobile idea, in contrario non può sodiffare. E se bene l'ordine stabilito è, da tempo andato sempre però si può riformare a capriccio, ed a piacere. In una, in ordine delle Tavole, sien'essa da pranzo o da cena tre sensi si han da soddisfare, cioè il Viso, l'Odorato, ed il Gusto.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI GENNAJO.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potagi.* — 1 **Z**uppa alla Corradina.
 2 Potaggio di sellari al Cervellato.
 3 Zuppa alla Regina.
 4 Potaggio di Verzi alla purè di Ceci.
Quattro Terine. — 5 Agnellotti di petti di Capponi all' Erbette.
 6 Saporiglia di Porco alla Napoletana.
 7 Bocconi di petto di Capretto al brodetto.
 8 Fricassè di Starne alla purè di fagioli.
Otto Horsdœuvres triangolari. 9 — Pasticcetti di Vitello alli tartufi.
 10 Budinetti di petti di Beccacce al sangue.
 11 Pasticcetti di rognone di Vitello al parmegiano.
 12 Crocchetti di petti di Capponi alla griglia.
 13 Pasticcetti di petti di Capponi alla bergamel.
 14 Budenetti di fegati di Pollanche al latte.
 15 Pasticcetti Salpiconati alli prugnoli.
 16 Animelle di Agnello a papigliotti.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Pasticcio farsito alla Nobile.
 18 Gattò di Cervelle al grasso di Vitello.
 19 Granata di Vitello alli Gambari.

- 20 Sortù di Animelle alla moda.
 21 Pasticcio di Beccacce in Salmi.
 22 Tacchina all' Ostriche in Gattò.
 23 Pan di Lepre al Presciutto.
 24 Timbballò di gnocchi alla Panna.
Otto piccole Entrées Ottangolare. — 25 Lattaroli di Vitello al bianco.
 26 Petti di Mallarde alla lente.
 27 Lingue di Cinghiali all' acciughe.
 28 Petti di Capponi alla bergamèl.
 29 Piccioni braciati all' Italiana.
 50 Fricoudoncini di Vitello all' acetosa.
 51 Filetti di Lepre alli ginepri.
 52 Palatari di Manzo al butirro.
Quattro Relever. — 33 Tacchina ripiena alla Contadina.
 54 Spigola in grasso al Coli di Cappone.
 55 Colatta di Manzo al Presciutto.
 56 Dentale in vino all' Acciughe, e Capparini.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Croccante alla Dragante con Confettura.
 2 Croccante alla Destrè con Confettura.
 3 Coscia di Vitello alla Caramella.
 4 Pasticcio di Cinghiale in gelo.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Capponi alla rede.
 6 Arrosto di Beccacce a papigliotti.
 7 Arrosto di Piccioni alla Corradina.
 8 Arrosto di Pernici ai lardelli.
Otto piccole Entremets Quadrate. — 9 Gattò di sellari all' uova.
 10 Supprese di zucche vernine alla ricotta.
 11 Rape ripiene alla Dama.
 12 Granatina di Tartufi all' acciughe.
 15 Sortù di finocchi alla panna.
 14 Spinaci tritolati in bignè.
 15 Mela farsite al Cavaliere.
 16 Gattò di prugnoli al vino.
Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Filetti di Linguattole fritte alla parmegiana.
 18 Animelle di Agnello fritte alla semplice.
 19 Bocconi di petto di Vitello fritti panati.
 20 Trotte filettate, e panate alla griglia.
 21 Capitone marinato, e fritto a filetti.

- 22 Bottoni di Agnelli fritti alla Romana.
 23 Occhi di Vitello parmegianati, e fritti.
 24 Acciughe farsite, ed a papigliotti alla griglia.
Otto Entremets Rotonde. — 25 Panna di latte alla Nobile.
 26 Torta frollata alla Dama.
 27 Pan di Spagna alla semplice.
 28 Crema alla vainiglia.
 29 Latte, e mele in spuma.
 30 Torta sfogliata al butirro.
 31 Gattò alla Corradina.
 32 Crema alla salvia.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI FEBBRAJO.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 **Z**uppa fantastica.
 2 Potaggio di finocchi alla lente.
 3 Zuppa alla Dama.
 4 Potaggio di broccoli alla semplice.
Quattro Terine. — 5 Regagli di Capponi brodetati.
 6 Polpettine di petti di Fagiani al brodo chiaro.
 7 Fricassè di Piccioni alla panna.
 8 Petti di Tordi al sapor di timo.
Otto Horrd' oeuvres Triangolari. — 9 Pasticcetti all'interiora di Beccaceo
 10 Spinaci farsiti, e fritti alla moda.
 11 Sellari fritti alla Corradina.
 12 Bunettine di riso con salpicco.
 13 Pasticcetti alla farsa di Capponi.
 14 Cavol fiore farsito alla pompadur.
 15 Foglie di verzi salpiconate, e fritte.
 16 Bussolotti di Vitello alli Gambari.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Fegato di Vitello glassato al targone.
 18 Pasticcio di zinna di Vacca al Vitello.
 19 Sortù moderno all'Inglese.
 20 Pezzo di Cernia alla Polacca.
 21 Mallardo in istufa all' acciughe.
 22 Pasticcio di Cervo alle scalogne.
 23 Timpallo di puglian alla panna.
 24 Pezzo di Spigola al Coli di Cappone.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Costolette di Porco alli funghi.

- 26 Lodole bracciate al vino.
- 27 Cosce di Capponi farsite all' Erbette.
- 28 Orecchie di Vitello al butirro.
- 29 Braciolette di Cinghiale alle scalogne.
- 30 Starne al presciutto.
- 31 Petti di Pernici alla purè di Ceci.
- 32 Spalle di Conigli alle Cipolline.
- Quattro Relever.* — 33 Coscia di Vitello brosciata alla panna.
- 34 Petto di Manzo all' acetosa.
- 35 Pasticcio di Tacchina alli golosi.
- 36 Pangia di Porca al salgrao.

Secooda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Gattò alla Corradina croccantato.
- 2 Croccante a Cannelloni ripieni.
- 3 Testa di Cinghiale alla scarlata.
- 4 Pasticcio di Cervo alla spica.
- Quattro Arrosti* — 5 Arrosto di Porco al finocchio.
- 6 Arrosto di Carpione al limone.
- 7 Arrosto di Cinghiale al marinato.
- 8 Arrosto di Rigiola all' aceto.
- Otto piccole Entremets Quadrate.* — 9 Bignè alla Vincenzina.
- 10 Pastette alla Reale.
- 11 Sfoglietti alla sciantellò.
- 12 Spumette alla Cioccolata.
- 13 Bignè al pan di spagna.
- 14 Pastette al Calessò.
- 15 Bocconotti alla Regina.
- 16 Spumette al Cedrato.
- Otto Entremets nelle Schifette.* — 17 Fettoline di Vitello alla griglia..
- 18 Cervellette di Agnello alla rete.
- 19 Piedi di Porco alla santemenò.
- 20 Occhi di Vitello fritti alla parmegiana.
- 21 Fettoline di zinna panate , e fritte.
- 22 Rognonata di Vitello fritta alla panna.
- 23 Cosce di Starne fritte al marinato.
- 24 Supprese di fegato di porco alla rede.
- Otto Entremets Rotonde.* 25 — Torta alla Regina.
- 26 Crema amaricante.
- 27 Budin alla Spagnola.
- 28 Spuma alli pistacchi.

