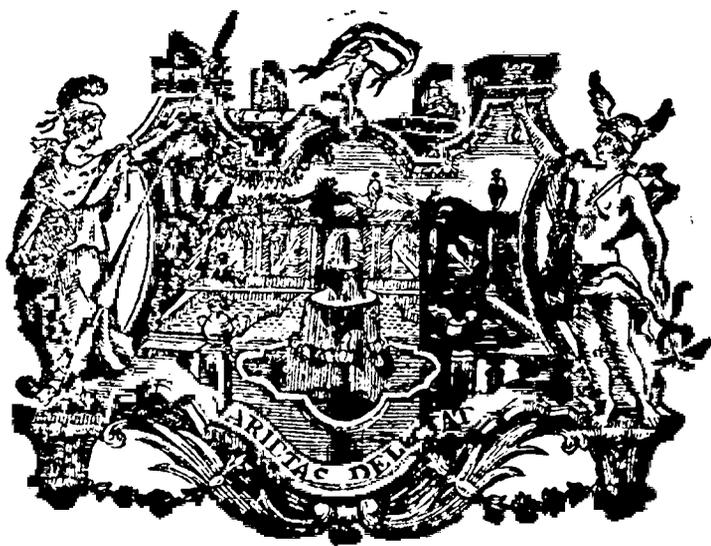


IL CREDENZIERE
DI BUON GUSTO
OPERA MECCANICA
DELL'ORITANO
VINCENZO CORRADO



N A P O L I . M D C C L X X V I I I .
NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA .

ALL'ECCELLENTISS. SIGNORE

I L S I G N O R

D. FERDINANDO DE CARDENES

MARCHESE DI LAYNO, CONTE DELL'ACERRA, UTILE SIGNORE DI PISTICCI, ALCAIDE PERPETUO DELLA CITTA' DI PIAZZA IN SICILIA, PRINCIPE DEL S. R. I., CONTE PALATINO, GRANDE DI SPAGNA DI PRIMA CLASSE, BARONE DI FILIMBONA, CAPITANO D'UOMINI D'ARMI, DE' CAVALLEGIERI IN QUESTO REGNO DI NAPOLI, E GENTILUOMO DI CAMERA DI ESERCIZIO DI S. M.



U sempre mio pensiero Signore Eccellentissimo, appigliarmi al costume de' Saggi, nel dedicare le Opere mie a Personaggi ragguardevoli, ed illustri, che alla chiarezza del sangue, all'Altezza del grado avessero ancora lo splendore del sapere insieme congiunto. Il primo mio Libro del
buon

buon gusto de' Cibi stampato sotto il Titolo *del Cuoco Galante*, con somma gloria mia lo dedicai a S. E. il Signor Principe di Francavilla, che grandemente lo gradì. E questo secondo, che per comando de' Grandi, ho parimente stampato co' l' Titolo: *Il Credenziere di buon Gusto*: ho voluto per mio vantaggio, a Vostra Eccellenza fortunatamente consacrare. E credo ben io di non essermi punto ingannato. Ed in vero, certo, che Voi Eccellenza, e non ad altro dirizzar si dovea questa Meccanica mia fatica, che d'altri delicati saporosi Cibi, e di vaghi capricciosi Deserts, tratta insieme, e ragiona; giacchè e per comando, e per uso principalmente de' Grandi avendola io fatta, ben giustamente nell' Ecc. V., che tanto fra questi si controdistingue, e si ammira, fissai fin dal principio il pensiero; e come Grande, e come uno de' più rispettabili Cavalieri di questa Illustre Metropoli, niente vi manca di ciò, che a Savio discernitore in sì fatta materia convienfi, e nulla ancora di ciò, che fa di bisogna per difendere un uomo dalle maligne invidiose lingue, delle quali il Mondo n' ebbe sempre gran copia. E chi non sa, che in Vostra Eccellenza, unisconfi bellamente, e fanno gloriosa pompa, Nobiltà, Valore, Grandezza di Animo, e Bontà di costumi? Chi non sa, che caro essendo, e ben' accetto a' Nostri Sovrani, amato dai Vostri, e dagli Esteri, carico di Onori, di Grandezza, di Titoli; siete per l'alto merito ammirato da ognuno come vaga gentile Idea di un vero compitissimo Cavaliere? E tantoppiù queste Doti risplendono nella vostra Persona, quantochè uguale
sem.

sempre a Voi stesso , non vi siete lasciato punto alterare dall' altezza del tanto rinomato , nobilissimo, ed antichissimo Casato de Cardenes ; dagli Onori , dalla Signoria di tante Città , Terre , e Castella , che ubbidiscono a Voi . Ma quì Signore Eccellentissimo, uopo farebbe, che io fossi un eloquente Dicitore, e non già un Credenziere ; cosichè da vetusti tempi della più rinomata Antichità, fino a giorni nostri risalendo, descriver potessi in parte le tante innumerevoli gloriose gesta de' Vostri Maggiori , nell' Armi, e nelle Lettere cospicui tanto , ed insigni ; o pure i singolari pregi, e sublimi Doti, che l' Ecc. V. adornano , e non senza vostra gloria , grandemente vi distinguono . Ma se a tanto le deboli forze mie non si estendono : accettate almeno Eccellenza questo piccolo dono , che vi presento per segno dell' ossequio mio verso di Voi , e graditelo con quella bontà, che v' è pur troppo connaturale ; giacchè, (come dissi), fin dal principio in cui meco stesso disegnai di pubblicarlo , ebbi tosto presente la valevolissima alta Protezione di Vostra Eccellenza ; della quale procurerò non rendermi totalmente indegno, co' dichiararmi.

Dell' Ecc. Vostra.

Umiliss. Devotiss. Obligatiss. servo vero
Vincenzo Corrado.

PREFAZIONE.



Ra le Arti meccaniche, e singolari, che hanno fiorito mai sempre, e seguitano tuttavia nel Mondo a rendersi utili, e giovevoli alla Società, ed al Genere umano, secondo il parere di non pochi Eruditi, deve il primato, e la gloria alla tanto necessaria, ed in se stessa nobilissima Arte del mangiare. Nè senza fondamento, e ragione; poichè, con questa il Mondo tutto vive: con questa, allegri si menano, e contenti i giorni della vita; e da questa dipende il principal piacere dell' Uomo, come quello, che dalla Natura fu stabilito a ben vivere, a godere, e gustare secondo il suo genio, e volontà, quanto di bello, di soave, di dilettevole, per solo uso, e delizia sua, è stato creato su la Terra.

II. *Quest' Arte del mangiare, per l'eccellenza dell' uso, e della invenzione, dal rinomato Montagna si diffinisce in iscorcio: La Scienza della Gola. E con tale diffinizione, tutto ciò, che appartiene al meccanismo della Cucina, e della Credenza, il citato Autore, comprende volle, e racchiudere insieme.*

III. *Ne' primi secoli del Mondo, sì fatti nomi di Cucina, e di Credenza, erano totalmente sconosciuti, ed ignoti; a cagion che, si nutrivano allora gli Uomini di latticinj, di mele, di frutta, e di pane cotto, sotto la cenere. E senz' altro raffinamento vissero contenti per lungo tempo, di questi soli benefizj della Natura. Indi cominciarono a poco a poco ad usare delle carni bolli,*

lite, fritte, arrostate, ed anco de' Pesci cotti nell'acqua; e nel tempo istesso, la moderazione, la temperanza, e'l naturale appetito, regolava il tempo, ed il numero delle loro Tavole.

.IV. Ma questa temperanza non fu di lunga durata. L'abito di mangiare sempre l'istesse cose, e quasi apparecchiate dell'istessa maniera, partorì il disgusto: il disgusto fece nascere la curiosità: la curiosità, fece fare delle sperienze; e la speranza, generò in fine la sensualità. L'Uomo gustò, assaggiò, diversificò, scelse a talento; dal che derivò nel decorso de' tempi, a farsi un Arte positiva, e meccanica, di quell'azione, ch'era prima sul principio, la più semplice, e la più naturale.

V. Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri Popoli, furono i primi, che s'impiegassero nella preparazione delle vivande, adattate alle produzioni del loro clima. Il commercio ne portò l'uso a' Convicini. E così, la voluttà, l'abbondanza, la varietà, e la delicatezza delle Tavole, passò dall'Asia alla Persia, alla Grecia, e quindi agli altri Popoli della Terra; e venne in seguito quell'Arte, stimata cotanto necessaria, importante, ed onorevole in quei tempi, che per puro genio, e piacere, venne anche esercitata da' primi Signori, e Monarchi della rimota Antichità, come potrà osservare, chi ha desiderio, e volontà di leggere, nell'Economia del Cittadino in Villa erudito Vincenzo Tanara.

VI. I Romani divenuti ricchi, e potenti, scossero ancor essi il giuogo delle antiche loro Leggi; e lasciando da parte la vita frugale, e sobria, si diedero in appresso con tanto lusso alla varietà, e buon gusto de' cibi, che sorpassarono qualunque altra Nazione. Quindi da' Romani veramente ebbe principio la sontuosità, la delicatezza, la numerosità, e soprattutto, la più sorprendente magni.

gnificenza delle Tavole . E da' Romani ancora venne l' uso , al riferire di Seneca , della molteplicità de' servizi , lo stabilimento de' Bottiglieri , de' Mastri di casa , de' Scudieri , de' Scalchi , ed in particolare de' Cuochi , e de' Credenzieri , facendo spese esorbitantissime per lo stabilimento di quest' ultimi al diloro servizio .

VII. Nel tempo di Augusto , i Siciliani , superarono tutti gli altri nel meccanismo della Cucina , e della Credenza . Per la qual cosa , non vi era allora in Roma Tavola alcuna dilicata , e voluttosa nelle vivande , che servita non fosse da Gente di questa Nazione . Ond' ebbe a dire quel famoso Crattino , riferito da Ateneo , che nell' avvicinarsi a qualche Cucina Romana , sentendo la varietà ; e la soavità fragrante di tanti odori , ond'era coperto quel luogo , soleva enfatico esclamare , e dire a Circostanti : O qui abita un Mierante di odori ; o pure un Cuoco Siciliano .

VIII. Gl' Italiani adunque ereditarono i primi , il resto della Cucina Romana . Gl' Italiani istessi , ne fecero poi conoscere la scienza a' Francesi ; i quali per la vivacità del loro talento , se ne impadronirono ben presto , e sorpassarono ancora i loro medesimi Maestri .

IX. Dallo studio di tante Genti , e Nazioni del Mondo applicate al meccanismo della Cucina , e della Credenza , nacque la celebre invenzione di far cambiare figura a tutti i bocconi , che si vogliono apparecchiare : d' imitare con ingegnosa , vaga , e signorile maestria di lavoro i più rari prodotti della Natura ; e di portar sù le mense de' Cavalieri , e de' Principi la forma , la struttura , ed il sapore eziandio di quelli animali , di quelle frutta , e di quegli altri comestibili , l' uso de' quali , il clima , o la stagione ; vieta talvolta alla ingordigia , e all' appetito degli Uomini .

X. Dallo studio ancora sopra di quest'Arte così comune oggi giorno; n'è nata la grande utilità di tante preparazioni in rapporto alla conservazione degli alimenti, che ha meritato giustamente tutta l'attenzione, e tutta la lode de' Fisici. Si legge di Apicio, che viveva sotto l'Imperadore Trajano, di aver trovato il segreto di conservar fresche per lungo tempo le ostriche. E di fatti, ne inviò egli dalla nostra Italia a questo Principe sì nel Regno de' Parti, ove allora si ritrovava, ed erano ancora sanissime quando quelle vi giunsero. E dalla lettura delle antiche, e moderne Storie, distintamente potrà ravvisare l'erudito Lettore, che al pari delle ostriche, fu inventata l'arte di saper conservare fresche le carni, i pesci, le frutta, e qualunque altro genere di commestibili, che servono alla delizia, alla voluttà, ed al piacere dell' Uomo.

XI. Mia intenzione non è quì certamente di ragionare del modo, o dell'uso di così fatta conservazione degli alimenti per mezzo del meccanismo di quest'Arte così utile, e vantaggiosa alla Società; poichè lungo sarebbe il rapportare le tante, e diverse maniere inventate a bella posta per disseccare ne' commestibili le Parti mucilaginose, che tendono alla corruzione de' medesimi. E poco per altro importa il descrivere in questo luogo, o che si facci la Preservazione suddetta a fuoco lento, e dolce; o al calore del Sole: o vi si arrivi per mezzo delli gelati, e delle tavolette di carne; o per la union degli aromi, de' succhi di cedro, o di limone, e di qualsivoglia altra spezie di acido vegetabile. O si facci finalmente per mezzo di quei sottilissimi sali, ed acidi volatili, mischiati nel tempo istesso con un olio molto denso, e balsamico, onde pregni, e composti sono i fumi, che escono da' corpi accensibili, che ne' nostri ca-
mi-

mini si consumano giornalmente dal fuoco. Dico solo però, che questi alimenti, o si considerino per rapporto al Regno vegetabile, o per rapporto al Regno animale, non altrove, che da quest' arte meccanica, e industriosa riconoscono la conservazione intiera, e perfetta nel dilloro essere; e questa non già per lo spazio di pochi, e brevi giorni; ma per mesi intieri, e per anni; con tanto vantaggio, e beneficio de' Popoli, così per riparare talvolta a' danni della poca fertilità de' loro Terreni, come altresì per sollievo di tante povere Genti ne' lunghi viaggi di mare, che soventi volte intraprendono.

XII. Passando ora dall' uso, e dal modo di conservare gli alimenti, a dir qualche cosa, benchè in iscorcio, circa il metodo o di ben condire, e preparar nella cucina le vivande; o di ben legare, di cuocere, e di gelare a proporzione tutto ciò, che si appartiene all' uso della Credenza, doti queste tanto necessarie nella persona di un eccellente Cuoco, di un Credenziero di buon gusto; Io sò molto bene, che sia questa una cosa molto difficile, atteso il sopraffino delicatissimo senso de' moderni Signori, per contentare i quali si ricerca non solo una gran pratica di questi Mestieri; ma ancora una fantasia acuta, e creante, per conoscere la natura, e qualità delle cose, ed il genio ancora, e la inclinazione de' Commensali, per poter incontrare il dilloro piacere.

XIII. Nè quella sorte di discernimento è propria, e proporzionata per tutti. Poichè, non tutti riflettono, onde derivi la strana volubilità, e diversità d' idee, di appetiti, d' inclinazioni, che in ciaschedun Uomo, tratto tratto si ammirano. Per capir questa, bisogna premettere, che il Corpo Umano, secondo il sentimento de' Fisici, e di struttura elastica, irritabile, ed ha diverse
sen-

sensazioni soggetto: E da questo, ne nasce nell' Uomo la perpetua dissomiglianza delle sue idee, de' suoi gusti, e de' suoi appetiti; Mercè che, la struttura, ed organizzazione della machina dell' uman Corpo, essendo disposta a guisa di un Musico Istrumento, composto d' infinite Corde infinitamente delicate, e mobili, e capaci tutte d' infinite sensazioni, e d' infiniti movimenti; perciò, per Legge Fisica del Moto, è capace l' Uomo di ricevere una infinita diversità, e quindi una infinita dissimilitudine d' idee, le quali producono altrettanti varj, e diversi giudizj.

XIV. *Da questo sodo, e ragionato principio, non si penera punto a capire, che talvolta, per eccellente che sia una vivanda, o qualunque altra spezie di manipolazioni, tanto appartenenti alla Credenza, che alla Cucina, non a tutti riuscirà di gusto, e piacere, perchè dalla varietà, e diversa sensibilità de' Corpi di coloro, che ne fanno l'uso, può derivare la diversità de' particolari loro genj, discordi talvolta, e contrarj.*

XV. *Contuttociò nel primo mio Libro appartenente ad una parte del mangiare, addetto propriamente alla Cucina, che per comando de' Grandi, diedi alla luce quì in Napoli nella Stamperia Raimondiana nel 1773. sotto il Titolo del Cuoco Galante, m' ingegnai di distinguere la materia, per quanto mi fu possibile, in Trattati, e Capitoli, e diedi una vasta cognizione di varie cose appartenenti al gusto cucinario. Distinsi, e notai in quello una quantità, e varietà di vivande, parte semplici, e parte composte. Ed a solo fine di soddisfare il gusto, ed il genio degli Uomini, condir mi piacque la maggior parte di quelle, con verdi cime di erbe odorifere, e grate, piuttostochè con gli Aromi; e fatte in modo da dar gusto all' istesso gusto. Pensai di contentare con det-*

ta

ta mia fatica, i Scalchi, i Cuochi, ed i Signori Commensali. Li Primi, per formare l'idea di ciò, che devono a' Cuochi ordinare, in occasione di Pransi, e di Cene nella varietà delle stagioni, e per formare anche l'idea di ben situare, e distribuire in Tavola le vivande. Li secondi, per aver pronta la qualità, e diversità delle robe commestibili secondo il loro mese; e la maniera ancora di prepararle, e servirle. Ed i Signori Commensali infine, per aver con che pascerle la loro grande idea nel vederle, e molto più nel gustare le tante varie, e diverse Vivande..

XVI. Mi lusingo, che il detto mio Libro, abbia incontrato il genio, se non di tutti, (ch'è sempre difficile), almeno di molti; giacchè lo spaccio grandissimo, che se n'è fatto nel giro di breve tempo, e le richieste, che tutto giorno se ne fanno, mi anno obbligato a farne in fretta la seconda Edizione in quest'anno 1778., con l'aggiunta di altre capricciose Vivande, che ho poste nel fine de' loro particolari Trattati.

XVII. Ora pure, per comando de' Grandi, nella medesima Stamperia Raimondiana, ho dato alla luce la seguente Opera, appartenente ad un'altra parte del mangiare, ed addetta al solo uso della Credenza, co' l' Titolo: Il Credenziere di buon gusto, nella quale in 8. Trattati, e questi, divisi pure in Capitoli, con quel Metodo, brevità, e chiarezza, che si ha potuto, ho esposto quanto vi si vede.

XVIII. Stia però avvertito chi legge, che siccome nella prima mia Opera non ho parlato, che da semplice Cuoco, così nella presente, non mi diporto, che da semplice credenziere. E come tale, ragiono solamente a coloro, che, o Dilettanti sono, o Professori intendono farsi di quest'Arte. Mi ho preso la pena, ed ho

intrapresa questa nuova fatica per istruire la Gioventù a rendersi abile, ed idonea per il servizio de' Grandi, e darli gusto, e piacere; mentre io per comando de' medesimi, ho dato alle Stampe questo presente Libro, il quale, insiem coll' Autore, al di loro merito, e per il di loro servizio, ho consacrato, ed ascritto.

XIX. Nel primo Trattato adunque di questo Libro della Credenza, ho dato cominciamento dallo Zucchero, ch'è la base fondamentale, e quasi dissi, l'unico necessario ingrediente di tutti i lavori appartenenti al Meccanismo della Credenza. Dello Zucchero, non v'è dubbio alcuno fra gli Eruditi, che gli Antichi ne avessero la cognizione, e se ne servissero. Oggi giorno però, l'uso di questo sale benefico della Natura, e molto più esteso, che non era fra gli Antichi. E non è poco certamente quello, che si consuma da' Credenzieri, e nelle Sorbetterie.

XX. Dal chiarito Zucchero, se ne formano i Giulebbi, e questi entrano benissimo nella dose de' Gelati, delle Pozioni calde, delli Rosoli ec. secondo il genio particolare delle Persone. Ma senza estendermi di vantaggio su di questo punto, al medesimo loro genio, mi rimetto.