- 29 Budin alla Bolognese.
- 30 Crema alla Cioccolata.
- 31 Budin alla Milanese.
- 32 Spuma alla Parmegiana.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI MARZO.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe e due Potaggi.* 1 — **Z**Uppa alla Salvagina.
- 2 Potaggio di Gardoni al presciutto.
 - 3 Zuppa alla Crema.
 - 4 Potaggio di Boragine alla semplice.
- Quattro Terine.* — 5 Busecca di Vitello alla Milanese.
- 6 Gnocchi di farsa di uova alla Dama.
 - 7 Saporiglia di Capretto, all'erbette.
 - 8 Petti di Starne alli fagioli.
- Otto Hors-d'auvres.* — 9 Ortolani allo sfoglio-
- 10 Animelle di Capretto all'Imperiale.
 - 11 Lingue di Castrati a cannelloni.
 - 12 Pasticcetti alla Lonza di Vitello.
 - 13 Uccelletti fritti alla pastetta.
 - 14 Lattaroli di Vitello imboracciati.
 - 15 Piedi di Capretto fritti alla Parmegiana.
 - 16 Pasticcetti al piccatiglio di Cinghiale.
- Otto Entrées Rotonde.* — 17 Pasticcio di Testa di Vitello alla Corradina.
- 18 Zinna di Vacca al presciutto.
 - 19 Oca farsita alli Spinaci.
 - 20 Timpallo butirato alla Milanese.
 - 21 Petto di Castrato alla pompadur.
 - 22 Lingue di porco in salmì.
 - 23 Pavoncella salpiconata alli tartufi.
 - 24 Sortù di gnocchi ripieni al Vitello.
- Otto piccole Entrées Ottangoli.* — 25 Francolini alla salvia.
- 26 Piccioncini alla Crema.
 - 27 Costolette di Castrato alle scalogne.
 - 28 Lingua di Vitello alla Tedesca.
 - 29 Pernici in istufa alla Spagnola.
 - 30 Petti di Pavoncelle all'acetosa.
 - 31 Peretti di Vitello al targone.

- 52 Cosce di Lepre alli capparini.
Quattro Relever. — 53 Polenta in Cassa alla Parmegiana.
 54 Filetto e Cosce di Castrato alla Corradina.
 55 Pasticcio di Cernia al finocchio.
 56 Coscia di Manzo alla Moda.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Croccante al Succastrao.
 2 Croccante alli Cialdoni.
 3 Pasticcio di presciutto all'Imperiale.
 4 Coscia di Cervo in Sivè.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Vitello alla semplice.
 6 Arrosto di Francolini alla salvia.
 7 Arrosto di Lepre lardellato.
 8 Arrosto di Ortolani alla Corradina.
Otto piccole Entremets quadrate. — 9 Budenetti di Spinaci.
 10 Pastette merengate.
 11 Biscotti alla bugnè.
 12 Gattoncini di zucche Vernine.
 13 Spumette di tartufi.
 14 Bocconi all'uova faldicchere.
 15 Bocconi all'Africana.
 16 Budenetti di Carote.
Otto Entremets nelle schifette. — 17 Ostriche fritte al pane.
 18 Supprese di Vitello fritte al Cedro.
 19 Lamprede fritte al petrosimolo.
 20 Fegato di Capretto fritto alla Genovese.
 21 Cecinelli fritti alla pastetta.
 22 Cervellette fritte all'agro-dolce.
 23 Filetti di Spigola fritti alla salvia.
 24 Orecchie di Agnelli fritte alla Parmegiana.
Otto Entremets rotonde. — 25 Torta alle midollè di Manzo.
 26 Crema alla semplice.
 27 Crema alli Pistacchi.
 28 Bignè all'innumerabile.
 29 Torta alla Tartara.
 30 Crema alla Sposa.
 31 Crema brugiata.
 32 Bignè al vento.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 **Z**Uppa alla Santè.
 2 Potaggio di Carcioffi al Còli di Vitello.
 3 Zuppa semolata alla panna.
 4 Potaggio di Cicoriette' alla semplice.
Quattro Terine. — 5 Fricassè di Quaglie al bianco.
 6 Petto di Capretto in bocconi alli piselli.
 7 Quazzetto di Animelle all'erbette,
 8 Gnocchetti di Vitello alli Tartufi.
Otto Horsd'ouvers Triangolari. — 9 Pasticcetti al salpicco.
 10 Granelli di Agnelli fritti al pane.
 11 Pasticcetti alla farsa di Quaglie.
 12 Carcioffi fritti alla farsa.
 13 Pastettè fritti al presciutto.
 14 Cervelle di Agnello fritti all'uova.
 15 Pasticcetti al rognone di Castrato.
 16 Zucchettine farsite e fritte.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Pan di Vitello ripieno ai fegatelli.
 18 Pasticcio di Quaglie alla Salvia.
 19 Sortù al pane da grasso.
 20 Petto di Vitello all'Arlecchina.
 21 Granata ripiena al Salpicco.
 22 Pasticcio alli Lattaroli di Vitello.
 23 Timpallo di riso alli tartufi.
 24 Scannatura di Vitello alla Corradina.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Coppiette brodettate alla Fiorentina.
 26 Fricondoncini di Storione al grasso.
 27 Palatari di Bue allè Scalogne.
 28 Braciolettè di Ombrina al sapor di finocchio.
 29 Passarotti alla salsa di Butirro.
 30 Filetti di Scorfani alli funghi.
 31 Lingue di Agnelli al timo.
 32 Supprese di Acciughe alli Spinaci.
Quattro Relever. — 33 Lonza di Vitello al butirro.
 34 Un grosso pezzo di Storione al grasso.
 35 Agnellotto ripieno alla pasta fina.
 36 Sortù di pescè castagna alli tartufi.

Seconda Imbandigione.

Quattro gran pezzi freddi. — 1 Croccante nastrata alle merenghe.

2 Gattò montato all'Arlecchina.

3 Pasticcio di lingue d'agnelli alla Corradina.

4 Coscia di Vitello al vino.

Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Quaglie alla salvia.

6 Arrosto di Papatrotte al butirro.

7 Arrosto di Ortolani al pane.

8 Arrosto di Pollanche alla semplice.

Otto piccole Entremets quadrate. — 9 Piselli alla Crema.

10 Spinaci alla pastetta.

11 Sparagi al butirro.

12 Indivia fritta al parmegiano.

13 Carcioffi al Coli di Vitello.

14 Boragini fritti alla pastetta.

15 Lupoli al Coli di gambari.

16 Lattughe ai gialli di uova.

Otto Entremets nelle schifette. — 17 Acciughe fritte al naturale.

18 Piedi di Agnello fritti alla pastetta.

19 Midolle di schiena fritte imboracciate.

20 Gambari fritti alla semplice.

21 Aguglie in pezzi panati alla griglia.

22 Filetti di Testa di Vitello fritti.

23 Gnocchi di Cervelle fritti all'uova.

24 Mazzacogne fritte al parmegiano.

Otto Entremets rotonde. — 25 Torta alla Senese.

26 Budin alla panna.

27 Spuma di riso al dolce.

28 Uova alla salsa di Cedro.

29 Torta al frumento.

30 Budin alla Francese.

31 Spuma alla Pitagorica.

32 Uova alla Crema.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe e due Potaggi.* — 1 Zuppa alla Giulien oscura.
 2 Potaggio di lattuche all' uova.
 3 Zuppa alle Tralci di Vite al latte.
 4 Potaggio di zucchette al presciutto.
Quattro Terine. — 5 Bocconi di gola di Vitello all' Erbette.
 6 Filetti di Zinna di Vacca all' piselli.
 7 Fegatelli di Polli alli tartufi.
 8 Petti di Pollanche a filetti con targone.
Otto Horsd' auyres triangolari. — 9 Pasticcetti di uova al grasso.
 10 Spongole farsite , e fritte.
 11 Granelli di Agnelli panati a papigliotti.
 12 Bignè di uova alla salvia.
 13 Pasticcetti farsiti all' uova.
 14 Funghi ripieni fritti al parmegiano.
 15 Lattaroli fritti alla farsa bianca.
 16 Bignè di uova alli tortelli.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Torta sfogliata alle cervella di Manzo.
 18 Testa di Vitello alle braci.
 19 Pancia di Tonno al presciutto.
 20 Granatine di Riso all' Animelle.
 21 Torta prissè al presciutto , e carne di Vitello.
 22 Coscia di Castrato al rosmarino.
 23 Ombrina in Haricó.
 24 Bonettine di Vitello ai fegatelli.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Braciolette di Manzo alla moda.
 26 Pollanche a filetti alla purè di ricci.
 27 Code di Castrato alla maggiorana.
 28 Petti di Piccioni alle Cipolline.
 29 Bocconi di Vitello alla salsa chiara.
 30 Lingue di Agnelli alla Cuciniera.
 31 Rognone di Vitello al sapor di menta.
 32 Chines in brodo , al naturale.
Quattro Relever. — 33 Pasticcio di petto di Vitello alla Corradina.
 34 Manzo erbolato alla moda.
 35 Timpallo di Maccheroni ripieni.
 36 Pezzo di Tonno in Corboghione.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Gattò ripieno alla Corradina.
 2 Pannara montata alli Gialdoni.
 3 Panzetta di Porca alla Crema di pistacchi.
 4 Pollanche in gelo all' Apicianua.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di coste di Vitello al butirro.
 6 Arrosto di Cavile all' aceto rosato.
 7 Arrosto di Lattaroli alla rede.
 8 Arrosto di Cernia al limone.
Otto piccole Entremets quadrate. — 9 Croccantina alla Caramella.
 10 Prugnoli all' acciughe.
 11 Sellari all' uso.
 12 Croccantina a Caunelloni.
 13 Croccantina alle mandorle.
 14 Tartufi al parmegiano.
 15 Finocchi al latte di pistacchi.
 16 Croccantina al succastrao.
Otto Entremets nelle schifette. — 17 Cosce di Piccioni fritti al basilico.
 18 Lattaroli di pesce fritti al limone.
 19 Carcioffi alla parmegiana.
 20 Petti di Quaglie fritte alla salvia.
 21 Animelle fritte al petrosemolo.
 22 Pancia di Tonno a filetti fritti al finocchio.
 23 Zucchette fritte alla Ricotta.
 24 Uccelletti fritti al rosmarino.
Otto Entremets rotonde. — 25 Torta di Fragole alla semplice.
 26 Imboracciata di mandorle.
 27 Gattò di pasta all' uova.
 28 Crema alle Carote.
 29 Torta di Piselli alla panna.
 30 Spuma alla Cannella.
 31 Gattò sfogliato alla marmellata.
 32 Crema gialla all' uova faldicchiere.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 **Z**uppa al basilico.
 2 Potaggio di Cipolle all'Uova.
 3 Zuppa alla pasta fina.
 4 Potaggio di radiche di Cicorie.
Quattro Terine. — 5 Filetti di Vitello al Coli di pollanca.
 6 Agnellotti di spinaci alli gambari.
 7 Polcini in fricassè alla purè di Ricci.
 8 Malfatte all'erbette.
Otto Horsd'oeuvres triangolari. — 9 Cassetine con salpicon di Vitello.
 10 Palataj grigliati a cannelloni.
 11 Fegatelli di pollanche alla rete.
 12 Pasticcetti alla Memoranza.
 13 Bussolotti alla bergamel.
 14 Braciolette a papigliotti.
 15 Animelle fritte alla farsa.
 16 Pasticcetti all'Italiana.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Pasticcio di Vitello alla panna.
 18 Polcini al nido.
 19 Fegato alla primavera.
 20 Sortù alla Milanese.
 21 Pasticcio alla Cicceide.
 22 Uccelletti al pane.
 23 Vitello alla Testuggine.
 24 Sortù alla Giardimiera.
Otto piccole Entrées Ottangolare. — 25 Fricandoncini di Vitello al targone.
 26 Occhi di Vitello all'Uova.
 27 Chiocciolette alli gambari.
 28 Supprese di pollanche alla griglia.
 29 Lingua di Vitello in bocconi lardellati.
 30 Orecchie di Agnello al Coli di presciutto.
 31 Cosce di pollanche al tornagusto.
 32 Panzarotte di Vitello alla bergamel.
Quattro Relever. — 33 Timpallo di Nevole alle Cervella.
 34 Coscia di Vitello alle braci.
 35 Pasticcio di Storione al grasso.
 36 Manzo alla Reale.

Seconda Imbandigione.

Quattro gran Rifreddi. — 1 Croccante all' Invenzione.

2 Turbante alla Caramella.

3 Presciutto alla neve.

4 Pan di Tinca al gelo.

Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Pavoncella alla rete.

6 Arrosto di pesce spada allo spiedo.

7 Arrosto di Filetto di manzo addobbato.

8 Arrosto di Merluzzo alla rete di Vitello.

Otto piccole Entremets quadrati. — 9 Fragole alla panna.

10 Foglie di fico alla pastetta.

11 Fior di Sambuco in bignè.

12 Fagioletti all' Acciughe.

13 Ciliege al vino.

14 Foglie di vite alla marmellata.

15 Rosmarino al mele.

16 Fiori di zucche alla parmegiana.

Otto Entremets nelle schifette. — 17 Fegato di Agnello fritto al naturale.

18 Provature fritte al pane.

19 Zinna di Capra frita a filetti.

20 Calamaretti fritti alla parmegiana.

21 Granelli di Agnelli fritti all' uova.

22 Gnocchi di Parmegiano fritti al pane.

23 Orecchie di Vitello fritte in bocconi.

24 Fegatelli di pesce fritti al limone.

Otto Entremets Rotonde. — 25 Bignè alla Crema.