XXI. Nel secondo Trattato ho apposta la maniera di fare Sorbetti varj, ed altre sorti di Bevande agghiacciate. L'uso di queste Bevande è pure antichissimo, e trae quasi la sua origine fin dal tempo istesso, in cui gli Uomini (lasciando in abbandono la vita rustica, e selvaggia, che menavano fra le campagne) pensarono alla società, ed alla vita civile dentro le Città, ove finalmente si ritirarono, per convivere insieme.

XXII. Ne' primi tempi della creazione del Mondo, vivendo gli Uomini fra le foreste, siccome per l'uso necessario de' loro corpi, eran contenti (riguardo al cibo)

to) de' soli naturali alimenti ; così riguardo al bere , contenti furono pure dell' acqua limpida , e pura , che scorreva ne' fiumi , o dalle cristalline fontane , senza punto curarsi , se l'acque istesse , fresche fossero , o calde . Ma rinferratisi poi nelle Città , e datisi intutto all' uso dell'armi , e delle guerre , appena si accorsero , che l'acqua fresca aveva più attività della calda per conservarli la forza , ed il vigore , le sole bevande fredde incominciarono a usare . Il primo sollievo a rinfrescare il calor delle loro viscere , (come nota l' erudito Dottor D. Filippo Baldini nel suo saggio Medico-Fisico intorno a' Sorbetti .) in altro non consisteva , che nel mettere in vasi pieni di qualche fluido , ne' Pozzi . Indi , non contenti della freschezza de' Pozzi , cominciarono ad usare il freddo della neve , e de' ghiacci , anche in tempo d' Inverno , come nota Plinio . Ed il grande Alessandro fu il primo ad inventare le fosse nelle campagne di Macedonia , chiudendovi la neve co' rami di quercia , per averla pronta a suo comodo , e piacere . Così a poco a poco introdottosi l' uso de' gelati , s' inventò la preparazione de' Sorbetti con tanto gusto di chi se ne serve , che si può dire nel tempo d' oggi , di essere i Sorbetti la delizia di tutto il Genere umano .

XXIII. Nel 3, 4 , e 5 Trattato ho posto varie composizioni di Dolci , in Forno , in Stainato , e Confettura ; Frutt' in Composta , Canditi , e Graniti , Marmellate di Frutta , di Fiori , e Confezioni . Questi oltre al particolar godimento del Palato nel mangiarli , servono di un ornamento brillante , e vistoso assai per li Deserts nelle mense de' Grandi ; e specialmente in quelle stagioni , che da loro stesse , o sono scarse , o prive totalmente di frutti .

XXIV. Nel 6 Trattato , ho dato il modo di fare Spiriti , e Rosoli di diverso genere . L' uso di questi , jeb-
bene

bene non è antico assai, a' giorni nostri però, si è reso tanto celebre; ch'è divenuto anche ad ogni ceto di Persone, familiare ed abuso. Sì fatti Liquori vengono chiamati sott' altro nome, Acquavita; quasi acque di vita, perchè giusta il sentimento del Mattioli, Stefani, Duodenei, ed altri, quando se ne fa sobrio uso, giovano all' Uomo in moltissime cose; ma a parer mio, servono non poco per dar gusto al palato, ed a rallegrare lo spirito.

XXV. Nel 7. Trattato, dò l'idea di varie acque di odore, di aceti, e di profumi. L'invenzione di tutte tre queste sorti, vanta al pari delle prime, una troppo rimota antichità: Gli aceti, e profumi, come preservativi de' corpi, e delle cattive influenze dell'aria. E le acque di odore, come sollievo de' poveri ammalati, ed in particolare, come il unico specifico da mantenere nel bel sesso la leggiadria, la morbidezza, la venustà, e la bianchezza de' corpi.

XXVI. Aveva pensato di aggiungere un altro Trattato de' vini. Ma siccome circa di questa sorte di bevande, più che in ogni altro genere, varj sono degli Uomini i gusti, e gli appetiti, così al loro medesimo sentimento, mi rimetto. Vieppiù, che della varia qualità, e discernimento de' vini, molti, e molti hanno scritto; ed in particolare l'eruditissimo, e non mai bastantemente lodato Francesco Redi nel suo Bacco in Toscana; e l'eloquente de' giorni nostri in questa Città Signor D. Luigi Serio nel suo Bacco in Mergillina.

XXVII. Nell' 8. Trattato, ho riserbata l'idea da disporre 12 Deserts, per tutt' i mesi dell' anno, e variarli secondo le disposizioni della Natura, i prodotti de' mesi, e loro segni Astronomici; ed in vago Rame, per il mese di Maggio, ne ho dato anche un disegno, che ser-

servirà d'istruzione, e di regola per il resto degli altri mesi.

XXVIII. *Desert*, secondo il suo vero significato, è l'ultimo servizio sopra la Tavola, guarnito di frutti, di canditi, e di altri saporiti erbaggi. Varrone, Cicerone, Orazio, ed Ovidio han chiamato il *Desert*: *Mensa secunda*, per la ragione, che i Romani cambiavano dopo il mangiare la Tavola; e poi la seconda Tavola era destinata per li frutti, per le canzoni, per i cantici, e per le libazioni; mentre finito il mangiare, il diloro trattenimento in altro non consisteva, che mangiar simili cose, e bere.

XXIX. Il diloro *Desert* non recava meno di diversità, e di magnificenza, che gli altri diloro serviggj, anzi erano ancora questi molto più brillanti. Verso la decadenza della Repubblica, le Femine partivansi dalla prima Tavola, quando compariva la seconda del *Desert*, al riflesso, che questa terminava talvolta in spettacoli, ne' quali l'onesta non permetteva al bel sesso di prendere parte. Oggi giorno non v'è bisogno di simili riserbe, per essere andati totalmente in disuso i spettacoli degli Antichi; e tanto i Maschi, che le Femine, godono dopo la prima Tavola, dell'amenità, soavità, e brillante squisitezza delle composizioni de' *Deserts*, che sono il compimento delle fatiche de' Cuochi per ciò che riguarda alla prima Tavola: e per la seconda Tavola, sono la più bella galanteria, che per il gusto de' Convitati, per gloria e signoria de' Padroni, possono preparare, e disporre i moderni *Credenzieri*.

XXX. Altro or non mi resta, che di prevenire l'amico, e cortese Lettore, che l'invenzione delle vivande, e la varietà delle preparazioni appartenenti all'uso della Cucina, e della Credenza, allora finirà, quando non
vi

vi saranno più viventi nel Mondo: e quello sarà più eccellente Cuoco, o più rinomato Credenziere, il quale saprà più inventare, e si saprà accomodare al gusto semplice, e delicato, e non già alla quantità delle cose; poichè molte volte ho osservato colla speranza, che ha dato più gusto un Cuoco, un Credenziere con piccole cose semplicemente preparate, che altri non han fatto colle cose più delicate, e più rare. Procurino dunque i Professori di quest'Arte, d'inventar sempre cose nuove, e pellegrine, e stiano sicuri, che saranno sempre li più graditi, e stimati; giacchè la Novità ha fatto sempre spaccio nel Mondo, ed ha piaciuta, e piace. E tengano infine per certo, che molti mangiano più con le orecchie, che con la bocca. Ond' ebbe a dire Atenco, che le migliori preparazioni siano quelle dell' Arroganza: Cioè quelle, che con più ampiezza di parole, e con maggior vivacità, ed energia vengono ingrandite, ed esaltate.

I N D I C E

T R A T T A T O I.

Del modo come giulebar zucchero formar Giulebbi
varj , e Pozioni calde .

Cap.I.	D ello Zucchero, e Giulebbi.	pag. 1
Cap.II.	Delle Pozioni calde.	2

T R A T T A T O II.

Della maniera di comporre Sorbetti varj. 9

T R A T T A T O III.

Per fare Dolci in Forno , in Stainato, e Confettura.

Cap.I.	De' Dolci in Forno, e loro Naspri.	15
Cap.II.	De' Dolci in Stainato.	21
Cap.III.	Della Confettura.	25

T R A T T A T O IV.

De' Frutti in Composta, Giulebati, e Graniti.

Cap.I.	De' Frutti in composta.	29
Cap.II.	Delli Canditi.	31
Cap.III.	Delli Graniti.	34

TRATTATO V.

Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni.

Cap.I. <i>Delle Marmellate.</i>	35
Cap.II. <i>Delle Confezioni,</i>	37

TRATTATO VI.

Delli Spiriti, e Rosoli.

Cap.I. <i>Delli Spiriti.</i>	39
Cap.II. <i>Delli Rosoli.</i>	41

TRATTATO VII.

Delle Acque di Odore, Aceti, e Profumi.

Cap.I. <i>Delle Acque.</i>	49
Cap.II. <i>Degli Aceti.</i>	51
Cap.III. <i>De' Profumi.</i>	53

TRATTATO VIII.

Idea di disporre dodici Deserts, e variarli per tutti i Mesi dell' Anno.



TRATTATO I.

DEL MODO COME GIULEBAR
ZUCCHERO, FORMAR GIU-
LEBBI VARJ, E POZIONI
CALDE.

CAPITOLO I.

Dello Zucchero., e Giulebbi :

Ognun fa, che lo zucchero è natural prodotto delle piante, ma estratto però, e reso nella maniera che si vede con grande ajuto dell'arte, e perciò di varie qualità si rende. Il migliore è quello di grana bianca, lucida, e soda; e di questo io intendo parlare nel presente trattato,

tato , riserbandomi di far parola ancor delle altre qualità quando occorrerà di adoprarle.

Per chiarire o sia giulebbare. quattro libre di zucchero. In un stainato di rame si mettano libre quattro di acqua con una chiara d' uovo , sbattendola bene con frullo , poi si metterà lo zucchero mescolandolo con la chiara , ed acqua , e su di un fornello acceso si farà bollire . Si procurerà , che nella bollizione alzi con la spuma ogn'immondizia : e quando si vede , che il bollere incomincia a rompere la spuma , si tirerà lo stainato indietro , e si farà lentamente bollire per poco ; dopo se ne caverà la spuma e si colerà per un panno di lana . Di questa maniera si chiamerà Giulebbe lungo . Si tornerà di nuovo su 'l fuoco a bollire , e la minore sua densità chiamasi consistenza di Giulebbe , ch'è quando in esso attuffandoci una mestola ed alzandola cali d'un liquido vischioso , e la maggiore di Manuscriso , e questa si conosce quando le punte delle dita in esso bagnando restino quasi tra loro attaccati ; e perchè talvolta in questa maggior consistenza occorrerà aggitarlo con mazzarello di legno , o mestola per renderlo bianco , e morbido , quest' azione chiamasi stangheggiare . Vi è inoltre altra cottura più forte , la quale chiamasi Caramella , e di tutti cotesti gradi di cottura se ne parlerà con più chiarezza secondo la bisogna porterà nelle cose da fare .

Delli Giulebbi .

I Giulebbi si fanno dello zucchero in grana sciolto e tirato a cottura di Manuscriso , rendendoli varj con fiori , frutta , radiche , semi , e succhi di vegetabili freschi e teneri ; e questi si compongono , chi per macerazione , chi per infusione , e chi per decozione , delle quali maniere se ne parlerà con chiarezza .

Giulebbe di In un vase di creta , o vetro si dispongono quattro libre
Virole, o Bo- di fiori di Virole o Boragine tramezzate con due libre di zuc-
ragine senza chero fino in polvere , facendole così macerare per quattro
fuoco . giorni in luogo fresco : dopo si passerà il giulebbe , così pre-
parato per un panno di lana con soppressarlo bene , acciò tutto
il succo i fiori tramandino ; e ciò fatto se ne farà uso .

Dell' istessi Una libra di fiori si metta in un vase di vetro con una
in altra ma- libra di zucchero in polvere ed altra d'acqua calda , e si lasci
niera . stare

Stare al sole per un giorno; dopo si aggiunga altra libra di fiori, e nel terzo giorno altra, con mezza di zucchero e mezza d'acqua calda, e chiuso bene il vase si lascerà così per altri otto giorni scuotendolo due volte al giorno. Si passerà dopo per un panno di lana in un bacile il giulebbe, e coperto d'un velo si tornerà al sole per quattro giorni, che addenzato si conserverà.

Dentro un vase di vetro si mettano quattro libbre di detti *Dell'istessi* fiori con libbre due di zucchero fino, e libbre due di acqua, e in altra *in altra ma-* chiuso bene si metterà dentro altro vase di rame con acqua *niera.* bollire fintanto che i fiori siano disfatti ed il giulebbe addensato. Ciò fatto si leverà dal fuoco il vase di rame lasciando dentro quello di vetro a raffreddare, per poi passare il giulebbe per panno di lana sospeso in aria acciò pian piano gocciola in altro vase, dal quale si passerà a conservare nelle Bottiglie di Cristallo.

Once sei di Radici di Regolizia rotte e schiacciate, si met- *Giulebbe di* tonono a bollire in vase di creta con quattro libbre di acqua sin- *Rigolizia.* chè cali la metà; dopo si farà raffreddare, e passandosi per un panno si metterà in un stainato con una chiara d'uovo montata e libbre due di zucchero, facendola bollire e chiarire con alcune gocce di succo di limone; e quando sarà alla cottura di *manoscritto*, farà fatto il giulebbe.

Schiacciate due once di Anisi, e messi in un vase di ve- *Giulebbe d'* tro con due libbre d'acqua tra le ceneri calde fintanto che siasi *Anisi.* bene incorporata di quel senso, si colerà dopo detta acqua per panno, e si metterà nello stainato con la chiara d'uovo montata, e libbre due di zucchero facendole bollire, e chiarire per formare il giulebbe alla cottura di *Manoscritto*.

Chiarite due libbre di zucchero quasi a consistenza, si mette- *Giulebbe di* ranno in un vase con oncia una di corteccia di cedro rapaca ed *Cedro.* una foglia dell'istesso, e dopo un'ora si passerà per panno e si farà lentamente su'l fuoco addenzare.

Caldo un lungo giulebbe di due libbre di zucchero si metta *Giulebbe di* in un vase di creta con un'oncia di foglie di Salvia, o Tè, la- *Salvia o Tè.* sciandole per un'ora in fusione, e dopo per panno di lana il giulebbe passando, si tornerà al fuoco per tirarlo alla solita *cottura.*

- Giulebbe di **Pulite** dalla corteccia, e lavate con acqua di fior di aranci
femi di Me- due oncie di femi Meloni, si pesteranno in mortajo bagnando-
loni . li di tanto in tanto con la stessa acqua, sinocchè sottilmente co-
sì ridotti, si passeranno poi per setaccio, e si uniranno col zuc-
chero giulebato, e tirato alla cottura suddetta.
- Giulebbe di **Due** once di Cannella in pezzi si mettano in una boccia
Cannella. di vetro con libbre due di zucchero in giulebbe lungo, e si
facciano bollire dentro un vase di rame con acqua, fermando
la boccia con panno acciò non versi, e quando si conoscerà ch'
il giulebbe si è addensato, allora si caverà, e si passerà per co-
latojo di rame per conservarsi ad uso.
- Giulebbe di **Giulebbate** due libbre di zucchero e tirate alla densa cottura
Fragole. di Manuscritto, vi si metterà una libra di Fragole stemperate
con acqua di Cannella, e passate per setaccio; e deposto il tut-
to in una boccia si metterà al sole per qualche giorno, acciò
viepiù si addensi.
- Giulebbe di **Si** mettano in una boccia di vetro due once di Caffè,
Caffè. abruistolito e macinato con due libbre d'acqua bollente, e tra
le ceneri calde si lascino per qualche ora; dopo in un stainato
passando per panno di lana l'acqua, vi si metterà una chiara
d'uovo con libbre due di zucchero e si farà bollire per chiarire
il giulebbe ed addensarlo.
- Giulebbe di **Con** un lungo giulebbe di libbre due di zucchero si fa bol-
Capel Vene- lire un manipolo d'erba Capel-venere, e quando sarà adden-
re. sato si passerà per setaccio, e farà fatto.
- Giulebbe di **Freddato** che farà detto giulebbe di due libbre di zucchero;
Aranci di vi si metterà rapata la corteccia di un arancio di Portogallo
Portogallo. con il suo succo, e mescolato il tutto si lascerà un giorno,
per poi passarlo per panno ed addensarlo alla sua cottura.
- Giulebbe di **Schiacciate** che faranno due libbre di Pera Moscarole, si
Pera Mosca- metteranno entro una carafa di vetro con libbre quattro di ac-
role. qua con la quale si farannò bollire entro un vase di rame con
altr'acqua. Si passi dopo per panno la decozione, e vi si met-
ta una chiara d'uovo mondata, e libbre due di zucchero per for-
marne il denso giulebbe.
- Giulebbe di **Disfatte** due libbre d'agresto, si metteranno a bollire con un
Agresto. lungo giulebbe già fatto, con libbre tre di zucchero; e prima
di addensarsi si passerà per panno, e si tornerà di nuovo al fuo-
co per tirarlo alla sua cottura.

Lavata in vino moscato una libra di Ginepri secchi , si Giulebbe di metteranno a bollire in quattro libbre di acqua , e fattane una Ginepri. decozione , si colerà per panno , e vi si metteranno libbre due di zucchero con la chiara d'uovo per formarne il giulebbe che si farà addensare.

Le radici di Cicoria con le foglie nette che faranno in Giulebbe di buona quantità , si metteranno in un lambicco con quella dose Cicoria. di acqua , che si stimerà necessaria ; E facendone stillare quanto basti , si unirà con lo zucchero , e si farà bollire con la chiara d'uovo , e quando sarà chiarito e denso , farà buono per l'uso.

Mentr'è caldo un giulebbe di libbre due di zucchero vi si Giulebbe di metterà una libra di Celse , o Morole , ed in esso si disfarranno Celse o Morole. colandolo dopo per panno di lana . Bisogna quindi tornarlo su'l fuoco per addensarlo , ed aggiungerci alcune gocce di succo di limone , e spumarlo bene.

Messa una Boccia di vetro tra le ceneri calde con li- Giulebbe di bre tre d'acqua , e due di Mela peste in mortajo , si farà in Mela Alap- quel calore estrarre il senso , e si colerà dopo l'acqua per far- pie. ne il Giulebbe con la chiara d'uovo , e libbre quattro di zucchero.

Le Giugole nel peso di libbre due quasi secche all'ombra , Giulebbe di si metteranno a bollire in vase di creta fintanto che l'acqua Giugole. abbia preso corpo , quale fredda si colerà , e se ne farà il giulebbe col zucchero.

Disfatte due libbre di Fraboes in due libbre di zucchero ri- Giulebbe di dotto prima in lungo giulebbe , e incorporati bene con quello Framboes. sul fuoco , si passerà il giulebbe per panno di lana , e si tornerà sul fuoco per farlo addensare , , aggiungendoci qualche goccia di succo di limone.

Due libbre di grani di Alacca ben maturi si stemprano , e Giulebbe di si lasciano fermentare in un vase per un giorno , dopo si passa Alacca. il succo e si unisce con libra una e mezza di zucchero chiarito , e quasi addenso per darle qualche bollire a fuoco violento , spumandolo bene ; ed aggiungendoci succo di limone , o pure pochi grani d'alume per render il colore più vivo.

Mentre bolle una libra di acqua vi si metterà mezz'oncia Colori va- di Cuciniglia , un cucchiajo di Cremor di Tartaro , e mezzori per Giu- di Alume di Rocca , tutto in polvere . Bollendo si proverà so- lebbi.

pra

pra un pezzo d'argento per la qualità, etinta varia che si vuole, poichè crescendo o diminuendo l'uno o l'altra si avrà quel colore che si desidera.

Il color Torchino del giulebbe di Viole mutasi tosto in rosso se vi s'infondono alcune gocce di spirito di Vetriolo; laddove se vi si getta del sale Alkalico si fa subito verde.

Qualunque Giulebbe poi, che si voglia render più vivo nel suo natural colore, basta che vi si gettino mentre bolle alcune gocce di succo di limone.

Buonissimo è anche il Mele per far Giulebbi, poichè tutti fanno, ch'ei nasce dagl'umori più raffinati e più perfetti delle piante (benchè raccolto dalle Api, e qualche tempo serbato in certi follicoli entro al loro corpo, e quindi ne' Favi deposto); ond'è tra succhi vegetabili.

Con due parti di Mele, ed una di Aceto si fa il Giulebbe detto Osmele, facendolo bollire fintanto che cali il terzo, con spumarlo bene per renderlo chiaro.

C A P I T O L O II.

Delle Pozioni calde.

TRa le Pozioni calde viene da tutti lodato il Cioccolato, il quale ben si sa, ch'è un pastume composto di Cacao, Zucchero, Cannella, e Vaniglia, e talvolta con ambra grigia. Quando queste droghe sono eccellenti, ben macinate, e poi tra loro unite ed impastate, riescono al palato di molto gusto. L'uso di bere questa pozione è a tutti comune, solo necessita l'arte di ben dimenarla per renderla denza, e spumosa. La sua dose sarà per ogni libra otto pozioni.

Del Caffè. Abrustolito il Caffè, e ben macinato, si potrà regolare, che per ogni dose di acqua, che si metterà a bollire, vi bisogna un cucchiajo di tal Caffè, il quale si metterà nella Caffettiera quando bolle, movendolo con un stecco di legno, e quando

do avrà dato varj bollori ci si butteranno alcune gocce d'acqua, e si lascerà tra le ceneri calde per farlo deporre, e chiarire. Se mentre che bolle ci si aggiungono alcuni pezzetti di colla a pallone, riuscirà di gusto migliore, e di limpidezza grande. Dopo s'inchinerà, e passerà per panno di lana, e si condirà di zucchero in polvere, o giulebbe nel servirlo.

Sopra l'istessa dose di Caffè macinato, e posta dentro di Caffè in un vase, si butterà l'acqua bollente, e senza farla bollire si passerà per cappuccio di lana, e si servirà col zucchero.

Il Caffè viene di molto più gusto se si mette a bollire in Fiasco di vetro sospeso in aria sopra i carboni accesi; avvertendo di sollevarlo sempre più siccome va crescendo il bollire; e fattolo dopo riposare, si servirà. In altro modo.

Bollito che sarà il Caffè nella sua dose con acqua, e depurato, si unirà col latte, e zucchero; e caldo si servirà. Latte, e Caffè.

Abbrustolito e macinato che sarà il Caffè, si metterà col latte entro una Caffettiera tra le ceneri calde senza farlo bollire, ma quando si conoscerà estratto il senso, allora si passerà per panno, e si servirà condito di giulebbe. In altra maniera.

Calda che sarà una libra, o più, di latte si condirà con zucchero in polvere, ed acqua di Cannella; e si servirà. Si può condire anche con giulebbe di Salvia, che riuscirà di grato gusto. Latte semplice.

Quattro gialli d'uova stemperate con una carafa di latte, e due once di giulebbe di cannella si faranno riscaldare ed incorporate su d'un lento fuoco, raggirandole con cucchiajo di argento; dopo passato tutto per panno di lino, si servirà. Pappina in latte.

Fatto un brodo con carne di pollo, stecchi di cannella; pressemolo, e sellari, e sgrassato bene che sarà, si unirà con gialli d'uova: prima stemperati con succo di limone, che riscaldato, e passato si servirà. Altra P. in brodo.

In un vase tra le ceneri calde si metterà il succo di un limone con sua corteccia rapata, due once di zucchero, ed una carafa di acqua; e quando starà per bollire si passerà per panno, e si servirà. Pancio semplice.

Una carafa di vino bianco si metterà in un vase con stecchi di cannella, quattr'once di zucchero, ed un oncia di spirito di vino, che riscaldato bene si passerà, e si servirà. Pancio in altro modo.

Quando quella quantità di acqua che si vuole sta per bollire, Tè o Salvia, lire,

lire, allora vi si metterà il Te, o Salvia in poche foglie, e si lascerà per poco incorporare, che calda poi si fervirà con zucchero.

'Affenzio all'
Oritana: Mentre l'acqua bolle nella dose di una Giotola ci si metterà una cimetta verde di Affenzio, e si leverà dal fuoco. Nel bere questa Pozione si condirà con Mele.





TRATTATO II.

DELLA MANIERA DI COMPORRE SORBETTI VARJ.

LI sorbetti sono bevande nobili ghiacciate, e congelate, di molto gusto, li quali si compongono con acqua, zucchero, succhi di vegetabili, essenze di aromi, e latte di Animali. E' necessaria molta pratica per il travaglio delli Sorbetti, non solo per la diversa maniera onde si preparano, ma ancora per le varie specie che si sono introdotte. Bisogna servirsi della miglior acqua, che nel luogo si trova, dipendendo ancor da questa l'eccellenza di tal bevanda.

Per congelare dodici giare di sorbetto di cedrato, vi bi- Sorbetto di
sognano libre tre di zucchero tirato a cottura di Manoscritto Cedrato.
entro del quale si farà cader rapata la corteccia d' un giusto
cedrato, ed il succo di tanti limoni (prima levarane la corteccia)
per quanto il gusto ne richiederà, aggiungendoci anche un bic-
chiere di acqua. Mescolato bene tutto si passerà per un panno
lino entro di un vase di stagno in forma di un grosso tubbo.
Dopo con arte si metterà a congelare, regolandosi, che per tal
dose necessitano rotola otto di neve, disposta in varie volte, e
rotolo uno e mezzo di sale comune; chiuso, e cinto che ne farà
il vase con tal neve, prima tritolata, e mescolata col sale, se le
darà modo col girarlo di continuo, e quando si vedrà che abbia
fatto quasi un dito di gelo, allora si romperà con arte e si di-
menerà per tutto; facendo sempre l'istesso s'intanto che il sor-
betto sia divenuto bianco, e morbido, o sia mantecato; e così
fatto si servirà nelle Giare.

Si stemperano trenta gialli d' uova con libre tre di giulebbe Sorbetto di
lungo, e si mettono in un stainato sopr' al fuoco, dove con me- Candito d'
Uova.

stola di legno si raggiurerà s'intanto che siasi il tutto addensato ; Dopo si passerà per setaccio nel vase ove si dovrà congelare, e col cucchiajo di ottone si sbatterà s'intanto che si freddi . Indi si metterà a neve , si condirà con acqua ; o pur olio di cannella , e si congelerà .

Sorbetto di Fragole. Stemperate libre quattro di Fragole, e passato il succo per setaccio fino, si unirà con libre tre di giulebbe tirato alla cottura di Manuscritto, ed il succo di un limone con mezzo bicchier d'acqua. E mescolato che farà il tutto, si metterà a congelare.

Sorbetto di Cannella Rossa. In un vase con libra una di acqua bollente si metteranno once due di cannella fina grossamente schiacciata, e si lascerà al caldo per qualche tempo infusione. Dopo si passerà per panno, e l'acqua si mescolerà con libre tre di giulebbe a Manuscritto, col quale incorporata, si metterà nel vase per congelarsi; ma prima di servirsi, si condirà d'olio di cannella.

Sorbetto di Amarene. Disfatte libre tre di Amarene; e schiacciati anche i loro nocciuli, si stempereranno con libre tre di giulebbe a Manuscritto, e si passeranno per setaccio; per poi metterle a neve, e congelarle con un succo di limone.

Sorbetto di Cioccolate. Due libre di Cioccolate, e libra una e mezza di zucchero in grana si metteranno in un stainato a bollire con libre tre di acqua. Disfatto che farà il tutto si passerà per setaccio fino, e si tornerà di nuovo al fuoco per farlo cuocere, e si conoscerà se è cotto, quando attuffandoci un cocchiajo resta vestito. Allora si metterà nel vase; e frantanto si fredda si sbatterà, per poi metterlo a neve e congelarlo.

Sorbetto di Viole. Libre tre di fiori di Viole si metteranno con una libra di acqua bollente, nella quale si lasceranno per ore. Dopo si passerà tale infusione, soppressandola bene in panno lino, e s'incorporerà con libre tre di giulebbe a Manuscritto. Si metterà nel vase in neve; e si congelerà.

Sorbetto all' Imperiale. Stemperati che faranno sedici gialli d'uova con libre tre di latte di Vacca, e libre due di zucchero a maturatura, si metteranno a cuocere in un stainato a lento fuoco, movendo il tutto con mestola di legno; Quando si conoscerà essersi addensato, allora si caverà, e ci si metteranno delle cortecce di cedrato verde trite s'intanto che diano gusto: Si passa dopo per setaccio nel vase, si dimenerà per farlo freddare; e così poi si metterà a neve per congelarlo. In

In tre libre di giulebbe a Manuscrifto vi si metterà la rapatura di due cortecce d' aranci di Portogallo, il loro succo, ed altro di un limone con mezzo bicchier d' acqua. E mescolato che farà il tutto si passerà per panno nel vase, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Aranci di Portogallo.

Con carafe due di latte di Vacca si stemperino dodici gialli d' uova, e si faccino lentamente cuocere con libra una di zucchero, e dopo si passerà per setaccio. Quando il tutto è raffreddato, e messo a neve, ci si metterà una libra di mandorle bianchite, abbrustolite, e ben fine peste con mezz' oncia di coriandri, e sciolte con once due d' acqua di cannella; si passeranno per setaccio, e mescolato tutto si mantecherà.

Sorbetto di Torrone.

Disfatto, e passato per setaccio un ben maturo Cocomero, si unirà col giulebbe assai più denso, si condirà di acqua di cannella, e si metterà nel vase per farlo congelare.

Sorbetto di Cocomero.

Pesta ben fina una libra di pistacchi, si stempererà con un bicchier d' acqua, e con libre tre di giulebbe a Manuscrifto; si condirà d' una corteccia di cedrato rapata, e si passerà per setaccio nel vase ove si dovrà congelare.

Sorbetto di Pistacchi.

Si pestano tre libre di Pera Moscarole, e si stemperano col succo di un limone, e tre libre di giulebbe, ove abbia bollita della vainiglia; e passato tutto per setaccio si farà congelare.

Sorbetto di Pera Moscarole.

Fatta una forte decozione di Caffè si unirà con carafe tre di Latte, col quale si stemperano ventiquattro gialli d' uova, e libre tre di zucchero. Il tutto unito si metterà a cuocere in un stainato, e quando si sarà addensato si passerà per setaccio, e raffreddato si farà congelare.

Sorbetto di Latte, e Caffè.

I semi di finocchi freschi, detti in Napoli *Carofelle*, si pestano nella quantità di una libra, e si stemperano col succo di un limone, e libre tre di giulebbe lungo. Dopo si passeranno per panno lino, e si metteranno a congelare.

Sorbetto di Carofelle.

Freddate che saranno tre libre di giulebbe alla cottura di Manuscrifto, si mescoleranno con altra mezza libra di acqua, ed once quattro di acqua di cannella, ed unito il tutto, si metterà a congelare, anche con qualche goccia d' olio di cannella. Bisogna maneggiarla bene per renderla morbida e bianca.

Sorbetto di Cannella Bianca.

Due libre di Castagne pulite e cotte in acqua, si pesteranno ben fine, e si condiranno di polvere di cannella, e vainiglia, e dopo si stempereranno con libre due e mezza di giulebbe; e

Sorbetto di Castagne.

- Sorbetto di Moscadellone. passando il tutto per setaccio, si metterà a congelare. Stemperati che saranno due grossi grapponi d' uva Moscadellone si metteranno in fusione in libbre tre di giulebbe, di cottura più stretta del Manuscritto, ed una foglia di cedro. Dopo qualche ora si passerà per panno, e si metterà a congelare.
- Sorbetto di Latte semplice. Tre libbre di latte di Vacca cotto al solito, si mescoleranno con libbre due di giulebbe alla cottura di maturatura; si condiranno con senso di limon verde, o pure di acqua di cannella, e si farà congelare il sorbetto.
- Sorbetto di Popone. Un maturo, e gustoso Popone si tagli ben fino, e si passi per setaccio, e dopo si stemperi con un giulebbe stretto, col quale ben mescolato si metterà a congelare, ma prima di servirlo, bisogna condirlo con olio di cannella.
- Sorbetto di Latte all'Inglese. Cotte tre libbre di latte di Vacca con dodici gialli d'uova, si mescoleranno con libra una di panna di latte, ed altra di butirro, e libbre due di zucchero a maturatura; e sciolto il tutto sopra le ceneri calde, si passerà per setaccio, e si metterà nel vase ove con mestola si agiterà fintanto si freddi, e poi a neve per congelarlo, con un senso d' olio di cannella.
- Sorbetto di Pesche. Nette della cortecchia ed ossa quattro libbre di Pesche si pestaranno, e si metteranno infusione in libbre tre di giulebbe caldo; dopo si passerà per setaccio, e si farà congelare con qualche succo di limone.
- Sorbetto di Lime, o della Rose. Giulebbate libbre tre di zucchero alla cottura più stretta di Manuscritto, e freddo che sarà il giulebbe ci si metta il succo di circa otto limoni, e le cortecce rapate di due lime; e quando di queste avrà preso il gusto, si passerà per panno lino, e si metterà a congelare con un bicchier di acqua.
- Sorbetto di varie Frutta. Tagliati a piccoli dati Percoca e Pera, e fatte cuocere in giulebbe con gelsomini, e semi di finocchio fresco, si uniranno con cortecce trite di cedrato, portogallo, zucca, amarene, e pistacchi; e mettendo tutto nel vase ove siavi quasi congelato il sorbetto di limone, o altro agrume, col quale si mescolerà, e si finirà di congelare.
- Sorbetto di Latte Pistacchiato. Peste che saranno due libbre di pistacchi, si stemperino con libbre due di latte prima cotto, e libra una di panna dell' istesso; e passato che sarà per setaccio, si unirà con libbre due di giulebbe a maturatura, col quale mescolato bene si farà congelare condito d'acqua di cannella.

Due libre di Grani di Mela si pestano con una cortecchia di cedrato, e si stemperano con un succo di limone, e libre tre di Giulebbe a Manuscrifo. Così fatto si passerà per setaccio, e si metterà a congelare.

Una piccola, ma ben matura Ananas, si pesti, e si metta chiusa in un vase con libre tre di giulebbe caldo, col quale starà in fusione per ore; dopo si passerà per panno, vi si aggiungerà qualche succo di limone, e si farà congelare.

Sei once di semi di Meloni si pestino, e si dislattino con una libra di acqua, e poi per panno si passi il loro latte, quale unito con libre tre di giulebbe si metterà a congelare con poche gocce di spirito di fior d'aranci.

Giulebbate tre libre di zucchero alla solita cottura di Manuscrifo si metteranno in un vase con un grosso manipolo di Gelsomini, e chiuso bene, si lasceranno per ore. Dopo si passerà il giulebbe per panno, e mescolato con libra una di acqua si farà congelare.

In tre libre di latte di Vacca, cotto con sei gialli d'uova ci si metterà una libra di butirro, ed una e mezza di zucchero a maturatura; e condito il tutto con acqua di cannella, si farà congelare, e mantecare.

Il Sorbetto alla Veneziana si fa come quello della Cannel- la rossa, con aggiungerci soltanto un poco di spirito di vino, in modo che li dia un pò di senso in bocca, che s'è troppo non si congelerà. Nel servir questo Sorbetto ci si possono mettere alcune gocce d'olio di cannella, e de' cannellini.

Tutti cotesti Sorbetti, ed altri ancora, che i Credenzieri esperti inventare, e manipolar fanno, tutti si possono ridurre in pezzi, e finger frutta con le quali son composti. Solo bisogna avvertire, che siccome per dodeci giare congelate sono a bastanza libre tre di zucchero, per dodeci stracchini induriti ve n'abbisognano quattro.

I Sorbetti latticinosi hanno bisogno meno di zucchero, che gli subacidi. Per cento giare di latte sono a bastanza libre se- dici di zucchero, ma per cento di limone o altro, libre venti- due se ne richiedono. Di neve rotola cento, e di sale rotola venti.

Cotta una libra e mezza di Cioccolate con once sei di zucchero, e passata al solito, si farà freddare in un vase largo, per poi

Sorbetto di
Mela Gra-
di

Sorbetto di
AnanasFrut-
to America-
no.

Sorbetto di
Orgiato.

Sorbetto di
Gelsomini.

SorbettoBu-
tirato.

Sorbetto al-
la Venezia-
na.

Sorbetti in
Pezzi.

SorbettiLat-
ticinosi, e
Subacidi.

Spuma di
Cioccolate.

poi dimenarla in modo da farne rilevar la spuma, la quale si raccoglierà con mestola forata, e si metterà in un seraccio di crine per farla asciugare; e dopo qualche ora s'empiranno le cuviglie, o siano valetti, e si metteranno a neve.

Spuma di
Latte.

Addensate che faranno due libbre di latte, e freddate ci si metteranno ott' once di zucchero, e dopo se le darà modo come sopra.

Spume Va-
rie.

Dell' istessa maniera si faranno di Cannella, di Latte, e Caffè, d' Imperiale ec.

Avrei potuto parlar di più delle bevande ghiacciate per le varie specie, e la diversa maniera con cui si preparano; ma mi son contentato di queste, rimettendomi alla perizia de' Credenzieri, i quali ben fanno, che a di nostri non v'è vegetabile dal quale non se ne possa formare un Sorbetto, onde prenda il nome.





TRATTATO III.

PER FARE DOLCI IN FORNO,
IN STAINATO, E CON-
FETTURA.

CAPITOLO I.

De' Dolci in forno, e loro Naspri:

L' Eccellenza de' bocconi dolci non dipende soltanto dalla esquisitezza de' condimenti, ma ancora dall' industria umana per la manipolazione e cottura. Io qui descriverò la dose delle varie composizioni, quali riusciranno di piacere se con arte si faranno.

Naspri Varj.

E Perchè in questo trattato occorre far uso spesso de' Naspri Varj, perciò ho pensato descriverli tutti uniti, e da primo; per non replicar tutte volte la maniera di farli, ma solo diminuire, o crescer la dose; lasciando però la libertà di servirsi di quello che più le gusta.

Una libra di zucchero fino in polvere si bagnerà con on. Naspro di ce quattro di acqua tepida, e si dimenerà ben bene per amma- Cannella. turarlo, aggiungendoci dopo once due di cannella in polvere, e qualche goccia d'olio dell'istessa; e mescolato tutto si nasprerà leggiermente ciò che si vuole con arte.