26 Torta di Ciliege.

27 Crema brugiata.

28 Gattò alla confettura.

29 Bignè alla Cioccolata.

30 Torta all' acetosa.

31 Crema di Fragole.

32 Gattò a mille fogli.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 **Z**Uppa al Coli di Pollastri.
 2 Potaggio di zucche lunghe al Vitello.
 3 Zuppa all'agresta.
 4 Potaggio di Broccolini al presciutto.
Quattro Terine. — 5 Coppiettine di Pollanche al latte.
 6 Gnocchi di riso al Vitello.
 7 Creste di Galletti al Coli di gambari.
 8 Supprese di ricotta al Coli di presciutto.
Otto Horsd'ouvres. — 9 Pasticcetti brissè al raguncino.
 10 Bocconi di pancia di Tonno alli pistacchi.
 11 Fegati di Galletti in bignè.
 12 Frittatine coi grasso di Vitello a cannelloni.
 13 Pasticcetti sfogliati alla farsa.
 14 Budenetti di ragosta al loro giallo.
 15 Animelle alla pastetta.
 16 Uova in frittura farsite al Vitello.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Torta di Cervelle alla Dama.
 18 Piccioni farsiti al sangue.
 19 Tortore in istufa alli finocchi.
 20 Timpallo alla pitagorica.
 21 Torta di Polcini alla panna.
 22 Pollastri a granatine al targone.
 23 Ortolani con capparini alla campagnola.
 24 Sortù di chinef alli gambari.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Salmi di petti di Tortorelle.
 26 Fricondò di pesce spada al grasso.
 27 Lattaroli di Vitello all'Italiana.
 28 Passarotti alla purè di fagioli.
 29 Cosce di Tortorelle all'agresta.
 30 Cernia in fette al butirro.
 31 Pezzi di Vitello in brodo alla panna.
 32 Quaglie alla purè di Ceci.
Quattro Relever. — 33 Petto di Bue farsito all'acetosa.
 34 Storione alla salsa Tedesca.
 35 Presciutto in brodo al salcrao
 36 Gattò di Pesce ai Capparini.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Croccante di frontaci ai diavolini.
 2 Monte di Spumette ai varj gusti.
 3 Pasticcio di Ombrina al vino.
 4 Gattò di Tacchina alla spica.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Pollastri alla parmegiana.
 6 Arrosto di Vitello al naturale.
 7 Arrosto di Tortorelle all'olio.
 8 Arrosto di Agnello alla rede.
Otto piccole Entremets Quadrate. — 9 Ricci ripieni alla semplice.
 10 Ostriche panate al limone.
 11 Cannolicchi al vino.
 12 Cozze nere panate all'olio.
 13 Ova di ragoste al pane.
 14 Cocciole all'Agrodolce.
 15 Filetti di ragosta alla ramolato.
 16 Padelle al petrose-molo.
Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Triglie alla Carbonata.
 18 Supprese di Spinaci in frittura.
 19 Cervellette fritte al basilico.
 20 Fragaglia frita all'agresta.
 21 Merluzzo a filetti carbonato.
 22 Zucche lunghe fritte alla Dama.
 23 Poloini in quarti fritti alla parmegiana.
 24 Gambarelli fritti al limone.
Otto Entremets Rotonde. — 25 Torta all'Amarene.
 26 Budin alla Corradina.
 27 Bignè alle pera moscadelle.
 28 Crema alla Costantinopolitana.
 29 Torta alla Turca.
 30 Budin all'Italiana.
 31 Bignè alle Percoche.
 32 Crema al Caffè.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 Zuppa alli pomodoro.
 2 Potaggio di sellari all' uova.
 3 Zuppa alla Giulien chiara.
 4 Potaggio di tutte frutta.
Quattro Terine. — 5 Maccaroncini farsiti al brodetto.
 6 Polcini in guazzetto alli tartufi.
 7 Gnocchi in brodo alla Veneziana.
 8 Petti di Tortore all' erbette.
Otto Horsd'oeuvres triangolari. — 9 Frittatina ai golosi.
 10 Pasticcetti ai bottoni di galletti.
 11 Pasticcetti di sfoglio alla panna.
 12 Frittatina montata al presciutto.
 13 Frittatina alla Cicceide.
 14 Pasticcetti all' animelle.
 15 Pasticcetti alli gambari.
 16 Frittatina alla Cittadina.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Pasticcio di Pollastri all' agresta.
 18 Ragù di Vitello ai pomodoro.
 19 Pezzo di Carpione alle Scalogne.
 20 Timpallo alla Regina.
 21 Pasticcio di lingua di Vitello alla Tedesca.
 22 Tacchina farsita alla Contadina.
 23 Pezzo di pesce spada al limone.
 24 Sortù alli Puglian.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Pollastrini in quarti alla Portoghese.
 26 Chinef Salpiconate alla criglia.
 27 Tortore alla Milanese.
 28 Pezzi di scannatura di Vitello alli funghi.
 29 Piccioni in quarti all' ostriche.
 30 Pansarotte di Vitello al petrosemolò.
 31 Perniciotti al sapor di timo.
 32 Lingua di Vitello in pezzi alli tartufi.
Quattro Relever. — 33 Lagane alla Pampadur.
 34 Manzo alla salsa di cedrinoli.
 35 Pasticcio alla Parmegiana.
 36 Testa di Vitello all' acciughe.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Croccante alla neve con marmellata.
 2 Croccante agli amanti con Crema.
 5 Galantina di Ragosta al gelo.
 4 Panzetta di Porca al fior di latte.
Quattro Ariosti. — 5 Arrosto di Pollastri all' agresta.
 6 Arrosto di Luccio al limone.
 7 Arrosto di Lacerto di Vitello ai lardelli.
 8 Arrosto d' Aguglie all' Imperiale.
Otto piccole Entremets Quadrate. — 9 Budin di Pomodoro.
 10 Spinaci al latte di pignoli.
 11 Indivic al butirro.
 12 Pomodoro farsiti alla ricotta.
 13 Budin di Petronciani.
 14 Bietole alla Crema.
 15 Sellari all' erbetto.
 16 Petronciane filettati alle provature.
Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Fettoline di Vitello addobbate e fritte.
 18 Pesciolini varj fritti all' acetosa.
 19 Pollastri fritti alla pastetta.
 20 Madresiglie fritte alla farsa.
 21 Rognone di Vitello fettato, e fritto all' uova.
 22 Cannolicchi fritti alla parmegiana.
 23 Filetti di Testa d' Agnello fritti al pane.
 24 Maccheroni farsiti, e fritti alla Parmegiana.
Otto Entremets Rotonde. — 25 Pasticcetti frolli con marmellata.
 26 Merenghe ripiene all' Uova molli.
 27 Tartarete alla panna di latte.
 28 Panettini alla pasta Reale.
 29 Pasticcetti sfogliati alla Crema.
 30 Spume bianche al Cedrato.
 31 Cassettine alla vainiglia.
 32 Biscotti Amaricanti.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe e due Potaggi.* — 1 **Z**Uppa alla Reale.
 2 Potaggio al Popone.
 3 Zuppa alla semplice.
 4 Potaggio all'Indivia.
Quattro Terine. — 5 Pezzetti di Vitello alla purè di Ricci.
 6 Piccioni a filetti al basilico.
 7 Fegato di Capretto alle Cipolline.
 8 Palatari a filetti alla purè di Ceci.
Otto Hors-d'oeuvres triangolari. — 9 Pasticcetti all'Animelle.
 10 Petronciani fritti alla farsa.
 11 Pomodoro fritti al salpicco.
 12 Pasticcetti all' acciughe.
 13 Pasticcetti ai gialli di uova.
 14 Bussolotti di zucche imboracciati.
 15 Pera fritte parmegianate.
 16 Pasticcetti ai Capparini.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Torta di Fagianì alle scalogne.
 18 Pan ripieno ai fegatelli.
 19 Fagianò farsito alla Corradina.
 20 Pan di scorfano ai Capparini.
 21 Torta di Animelle alla Genovese.
 22 Granata alla farsa con salpicco.
 23 Cappone al Colì bianco.
 24 Sortù di cavile al latte di mandorle.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Quaglic alla Spagnola.
 26 Vitello ai ginepri.
 27 Ostriche alla purè di radiche.
 28 Cosce di Pollastri ai Gambari.
 29 Ortolani alla Lombarda.
 30 Occhi di Bue al corto brodo.
 31 Mazzacogne al Colì di Vitello.
 32 Petti di Pollanche al butirro.
Quattro Relever. — 33 Pasticcio di Testugine al grasso.
 34 Bue lardellato alla moda.
 35 Timpallo di Riso in Cagnone.
 36 Vitello brosciato all' acciughe.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Gattò alla Nobile.
 2 Gattò ai Cannelloni.
 3 Prescintto alla Caramella.
 4 Cappone di Galera ai frutti di mare.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Beccafichi alla salvia.
 6 Arrosto di Triglie all'olio.
 7 Arrosto di Quaglic al prescintto.
 8 Arrosto di Cefalo alla rede.
Otto piccole Entremets quadrate. — 9 Fichi in giulebbe al pan di Spagna
 10 Marmellata di Mela in Cassettine.
 11 Pesche con biscotti alla panna.
 12 Prugne con crostini al vino.
 13 Popone nel giulebbe al pan di Savoja.
 14 Uva alla caramella in Cassettine.
 15 Sorbe alla Crema con Ciambellette.
 16 Cotogna in zucchero con biscotti.
Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Cervellette grigliate alla rede.
 18 Gola di Vitello frita panata.
 19 Ragosta frita alla pastetta.
 20 Supprese di fegato panate, e fritte.
 21 Lattaroli a papigliotti.
 22 Lingua di Vitello alla parmegiana.
 23 Testugine frita alla salvia.
 24 Supprese d'Agnello panate alla griglia.
Otto Entremets Rotonde. — 25 Torta alli tartufi.
 26 Crema alli Coriandri.
 27 Spuma di pasta alle provature.
 28 Budin giallo all'Inglese.
 29 Torta alle Mandorle.
 30 Crema di Ginepri.
 31 Spuma di Riso al latte.
 32 Budin verde alla pitagorica.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI OTTOBRE.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 Zuppa alli gambari da grasso.
- 2 Potaggio di Cavoli al presciutto.
- 3 Zuppa di Riso alla Milanese.
- 4 Potaggio di Funghi a Cervellato.
- Quattro Terine.* — 5 Petti di Fagiani in gnocchi alla semplice.
- 6 Fricassè di Testugine alli pomodoro.
- 7 Animelle d'Agnello al rosso.
- 8 Coppiettine di Rane all'Erbette.
- Otto Horsd'oeuvres triangolari.* — 9 Pasticcetti di Vitello alli gamberi.
- 10 Beccafichi alla moda.
- 11 Budenetti di petti di Fagiani.
- 12 Spongole farsite, ed imboracciate.
- 13 Pasticcetti d'ostriche al presciutto.
- 14 Beccafichi alla Corradina.
- 15 Gattoncini di fegato d'Agnello.
- 16 Funghi farsiti e fritti all'uova.
- Otto Entrées Rotonde.* — 17 Zinna di Bufala alla Loronese.
- 18 Pasticcio di Beccafichi alla Corradina.
- 19 Sortù d'Ombrina alli funghi.
- 20 Petto di Vitello alla Borgognona.
- 21 Midolle di schiena in Sortù alla farsa.
- 22 Pasticcio di regnone di Vitello.
- 23 Granata di Dentale alli funghi.
- 24 Cosciotto di Vitello alla perfilata.
- Otto piccole Entrées Ottangolare.* — 25 Petti di Fagiani alla Pittagorica.
- 26 Fricassè di Capretto al bianco.
- 27 Lingue di Capretto alle scalogne.
- 28 Tordi alla purè di Ceci.
- 29 Cosce di Fagiani all'Apiciana.
- 30 Fricassè di Vitello al bruno.
- 31 Ale di Papara al sangue.
- 32 Palombelle al sugo di granate.
- Quattro Relever.* — 33 Lacerto di Bufala alla Spagnola.
- 34 Tacchina farsita alla Villana.
- 35 Capretto ripieno al Capitone, ed allo spiedo.
- 36 Papara alle braci con salsa d'acciughe.