Una

- Naspro di Cioccolate.** Una libra di zucchero in polvere si unisce con oncia una di cannella, ed once quattro di cioccolate cotto, con once cinque di acqua; quindi si dimena ben bene il tutto, e si servirà il naspro sopra quello che si vuole.
- Naspro di Vainiglia.** In dodici once di zucchero si mettano due di Vainiglia, ed once quattro di acqua, con la quale si ammaturerà.
- Naspro di Caffè.** Con una decozione di quattro once di acqua di Caffè si stemperino once dodici di zucchero in polvere, e con qualche goccia d'olio di Caffè se si puole; formandone il naspro.
- Naspro di Viole.** Pesta una libra di fior di Viole, e sciolte con once quattro di acqua, e col succo di un limone, si passerà per panno, e con tal umido si ammaturerà una libra di zucchero in polvere, formandone il naspro.
- Naspro di Garofani.** Prendasi una libra di zucchero, oncia una di garofani in polvere, ed once quattro di acqua, e così si formerà il naspro, ammaturandolo bene.
- Naspro di Pistacchi.** Peste sei once di pistacchi con due di pressemolo, prima bollito, si dislatteeranno con once cinque di acqua, e con tale succo estratto, passato per panno, si ammatureranno once dodici di zucchero in polvere.
- Naspro di Alacca.** Con once cinque di succo di Alacca si stemperi, e si amaturi una libra di zucchero unita con mezz'oncia di cannella in polvere, e farà fatto.
- Naspro di Amarene.** Fatta una decozione di Amarene schiacciate con i loro nocciuoli, e qualche stecco di cannella, con once quattro poi di quella ben passata per panno si stempererà una libra di zucchero per farne il naspro.
- Naspro di Limone.** Con quattr'once di succo di limone, si stemperi una libra di zucchero in polvere, e si mantechi.
- Naspro di Aranci di Portogallo.** Si pesti la corteccia di un'arancio di Portogallo e si stemperi con tanto succo d'altri Portogalli quanto basta per farne quattr'once, quale passato per panno ci si stempererà una libra di zucchero in polvere, e si ammaturerà.
- Naspro di Fragole.** Stemperate tante Fragole quanto bastino a cavarne quattr'once di succo, e questo passato per panno, ed unito con poche gocce di succo di limone, si ammaturerà una libra di zucchero in polvere e farà fatto.
- Naspro di Giulebbe.** Si fanno anche naspri con zuccheri cotti tirati a Manoscritto, e poi ammaturati con succo di limone, ed acqua di cannella

la o altro senzo a piacere. Come pure d' altri Giulebbi colorati tirati all' istessa cottura.

Prendansi libbre tre di zucchero grasso, libbre due e mezza di farina di grano, once due di cannella, una di garofani, ed una noce moscata, tutto in polvere, e mescolata ogni cosa si unirà con acqua calda formandone un sodo pastume, che si lascerà fermentare involto in un panno per due giorni. Dopo si dimenerà, ed in pezzi ridotto se ne formeranno i Mostaccioletti di quella figura che si vogliono, ma nella grossezza però d' un mezzo dito. Si faranno cuocere sopra foglie di rame con farina sotto, ad un giusto grado di forno, e cotti se le darà il naspro di cannella, ed in stufa si faranno asciugare.

Mostaccio-
letti sempli-
ci.

Con acqua calda s' impastino tre libbre di zucchero, con libbre tre di farina, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, mezza libra di cedro candito trito, e mezza di mandorle dolci abbrustolite, e trite; tutto bene impastato si lascerà per ventiquattr'ore. Dopo se ne formeranno i Mostaccioletti, si faranno cuocere, e si naspreranno con Cioccolate.

Altri Mo-
staccioletti.

Fatta che sarà la suddetta pasta, si potrà imbottire, facendo un pezzetto di pasta schiacciata sotto, ed altra sopra dell' istessa grandezza, framezzandoci marmellata di cedro mescolata con altri canditi triti; e così poi si faranno cuocere, e cotti se le darà il naspro di pistacchi.

Mostaccio-
letti imbottiti.

Abbrustolite che faranno tre libbre di mandorle dolci, si trituleranno, e si uniranno con libbre tre di zucchero bianco grasso, con altra libra di fior di farina, due once di cannella, due di butirro, ed una mezza noce moscata rapata: il tutto s'impasterà con poca acqua, in modo che il pastume resti sodo. Se ne formeranno varj pezzi schiacciati, e lunghi, e s'inforneranno; e quando saranno quasi cotti si taglieranno per traverso formandone biscottini, quali tornati al forno per farli bene biscottare, si serviranno dopo, che faranno coperti di naspro di limone o altro a piacere.

Biscottini
Nobili.

Con libbre tre di Mele, prima a fuoco chiarificato, s'impastano libbre tre di fiore, con libbre due di zucchero, once quattro di mandorle abbrustolite, e trite, libra mezza di cortecce di portogalli candite trite, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, e la cortecchia d'un portogallo fre-

Sofamelli
alla Mona-
ca.

sco rapata. Di tutto se ne formerà un pastume, che si lascerà fermentare per un giorno: e dopo se ne faranno i Sofamelli schiacciati nella grossezza d'un dito, e di figura ovara. Si faranno cuocere a giusto calor di forno, e cotti si serviranno con naspro di Aranci di Portogallo, o senza.

Pane di Spagna semplice.

Si metta dentro un caldarino una libra di zucchero in polvere con dieci uova, e con un certo stromento, o pur bacchette si sbattino, con aggiungerci via via, che si va sbattendo otto altre uova; e quando si conoscerà, che il composto si va addensando, allora si metterà sotto al calderino un foglio acceso per darle un grado di calore, sempre però sbattendo. Dopo ci si aggiungerà una libra d'Amido in polvere, e si mescolerà in modo che non facci grumetti. Così fatto si disporrà in varie cassette di carta, o pur di latta unta di burro, e si farà cuocere. Cotto se ne toglieranno le cassette, e si coprirà con naspro di zucchero maturato con succo di limone, ed acqua di cannella.

Pane di Spagna imbottito.

Alla composizione suddetta ci si aggiungono sei gialli d'uova, e mezz'oncia di Vainiglia pesta, dopo si metterà a cuocere in un vase di rame. Cotto si caverà, e se le farà una buca da sopra per vuotarlo, e riempirlo di pasta di Merenghe, e poi coprirlo di naspro di cannella o cioccolato.

Raffioletti semplici.

Sei once di zucchero fino in polvere mescolato e dimenato ben bene con sei gialli d'uova, si uniranno con sei chiare dell'istessi uova montate, aggiungendoci pure due once d'Amido in polvere. Dopo su la carta a cucchiarate si disporranno, e polverati di zucchero si faranno cuocere, e si serviranno con naspro di limone, o pur senza.

Raffioletti composti.

All'istessa composizione ci si aggiunga un'oncia tra cannella e vainiglia ben polverata, e dopo cotti si serviranno con naspro di cannella, ed anafini sopra.

Raffioletti imbottiti.

Si dimeni una libra di zucchero con dieci gialli d'uova, e poi si unischi con cinque chiare montate, ed una libra di fior di farina; e formatone un pastume si ridurrà in pezzetti sopra foglia di rame con fiore sotto, quali schiacciati se li metterà sopra della marmellata d'uova, e con altra pasta si coprirà. Così i pezzi ripieni si polvereranno di zucchero, e quando faranno cotti se le darà il naspro di Aranci di Portogallo.

Ginetti fini.

Una libra di fior di farina, con once quattro di zucchero, ed

ed once due di butirro liquefatto, s'impastino con tanti gialli d'uova per quanto basta a formarne un sodo pastume, che si farà fermentare per due ore. Dopo se ne formeranno i Ginetti, e si cuoceranno. Cotti si butteranno in un stainato col giulebbe a Manuscriso, del quale vestiti che saranno si metteranno ammunticchiati in stufa per farli asciugare.

Dodici gialli d'uova si dimenino con dodici once di zucchero, in polvere in modo che abbiano da ridursi quasi bianchi, aggiungendoci un senso di corteccia di cedrato rapata. I biscotti si disporranno per lungo sopra un foglio piegato a canaletti, entro de' quali si metteranno, e si faranno cuocere, e quando dalla carta si distaccano saran cotti.

Biscottini
all' Africa-
na.

Si giulebba una libra di zucchero alla più forte cottura di Manuscriso, ch'è quando attacca tra le dita, e fredda che farà ci si mescolano quattro bianchi d'uova montate, e dopo delli varj canditi tritolati. Incorporato il tutto si ridurrà in bocconi sopra dell'ostia, e si faranno a giusto forno cuocere.

Imboraccia-
te di Can-
diti.

Si fanno dell'istessa maniera che le suddette, con questo divario, che in vece de' canditi si metterà una libra di mandorle trite e cotte all'abrellina in altro giulebbe, e mezz' oncia di cannella in polvere.

Imboraccia-
te di Man-
dorle.

Si dimenano once cinque di zucchero fino in polvere con cinque gialli d'uova, e dopo si uniscano con cinque bianchi dell'istessi ben montati, e un' oncia di fior di farina. Mescolato ben bene questo composto si disporrà dentro varie cassette di carta, e prima d'infornarle si copriranno di zucchero in polvere. La loro cottura si conoscerà quando dalla carta si distaccano con facilità. Il naspro si può fare di cannella, o cioccolate.

Biscotti alla
Bugnè.

Il composto delle spume si fa con chiare d'uova semplice, zucchero, ed aromi in polvere, o pur cortecce di agrumi rapate. Per ogni libra di tal zucchero, chiare d'uova numero tre, con quali si dimenerà, o pur pesterà, ed oncia mezza di cannella, o altra droga, come Vainiglia, Caffè, Cioccolate, Anasi ec., regolandosi al gusto di crescerla, o diminuirla; e così pure per la rapatura di cedro, o portogallo. Fatto dunque il composto si disporrà sopra la carta in bocconcini, quali a lento fuoco su la foglia e carta si cuoceranno.

Spumette
Varie.

Una libra di zucchero giulebata a cottura di Manuscriso, si staccheggerà con mestola di legno, mentr'è calda, e quasi semplici.

freddata, ci si mescoleranno sei chiare d' uova montate, e più ancora se si vedrà che il composto sia duro; Dopo su della carta a bocconi si formeranno le merenghe, a' quali se le darà un leggier grado di fuoco sopra, e poi con arte si uniranno di due, formandone una.

**Merenghe
ripiene.**

Quando le merenghe si vogliono servire ripiene, prima di unirle ci si metterà tra mezzo della Marmellata di Cedro, o di Amarene, o pure d' uova, e cose consimile.

**Bocconi al-
la Sciantel-
lò.**

Si pesti una libra di mandorle dolci con ott' once di zucchero, una chiara d' uovo, e succo di limoni, in modo da farne una soda pasta, con la quale se ne formeranno con arte tante caffettine. Fatte si faranno seccare in stufa, e dopo si empiranno con marmellata di Percoche, coverta di pasta di Merenghe, rappigliate al forno.

**Biscottini
Amaricanti**

Bianchita una libra di mandorle amare, ed asciugate in stufa, si pestino con altra di zucchero fino, e per setaccio di mezza posta, tutto si passi, e s' impasti con due chiare d' uova montate, ed altra fibra di zucchero in polvere; e quando questa pasta tagliata col coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendoci più zucchero si seguirà a dimenarla con le mani bagnate in chiara d' uova) allora se ne formeranno tortellini, disposti sopra la carta in una foglia di rane per farli cuocere.

**Cialdoni
semplici.**

Si metta in un vase mezza libra di zucchero in polvere, con ott' once di fior di farina, un' oncia d' anasi pesti, e mezza di cannella in polvere, e si stempera il tutto con dieci uova ed un' oncia di butirro liquefatto. Dopo si passerà per setaccio, e con arte se ne faranno i Cialdoni col ferro riscaldato, involti a cannelli.

**Cialdoni ri-
pieni.**

Fatti che saranno i Cialdoni si possono riempire, o con marmellate di frutta, o pur con pasta d' uova, o merenghe, e se le darà il naspro di Pistacchi, sopr' al quale si attaccherà la piccola confettura.

**Spumette a
vento.**

Montate che saranno sei chiare d' uova, ci si mescolerà un' oncia di cannella in polvere, e mezza di vainiglia, e si ridurranno in piccole palle, che ad una ad una con leggerezza s' involteranno nello zucchero in grana, e si faranno cuocere a lento forno sopra carta ordinaria.

Giu-

Giulebata una libra di zucchero, e ben ammaturatione ci si ag- Biscottini
giungeranno onze quattro di butirro, sei gialli d'uova con qual- alla moda.
che chiara montata, un'oncia d'anisi, e libra una di fior di fa-
rina. Impastato bene il tutto, e fatto per qualche ora fermentare si ridurrà in bocconcini lunghi, quali disposti sopra la carta, e polverati di zucchero, si faranno a giusto forno cuocere.

Si farà un composto ben sbattuto con dodici uova, tolto- Biscotti alla
ne tre gialli, una libra di fior di farina, altra di zucchero, Dama.
onze quattro di butirro, oncia una di lievito, ed altra di cannella, e coriandri in polvere. Fatto si cuocerà diviso in tante cassette di carta, e si serviranno i biscotti con il naspro, o senza.

CAPITOLO II.

De' Dolci in Stainato

Giulebata che farà una libra di zucchero fino con una cor- Confortini
teccia di Cedrato alla cottura di maturatura, si farà un di Cedrato.
poco riposare dentro un catino con acqua sotto; e dopo se ne caverà la corteccia, e con mestola, o mazzarello di legno si ammaturatione, aggiungendoci del succo di limone, e due gocce di essenza di cedrato. Quando tal composto è divenuto bianco, e morbido, allora si verferà in una larga cassetta di carta, che indurito, si taglierà a dati, da servirsi involti nelle carte, o senza.

Ammaturatione bene una libra di zucchero come sopra, vi si Confortini
metterà ben pesta mezz'oncia di Vainiglia, con la quale si bat- di Vaini-
terà tanto, che abbia da rimaner mantecata. Allora si dispor- glia.
rà sopra d'un marmo, o foglia di rame in bocconcini, che induriti si serviranno.

Dopo che una libra di zucchero è stata giulebata con mezz' oncia di Cannella intiera, questa si toglierà, e si ammaturatione di Cannella.
con qualche goccia d'oglio anche di Cannella; e quando sarà alla morbidezza si verferà nella cassetta di carta, per poi farne i Confortini; o pur in bocconcini formati.

Giu-

- Confortini di Aranci di Portogallo.** Giulebbata, e bene ammaturationata una libra di zucchero, ci si aggiungerà del succo di Portogallo, e sua corteccia rapata; ed essendo il tutto bene incorporato, se ne formeranno i confortini, come sopra, in pezzetti.
- Confortini d'Uova.** Ammaturationata che farà una libra di zucchero come sopra, prima che si freddi ci si metteranno quattro gialli d' uova, con qualche goccia d'oglio di cannella, S'impasterà bene il tutto, e se ne formeranno i confortini.
- Confortini di Caffè.** Con una decozione di Caffè si giulebberà lo zucchero, e si tirerà alla solita denza cottura, si ammaturationerà, e se ne faranno i confortini. Si possono fare ancora col Caffè in polvere mescolato col zucchero.
- Confortini di Pistacchi.** Peste quattr' once di Pistacchi con acqua di fiori di aranci, si uniranno con una libra di zucchero giulebbata; ed ammaturationata e se ne formeranno i confortini.
- Confortini di Cedro Candito.** Quattr' once di cedro candito rapato, si uniranno con lo zucchero giulebbato e mantecato, anche con succo di limone. E così si faranno i confortini.
- Confortini di Cacao.** Tritolate e disfatte quattr' once di Cacao abbrustolito, si mescoleranno con lo zucchero ammaturationato, e ci si metterà ancora una quarta d'ambra grigia in polvere.
- Confortini Bianchi.** Nello zucchero ammaturationato ci si mettono alcune gocce di succo di limone, ed una chiara d' uova montata; e tutto bene incorporato se ne faranno i confortini.
- Confortini a Gocciolate.** Qualunque specie di confortini si possono servire a guisa di confettura, cioè dopo che il composto sarà ammaturationato, si lascerà cadere a gocciolate su la carta, e secche che faranno si serviranno entro cassetine di carta.
- Ova Faldic-chere.** Freddate che faranno tre libre di giulebbe a Manuscritto; ci si metteranno trenta gialli d' uova, quali mescolati col giulebbe si faranno nello stesso stinato affodare al fuoco, aggiungendoci qualche goccia d'oglio di cannella, o pure essenza di cedrato. Dimenata bene, e fredda che farà questa pasta, si ridurrà in tante pallette ragirate tra le mani con polvere di cipro; indi ad una ad una si tufferanno in un giulebbe denso; e cavate, s' involtano nello zucchero in grana.
- Paste Bianche alla Reale.** In tre libre di giulebbe ammaturationato con succo di limone, ed acqua di cannella bianca, si faranno a lento fuoco cuocere libbre tre di mandorle dolci peste, avvertendo di dimenarle bene
con

con mestola di legno. Dopo si verserà in un tondo per farle freddare, e formarne sopra dell'ostia le pastette in quella figura che piacerà. E quando saranno affodate, se le darà il naspro bianco facendole asciugare in stufa.

Con l'istessa pasta passata per siringa si possono fare i Maccheroni girati, e rialzati sopra d'un piatto, ed affodati che faranno, se le darà il naspro di cannella. Macchero ni
dell' istessa.

Mentre le mandorle si cuocono nello zucchero, come sopra, ci si aggiunge un'oncia di cannella in polvere, e mezza libra di cedro candito trito; e mescolato il tutto se ne faranno le pastette nasprate di cannella. Altre Paste
alla Reale.

Nella composizione anzidetta ci si aggiungano di più degli gialli d'uova, e dell'acqua di cannella; e quando sarà tutto su 'l fuoco affodato, se ne faranno le paste vestite dopo secche col naspro di pistacchi. Altre Paste
alla Reale.

Con le marmellate di Frutta si formeranno varie pastette, le quali involte nello zucchero in polvere si metteranno in stufa, rivoltandole spesso, e polverandole sempre di zucchero fin tanto si siano affodate. Paste di va-
rie Frutta ..

Con tre libre di zucchero ammaturato, si mescolano otto bianchi d'uova montate, una libra di pistacchi tritolati, mezza di cedro candito trito, e poche gocce d'acqua di cannella. Impastato che sarà il tutto si metterà con ostia sotto, in una bassa scatola, e coperto con altra ostia, si metterà un pezzo di marmo per sopprimerlo. Dopo un giorno si caverà e si formeranno i Torroncini, tagliando il pastume; quali si naspreranno bianchi, ed in stufa si faranno asciugare. Torroncini
di Alicanda.

Ammaturata che farà una libra di zucchero con succo di limone, ed acqua di cannella, ci si metterà mezza libra di pinocchi triti, quali uniti che saranno si disporrà il tutto in tanti montoncini su la carta ove si faranno affodare. Pignoccata ..

Una libra di Mandorle brustolite e trite con oncia una di cannella in polvere, s'impasterà con libbre due di zucchero ammaturato, ed in bocconcini si farà la pasta affodare sopra la carta. Mandorlata ..

Si ammaturerà una libra di zucchero con succo di mela grana, e leggiermente si unirà con mezza libra di mela grana intiere, e poco vainiglia; e così poi si disporrà il composto in bocconcini sopra la carta. Granatini ..

Grillacetti di Mandorle. Pulite le Mandorle, si faranno cuocere in stainato coperte di giulebbe, raggirandole con mestola di legno; e quando si sentiranno stridere, allora si leverà lo stainato dal fuoco per farle riposare, sempre però raggirandole. Si tornerà di nuovo su'l fuoco, fintanto che lo zucchero sia divenuto vischioso, ed a colore d'ambra; allora si cavino le mandorle, ed a montoncini si mettono sopra ostia, con anasini confetti.

Mandorle attorrate. In tre libbre di zucchero giulebato si mettano altre tre di mandorle abbrustolite, le quali in un stainato a lento fuoco si faranno addensare con un'oncia di cannella in polvere, raggirandole sempre con mestola di legno; e quando si vedrà, che tra loro si attraccano, allora o tutte inite, o divise in montoncini, si faranno freddare su la carta, o foglia di rame.

Nocciuole alla Confettura. Le Nocciuole si cuocono come i grillaci di mandorle, ma queste si buttano nella fina confettura, ed in essa si avvolgeranno, in modo che restino di quella vestite, e dissonite una dall'altra.

Pezzette di Rose. Pestate che faranno cinque once di foglie di Rose, con zucchero in grana, si faranno bollire in libbre due di giulebbe a Manuscritto, ed un cocchiajo di succo di limone. E quando sarà addensato il tutto si maturerà, e butterà a pezzetti sopra la carta.

Spongato. Si metta in un stainato a giulebbare una libra di zucchero, e si tiri alla cottura sotto la caramella; e nell'istesso tempo si dimeni in un vase una chiara d'uovo con once due di zucchero fino in polvere, in modo da farlo divenire bianco, e mantecato; e quando il primo è alla sua cottura si leverà dal fuoco, e ci si metterà un senso di cedrato, o altro a piacere; ed in un subito poi ci si verferà il secondo, rivoltandolo appena con mestola di legno, e versarlo in una cassa di carta fatta a piacere, coprendola con l'istesso stainato. Freddato che sarà si puol servire intiero fuor della carta, o pure in pezzi tagliato.

Frutta alla Caramella. Giulebbato quello zucchero, che si vuole, si tirerà alla cottura di caramella, nel quale si attufferanno ad uno ad uno delle frutta tanto fresche che secche, o giulebbate, come Ciriegie, Sufine, Fragole, Uva, Olive, Castagne prima cotte, Noci, Mandorle; e de' Canditi, Cedrati, Cedri, Portogalli, Pesche

scie ec. in bocconi tagliati; e tanto l'uni, che gl' altri appena vestiti di Caramella, si alzano e si fanno freddare tra le mani, raggirati in un stecco.

CAPITOLO III.

Della Confettura.

PER il travaglio, e manipolazione di qualunque specie di Confettura si ricerca non solo il miglior zucchero per bianchezza, e sodezza, ma ancora l'arte di giulebarlo, e la destrezza nel girare il Vase ove la confettura si forma. Regola generale farà per tutta la confettura acciò riesca bianca, soda, e liscia, tirar lo zucchero da primo in giulebbe lungo, e dappoi a consistenza, ed indi a cottura di Manuscriso, e nel formarla, raggirlarla, o sia arrotarla bene, con lento grado di fuoco sotto.

Prendasi della Cannella fina, e facciasi ammollire nell'acqua per poi tagliarla a filettini, e farli in stanza asciugare. Asciugati che saranno si metteranno nel vase di rame detto Ciammello, con lento grado di fuoco sotto, pian piano raggirando il vase, movendo i cannellini, e spruzandoli, secondo si asciugano di giulebbe lungo, sin tanto che si siano ingrossati. Così fatti, si lascieranno per qualche giorno riposare, e dopo di nuovo si metteranno nel vase con zucchero più denso, col quale si finiranno di cuoprire; ma bisogna arrotarli bene, con leggerissimo fuoco sotto, acciò restino duri, lisci, e bianchi; e ciò servirà per ogni sorte di confettura.

Si facci una pasta con zucchero in polvere, gomma dragante, ammollita prima in acqua, la quale pesta che sarà si condirà d'olio di cannella, se ne faranno lunghi, e sottili gnocchi come stecchi di cannella, quali asciugati in stufa si metteranno nel vase formandone col giulebbe, come sopra, i Cannellini.

Cannellini
semplici.

Cannellini
composti.

- Cacao Confetto.** Attorrato, e pulito quel Cacao che si vuole, si metterà nel vase con lento fuoco sotto, e pian piano si dimenerà quando si spruzza di giulebbe; col quale se le farà una copertura, e si lascerà riposare. Si metterà di nuovo nel vase, e con fuoco più vivo, e giulebbe più denso si finirà di coprire; ma poi per bianchirlo, ed indurirlo, di nuovo a fuoco lento si raggirerà, e pian piano si arroterà.
- Pinocchi Confetti.** Prima di Confettare i Pinocchi, bisogna per poco attorrali con la crusca per farli cavar l'olio, e poi si manipoleranno come il Cacao.
- Confetti alla Regina.** Due once di bianca gomma dragante ammollita in acqua, e passata per panno lino, si pesterà con oncia una di vainiglia, e tanto zucchero, quanto basta a formare una soda pasta da ridurla in tanti pezzetti, come Pinocchi; li quali secchi che faranno si cuopriranno di giulebbe, come i Cannelini.
- Pistacchi Confetti.** I Pistacchi si puliscono dalla pellicola, e si asciugano bene con crusca; e da primo si confettano con leggiero fuoco, e lungo giulebbe, e poi più gagliardo l'uno, e l'altro: ma nella fine tutto lento.
- Anasini Confetti.** Gl' Anasini bisogna che si stropicciano tra un panno lino per romperne le punte, e così politi, si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe di giusta densità.
- Semi di Meloni Confetti.** Puliti che faranno i Semi, si faranno attorrare con crusca, e poi s'incominciano a confettare leggermente come gli altri; ma perchè questi facilmente si attaccano, perciò bisogna polverarli di zucchero per diffunirli, e finirli di coprire con giulebbe più denso ed arrotarli bene.
- Mandorle Confette bianche.** Bianchite le Mandorle dolci, si faranno asciugare in stufa, e dopo si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe lungo, ma poi si crescerà l'uno, e l'altro fintanto si sono a perfezione ingrossate.
- Mandorle Confette oscure.** Bisogna abbrustolire le Mandorle con crusca, e poi confettarle con giulebbe di giusta densità, e cannella in polvere, fintanto si siano ingrossate; ma l'ultima copertura farà di solo giulebbe, ove siavi bollita la cannella.
- Agumi Confetti.** Le cortecce candite di Portogallo, di Cedro, Cedrato, e Mela Rose, si tagliano a filettini, e si asciugano in stufa, e poi si confettano come gli altri, con aggiungerci a questi però del

del zucchero in polvere, e del succo di limone per due tre volte, durante la manipolazione.

Si abbrustolisce il Caffè a giusta cottura, e si mette a confettare come il Cacao. Caffè semplice.

Abbrustolito che sarà il Caffè si ridurrà in polvere, e se ne farà un pastume con gomma dragante, e zucchero in polvere; e questo pastume si lavorerà minutamente come in tanti grani di Caffè, quali asciugati che saranno in stufa, si metteranno a confettare come sopra. Caffè composto.

I Confettoni rotondi si formano con i cogliandri, sopra de' quali si spruzzerà il giulebbe, e si tireranno a quella grossezza, che si vuole. Confettoni Rotondi.

Tutti i semi, e foglie mangiabili, e gustose, si possono confettare, come i Ginepri dopo che sono secchi all'ombra, i semi di Selleri, i semi di Rose, le foglie di Ramerino, i fiori di Aranci ec. regolandosi di crescere o diminuire il fuoco, e densità del giulebbe. Confetti Varj.

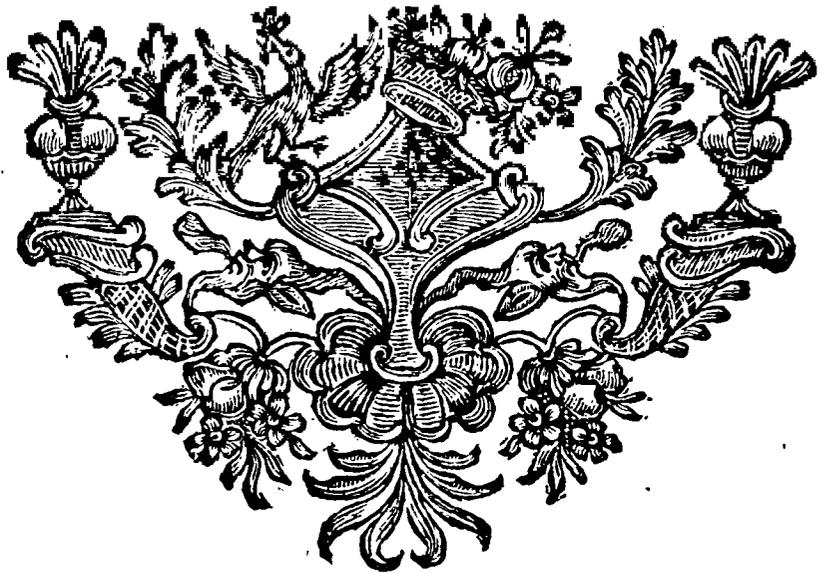
Si fa anche della piccola confettura colorata per ornamento di cose varie.

Prendasi Gomma Dragante ammollita bene in acqua, e passata per panno lino, si pesterà prima con alcune gocce di succo di limone, e poi con tanta quantità di zucchero in polvere per quanto basta a formare una soda pasta da maneggiarsi a piacere. Dopo si metterà su di una tavola di marmo, e si dividerà in tanti pezzi, per quanti confetti o pastiglie varie si vogliono fare; quali si condiranno a chi con spirito di Cannella, chi di Vaniglia, o Garofano, Ambra, Muschio, Cedro, Portogallo, Gelsomini ec., e non potend' avere detti spiriti, si possono servire le droghe in polvere, e le cortecce rapate delle frutta. Fatte dunque come si puole, si maneggeranno ad uno ad uno i pezzi, e se ne formeranno co' mani, o con ferri diversi lavori: quando figurando frutta, semi, o droghe: e quando tirate in tante foglie si figurano stellettes, mezze lune ec., ed ancora Medaglie, e Corone. E quando saranno asciugate si serviranno. Confetti, e Pastiglie alla Dragante.

Fatta una pasta con zucchero, e gomma dragante, come sopra, ma condita d'olio di cannella, si ridurrà in piccoli lunghettini pezzetti, li quali si faranno seccare in stufa. Secchi si metteranno nel Vase, e si copriranno di giulebbe come l'altra.

tra confettura. Affodati che saranno si metteranno nel peso di una libra dentro d'una boccia di vetro, in modo che possano girare, e si condiranno d'olio di cannella, nella quantità di due dramme, gocciolato in varie volte secondo si va in essi incorporando. Così fatti si conserveranno ne' vasi di Cristallo ben chiusi.

Con l'olio di Cannella, se si vuole, si possono condire anche più specie di Confetture, non solo quì descritte, ma ancora le altre, che l'uomini inventar fanno.





TRATTATO IV.

DE' FRUTTI IN COMPOSTA, GIULEBATI, E GRANITI.

CAPITOLO I.

De' Frutti in Composta.

Frutti in composta son quelli, che si servono entro de' vasi coperti di giulebbe, quando semplice, e quando colorato, ed alterato con spirito di vino, o altro liquore, siccome si leggerà. Devesi avvertire, che qualsisia composta si deve mettere a bollire nel giulebbe freddo, e per farla rimaner chiara bisogna spumarla nel bollire, e spruzzarla di succo di limone, e con carta ordinaria coprirla.

Levati i gambi alle Amarene mature, si faranno bollire in un giulebbe a Manuscriso con alcune gocce di succo di limone. Dopo si faranno freddare ed incorporare, e si tornino con altro giulebbe di consistenza sul fuoco, col quale si faranno finir di cuocere in modo che rimangano intiere. E freddate si servono.

Le Ciriogge Corvine bollite che faranno, come sopra, si passeranno in altro denso giulebbe, colorato prima con cucini-
glia in polvere, ed alterato con spirito di vino, e stecchi di can-
nella; ed incorporate bene di questo, si serviranno.

Nette dalla corteccia le Pesche, e tagliate in quarti si faranno per poco bollire nell'acqua con succo di limone, e poi
in
Composta di Pesche all' Italiana.

in altr' acqua raffreddare. Si asciugano con panno lino, e si fa.

in altr' acqua raffreddare. Si asciugano con panno lino, e si faran bollire in un giulebbe, e poi in altro più denso si finiranno di cuocere, col quale si serviranno.

Composta di Pesche alla Francese. Bollite che faranno le Pesche nell' acqua, si passeranno nel giulebbe mescolato con altrettanto vin generoso bianco, e quando di questo si faranno incorporate, si serviranno fredde.

Composta di Cotogna. Le Cotogna intiere si faranno cuocere al forno, o put tra le braci; e polite dopo dalla loro pelle si fetteranno, e si metteranno nel giulebbe di cannella col quale si faranno incorporare e cuocere.

Composta di Pera Moscarole. Pulite le Pera, o bianchite in acqua con succo di limone, si passeranno nel giulebbe col quale si finiranno di cuocere, e poi in altro più denso nel servirle.

Composta di Altre Pera. Data mezza cottura alle Pera nel forno, e polite dopo dalla pelle si faranno nel giulebbe di Viole finir di Cuocere, e con esso servire.

Composta di Cedrate. Si fettano le Cedrate, e cavandone il midollo si lasciano quasi cuocere in acqua, e poi per qualche giorno si tengano in acqua fresca, cambiandola spesso, per farle perdere l'amaro. Si faranno dopo finir di cuocere in giulebbe nel quale si lasceranno per un giorno, e quando si voglion servire si metteranno con altro giulebbe più denso.

Composta di Portogalli. La Composta di Portogalli si fa dell' istessa maniera, che le cedrate.

Composta di Azarole. Pulite che faranno le Azarole dalla loro pellicola con acqua calda, si passeranno in acqua fredda, e poi in giulebbe col quale se le farà dare qualche bollire, e si lascieranno infusione. Nel servirle si cambierà giulebbe che dovrà essere adensato.

Composta di Celse. Giulebbato lo zucchero a cottura di consistenza con qualche stecco di cannella, ci si metterà un terzo di spirito di vino, e quella quantità di Celse necessaria, quali dopo ore si possono servire con l' istesso giulebbe.

Composta d' Uva. L' Uva Moschadellone, o Malvasia, sciolta dal grappolo si metterà per un giorno nel giulebbe a consistenza, con poche gocce di acqua di cannella; e prima di servirla se le darà leggiermente un grado di fuoco.

CAPITOLO II.

Delli Canditi.

Tanto a' Limoncelli, che agli Arancini, si daranno quattro tagli per lungo egualmente disposti, e si metteranno per otto giorni in acqua con vale; indi si faranno tanto bollire in acqua, che divengano morbidi in maniera, che punti con un stecco si senta che consistano. Dopo si lasceranno in acqua fresca per più giorni, cambiandola ogni giorno fintanto che abbiano perduto l'amaro. Fatto ciò si asciugano, e si mettono in chiarito, e freddato giulebbe col quale si lasciaranno per un giorno, ed in altro, cavatine i limoncelli si tornerà a stringere il giulebbe, e freddato poi ci si mettano di nuovo; così facendo per altri giorni; ma nell'ultimo si farà nuovo giulebbe a cottura di Manuscritto, ed in questo si metteranno per farli Candite, o pure stringere il giulebbe e tirarli a secco.

Limoncelli
ed Arancin,
canditi.

I Cedri si tagliano in fette per la lunga, se ne cava il midollo, e si mettono in salamoja come i limoncelli, (regolandosi per ogni venticinque cedri tre libbre di sale) e ben lavati si faranno bollire, ed in acqua fresca come sopra si metteranno. Dopo si giulebberanno come i limoncelli, e nell'ultimo con altro giulebbe si tireranno.

Cedri Can-
diti.

Gialliti che saranno i Portogalli, e le Cedrate si torniranno, se si vuole, levandole con un temperino la cortecchia superficiale, e per una buca che se le farà se ne caverà il midollo, e si faranno bollire in acqua, ed in altr' acqua fresca come i sopraddetti, si metteranno, ove si lasciano per qualche giorno, con mutarla spesso. Si abbia pronto lo zucchero giulebbato, dentro del quale si metteranno i Portogalli, e le Cedrate, cavandole, e ristringendo il giulebbe per giorni, e nell'ultimo con nuovo giulebbe si tireranno.

Portogalli,
e Cedrate
Candite.

Le Azarole si puliscono dalla pellicola con acqua calda ed in altrà fredda si passano, per poi farle dare qualche bollore col giulebbe; e volendole servire, con altro più stretto si tirano.

Azarole
Candite.

Po.

Pera Candite.

Polite le Pera dalla corteccia si faranno per poco bollire con alcune gocce di succo di limone, e dopo in acqua fresca passate. Asciugate da questa, si metteranno in giulebbe, facendole in esso bollire, e ciò si farà per quattro giorni rinforzando nuovo giulebbe, e nell'ultimo, tutto nuovo per tirarle.

Prugne Candite.

Alle Prugne dette in Napoli Pappacoda, si faranno alcuni buchi sotto e sopra con un stecco, e si mettano nell'acqua sopra del fuoco senza farle bollire; e quando vanno a galla si caveranno, e si metteranno in acqua fresca per ore, e poi in un giulebbe lasco per un giorno, ed indi in altro più denso, col quale si faranno bollire, facendo lo stesso per altri cinque giorni cambiando sempre il giulebbe; e nell'ultimo si caveranno, e metteranno in un vase di creta con nuovo giulebbe, col quale si lascieranno per dodici giorni. Dopo si dispongono in ordine distesi su le carte, e sporte, e si lasciano al sole, con rivoltarle spesso al giorno, e scuoterle; e quando faranno bene asciugate, si conserveranno tra le carte.

Ravanelli Canditi.

Alli Ravanelli si taglieranno le radici, e foglie grandi, e si faranno cuocere in acqua, ed in altra fresca raffreddare. Dopo si metteranno nello giulebbe per tre giorni, cambiandolo ogni giorno, e stringendolo, per poi con altro tirarli.

Meloncini di Acqua Canditi.

Alli piccoli Meloni si farà una buca sotto cavandone un pezzo di midollo, e poi leggermente si scorzeranno, mettendoli sospesi sopra un cesto per due giorni, polverati di sale. Dopo si metteranno per un altro giorno al sole bagnandoli spesso di acqua, e la notte veniente in acqua fresca deposti; si faranno poi in altr'acqua bollire, e rinfrescare in altra per tre giorni. Cavati da questa si metteranno in giulebbe, col quale si faranno bollire, e di esso incorporare; cambiandolo però per tre volte, e vieppiù addensandolo.

Zucche lunghe Candite.

Si leva superficialmente alle zucche la corteccia, si tagliano in pezzi, si fettauo, e se ne leva il midollo, per poi saltarle, adacquarele, e cuocerle come i Meloni, ma si faranno bollire però in cinque giulebbi gradatamente ristretti, rivoltandole in essi mentre cuocono.

Noci Canditi, e Mandorle.

I Noci verdi non ancora induriti, si mettono per un giorno in un vase con liscia, e poi per altro in acqua fresca, ed indi in altr'acqua si faranno quasi bollire in modo da levarli la prima pellicola, facendo lo stesso per tre giorni mutando acqua

qua calda, e fredda. Poi si metteranno in tre giulebbi, e si faranno bollire, e di grado in grado addensare, tirandoli in ultimo a secco. Le Mandorle verdi si fanno nel modo istesso che le noci.

Quando li Pomodoro son rossi, ma non tanto maturi, si buttano nell'acqua calda per levarli la pillicola, e se li fa anche una buca dalla parte del gambo, da dove con diligenza si cavano i semi. Dopo si dispongono in un vase l'uno avanti l'altro, e si cuoprono di giulebbe a Manuscritto, del quale si faranno incorporare nel calore di stufa; rifondendo giulebbe siccome va mancando, e dopo diecigiorni si faranno bollire in altro giulebbe denso.

Pomodoro
Canditi.

I Finocchi bianchi, e teneri si faranno bollire nell'acqua, e poi in altra fresca si lasceranno per un giorno; dopo del quale si faranno bollire in tre giulebbi, tirandoli a secco con l'ultimo che si farà.

Finocchi
Canditi.