Seconda Imbandigione.

Quattro gran Rifreddi. — 1 Croccante Dracantata.

2 Croccante a mille fogli.

3 Coscia di Vitello al latte.

4 Pasticcio di Tortorelle in gelo.

Quattro Arrostiti. — 5 Arrosto di Fagiani al naturale.

6 Arrosto di Dentale all' acciugata.

7 Arrosto di Piccioni all' ottombrina.

8 Arrosto di fegato di Vitello ai lardelli.

Otto piccole Entremets Quadrati. — 9 Tartufi con crostini al Vino.

10 Pasticcetti dolci alle merenghe.

11 Rape alla parmegiana.

12 Pasticcetti scoperti alla marinellata.

13 Funghi con crostini all' olio.

14 Bocconotti alla Caramella.

15 Zucche vernine alla Monaca.

16 Tartarette alla Cioccolata.

Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Beccafichi alla marinara.

18 Teste di capretto fritte alla salvia.

19 Ragia frita al petrosemolo.

20 Zinna di Bufala in fette alla griglia.

21 Beccafichi alla veste.

22 Fegatelli di Capretto adobbati e fritti.

23 Lamprede panate, e fritte.

24 Costollette di Capretto panate alla griglia.

Otto Entremets Rotonde. — 25 Torta di Flampoes.

26 Crema di Popone.

27 Torta di Pistacchi.

28 Crema alli Garofani.

29 Torta di Azarole.

30 Crema di Pesche.

31 Torta di Ricotta.

32 Crema alli Coriandri.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi.* — 1 **Z**Uppa Semolata.
- 2 Potaggio di rape alla Milanese.
- 3 Zuppa oscura alla Regina.
- 4 Potaggio di Cappucci alla purè di ceci.
- Quattro Terine.* — 5 Filetti di Lepre alla purè di Castagne.
- 6 Animelle di Capretto al riso in cagnone.
- 7 Beccaccine in fricassè alla Lente.
- 8 Bocconi di gola di Porco alli funghi.
- Otto Hors d'oeuvres Triangolari.* — 9 Salsicce di capponi allo sfoglio.
- 10 Chiocciolette di farsa con salpicco.
- 11 Nevole farsite e fritte alla bragona.
- 12 Pagnottine farsite all'interiora di Beccacce.
- 13 Budinetti di sangue di Capponi alla pastetta.
- 14 Lumache di farsa di riso al presciutto.
- 15 Panzarotte di cervelle alla rete.
- 16 Gubollotti di Vitello al forno.
- Otto Entrées Rotonde.* — 17 Pasticcio di Pernici alla Tedesca.
- 18 Cervelle di Bue in Budin piccante.
- 19 Fianchetto di Vitello farsite alla glassa.
- 20 Sortù fantastico all'animelle.
- 21 Pasticcio di Pavoncella al timo.
- 22 Gattò di fegato alla panna.
- 23 Scannatura di Vitello al limone.
- 24 Sortù farsito alle radiche.
- Otto piccole Entrées Ottangolari.* — 25 Braciola di Cervo all'acciughe.
- 26 Petti d'Oca alli Spinaci.
- 27 Filetti di Vitello all'acetosa.
- 28 Beccacce a Cannelloni.
- 29 Coppiette di Lepre all'olive.
- 30 Petti di Colombacci ai fagioli.
- 31 Capretto in pezzi ai capparini.
- 32 Tordi farsiti a bussolotti.
- Quattro Relever.* — 33 Pasticcio di Dentale al Vitello.
- 34 Culatta di Bue alle Cipolline.
- 35 Timpallo alle nevole farsito.
- 36 Grossa granata di Vitello all'Uccelletti.

Seconda Imbandiglione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Gattò alla Sultana.
 2 Biscotto all'Imperiale.
 3 Dentale in Sivè al gelo.
 4 Lepre in Gattò alli pistacchi.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Beccacce a papigliotti.
 6 Arrosto di Leprotti micciati.
 7 Arrosto di Palombelle alla rede.
 8 Arrosto di Cervo al butirro.
Otto piccole Entremets quadrate. — 9 Castagne alla caramella.
 10 Nocciole ai diavolini.
 11 Olive di Spagna alla perla.
 12 Pinocchi confettati.
 13 Noci allo zucchero.
 14 Mandorle all'amberlina.
 15 Capparoni di Genova in zucchero.
 16 Cacao confettato.
Otto Entremets nelle schifette. — 17 Polenta fritta al presciutto.
 18 Animelle fritte all'uova.
 19 Rane fritte al petroseuolo.
 20 Cervelle in frittatine alla menta.
 21 Migliaccio fritto al Vitello.
 22 Fegatelli fritti alla semplice.
 23 Acciughe fritte alla salvia.
 24 Grasso di Vitello fritto al pane.
Otto Entremets rotonde. — 25 Spuma di latte alla cannella.
 26 Torta alla cioccolata.
 27 Crema al portogallo.
 28 Tartara all'uova faldicchere.
 29 Latte al bianco mangiare.
 30 Torta al cedro candito.
 31 Crema all'archemis.
 32 Marmellata alle merenghe.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe e due Potaggi.* — 1 **Z**uppa alla Corradina con purè.
 2 Potaggio al Salgrao.
 3 Zuppa di riso al Polao.
 4 Potaggio di cardoni al parmegiano.
Quattro Terine. — 5 Saporiglia di Porco alla Corradina.
 6 Capponi a filetti alli tartufi.
 7 Fricassee di Lodole alle cipolline.
 8 Boccuccini di Vitello alla panna.
Otto Hors'oeuvres triangolari. — 9 Pasticcetti alle midolle di Manzo.
 10 Supprese di Beccacce alla griglia.
 11 Pasticcetti alla farsa, e grasso di Vitello.
 12 Budin di Capponi in budello.
 13 Pasticcetti alla bergamel.
 14 Budin di sangue di porco in budello.
 15 Pasticcetti di Vitello all' Imperiale.
 16 Crocchetti di Vitello alla rede.
Otto Entrées Rotonde. — 17 Pasticcio di Cappone alla moda.
 18 Zinna di Vacca in Sortù.
 19 Sartrosa di erbe alla farsa.
 20 Timpallo di gnocchi al sugo di Porco.
 21 Pasticcio di marlardo alle cipolline.
 22 Tacchina farsita al Capitone.
 23 Cavolo cappuccio ripieno allo spiedo.
 24 Sortù di Chines alla nobile.
Otto piccole Entrées Ottangolari. — 25 Filetti di porco in Fricandó.
 26 Vitello a filetti alla spagnola.
 27 Beccacce in Salmì.
 28 Piccioni in Bisca.
 29 Cosce di Capretto alle castagne.
 30 Lingue di porco ai capparini.
 31 Anatrellle all' olive.
 32 Petti di Tacchini all' erbelata.
Quattro Relever. — 33 Pasticcio di Cinghiale alla Tedesca.
 34 Porchetto di Latte alla Parmegiana.
 35 Manzo alla Spagnola.
 36 Timpallo di Riso alle provature.

Seconda Imbandigione.

- Quattro gran pezzi freddi.* — 1 Croccante di mandorle all'amberlina.
 2 Croccante al Pastigliace.
 3 Galatina all' Arlecchina.
 4 Gattò di Capitone al petrosecolo.
Quattro Arrosti. — 5 Arrosto di Vitello al butirro.
 6 Arrosto di Beccacce all' interiora.
 7 Arrosto di Capponi alli lardelli.
 8 Arrosto di Tordi al prescutto.
Otto piccole Entremets Quadrate. — 9 Geletti bianchi al limone.
 10 Pastinache al mele.
 11 Cardoni alla Parmegiana.
 12 Geletti oscuri alla vainiglia.
 13 Geletti ambrellini alla cannella.
 14 Tartufi alle braci con limone.
 15 Cavoli fiori al butirro.
 16 Geletti rossi all' archemis.
Otto Entremets nelle Schifette. — 17 Capitoni in pezzi panato alla
 18 Fegatelli di Porco in rede allo spiedo.
 19 Granelli di Cinghiale panati e fritti.
 20 Calamaretti fritti alla semplice.
 21 Filetti di Linguattole panati al forno.
 21 Lattaroli di Vitello fritti alla parmegiana.
 23 Cervellette di porco a tomacelle.
 24 Ostriche fritte alla pastetta.
Otto Entremets Rotonde. — 25 Tartarelle alli canditi.
 26 Crema bianca merengata.
 27 Tortin al sangue di porco.
 28 Bignè all' Amarene.
 29 Pasticcetti all' Uova molli.
 30 Crema oscura al Cacao.
 31 Budin misto alla panna di latte.
 32 Bignè al Cedro candito.

MINUTA DEL PRANZO DA MAGRO PER LA PRIMAVERA.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. — ZUPPA di Gambari al Colì degl' istessi.
Zuppa di funghi al brodo di Tinca.

Due Terine. — Polpettine di Acciughe alle Cipolline.
Cecinelli in brodo alla purè di piselli.
Calamari farsiti alli tartufi.

Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti di Rane alli tartufi.
Crocchetti di Storieone panati.
Pasticcetti di Triglie al latte di pignoli.
Pasticcetti d'ostriche ai funghi.
Lamprede in bocconi alla pastetta.
Lattaroli di pesce spada alla salvia.
Pasticcetti d'uova di ragosta all' acciughe.

Quattro Entrées. — Fricondò di Storieone al brodo chiaro.
Ombriina alla moresca.
Pesce Spada alla Pitagorica.
Tinca farsita al Colì di gambari.

Due Relever. — Pasticcio di pancia di Tonno al tarantello.
Timbal di Lagane alle Telline.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti. — Arrosto di pancia di pesce spada al limone.
Arrosto di Triglie alla semplice.

Otto Entremets piccole. — Spongole all' acciughe.
Piselli al latte di pignoli.
Sparaei al Colì di Tinca.
Tartufi al petrosemolo.
Spinaci al giallo di Ragosta.
Carcioffi al tarantello.
Zucchettine alle bottariche.
Lattuche al Colì di gambari.

Sei Entremets grandi. — Fritto di Acciughe al petrosemolo.
Torta sfrollata alli canditi.
Linguattole fritte al limone.
Tocchi d'Anguille fritti alla salvia.
Crema al latte di pistacchi.
Raggia fritta all'erba di marc.

MINUTA DEL PRANZO PER L'ESTA'.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. — Zuppa alla Regina al latte di mandorle.
Zuppa di Pomodoro al basilico.

Due Terine. — Latti di Cefalo alla purè di Ricci.
Filetti di pesce Spada alla purè di Rane.

Otto Hors d'oeuvres. — Pasticcetti farsiti al pesce Spada.
Pomodoro ripieni, panati, e fritti.
Suppressine di Cefalo alla griglia.
Pasticcetti di gambari alli tartufi.
Pasticcetti di Cernia al Salpicco.
Petronciani farsiti, e fritti panati.
Braciolette d'Orata a papigliotti.
Pasticcetti di cozze all'erbette.

Quattro Entrées. — Cefalo in ragù all'acetosa.
Cernia in olio alla Certosina.
Merluzzo in fricondò al tarantello.
Pesce Spada alle braci con acciughe.

Due Relever. — Pasticcio di Ombrina all'Olio.
Pezzo di Storione in Corboglione.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti. — Arrosto d'Orata al marinato.
Arrosto di Ombrina al limone.

Otto Entremets piccole. — Cialdoni di mandorle.
Zucche lunghe alla rustica.
Pomodoro in crocchetti.
Foritaci ai diavolini.
Grillacciotti di nocciole.
Petronciani all'agro-dolce.
Budenetti di Tartufi.

Sei Entremets grandi. — Fragaglie in frittura all'agresta.
Torta di Amarene al giulebbe.
Triglie panate alla griglia.
Merluzzo fritto a filetti.
Croma di Angole alli pignoli.
Latti di Pomodoro a papigliotti.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe.* — Zuppa di Testugine alle cipolline.
 Zuppa di Lente alli finocchietti.
Due Terine. — Pancia di Cernia filettata al petrosemolo.
 Gnocchi di Merluzzo ai funghi.
Otto Horsd'oeuvres. — Panettini ripieni ai gambari.
 Crocchetti di Luccio al pane.
 Rape farsite al forno.
 Pasticcetti di Rane alle bottariche.
 Bignè in tondo al Merluzzo.
 Fegato di Merluzzo fritto alla salvia.
 Carote salpiconate alle braci.
 Pasticcetti di acciughe all'erbette.
Quattro Entrées. — Scorfano alli tartufi.
 Braciote di Luccio alli spinaci.
 Pesce Cappone ai capparini.
 Coppiotte di Merluzzo alla Firentina.
Due Relever. — Torta di Linguattole all'erbette.
 Gattò di Pesce castagna al riso.

Seconda Imbandigione.

- Due Arrosti.* — Arrosto di Luccio al tarantello.
 Arrosto di Cefalo alla menta.
Otto Entremets piccole. — Spumette di Cioccolata.
 Fagioletti erbolati all'acciughe.
 Cavolfiore alla pastetta.
 Bignè al bianco mangiare.
 Spumette amaricanti.
 Rape a filetti all'uova di ragosta.
 Indivia farsita alle bottariche.
 Bignè alla polenta.
Sci Entremets grandi. — Triglie in frittura al petrosemolo.
 Torta di fichi al giulebbe.
 Ostriche fritte alla semplice.
 Cefalo filettato e fritto al limone.
 Crema di morole al latte di mandorle.
 Bocconi di Capitone fritto alla pastetta.

MINUTA DEL PRANZO PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe.* — Zuppa di Spinaci alle Telline.
 Zuppa di Ceci alle lagane.
Due Terzine. — Fricassè di Testugine al sangue.
 Filetti di Ragosta alla purè di fagioli.
Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti al salpicco da magro.
 Budin di sangue di Testugine.
 Capitone in pezzi panato alla griglia.
 Bunettine di riso alli tartufi.
 Pasticcetti alla farsa di Trota.
 Budin di carne di Luvaro.
 Cannelloni di Testugine a papigliotti.
 Panzarotte di pane farsite e fritte.
Quattro Entrees. — Fricondò di Carpione al fargone.
 Ragù di Ragosta al suo giallo.
 Luvaro in brodo al saporetto.
 Dentale al sapor di ginepri.
Due Relever. — Spigola in bianco alla semplice.
 Pasticcio di Trota al vino.

Seconda Imbandigione.

- Due Arrosti.* — Arrosto di Rigiola al Criscione.
 Arrosto di Spigola all'olio.
Otto Entremets piccole. — Tartarete alla cioccolata.
 Picci ripieni al naturale.
 Cannolicchi al vino.
 Pasticcetti alla marmellata di cedro.
 Biscotti alla Crema.
 Ostriche panate alle braci.
 Padelle all'olio.
 Calessò ai diavolini.
Sei Entremets grandi. — Linguatole alla Santè-meno.
 Galantina al Capitone.
 Cecinelli fritti alla pastetta.
 Trote panate alla griglia.
 Ragosta in Cappon di Galera.
 Calamaretti alla semplice.

MINUTA DEL PRANZO DI LATTICINI ED ERBE
PER LA PRIMAVERA.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. — Zuppa alla Dama con purè d'uova.
Zuppa di Sellari alla Parmegiana.

Due Terine. — Fricassè di uova alla purè di ricci.
Polpettine di uova alla panna.

Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti gialli di uova al butirro.
Suppresse di uova parmegianate e fritte.

Indivie farsite ed imboracciate.