Le Castagne fresche si puliscono dalla cortecchia, e per un giorno si lasciano in acqua fresca, e poi con altr'acqua si mettono sulle ceneri calde, pian piano riscaldandole sino al grado di bollire, e così poi si caveranno, mettendole in acqua tiepida, con succo di limone, con la quale si puliranno dalla pellicola, si faranno asciugare con panno, ed in tre giulebbi gradatamente addensati si faranno bollire, e tirare.

Castagne
Candite.

I Fichi detti Ottati, non tanto maturi si dispongono in un vase, e si mettono su le ceneri calde, e dopo in stufa, coverti di giulebbe a Manuscritto, facendoli per giorni incorporare, con rifondere giulebbe; e quando si vedranno bene incorporati, si faranno con altro giulebbe denso bollire, e poi a secco tirare.

Fichi Can-
diti.

Coll' istessa industria de' suddetti si possono candire altre Frutta, ed Erbe.

CAPITOLO III.

Delli Graniti.

Cose Granite chiamansi quelle, le quali sono state prima nel Giulebbe cotte, ed a secco tirate, come l'antecedenti frutti, le quali in virtù d'altro giulebbe son rimasti coperti d'un schegioso, impietrato, lucido, e cristallino.

Oltre de' frutti giulebbati, si possono anche granire Pinocchi, Pistacchi, Mandorle prima attorrate, come pure Cacao, e Caffè, Confortini, Pastette ec.

Per granire i Frutti, bisogna disporli entro un vase di latta, di figura quadrilatera dell'altezza di circa quattro dita, e che siano l'uno avanti l'altro per renderli diffiniti; ma l'altre cose piccole siano disposte l'una sopra l'altra per unirle, e cavarle a pezzi.

Tanto per l'uni, che per l'altre v'abbisogna l'istesso eccellente zucchero giulebbato, e tirato alla cottura di granire, ch'è più stretta del Manuscrifo; col quale disposto che sarà nel vase ciò che si ha da granire, con il giulebbe caldo si cuoprirà tutto, sino a soprapassare la roba, due dita. Fatto ciò si metterà il vase in stufa, e si lascerà stare per ore, s'intantocchè si vedrà il giulebbe disseccato, ed impietrato sopra i canditi, o altro che si metterà. Si vedrà sotto i graniti del giulebbe liquido, il quale si farà scorrere, e lasciar di nuovo i canditi per poco in stufa; e poi disposti sopra fogli, si lasciaranno stare viepiù in stufa per farli acquistare il lucido.



TRATTATO V.

DELLE MARMELLATE DI FRUTTI, FIORI, E CONFEZIONI.

CAPITOLO I.

Delle Marmellate.

Rapata la corteccia di un Cedro con un pezzo di zucchero in campana, ed unita con il succo, e polpa si butterà dentro lo stainato dov'è il giulebbe tirato a cottura sotto la caramella. Si procurerà mescolare bene il tutto con mazzarello di legno, acciò venghi la marmellata morbida, o sia ammantecata.

Marmellata di Cedro.

Dell'istessa maniera si possono fare di Portogalli, Lime, e Melarose, per poi conservarla ne' vasi di porcellana.

Dalle scorze di Cedro ben peste, e bagnate con acqua di cannella si cavi due once di succo, e si mescoli con una libra di giulebbe a caramella, e si batterà come sopra.

Marmellata di Cedro in altro modo.

Ferrate le Cedrate, o Portogalli, si faranno cuocere nell'acqua, e poi in acqua fresca si lasceranno per due giorni. Asciugate dopo con panno, si pesteranno, e si passeranno per setaccio per farle bollire, cuocere, ed addensare in giulebbe.

Marmellate di Cedrate, o Portogallo.

In una libra di caldo giulebbe sotto la caramella, vi si metteranno tre once di fiori di Viole, o Rose, o pur di Buragini, si mescoleranno bene, e si conserveranno.

Marmellata di Viole, o Rose.

- Marmellata di Semi di Meloni, o Pistacchi. Scorzate, e peste ben fine quattr' once di Semi di Meloni, o pur Pistacchi, si stempereranno con un poco d'acqua di fiori, o Cannella, si passeranno per setaccio, e si metteranno in una libra di giulebbe a caramella, con la quale uniti si batterà tutto per render morbida la marmellata.
- Marmellata di Pesche. Pulite le Pesche, e tagliate in fette si faranno bollire per poco in acqua con succo di limone, e dopo in giulebbe. Cotte si passeranno per setaccio, e con l'istesso giulebbe si restringeranno su 'l fuoco con poche gocce di succo di limone.
- Marmellata di Albicocche. Si fa dell'istessa maniera che le Pesche, aggiungendoci a questa i nocciuoli puliti quando farà per stringersi.
- Marmellata di Pera. Quando le Pera avranno bollite in acqua, si faranno cuocere in giulebbe; si passeranno per setaccio, e si stringeranno coll'istesso giulebbe: aggiungendoci della vainiglia pesta.
- Marmellata di Amarene. All'amarene si caveranno li nocciuoli, si laveranno con acqua, e si faranno bollire in giulebbe, e cotte si passeranno per setaccio, e si faranno stringere; o pure intiere quando son cotte si conserveranno.
- Marmellata di Castagne. Dopo che le Castagne fuor della scorza, e pellicola anno bollito in acqua, si passeranno a finir di cuocere in giulebbe con acqua di cannella. Cotte si passeranno per setaccio, e si restringeranno con altro giulebbe.
- Marmellata d'Uova. Giulebbata una libra di zucchero sotto la caramella, e fredda, ci si metteranno sei gialli d'uova con la rapatura d'una corteccia di Portogallo, e poche gocce di acqua di cannella; e mescolato il tutto, si farà cuocere, e stringere con attenzione, e si passerà per setaccio.
- Marmellata di Mela in Gelo. Bollite, e disfatte le Mela Catalogne, in quella quantità che si vuole, si metteranno in un panno per soppreffarle e cavarne il succo, ed acqua, la quale si metterà a bollire in un stainato per ridurla al terzo, aggiungendoci, mentre bolle, del succo di limone, e spumarla bene. In questa decozione ci si farà bollire tanto zucchero giulebbato in modo che sia per la metà d'essa, con un poco di succo di alacca, e de'garofani intieri; e quando si vedrà che attacca su la mestola, se ne toglieranno i garofani, e si verterà in un vase schiacciato coprendola subito con carta bagnata.
- Dell'istessa maniera si faranno le Cotogna, a differenza che per darli gusto, e colorirli, si metterà cannella, e zafferano, e poi l'una, e l'altro si caverà. In

In una libra di Giulebbe a Manuscrifo si ci farà bollire altrettanta quantità di succo di limone, d'agresta, o portogallo, con l'attenzione di spumarlo bene; e quando si avrà addenzato si verferà ne' vasi, ove si conserverà coperto, dopo ch' è raffreddato.

Gelo di Limone, Agresta, o Portogallo.

CAPITOLO II.

Delle Confezioni.

PEstata che farà mezz' oncia di semenza carmosina, con altra mezza di ambra, ed un pezzetto di alume di rocca bruciata, si stempererà tutto con alcune gocce di succo di limone, e con oncia una d'acqua di cannella; Dopo si passerà per panno lino, e tal tintura si mescolerà con una libra di giulebbe a consistenza, e due gocce d'olio di cannella. Tutto si batterà con mazzarello di legno dentro l'istesso stainato, per render la confezione ben mantecata, la quale si conserverà ne' vasi di Cristallo.

Confezione di Alkemis.

In una libra di giulebbe a consistenza, ci si metterà in polvere un'oncia di cannella, quattro gocce d'olio dell'istessa con mezz'oncia d'acqua. Si mescolerà, e batterà bene il tutto, fintantochè sia mantecata.

Confezione di Cannella.

Fatto un lungo giulebbe da una libra di zucchero, ci si faranno disfare due once di cioccolate. Dopo si passerà per setaccio fino, e si tornerà sul fuoco per tirarlo a consistenza; quasi freddato ci si aggiungerà mezz'oncia tra cannella, e vainiglia in polvere, e si mantecherà col dimenarlo, e batterlo.

Confezione di Cioccolate.

Con due libre di acqua si faranno bollire quattr'once di Caffè abbrustolito, e macinato, ed in essa poi dopo filtrata, si glulebberà una libra di zucchero a consistenza; ci si aggiungerà mezz'oncia d'ambra in polvere, e due gocce d'olio di Caffè, e si mantecherà.

Confezione di Caffè.

Mezz'oncia di Zafferano si metterà in fusione in due libre di giulebbe, e dopo un giorno si passerà per panno, e si tirerà a consistenza con il senso di una noce moscata in polvere, e si mantecherà.

Confezione di Zafferano.

Con

- Confezione di Amenta.** Con due libre di acqua di Amenta distillata si giulebberà una libra di zucchero, a consistenza, ma per render la Confezione verde ci si metterà un granello di sale Alkalico, e mezzo cucchiajo di succo di Amenta; e mescolato tutto, si mantecherà.
- Confezione d' Anafi.** Giulebbata a consistenza una libra di zucchero, ci si metterà in polvere mezz' oncia d' Anafi con una quarta d' oncia di cannella, e si mantecherà.
- Confezione d' Affenzio.** Fatto il giulebbe con una libra di zucchero, ci si metterà in fusione una cimetta verde di Affenzio, e dopo ore, si toglierà, e si stringerà il giulebbe a consistenza, facendolo mantecare con semi di finocchio in polvere.
- Confezione di Salvia.** Con una decozione di Salvia si giulebberà lo zucchero a consistenza, e si mantecherà con un quarto di Zenzaro in polvere.
- Confezione di Ginepri.** Si farà una forte decozione di Ginepri, e con essa si unirà il giulebbe a Manuscriso, e si farà addensare a consistenza, per poi unirci, cannella, garofani, noce moscata, pepe lungo, cobebe, zenzaro, ed altre droghe a piacere, tutt' in polvere, e con arte divise si mantecherà questo composto, e sarà fatta la confezione.





TRATTATO VI.

DELLI SPIRITI E ROSOLI.

CAPITOLO I.

Delli Spiriti.

SI metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con oncia una di cannella fina grossamente schiacciata; e chiusa bene si metterà tra la rena con fuoco sotto, fintanto che siasi lo spirito colorato. Si caverà la boccia; e freddato lo spirito, si filterà per carta, e si conserverà ad uso in altra carafina ben chiusa o per odore, o pur per condimento.

Spirito di
Cannella.

In una libra di spirito si metterà schiacciata mezz' oncia di Garofani, e si farà come sopra. Due noci moscate rapate sono bastanti per una libra di spirito.

Spirito di
Garofani o
Noci moscate.

Si pestano due once d' ambra, e si mettano nella boccia con libra una di spirito, la quale ben chiusa si farà lentamente bollire tra la rena. Di cuciniglia basta un' oncia, la quale si dovrà schiacciare, e come l'altri far lo spirito.

Spirito d'
Ambra, o
Cuciniglia.

Rapata un' oncia delle cortecce di una di cotesti agrumi si metterà con una libra di spirito in una boccia ben chiusa per un giorno in camera, e poi si filterà per tela, e si conserverà per uso di condire, o odorare.

Spirito di
Cedro, Cedrato, Portogallo, e Lime.

Mezza libra di qualunque di questi fiori, e abbastanza per due libbre di spirito messe in una boccia per giorni al sole; e quando si conoscerà che sia odoroso, e colorato, allora si filterà per panno, e si conserverà.

Spirito di
Amenta, Gelzomini, Viole, o Rose.

Dell'

Dell'istessa maniera si possono fare più spiriti con altri aromi, erbe, e fiori.

Spirito d' *L. pograsso.*

Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino con un oncia di cannella, mezza di garofani, una quarta di zenzaro, altra di coriandri, e mezz'oncia d'ambra, tutto grossamente pesto. Si turerà la boccia, e per un mese si lascerà al sole, ma un pò uota acciochè meglio fermenta, e dopo si filtrerà, e si servirà.

Essenze.

DI tutte queste suddette droghe, erbe, e fiori si possono far l'essenze, dette comunemente oli. Ed eccone pertanto un'idea come farle.

Essenza o
Olio di Can-
nella Garo-
fani &c.

Si carica un piccolo lambicco con carafe fei di acqua, ed una libra di cannella fina, e se li dà leggiermente fuoco, tenendo sempre il cappello d'esso pieno d'acqua fresca; si farà la distillazione, nella quale non vi sarà quasi niente d'olio, che perciò con dett'acqua distillata unita con altre due carafe se ne tornerà a caricare il lambicco con altra libra di cannella, e si distillerà. In questa distillazione vi sarà l'olio, onde bisogna metter tutto in una boccia di vetro artatamente fatta acciò se ne possa fare la separazione con pratica. Così si farà l'olio di Garofani, o altra droga.

Essenza, o
Olio di A-
grumi.

Prendasi una quantità di cortecce fresche di quell'Agrume che si vuole, e se ne carichi con acqua il lambicco, facendone con arte la distillazione, che si verà mescolato tra l'acqua che distilla l'olio; che perciò si dovrà mettere in un vase di vetro di collo stretto, sopra del quale salirà l'olio, e si caverà con facilità con una spongia.

Essenza, o
Olio di fio-
ri.

De' fiori anzidetti; ed altri a piacere si cava l'olio dell'istessa maniera dell'agrumi; e così l'uno e l'altro si conserverà ad uso di condimento.

Essenza di
Agrume per
estrazione a
fresco.

Qualunque Agrume, di cui si voglia cavar l'essenza, bisogna raccogliersi non a perfezione maturo; subito colto si taglierà la cortecchia in pezzi con lama curva, e ad uno ad uno questi si premono con le dita, attuffando l'umido che tramandano con spongietta fina, la quale inzuppata che sarà, si preme.

merà dentro una carafa, così sequitando a far l'istesso sempre: Piena che sarà la carafa, si farà riposare per far calare a basso l'impurità, e l'essenza salire a galla. E quindi con attenzione se ne farà la separazione, togliendo la prima, e conservando la seconda nelle carafine ben turate.

CAPITOLO II.

Delli Rosolì.

Rosolì bevanda di molto spirito e gusto, si fa per distillazione, e per infusione. Con la prima viene dilicata e limpida; e con la seconda, colorata e più gustosa. Io quì discorrerò dell'una, e dell'altra maniera, lasciando in libertà di servirsi di quella che più piace, e renderla amabile secondo il proprio gusto.

In una boccia di vetro si mettano due libbre di perfetto spirito di vino, e con esso mezz' oncia di cannella in stecchi, un fior di zafferano, un pezzetto schiacciato di robarbaro, altro di angelica, ed un poco di rapatura di rose, con due foglie di cedrato, ed una mezza noce moscata rapata; e chiusa la boccia si farà bollire a bagno maria, o pur tra l'arena calda, fintanto che siasi lo spirito delle droghe incorporato. Si passerà dopo per panno, e si condirà con circa due libbre di giulebbe a Manuscrifti, e dopo giorni, si filterà per panno di lana.

Olio di Venere.

In tre libbre di vino di Sciampagna con once sei di spirito di vino, ci si metta una libra di fior di Aranci puliti dal giallo, e bianchiti in acqua bollente; e per sei giorni si lasci la boccia al sole. Dopo si passerà togliendone i fiori, e si condirà con circa una libra di giulebbe, e dopo giorni si filterà per panno di lana.

Crema di fior di Aranci al Vino.

Si mettano a fermentare con libbre cinque di acqua once sei d'anisi, oncia una di cannella, mezza di radice d'angelica, once tre mandorle amare schiacciate, una di garofani, altra di cortecia di portogallo, e cedrato; e dopo ore sei, si mescolerà con otto libbre di spirito, e se ne caricherà il lambicco, quale distillando

Acqua d'Oro.

do, se ne caveranno libbre cinque di spirito, nelle quali ci si metterà una quarta di zafferano, e libbre quattro di zucchero disciolto in libbre tre di acqua bollente; e come sarà ben raffinato, si filtrerà per carta. In questo Rosolì vi si possono mettere delle foglie d'oro in picciole faville quand'è nelle bottiglie.

Crema di
Nocciuoli.

Si caricherà il lambicco con libbre tre di acqua; due di spirito, ed una libra di nocciuoli di persiche schiacciati; si distillerà per cavarne una libra e mezza di perfetto spirito, nel quale ci si metterà un pezzo di cannella, due foglie di cedrato, e de' cogliandri schiacciati; e dopo quattr'ore si passerà, e si condirà con due libbre circa di giulebbe, e deporato si filtrerà per panno.

Acqua di
Barbato.

Con libbre tre di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di un cedrato, di un portogallo, e d'un limone tagliate a pezzetti; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con sei libbre di spirito per stillarne libbre cinque, e poi condirlo con libbre quattro di zuccotto, disciolto con libbre tre di acqua calda. E come sarà ben deporato, si filtrerà per carta.

Acqua An-
gelica.

Infusa con libbre tre di acqua, e cinque di spirito, un'oncia di cannella; ed altra d'angelica adorata, mezza di coriandri, altra di semi di finocchi, mezza noce moscata, ed un fior di zafferano; dopo ore si farà distillare tirando tre libbre di perfetto spirito, che si condirà con libbre tre di zuccotto, e due di acqua calda. E dopo si filtrerà per carta.

Crema di
Marasca.

Due libbre di Amarene, con altre due di foglie dell'istesse, si metteranno infusione con libbre quattro di spirito, e quattro di vino bianco generoso, facendole fermentare al sole per quattro giorni. Dopo se ne caricherà il lambicco, e si distilleranno quattro libbre di spirito, che si condirà con libbre quattro di giulebbe denso, e per panno si filtrerà.

Acqua Mo-
scadellina.

Tre libbre di Pera Moscadelle schiacciate si metteranno in un vase con libbre tre d'acqua bollente, ed oncia una d'anasi; e dopo ore vi si aggiungeranno libbre cinque di spirito di vino, e turato il vase si lascerà per dieci giorni al sole. Dopo si metterà il tutto a distillare, tirando tre libbre di perfetto spirito, per poi condirlo con libbre tre di zuccotto disciolto in due di acqua calda. E si filtrerà per carta.

Claretto di
Barbaria.

Una libra di Ciriege, con mezza di Amarene disfatte; con li nocciuoli schiacciati, un'oncia di cannella in stecchi, cin-

cinque garofani, e mezz'oncia d'anasi, si metteranno in un vafe con libre cinque di spirito di vino, e quattro di zucchero disciolto in libre due di acqua; E chiuso il vafe si lascerà per un mese al sole, per poi passare il Claretto per tela, e panno di lana, e conservarlo.

Si prenda quella quantità di Pesche che si vuole, e si faccian cuocere fuor dell'ossa, in vino bianco, e poi si soppressino bene in un panno per cavarne il succo, che unito col vino ove son cotte, si mescolerà con altrettanta quantità di spirito, e si condirà con tanto zucchero che necessita; dopo si metterà in un vafe con li nocciuoli schiacciati, e si lascerà deporre per un mese, e poi per panno si filterà.

Rattafè di Pesche.

In due libre di spirito di vino si pongano in fusione sandeli rossi mezz'oncia, altra di cannella, una quarta di garofani, una corteccia di cedro, e mezza noce moscata, tutto in polvere; e dopo quattro giorni si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di zucchero disciolto con una e mezza d'acqua calda. Si farà deporre, e poi per carta si filterà.

Labbro di Rubino.

Con un pezzo di zuccotto si rapano leggermente due Cedrati maturi, e si metta tal rapatura in quattro libre di spirito di vino, con mezz'oncia di cannella in stecchi; e dopo un giorno si passerà, togliendo la rapatura, e cannella, e si condirà con tre libre circa di giulebbe. E quando avrà deposto, si filterà per carta.