Provature fritte al pane.

Bocconotti di ricetta alla Lombarda.

Spinaci piccati alla bignè.

Frittelle di uova ai crostinetti.

Pansarotte di parmegiano alla bietola.

Quattro Entrées. — Uova farsite all'acetosa.

Uova nastrate al Coli di gambari.

Uova ripiene alla bracona.

Due Relever. — Pasticcio di Uova alla panna.

Sartrosa di erbe alla farsa di Uova.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti. — Arrosto di latte allo Spiedo.

Arrosto di Butirro al pane.

Otto Entremets piccole. — Bocconotti di Uova faldicchere.

Sellari alla Delfina.

Finocchi al Latte.

Budinetti di Carote alla panna.

Spumette di pasta di merenghe.

Sparagi alla moda.

Pastinache alla Dama.

Budinetti di bietole al butirro.

Sei Entremets grandi. — Frittata alla semplice, ed a spuma.

Pannara montata alli Cialdoni.

Uova alla Corradina.

Frittata all'Inglese.

Uova alla Regina.

Crema gialla ai Cannelloni.

MINUTA DEL PRANZO PITAGORICO PER L'ESTA'.

Prima Imbandiglione.

Due Zuppe. — Zuppa con erbe varie alla giardiniera.
Zuppa con latte alla Corradina.

Due Terine. — Prugnoli al Coli di Manzo.
Sellari con butirro all' uova.

Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti d' acetosa all' acciughe.

Crocchetti di Pomodoro.

Cedrioletti imboracciati.

Pasticcetti di Sparagi alla panna.

Pasticcetti di Carcioffi al Coli di Vitello.

Supprese di Petronciani fritti.

Ravanelli fritti alla moda.

Pasticcetti di piselli al grasso di Vitello.

Quattro Entrées. — Gnocchi di Spinaci al butirro.

Indivia farsita alla Crema.

Sellari alla Corradina.

Finocchi alla purè di Latte.

Due Rclever. — Lattughe ripiene al Coli di Manzo.

Zucche lunghe farsite al basilico.

Seconda Imbandiglione.

Due Arrosti. — Arrosto di Carcioffi alla rede.

Arrosto di Cipolle all' unto.

Otto Entremets piccole. — Frittelle di fior di sambuco.

Tartufi ai gialli di uova.

Lupoli alla Contadina.

Salvia fritta alla pastetta.

Frittelle di rosmarino all' uova.

Funghi al Coli di Gambari.

Cavoli fiori alla pampadur.

Foglie di fico fritte alla pasta.

Sci Entremets grandi. — Zucche alla Dama.

Torta all' Agresta.

Frittata di fichi alla panna.

Cedriuoli alla Parmegiana.

Crema alle Fragole.

Frittata di fave alla Romana.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. — Zuppa di Fagioli alla Fiorentina.
Zuppa con erbe alla Santè.

Due Terine. — Polpettine di Salmone alla Lente.
Occhi di Tonno alle Cipolline.

Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti di bottarighe alli capparini.
Acciughe fritte alla salvia.
Supprese di riso alli tartufi.

Pasticcetti di tarantello al sugo di pistacchi.

Baccalà a filetti alla pastetta.

Crocchetti di Tonno alla griglia.

Pasticcetti d' Aringhe al latte di pignoli.

Quattro Entrées. — Capitone al ragù di scalogue.
Merluzzo in fricandò all'acetosa.

Tarantello alla farsa di Targone.

Salmone alla purè di funghi.

Due Relever. — Callo di pesce Spada alla salsa Tedesca.
Timpallo di lagane alla purè di Ceci.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti. — Arrosto di Baccalà al sugo di limone.
Arrosto di Salmone al sugo di acetosa.

Otto Entremets piccolè. — Cavoli fiori all'agro dolce.
Zucche vernine al marinato.

Spumette di pasta levidata al giulebbe.

Zeppole con mele alla Napoletana.

Torza di Cavoli alla ramolata.

Pastinache alla glassa.

Spumette di riso al latte di mandorle.

Sei Entremets grandi. — Frittatine di Caviale al pane.

Torta alla marmellata di Zucca.

Ostrie in composta alla salsa.

Frittelle di boragine all'acciughe.

Bianco mangiare al latte di nocciole.

Linguattole a filetti al marinato.

MINUTA DEL PRANZO DE' GOLOSI PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. — Zuppa di piccioni al Coli di gambari.
Zuppa alla Parmegiana al salpicco di animelle.

Due Terine. — Gnocchi di Capitone al Coli di Vitello.
Chinef di Vitello al giallo di Ragosta.

Otto Horsd'oeuvres. — Pasticcetti di animelle alla farsa di Spigola.
Gattoncini di Vitello ripieni di ostriche.
Supprese di Dentale al rognon di Vitello.
Pasticcetti di gambari con farsa di Cappone.
Pasticcetti di ragosta all'interiora di Beccacce.
Ortolani imboracciati alla farsa di Trota.
Mazzacagne a papigliotti alla farsa di Fagiani.
Pasticcetti di Tordi con farsa di Anguille.

Quattro Entrées. — Ombrina al Coli di Cappone.
Spigola in butirro alli gialli di uova.
Trota al fricondò in grasso.
Storione in Haricò.

Due Relever. — Pasticcio di Tacchina alla panna.
Porchetto di latte al Capitone.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti. — Arrosto di Pavoncella alla Corradina.
Arrosto di Ortolani alla marinaresca.

Otto Entremets piccole. — Pasticcetti a bocca di Dama.
Crostoni d'interiora di Beccacce all'acciughe.
Crostoni di Caviale alle midolla di Manzo.
Pastette alla Reale.
Pasticcetti alla Regina.
Crostoni di rognon di Villo alle Lamprede.
Crostoni di presciutto alle bottarighe.
Biguè al pan di Spagna.

Sei Entremets grandi. — Frittata golosa e alla marinaresca.
Galantina di Cinghiale, al Dentale.
Lattasoli farsiti, ed imboracciati.
Calamari ripieni al rognon di Vitello e fritti.
Bianco mangiate con carne di Cappone.
Picciencini fritti farsiti di Testugine.

MINUTA DELLA CENA PER 100 COVERTE
NELL' INVERNO.

Questa Cena si può servire con una Tavola in figura rotonda, con due aperture, situando le persone da dentro, e da fuori; o pure in figura di ferro di cavallo, e ciò per esser commoda, ed adattabile ed ogni stanza.

- Otto gran Zuppe.* — **D**ue alla Regina, ed al brodetto.
 Due di Gambari al Coli.
 Due alla Reale col brodo oscuro.
 Due al Riso con latte.
Trentadue Hors d'œuvres. — Otto di pasticetti brissè al salpicco.
 Otto di frutta di mare caldi.
 Otto di tartufi e prugnoli al panc.
 Otto di sfogliolini alla farsa.
Sedici Entrées. — Quattro di Cacciagione in salmì.
 Quattro di Vitello alle braci.
 Quattro di Polleria alla bresa.
 Quattro di Salvagina all' acciughe.
Sedici di Pasticceria grande. — Quattro Pasticci di Vitello al presciutto.
 Quattro Timpalli di gnocchi al sugo.
 Quattro Pasticci di Cacciagione al gelo.
 Quattro Pasticci di Pesce con salse all' Olio.
Sedici Entremets. — Otto frittture di Animelle, granelli e pesce.
 Otto di Creme in frittura, o piccoli Budin.
Otto pezzi freddi. — Quattro Croccanti varie.
 Due gran Gattò alla Savojarda.
 Una Coscia di Vitello al Latte.
 Una gran Galantina di Tacchine, presciutto, Cinghiale, ec.
Otto Arrosti per Relever le Zuppe. — Due Arrosti di Vitello, e polleria al naturale.
 Due di Cacciagione piccata.
 Quattro di Pesce all' Olio, e sugo di limone.
Otto insalatine. — Di Carote, e d' indivia, ma con tarantello, acciughe, bottariche, capparini, olive, e frutta di mare.
 Li Tondini dell' altro cordone d' intorno al Desert si sa che sono con frutti freschi, canditi, ed in composta, biscottoneria ec.