Rattafè di Cedrato.

In una boccia si mettano due libre di spirito con oncia una di cannella grossamente rotta, ed in altra boccia quattro libre di generoso vino rosso, con due di zucchero, e dopo due giorni, cavatane la cannella, si unirà l'uno e l'altro, e si lascerà per altri otto giorni; e così poi si filterà per panno.

Corombio.

Due once di cannella con mezza d'anasi, si mettano infusione in cinque libre di acqua, per un giorno, e si uniranno dopo con otto di spirito; caricandone il lambicco per distillarne libre cinque di spirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto in libre tre d'acqua; e depresso che farà, si filterà per carta.

Acqua Cannellina.

Una libra di schiacciati Ginepri, con un oncia di fiori di Aranci, si mettino infusione in quattro libre di spirito, una con tre di giulebbe; e chiuso tutto in una boccia si lascerà in luogo caldo per un mese; e poi si passerà per panno di lana.

Rattafè di Ginepri.

- Rattafè di Moscato.** Una libra di Nocciuoli di Albicocche si pesti con un' oncia di coriandri, ed altra di cannella, e si metta tutto in quattro libbre di succo d' uva moscadella, ed altrettanto spirito di vino, con libbre tre di zucchero; e tutto in una boccia si lascerà per un mese al sole, e poi si passerà per panno di lana.
- Rosoli d' Ambra Grigia.** Pesta mezza libra d'ambretta con un' oncia di cannella, si metterà infusione in due libbre di spirito, e dopo due giorni si passerà, togliendo le droghe, e si condirà con libbre tre di giulebbe; filtrandolo per carta.
- Acqua Cordiale.** Con libbre sei di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di due limoni, ed altra d' un cedrato, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con altre libbre dieci di spirito, e due once d'anafis, distillandone sei libbre di perfetto spirito, che si condirà con libbre cinque di zuccotto disciolto in libbre quattro di acqua; e dopo giorni si filtrerà per carta.
- Rattafè di Ciriege.** Disfatte con libbre quattro di acqua, libbre dodici di Ciriegie nere ben mature, e passando tutto tal succo per un panno in una boccia di vetro, nella quale ci si metteranno libbre sei di spirito, libbre cinque di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, sei garofani, mezza noce moscata rapata, oncia mezza di vainiglia, e parte dei nocciuoli schiacciati; si turerà la boccia mezza vuota, ed al sole si lascerà per un mese. Dopo si passerà per setaccio in altro vase a deporre, per poi filtrarla con panno di lana.
- Rosoli di Vainiglia.** Due baccelli di Vainiglia con una quarta di cannella grossamente pesti, si mettano infusione in una boccia ben chiusa, con due libbre di spirito tra le ceneri calde, e dopo sei ore si toglierà la cannella, e vainiglia, e si condirà con circa tre libbre di giulebbe; e quando avrà deposto, si filtrerà.
- Acqua Finocchina.** Una libra di finocchio fresco con once due di semi dell'istesso grossamente schiacciati, si metteranno in lambicco con libbre cinque di acqua, e libbre dieci di spirito, e distillando, se ne caveranno poi libbre otto, quale s'incorporerà con libbre sette di zuccotto disciolto in libbre cinque di acqua. E deparato che sarà si filtrerà per carta.
- Crema d'Aranci di Portogallo.** In due libbre di spirito si metta la rapatura di due aranci di Portogallo con mezz' oncia di cannella grossamente pestà; e dopo un giorno si toglierà tutto e si condirà lo spirito con libbre due di giulebbe denso; e dopo altri giorni si filtrerà.

Fettati due Cotogni, e pesti, o pur cotti in due libbre di acqua, si prenderà dopo, tal decozione passata per panno, e si unirà con due libbre di spirito, la corteccia d'un limone rapato, mezz'oncia d'ambra e due libbre di zucchero; tutto in una boccia si lascerà per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Rattafè di
Cotogna.

In una boccia di vetro si metteranno due libbre di spirito con due once di cannella, e si farà bollire a bagno maria; e quando avrà preso gusto si passerà lo spirito, e si condirà con due libbre di giulebbe, e poi si filtrerà.

Crema di
Cannella.

Sei once di Caffè abbrustolito e macinato si mettano infusione in tre libbre di acqua calda, e dopo un'ora se ne carichi il lambicco con libbre otto di spirito, e distillando, se ne caveranno libbre cinque di perfetto, che si addulcirà con libbre quattro di zuccotto, disciolto con tre di acqua; e poi si filtrerà.

Acqua di
Caffè.

Ventiquattro noci freschi, puliti dalla scorza, e pellicola pesti con mezz'oncia di cannella, altra d'anasi, e due garofani, si mettano infusione per un mese in libbre quattro di spirito, dandoli di tanto in tanto una scossa. Dopo si passerà per panno, e si condirà con libbre tre di giulebbe, che deperato bene si filtrerà per panno.

Rattafè di
Noci.

Due libbre di Cacao abbrustolito, e grosso macinato, si mettano in una boccia con libbre quattro di acqua e si facci bollire tra l'arena calda fintanto che cali la metà; dopo si passa l'acqua e si unisce con libbre quattro di spirito, si condisce con oncia una di cannella, altra di vainiglia, e libbre tre di giulebbe. Così si lascerà per otto giorni, e poi si filtrerà.

Crema di
Cacao.

Si prendano dodici libbre fra Celse, Amarene, Ciriegie, e Frambos; e si facciano disfare dentro uno stainato con poca acqua, e disfatte si passerà per tela il succo, mettendolo in un vase con tre libbre di spirito, altre di zucchero, mezz'oncia di cannella in stecchi, mezza noce moscata rapata, quattro garofani, una corteccia di Cedrato rapata, una foglia di cedro, delle foglie di rose, ed i nocciuoli delle Amarene schiacciati; e chiuso il vase si lasci in luogo fresco per tre mesi, e poi per panno si passi.

Rattafè di
quattro
Frutti.

Si prenda una libra tra salvia, amenta, e ruta, once quattro di cannella, maggis una quarta, e cubebbe once due, e si mettano per un giorno a fermentare con otto libbre di spirito, e quattro di acqua, e dopo si caricherà il lambicco stillandone di

Verdolino
di Mosco-
via.

spi.

spirito libre cinque; nel quale si metteranno due grani di muschio, altri d'ambra, e tanto succo d'erba salatra per quanto basta a darli il colore, si condirà con quattro libre di zucchero disciolto in tre di acqua, e dopo giorni si filtrerà.

Amistà di Levante.

Dopo un giorno che sono state infusione in otto libre di spirito, e quattro di acqua, anisi e semi di finocchi mezza libra, angelica altra mezza, altra di calomo aromatico, cobebbe once tre, galanga una quarta, coriandri due once, finocchio fresco una libra, ed una noce moscata rapata, se ne caricherà il lambicco, e si faranno distillare di spirito libre cinque, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto con libre tre di acqua, e dopo si filtrerà per carta.

Ippograsso.

Con once sei di spirito, e libre tre di generoso vino bianco si mettano infusione once due di cannella, pepe oncia una, altra di zenzaro, di garofani altra, grano paradiso once due, ambra grana tre, dramme tre di mace, altre di belzoino, mezza noce moscata, e libra una di zucchero; e dopo un giorno si filtrerà per carta.

Rattafè senza Frutti.

Un'oncia di cannella, grani cinque di fior di noce moscata, uno di pitartola, dieci di cuciniglia, e quattro garofani, tutto grossamente pesto si metterà infusione in libre quattro di spirito; e dopo quattro giorni, togliendo gl'aromi, si condirà con libre quattro di giulebbe, e poi si filtrerà.

Scumba all'Inglese.

Con tre libre di spirito in una boccia ben chiusa si mettano per poco a bollire a bagno maria, dieci garofani, mezza noce moscata rapata, mezz'oncia di cannella pesta, zafferano una quarta, e la rapatura di un'arancio di portogallo. Freddato, dopo si passerà per tela, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto in due di acqua, e dopo un giorno si filtrerà.

Acqua di Mandorle Amare.

Una libra di Mandorle Amare tritolate con oncia una di anasi, si mettano in lambicco con libre otto di spirito, e quattro di acqua, e dopo un giorno si metterà a fuoco distillandone cinque di spirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto in tre di acqua, e dopo un giorno si filtrerà.

Rosoli detto Populò.

Si uniscano due libre di vino bianco con due di spirito, ed altre due di giulebbe, e ci si metta mezza libra di mandorle amare grossamente rotte con un manipolo di fiori di aranci toltone il giallo, e dopo un giorno si filtrerà.

In due libre di giulebbe, si metta infusione mezza libra di gessumini, e dopo due ore aggiungansi libre due di spirito, con una quarta d'ambra in polvere. Si farà stare così per un giorno, e poi si filtrerà.

Acqua di
Francipane.

Si disfaccino con libre quattro di acqua, libre dodici di Celse, ed in un vase chiuso si mettano con altre libre cinque di spirito facendole fermentare per un giorno. Dopo si passerà tutto il succo, e si metterà in una boccia di vetro con libre quattro di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, e mezz'oncia di vainiglia pesta. Si lascerà al sole per un mese, e poi si filtrerà per panno di lana.

Rattafè di
Celse Rosse.

Si mescolano due libre di vino rosso con una di spirito, altra di zucchero, mezz'oncia d'ambra, ed una foglia di noce moscata, e dopo sei giorni si filtrerà.

Rosoli alla
Turca.

Con libre cinque di spirito si mettano a fermentare tra le ceneri calde once due di cannella, ambra una quarta, garofani sei, cuciniglia mezz'oncia; ed altra di sandalo rosso, e cedrino, e mezza noce moscata rapata; e quando lo spirito sarà ben colorito, si passerà per panno, e si condirà con libre quattro di zucchero sciolto in libre tre di acqua, che si farà riposare per un giorno, e poi si filtrerà.

Spirito di
Rubino.

In due libre di acqua si metta una libra di nocciuoli d'albicocche puliti, e tritolati, e dopo quattro giorni si passerà l'acqua con la quale si disfarranno quattro libre di celsi bianchi; e si metterà tutto il succo in una boccia con quattro libre di spirito, altre di zucchero, oncia una di cannella, mezza di coriandri, ed una quarta d'ambra. Si lascerà al sole per quindici giorni, e poi per panno si filtrerà.

Rattafè
Reale.

Si metta infusione in quattro libre di spirito la corteccia d'un Portogallo, quella di un Cedrato, di un limone, un'oncia di cannella, e sei garofani. Tutto in una boccia si lascerà per ore, e poi si passerà per panno, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto con due di acqua, e mezz'oncia di cuciniglia pesta; E dopo sei giorni si filtrerà.

Acqua di
Perfetto A-
more.

Con due libre di acqua bollente si mettano a fermentare tra le ceneri calde once sei di Caffè abbrustolito, e macinato, e dopo due ore si passerà l'acqua, e si mescolerà con libre due di spirito, e due di zucchero; e quando avrà deporato si filtrerà per panno.

Crema di
Caffè.

Due

- Oglio di Rose.** Due libre di foglie di rose fresche; la corteccia di un Cedrato, mezza noce moscata rapata, ed una quarta di zafferano si mettano infusione in libre quattro di spirito; e dopo sei giorni al sole, si passerà lo spirito in altro vase, e si condirà con libre quattro di giulebbe, che deporato si filtrerà.
- Crema di Viole.** In libre quattro di giulebbe, e quattro di spirito, si mettano a fermentare in luogo freddo libre tre di fiori di Viole; e dopo otto giorni si passerà prima per tela, soppressando bene i fiori, e poi per panno di lana si filtrerà.
- Altra Ratafè di Ginepri.** Una libra di Ginepri, lavata con vino bianco, mezz'oncia di cannella in stecchi, un quarto di noce moscata rapata, ed un grano di pepe lungo pesto, si metteranno infusione per otto giorni in due libre di spirito, e dopo si passerà e si condirà con due libre di zucchero disciolto con due di vino bianco; e deporato che farà si filtrerà per panno.
- Crema di Amenta.** Un manipolo di foglie di Amenta con mezzo di spinaci si schiacciano, e si mettano in due libre di spirito; e dopo l'infusione di due giorni si passerà, soppressando le foglie. Si condirà con libre due di giulebbe, col quale incorporato bene lo spirito, si filtrerà.
- Crema d'Anasi.** Si pestano due once d'Anasi con una di cannella uniti ad una corteccia di cedrato rapata; si mettano infusione in due libre di spirito, e dopo un giorno si passerà, e si condirà con libre due di giulebbe. Si lascerà deporre, e poi si filtrerà.
- Tintura d'Alkermis.** Dentro d'una boccia di vetro su le ceneri calde, si mettano a fermentare con due libre di spirito dramme quattro di legno Aloe rapato, una di cuciniglia pesta, di cannella pesta mezz'oncia, e due garofani intieri; e dopo dieci ore si passerà lo spirito, e si condirà con oncia una di acqua di cannella, e libra una e mezza di zucchero sciolto in libra una di acqua. E ciò fatto si filtrerà.
- Acqua Stomatica.** In un piccolo lambicco si mettano dodici libre di spirito di vino, con due di acqua, ed once due di cannella grossamente pesta, con due di garofani, due noci moscate, quattro d'anasi, una cimetta di assenzio, altra di spigo nardo, ed un manipolo di amenta; facendone con arte la distillazione. Lo spirito già estratto, si colorirà con mezz'oncia di semenza di cuciniglia, e mezza di alume, tutto polverato; dopo si condirà con circa libre dodici di giulebbe; e quando sarà ben deporato per carta si filtrerà.



TRATTATO VII.

DELLE ACQUE DI ODORE, ACETI, E PROFUMI.

CAPITOLO I.

Delle Acque.

IN una carafa di vetro si mettano dieci libbre d'acqua con una di Belzoino schiacciato, mezza di storace, once due di cannella, mezza di garofani, due limoni tagliati, e quattro pezzi di calamo, tutto grossamente pesto, si metta a bollire, o su l'arena, o pur a bagno maria; e quando l'acqua sarà ridotta alla metà, allora si leverà dal fuoco, si filterà, e si conserverà o per odore, o pur per lavanda.

Acqua d'
Angelo.

Con due libbre di spirito di vino si mettano infusione due once di Belzoino, mezz' oncia di mirra eletta, mezza di Balsamo del Perù bianco, una quarta di storace, e mezza noce moscata, tutto schiacciato si metta in una boccia al sole per venti giorni, e dopo si filterà.

Acqua di
Belzoino.

Con dieci libbre d'acqua si mettano due di fior d'aranci, due di rose, mezza di Belzoino, altra di storace, un' oncia di cannella, ed un poco di muschio; e tutto chiuso in una boccia si farà bollire a bagno maria, fintanto che siasi ridotta alla metà; e così poi si filterà.

Acqua alla
Turca.

Con libbre quindici di spirito di vino non slemmato si mettano infusione, in un vase ben chiuso, libbre due di fiori e foglie

Acqua della
Regina di
Monpelier.

glie di ramarino, una di salvia, once quattro di sale ammoniaco, ed una di canfora; e dopo venti giorni se ne caricherà il lambicco, che distillando, e ripassando se n'estrarrà di perfetto spirito libbre otto.

Acqua della Regina d'Ungheria. Si mettano in una boccia di vetro quattro libbre di perfetto spirito, con una di fiori, e foglie di ramarino, mezza di rimo, altra mezza di majorana, e salvia, ed una corteccia di limone. Turata la boccia si lascerà al sole per un mese; dopo del quale si passerà lo spirito in altra boccia con un'oncia di cuciniglia pesta, ed altra di sandolo rosso; e quando avrà preso colore si filtrerà.

Acqua di Garofani. In un piccolo lambicco di vetro si mettano quattro libbre d'acqua, due di spirito, ed una di garofani freschi ed in aromi, e si facciano distillare con arena sintanto che si può; o pure senza distillare far tutto bollire, e poi filtrare.

Acqua di Melissa. In un vase con dieciotto libbre di spirito, non sfiemato, si mettano a fermentare sei libbre d'erba Melissa, tre di cortecce di cedro, e due di portogalli, once due di cannella, ed una noce moscata, tutto ammortito all'ombra e grossamente pesto; e dopo dieci giorni se ne caricherà il lambicco, distillandone di perfetto spirito, o sia acqua di Melissa libbre dieci.

Acqua alla Reale. Si mettano a bollire in una boccia tra le ceneri calde due libbre d'acqua con mezz'oncia di storace, e belzoino, mezza di legno aloe, e di sandali cedrini, e mezza di cannella, e garofani; e quando avrà un pezzo bollito si caverà, e ci si aggiungeranno due grani di zibetto, e due di muschio, lasciandola al sole per sei giorni, e poi filtrarla.

Acqua di Fiori d'Aranci. Ammortiti che faranno all'ombra i fiori di Aranci nella quantità di libbre dieci, si metteranno in un lambicco con venti libbre d'acqua, e dopo un giorno si metterà a distillare, per estrarne d'acqua odorosa perfetta libbre dieci.

Acqua di Rose. Dieci libbre di foglie di Rose ammortite all'ombra, si mettono infusione in venti libbre d'acqua, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, e di odorosa acqua se ne distilleranno libbre dieci.

Acqua all'Inglese. Con cinquanta libbre d'acqua si mettono a fermentare le cortecce di cinque aranci di portogallo, cinque limoni, quattro cedri, e quattro cedrati, una libra d'erba cimino, altra di cannella, mezza di garofani, e dieci foglie di limoni; e dopo un

un giorno se ne caricherà il lambicco per stillarne dodici libre d'acqua, che farà assai odorosa.

Poste in una boccia di vetro due libre d'acqua di rose, e due di fior d'aranci, si metterà al sole con mezz'oncia di belzoino, una quarta di storace, e due dramme di legno aloe; tutto pesto, e legato in un panno lino. E dopo un mese si filtrerà, e si conserverà.

Acqua all' Oritana.

Cinque libre di fiori di Sambuco netti dalli gambi, e foglie, e fatti ammortire all'ombra, si metteranno infusione in dodici libre d'acqua, e dopo un giorno se ne farà la distillazione di sole cinque libre d'acqua odorosa.

Acqua di Sambuco.

Dieci libre di Fragole disfatte con venti d'acqua, si mettono a distillare con due Piccioni, un grosso pane bagnato nel vino bianco, due libre di mandorle amare schiacciate, due cor-
tecce di cedrate, ed un'oncia di cannella; e dopo dieci libre d'acqua distillata, si finirà la distillazione.

Acqua di Fragole.

C A P I T O L O II.

Degli Aceti.

GLi Aceti sono necessarj nella Credenza, non solo per condimento di Salze fredde, d'insalatine; per composte di Frutta, lavar salumi, e cuocer salami; ma ancora per rendere odorose e spiritose l'acque di lavanda.

Dentro un fiasco con dodici libre di aceto bianco, ci si metta una libra di foglie di Targone, legate, e sospese che non vadino a fondo, un'oncia di cannella, mezza di garofani, una corteccia di limone, due foglie d'alloro, ed un spicchio d'aglio; e dopo un mese che sarà stato al sole, si filtrerà per servirsene.

Aceto di Targone.

Con sei libre di bianco aceto posto in un fiasco si mettano due once di cannella grossamente pesta, ed una quarta di coriandri schiacciati; e turato bene il fiasco si metterà per dieci giorni sotto il letame. Dopo si caverà, e si passerà l'aceto in altro fiasco, mettendoci altra oncia di cannella, che si lascerà per quindici giorni al sole, e poi si filtrerà.

Aceto di Cannella.

- Aceto di Amenta. Si metta al sole per quindici giorni un fiasco di libbre dieci di aceto con libbre due di foglie di amenta, con alcune foglie di basilico e rimo, e dopo si filtrerà.
- Aceto di Garofani. Due once di Garofani pesti grossamente, si metteranno in un fiasco con sei libbre di aceto, e si lascerà in luogo caldo, per un mese, e poi si filtrerà.
- Aceto di Rose. Due libbre di foglie di Rose si mettono per quattro giorni in un fiasco con dieci libbre di aceto, e dopo si passa l'aceto in altro fiasco, togliendo le foglie, e si mettono altrettante foglie fresche, e così replicando per tre volte; ma nell'ultima si lascerà per dieci giorni al sole, e poi si filtrerà.
- Aceto di Sambuco. Si stringono in un panno lino due libbre di fiori di Sambuco, e si mettono in infusione in libbre quindici di aceto sospesi dal fondo, facendoli stare per tre giorni. Dopo si cambiano i fiori e panno; e si mettono degli altri freschi; e così poi si filtrerà dopo tre giorni.
- Aceto di fior d'Aranci. Per dieci giorni al sole si lasceranno in infusione in dieci libbre di aceto tre libbre di fiori d'Aranci, due foglie tenere, ed una corteccia di limone, e poi si filtrerà.
- Aceto d'Anafi, e Coriandri. Quattr'once d'Anafi e Coriandri con una di cannella pesti grossamente, si metteranno in libbre dieci di aceto; e dopo dieci giorni al sole, si filtrerà.
- Aceto di Cedrato. Si rapano le cortecce di due Cedrate, e tal rapatura si mette con due foglie dell'istesse in un fiasco con sei libbre d'aceto, e dopo venti giorni, si filtrerà.
- Aceto di Ramarino. Raccolte due libbre di fiori di Ramarino si mettano nel fiasco con libbre otto di aceto, e ben chiuso si sotterra nel letame per dieci giorni. Dopo si passerà l'aceto in altro fiasco, ove si metteranno altri nuovi fiori, e per quindici giorni si lascerà al sole, e poi si filtrerà.
- Aceto d'erbe Aromatiche. Si prenda un manipolo di Majorana, altro di Amenta, altro di basilico, di targone altro, ed altro di origano e timo, con la rapatura di due cortecce di limone, di due portogalli, e per un mese si lasceranno fermentare al sole in venti libbre di aceto, e poi si filtrerà.
- Per far subito l'aceto non ci è cosa migliore che la midolla dell'Edera posta nel vino, che diverrà aceto.

CAPITOLO III.

De' Profumi.

SI metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con un'oncia d'ambra pesta, ed una quarta di muschio tagliato ben fino; e poi ben chiusa si metta al sole tra l'arena di mare per quindici giorni, avvertendo di scuoterla spesso, acciò il tutto si sciolga, e non si attacchi al fondo. E quando si ha da servire si sbruzzerà sul fuoco. Profumo d' Ambra.

In un pignattino con acqua rosa si metta una quarta di storace, due ottave di belzoino, una quarta di legno aloe, altra di cannella, dieci garofani, varie foglie di rose, ed una corteccia di cedro; tutto schiacciato, si metterà a bollire tra le braci nella stanza ove si vuole, coprendo il pignattino con carta traforata per far tramandare l'odore. Profumo O- doroso.

Pesta mezz' oncia di cannella con altra di garofani, oncia una di fior d'aranci secchi, ed una noce moscata; e passato tutto per setaccio s'impasterà con un poco di gomma dragante, ammollita prima nell'acqua di fiori; e quando sarà tutto impastato, e pesto se ne formeranno tanti grani, da farli seccare, e buttarli poi sul fuoco quando occorrerà. Profumo in Pastiglie.

Una libra d'acqua di fior di Aranci si metta in un pignattino con mezza di belzoino schiacciato, once quattro di storace, un pezzo di calamo, e due limoni tagliati, e si farà bollire nella stanza con carta traforata. Altro Pro- fumo Odo-roso.

Mezz'oncia di cannella, una di garofani, e libra mezza di fior di spigo, tutte peste si metteranno a bollire in un pignattino con acqua di rose, coperto con carta traforata. Altro Pro- fumo.

Un'oncia di storace con altra di belzoino, ed una quarta di muschio, si pestano assieme, e s'impastano con spirito di cedro, ed un poco di giulebbe denzo, formandone tanti grani, quali si seccheranno all'ombra, e si serviranno sopr'al fuoco. Altro Pro- fumo in Pa- stiglie.

Con

Altro Profumo.

Con acqua di fiori d' Aranci si mettono a bollire foglie di gigli, cannella, nocemoscata, majorana, e timo, e si farà bollendo un odore piacevole.

Profumo semplice.

Un pezzo di Gomma d'Olivo si strupiccia, o pur si mette sopra un ferro ben riscaldato, che farà cosa piacevole. Si può ancor la gomma sudetta pestare, ed impastare con gomma dragante, e formarne tanti grani, li quali secchi si buttano sul fuoco.





TRATTATO VIII.

IDEA DI DISPORRE DODICI DESERTS, E VARIARLI PER TUTTI I MESI DELL' ANNO.

IN questo ultimo trattato si è pensato dare un'idea; come ornare dodici Deserts, e variarli secondo le azioni, prodotti dei Mesi, e segni loro Astronomici; con la libertà però alle persone di mutarli secondo il proprio piacere, e secondo il sito, numero de' commenzali, e circostanze.

Desert non è altro che l'ultimo servizio della Tavola più galante, più vago, e di più allegro trattenimento a Commenzali, destinato per li Libazioni, Cantici, e Canzoni.

Tutti li Deserts, che si descriveranno, saran guarniti di Fiorami, di Frutta, e d'Erbe secondo la loro stagione; ma è in arbitrio pur anche di guarnirli, e montarli con de' lavori di Pastigliate semplice, o dorato, o pur colorato.

D'intorno al Desert disegnato da noi, inciso, ed in questo libro apposto, si vede un numero di Tondini, e Vasellami di Porcellana, e di Cristallo pieni, e guarniti di Biscotti, di Composte, di Tiraggi, di Confettura, di Geli, e di altre specie di dolci, Frutti freschi, e Latticinj, i quali si possano cambiare a disposizione, e talento di chi regola la Tavola.

PER



PER IL MESE DI MAGGIO.

LA principal Statua che orna il Desert di questo Mese , è della bella Primavera , vestita con manto fiorato , e sita sopra un Monte erbofo tra Colonne fasciate di fiori , in atto d'accoppiar due Putti , denotante il segno Solare del Mese ; e da un altro Putto si vede , che la ghirlanda di Rose. Vi è anche la Fama , che la fiancheggia con la Tromba in mano.

Alla dritta , lungo il Desert , si vede la vaga Gentil Parthenope coricata sopra un scoglio mezza a bianco velo vestita , con Sirena a fianco , che la Lira sostiene , e da due gentili Eroici Cavalieri accolta , corteggiata , e regalata di fiori.

Alla sinistra è il vecchio antico Sebeto , che con Pala , e sua Vasca sopra d'un sasso giace . Ha al suo fianco un Putto alato con Conchiglia marina in mano ; e ritte si osservano due leggiadre amabili Ninfe , che lo careggiano .

Il piano del Desert , è bellamente disegnato , e riquadrato di prataria fiorita ; ed il suo esterior giro si mira cinto di festoni di Rose , tramezzato da piramidi , e pilastretti , sopra quali Vasi di fiori , e Putti , che con essi graziosamente scherzano , e festeggiano .



PER IL MESE DI GIUGNO.

DI questo Mese la principal Statua sia di Cerere situata sopra fasci di Grano , mezza coverta da un Manto bigio , che abbia in una mano la Falce , e nell'altra un manipolo di Spighe , ed a suoi piedi il Granchio , segno del Mese ; e venga an-

anche da più Putti ombreggiata con Spighe di Grano.

Alla dritta del Desert si situerà sopra un piedestallo la Statua d'Amore, con Arco, e Saetta alla mano, che premea con piedi Armi, Scettri, e Corone.

E dall'altra parte su d'un piedestallo consimile Imeneo con una Facella in mano accesa, premendo anch'esso varj Trofei.

Tutto il piano del Desert sia guarnita di varj Fiori, ed il suo giro di spighe di grano, tra quali Mietitori con falce in atto di mieterle, e Contadine che quelle raccolgono.



PER IL MESE DI LUGLIO.

Sopra d'un gran Sasso in mezzo al Desert farà situata la Statua di questo Mese, ch'è d'una vaga Donzella mezza coperta con veste pagliarina in atto di careggiare un Leone con una mano, e con l'altra prendendo un Giacinto, che le porge un Putto alato, che a fianco le starà.

A tutte due le parti estreme del Desert vi si faranno due Fontane guarnite di Mirto, e Cedri, (siccome si farà il piano ancora,) in una Orfeo con la sua Lira sostenuta da un Satiro; ed in altra Diana con Atteneo convertito in Cervo.

Gircondato farà tutto il giro di spagliere di Agrumi con Ortolani, che li raccolgono, ombreggiati da cappelletti di paglia, e guarniti di garofani.



PER IL MESE DI AGOSTO.

COn veste fiammata sarà vestita una Vergine, ch'è la principal Statua di questo Mese, sita, e sdrajata sopra un Sofà, sotto Padiglione di Gelsomini sostenuto da Tritoni, ed un Putto con ventaglio, che la ventola. Sotto del Sofà siavi pure una Cagna, che i Cagnolini allatta.

Giunone sopra un Carro tirato da due Pavoni, sia una delle statue fiancali del Desert; e l'altra di Venere e Cupito sopra altro Carro tirato da due Colombe.

Il Giro poi si farà d'una Palaustrata intrecciata di Gelsomini tramezzata da Puttini ignudi, che tra quelli scherzano, e buttano al Parter i fiori.



PER IL MESE DI SETTEMBRE.

Si situerà in mezzo al Desert di questo Mese Bacco coronato di pampani di vite a cavallo d'un Asino col segno di Libra in mano, e circondato da Baccanti intrecciati di vite.

Alla dritta del Desert siavi Pallade armata d'Asta con Elmo in Testa, circondata da due Cacciatori; Ed a sinistra Atlante con la Machina del Mondo sopra le spalle, e due Ninfe che l'ammirano.

Sarà cinto il Desert da una bassa pergolata, con Vendemmiatori in atto di raccogliere l'uva; ed il suo piano sarà riquadrato da pampani.



PER IL MESE DI OTTOBRE.

LA Statua rappresentante questo Mese sopra al Desert farà Pomona, vestita con manto lavorato con ogni sorta di frutta, giacente sopra varj tronchi d'alberi, con un Contadino a fianco, che la ghirlanda di mela Granate, ed a piedi il segno di Scorpione.

Siavi da una parte del Desert Ermida in un giardino, che in aspetto dolente si laceri i Capelli, e due Donzelle che la consolano; E dall'altra parte Rinaldo in Bosco, in atto di partire con suoi Compagni.

L'ornamento d'intorno farà di alberetti di tutte Frutta, che da Giardinieri si raccolgano per donarli a Pomona.



PER IL MESE DI NOVEMBRE.

SArà la Statua di questo Mese di una Vecchia vestita con manto a color di fronde secche, che stia a sedere in mezzo al Desert sopra un Sasso, appoggiato ad un Albero d'Olivo, con Canestro alle mani pieno di radiche commestibili, ed a piedi il segno di Saggittario.

Un ballo di Satiri si fingerà alla testa del Desert; Ed all'altra Ninfe, che ancor ballano.

Il Giro, e piano di detto, farà di rami di Olivo, tra quali Pastori che guardano l'Armento, e sonano la Piva, mentre i Satiri, e Ninfe ballano.



PER IL MESE DI D E C E M B R E .

Due Giovani abbracciati, che rappresentano la Pace, sia il principal Gruppo di questo Desert, situati sopra un rotto antico Marmo, a piè del quale siavi un Vecchio tremante rappresentante l'Inverno; e tutto sotto Padiglione di fiori eterni.

I Gruppi laterali del Desert faranno uno di Ulisse, con suoi Soldati dentro la Nave, legato all'Albero dell'istessa; E l'altro di Nettuno in un Carro, tirato da Delfini.

Intrecciato farà il suo giro di Fiori eterni, e foglie di Canne, da quali escono Sirene, che guardano Nettuno, ed ammirano Ulisse.



PER IL MESE DI G E N N A R O .

PEr il Mese di Gennaro, farà la prima Statua d' un uomo Cacciatore; che stia in mezzo al Desert sopra un Cavallo, con lancia in mano in atto di ferire un Cignale fermo da un Cane; ed a canto ci stia un secco Albero, da dove pende il segno d' Acquario.

Tutto il Desert dovrà figurare un Boschetto, nel quale varj Animali Quatrupedi, con Cacciatori, e Cacciatrici in atto di inseguirli, ed ammazzarli; come pure varj utensilj da caccia buttati quà, e là.



PER IL MESE DI FEBBRAIO.

Sotto un Cortinaggio di bianchi Veli, e sopra morbide piume siavi a dormire Venere, ed Amore à fianco ritto con Arco teso alle mani; e con due Pesci in una Conca sotto i piedi, che sarà il Gruppo da stare in mezzo al Desert di questo Mese col suo segno Astronomico.

La Statua della Libertà, e quella dell'Abondanza, saranno quelle che abelliranno le Testate di detto Desert; ornati tutte due con loro caratteristici Geroglifici.

Guarnito di bianchi Veli sia il suo giro; ed il piano di ghiaccioli, tra quali Donzelle, e Giovani vagamente in varie foggie mascherati.



PER IL MESE DI MARZO.

Marte farà la Statua di questo Mese, che con Elmo in testa ornato di Giacinti, e con Asta in una mano, e nell'altra la nuda spada si vedrà sopra un Baloardo, da dove pende l'Ariete, ed armature, con trofei Militari. Tutto in mezzo al Desert.

In un gruppo laterale del Desert siavi le tre Grazie, che sostengono una Corona sopra un Giglio d'Oro. E nell'altro di tre Amorini che reggono altra Corona sopra d'un'Aquila Imperiale.

Di Soldati in varj atteggiamenti sia pieno il Desert, ed il suo giro guarnito di Giacinti.

PER



PER IL MESE DI APRILE.

IN quest' ultimo vago Desert si rappresenterà in Trionfo la Giustizia, e la Pace; la Vittoria, ed il Regio Valore; in mezzo a quali la Spiritosa Margarita, che l' orna tutti quattro chi di Bilancia, di un ramo d' Olivo, di Corona di Alloro, e chi di Scudo, ed Asta.

Alli quattro angoli del Desert si figureranno i quattro parti del Mondo. Europa sopra un Toro con Capelli sciolti inannellati con filamenti d' oro; ed abbia nel grembo un Regno, due differenti corone in una mano, e nell' altra Spada, e varie Collane.

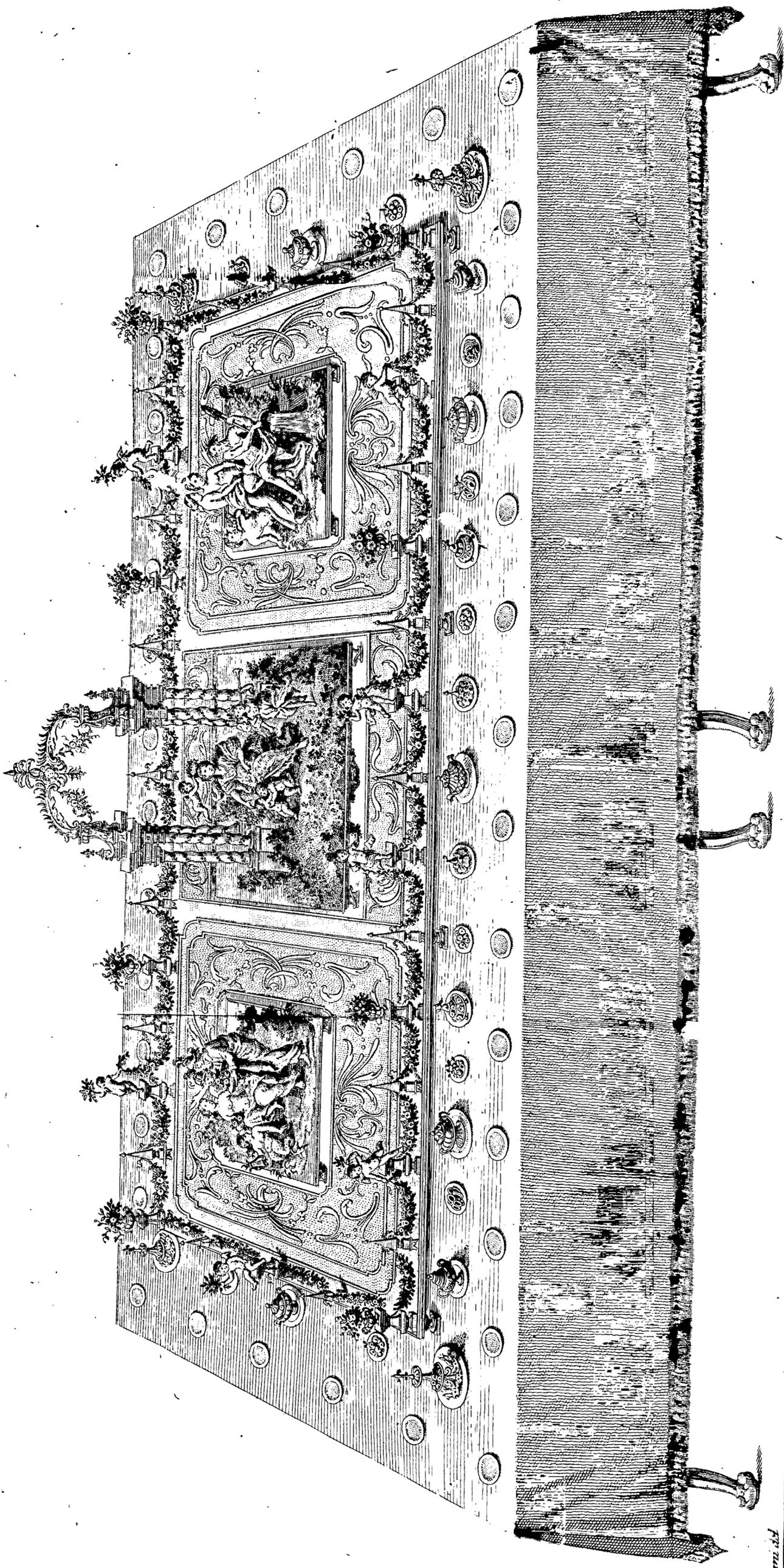
L' Asia sopra un Cocodrillo, vestita di varj colori con Turbante azzurro in testa.

L' Africa, che siede sopra un Leone, mezza vestita con smaniglie alle braccia, e monile al Collo, ed in testa una Torretta co' nastri variati, Corone, Scettri, e Gioje.

E l' America che stà sopra l' Elefante tutta guarnita di monili d' Oro, di Gemme, Coralli, Perle, e bendata da un bianco velo ricamato d' Oro.

Laterali al gruppo Trionfale vi siano due fontane, guarnite di Mirro; siccome sarà anche guarnito l' esterior giro di tutto il Desert, ove sianvi pure Puttini con Gabiole d' Uccelli in mano.

DISEGNO DEL DESERT PER IL MESE DI MAGGIO IDEATO DALL'AUTORE, CHE SERVE DI LUME PER ORNARE LI DESERTS ELL'ALTRI MESI



Gianni. Giannini. sc.