ALLA NOBILTÀ

PROTESTA DEL LIRRO

PER PARTE DEL SUO AUTORE.

SONETTO.

SE chi presta il serviggio, e cui chi presta,
 Serbar dovesser proporzion tra loro:
 Unqua venuto non sarebbe in testa
 All' Autor mio por mano al suo lavoro.

Ma poichè proporzion non mai fu chiesta,
 Perciò da lui queste apprestate foro
 Vivande, ed imbandita or mai fu questa
 Mensa, e Prenci del Regno alto Decoro.

Il suo rispetto, e servitù mostrarvi.
 Nell'atto, che l' Autor ebbe l' impegno,
 Tentò coll' arte al meglio soddisfarvi.

Tentò, ma non colpì forse, nel segno
 Poichè una Mensa eguale al merto farvi
 L' arte volea; ma si smarrì l'ingegno.

IN LODE DELL' AUTOR
DEL CUOCO GALANTE

DEL SIG. MARCHESE CERRETTESE DE' PAZZI.

S O N E T T O.

TU che nel tuo pensar vinci Natura ,
E i più chiusi segreti apri , e riveli ,
E con arte maestra a pien ci sveli
La salubre di vita industrie cura ,

I pregi tuoi ad ogni età futura
Saranno illustri , e col girar de' Cieli
Non mai vedrai , che il nome adombri , o veli
Antica serie d'anni , o fama oscura.

Con tal arte già ognun ti fai secondo
E per essa il famoso ; e illustre Nome
Fin dove il dì s'oscura , e fatto chiaro.

Maraviglia non fia dunque , se caro
Al Prence (*) foste , e insiem con lui , o come
Avrai sempre splendor presso del Mondo.

(*) Allude al Sig. Principe di Francavilla.

DI MONSIGNOR POTENZA

239

PARLATO DI MOLTE OPERE DEL CORRADO

E DI LUI COSÌ DICE COL PRESENTE

S O N E T T O.

Come si può tacer de' be' talenti
Che il Ciel ti diede in così ricca parte
Se per bene comun in su le carte
Lasci memorie chiare, e risplendenti?

Tu con piacer delle sensate genti
De' cibi insegni 'l gusto, e mostri l'arte
Del governo de' bruti, e a parte a parte
Di natura tu spieghi i muti accenti.

De' fiori, e piante, e industriosi insetti,
Vai dipingendo con preciso stile
La origine, i progressi, e vaghi effetti.

Che spingi in senso serio, ed umile
A farti plauso, ed encomiar tuo' detti
Il più alto Intenditor, ed il più vile.

L E T T E R E
DI VARJ ILLUSTRY PERSONAGGI
ALL' AUTORE.

Roma 12. Gennaio 1780.
Il Cardinal de Bernis.

Sono molto tenuto alla vostra attenzione per avermi trasmessi i due vostri Libri, uno della generale maniera del come far servire li Commestibili, e l'altro del particolar Cibo Pitagorico. Nel primo ci considero del grande, e del vario, per soddisfare i differenti gusti; ma nel secondo mi par che vi sia cosa più analoga alle persone di applicazione. Io veramente di questo Pitagorico Cibo faccio uso da molti anni a questa parte, e ne sono contento; nè dubito, che lo stesso sia per accadere a chi leggerà, e metterà in pratica lo che si trova scritto nel Libro vostro, che veramente è tirato con somma industria. E con parzial stima mi rasseramo.

Firenze 17. Maggio 1781.
Il Cavalier Antonio Paci.

Fu celebre nell' Antica Roma Apicio per l'invenzione delle Vivande, e per la pubblica scuola, che tenne del modo di aguzar l'appetito, e così far mangiare più del necessario. Anche su tal materia si distinse con i suoi dotti scritti il Cavaliere Antonio Latini; e tratto tratto anche i Francesi han dato fuori Volumi per ingentilir quest' arte interessante tanto. Ma superiore a tali Illustri Personaggi siete Voi, per quel che leggo nel libro vostro, che in dono mi avete mandato. È ben voluminoso, è di bei rami ornato; lo trovo sublime nel pensar; lo leggo metodico nella disposizione; si ammira vario nel condire; ed è pregevole per l'originale. Io mi rallegro con Voi, e mi consolo, per questa vostra utilissima produzione. Mi vanto dell'amicizia vostra; vi sono obbligato, e con piacere attendo i vostri comandi, mentre sono ec.

Pavia 15. Marzo 1785.
 Il Dottor Spallanzani.

Ho letto la vostra Opera col titolo il Cuoco Galante, che della Scienza della Gola tratta e contiene; la leggo anche ogni giorno, e ne fo fare dell'esperienza, che riescono felici. In essa ammirò una fantasia acuta e creante, non solo per il meccanismo della Cucina, ma ancora una cognizione sì grande per adattare le cose a seconda delle inclinazioni, e delle varie idee degli uomini; anzi della strana volubilità, che in loro tratto tratto si ammira, nata dalla diversa sensibilità de' corpi, onde nasce la diversità de' giudizi, per cui talvolta, per eccellente che sia una Vivanda, non a tutti riuscirà di piacere. Ma l'Opera vostra per la divisione, e suddivisione de' commestibili e per il variato condire, è fuor di dubbio che incontrerà il genio, e soddisfazione universale. Io ne son contento di questa vostra produzione, e me ne dichiaro a voi tenuto ed obbligato, nel tempo, che mi offerisco prontissimo a servirvi, e mi sottoscrivo ec.

Bologna 23. Ottobre 1785.
 Il Segretario della Spicola Cantersani.

Se presso di noi fosse in costume di accordare agli Uomini di spirito inventori di Vivande, quelle dimostrazioni di onori, che a tempo di Augusto, e di Tiberio a tali persone si usavano, al certo, che Voi Oritano Corrado meritavate in premio delle vostre fatiche, cosa di molta distinzione. Il dare al pubblico un compiuto Trattato, ed in varj modi distinto, del come cuocere, e condire le carni degli Animali Quadrupedi, dei Volatili, e degli Aquatici; come formare in varj gusti, Vivande, di Uova, di Latte, e di Erbe; come comporre con diversi sensi, ed in varie forme e figure Pasticci, e Torte; come far gustare Sapori, e Salse; ed in fine come imbandire le Tavole secondo i prodotti delle stagioni, è incontrastabile, l'Opera vostra forma una Scienza delle più interessanti al comodo, ed alla felicità dell'Uomo; onde cosa vi si dovrebbe. Non è lieve piacere però quello di sentirne l'approvazione universale. Attendo con piacere le altre vostre Opere, per sempre più ammirare i tratti del vostro talento. Vi son molto tenuto, e son qui a servirvi, nel mentre di tutto cuore mi raffermo ec.

I N D I C E

DEI TRATTATI CHE CONTENGONSÌ
IN QUESTO LIBRO.

TRATTATO I. Delle Zuppe , Potaggi , Coli , e Purè	pag. 12 a 25
TRATTATO II. Degli Animali Quadrupedi do- mestici.	24 a 56
TRATTATO III. Degli Animali quadrupedi Sal- vatici.	57 a 62
TRATTATO IV. Degli Animali Volatili Dome- stici.	63 a 74
TRATTATO V. De' Volatili Salvatici.	75 a 83
TRATTATO VI. Degli Animali Acquatici.	84 a 99
TRATTATO VII. De' Pasticci, e delle Torte.	100 a 112
TRATTATO VIII. Dell' Uova.	113 a 118
TRATTATO IX. Del Latte.	119 a 126
TRATTATO X. Delli Timpalli , e delli Sorti.	127 a 131
TRATTATO XI. Delle Torte dolci , Paste Bi- gnè, e Crostini.	132 a 140
TRATTATO XII. Delle Croccanti , Gattò , ed altre Paste delicate.	141 a 147
TRATTATO XIII. Delle Salse , Sapori , Mar- mellate , e Geli.	148 a 159
TRATTATO XIV. Del Vitto Pitagorico.	160 a 186
TRATTATO XV. Delle Patate.	187 a 202
TRATTATO XVI. Della maniera d' imban- dire venti Pranzi , ed una Cena.	203 a 236
Protesta dell' Autore, Sonetti, e Lettere di varj Illustri Personaggi allo stesso.	237 a 241