

PRATICA ESCALCARIA

D'ANTONIO FRUGOLI LUCCHESI,

INTITOLATA

PIANTA DI DELICATI FRUTTI

Da servirsi à qualsuoglia Mensa di Principi, e gran Signori, & à
Persone ordinarie ancora: con molti auuertimenti cir-
ca all'ordinato Ufficio di Scalco,

Con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro Stagioni.

Con vn Trattato dell'Inuentori delle viuande, e beuande, così antiche, come mode-
ne, nouamente riscuato, e tradotto di lingua Armena in Italiana.

Con le qualità, e Ragioni di tutti li Cibi da grasso, e da magro, per scelta di viuande diuerso,

Ristampato di nuovo con la giunta del Discorso del Fracastore, opera molto utile, e curiosa.

DIVISA IN OTTO LIBRI.

Con la cauala copiosa di tutto quello che al principio di ciascun libretto contiene, à beneficio vniuersale.

CON PRIVILEGIO



IN ROMAE

Appresso Francesco Caualli. 1638.

Con licenza de' Superiori

Imprimatur, si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost.

A. Episc. Bellicani Vicefg.

I O Iacomo Lupi Romano Secako dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Borgia, per commissione speciale del Reuerendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico F. Nicolò Riccardi dell'Ordine de' Predicatori ho diligentemente reuisto il libro detto, Pratica, e Scalaria d'Antonio Frugoli Lucchese, intitolato *Dieta di alcuni frutti*, quale non contencndo cose repugnanti alla nostra sana fede, ne a boni costumi, anzi materia nel suo genere molto utile, e profitteuole a consimili Professori, lo giudico degno della stampa, anzi siccome l'opera è singolare, così il beneficio resti commune. In fede di che ho fatto la prestata approbatione di mia propria mano questo dì 10. Giugno . 1635.

Iacomo Lupi mano propria.

Imprimatur.

**Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost.
F. Nicolai Riccardij Ord. Præd.**

MO
ALL' EMIN. ET REVER. SIG. MO

P R E N C I P E

I L S I G N O R

C A R D . D ' H A R A C H

A R C I V E S C O V O D I P R A G A .



D ogni buon' Artefice . & altri di qual si voglia scienza , conuerrà sempre cercare di adornare , & abbellire l'opera loro ; E per venire al particolare , lo vediamo nel buon' Architetto , che dopo hauer dato il disegno dell' Edificio che vorrà fare fabricare , non resterà di riuedere se li operarij haueranno fatto alcun mancamento : circa al modello della fabbrica a loro disegnato , e conforme al bisogno la farà restaurare , benchè ogn'uno di questi tali di qualsivoglia arte , ò scienza che sia , mai potrà arriuare all'intiera perfezzione ; Così veramente auuione di questa mia opera di Scalcaria , la quale scrissi in Ispagna persuaso d'Amici molti anni da me esercitata , non solo in quelle parti , ma in diuerse altre d'Italia , in particolare in Roma ; però con il mezzo dell' opera delli officiali che vengano commadati dallo Scalco nella Corte per

l'officio loro; e perche l'hò intitolata Pianta di delicati frutti, li dourà porgere di tal bontà, che potranno comparire sù le Mense di qual si voglia gran Signori, doue che a simili personaggi bisogna farne la scelta sù la Pianta, e seruire sù per le Mense, & di più trinciare ancora: onde acciò che restino seruiti, & l'Opera sia più perfetta, e restaurata, hò voluto accompagnarla con questo mio Discorso fatto sopra l'officio del Trinciante, ma molto più adornata, e restaurata sarà mentre che ella riposa sotto l'ombra della protectione di V. B. con tutto che ella fosse protetta da soggetto Eminente; nientedimeno per questa mia poca, e fiuole seruitù che le tengo; ho voluto donare, e dedicare queste mie poche fatiche, per il molto che le deuo, poiche volendo con altro spiegare minima parte delle sue lodi, nò bastaria vna sonora Troba; e perciò io tacerò, perche più la loderò con il silenzio; pregandola solodi gradire questo mio picciolo dono; non come cosa di molta stima, ma di verace segno della mia singolare offeruanza, poiche sotto il Patrocinio di V. E. sarà ben protetta, e molto rispettata, pregandole da Dio nostro Signore per ogni sua maggiore exaltatione che la conserui longo tempo in felice stato. Di Roma li 3. Aprile 1638.

Di V. Eminenza Reuerendis.

Humilis, e deuotiss seruitore .

Antonio Frugoli .

TAVOLA

DI TUTTO QUELLO, CHE
nella presente Opera si contiene.



A CETO, cioè Vin forte, e sue qualità, e Cucina. lib. 4 cap. 14 pag. 191	lib. 5. cap. 41. 227
Aceto in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse false, e saporì. 191	Agone, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40. 165
Acetosa. e sue qualità, e cucina lib. 5. cap. 5 207	Agone in tutte le viuande, che della Truotta si faranno. 165
Acetosa in diuerse riempiture con altre herbe, & in saluate, e saporì verdi, & in insalata cotta, e cruda. 207	Albicuocole, cioè Armeniache, e lor qualità, e cucina lib. 5. cap. 53. 235
Agazze, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 98. 130	Albicuocole in tutti li modi, e viuande che delle Persiche si faranno, e le tenere non mature in Crostate. 235
Agazze in diuerse pottaggierie, & aromi. 131	Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupedi lib. 2. c. 38. 77
Aglio, e sue qualità, e cuc. li. 5. c. 35. 223	Alemagna seruono molte viuande, di una medesima sorte, tutte in vn Piatto solo, ma grande. lib. 1. c. 21. 17
Aglio in diuerse minestre, e potaggerie da grasso, e da magro, & in diuersi marinati, & addobbi, e ripieni, & in diuersi aromi, & fritti, e con diuerse insalate & in saporì. 223	Alemagna stanno molto tempo à tauola. 18
Agnello lattante, e di vn'anno, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 37. 77	Alemagna v'fino lo Scalco, qual l'adimandano Coccol Maister. 18
Agnello in tutte le viuande del Capretto, e quello di vn' Anno ancora. 77	Ali dell'volatili, e loro qualità. lib. 2. cap. 78. 102
Agresta, e sue qualità, e cucina. lib. 4 cap. 16. 129	Ali, e lingue di Ocche in diuersi pottaggi, e le lingue fritte. li. 2. c. 100. 120
Agresta in grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e scioppata. 192	Alicette, e loro qualità, e cucina. li. 3. cap. 25. 152
Agresta, cioè il sugo in tutte le viuande di detta agresta in grani, & in diuerse viuande, & in diuerse false, e saporì. 192	Alicette in tutti li modi, e viuande che si faranno le sarde. 152
Agro di Cedro fatto senza decoctione.	Alli Signori grandi quando che beuono se li coprirà la viuanda li. 1. c. 25. 21
	Aloguste, cioè Gambari leoni, e loro qualità, e cucina lib. 3. c. 47. 169
	Aloguste a lesse seruite calde, e fred. 170
	Aloguste in diuersi potaggi. 170
	Aloguste in diuerse polpettine. 170
	Aloguste in pasticcio, e per regalo di pasticci, e pasticcetti, e fritte. 170

T A V O L A.

<i>Ambitione nello Scalco, di sapere ordinar un cōuito, e seruirlo. li. 1. c. 4 p. 3</i>	<i>Animelle di Vitella in diuersi Pasticc</i>	
<i>Ambitione nello Spenditore di auantaggiarsi nelle spese. lib. 1. c. 10. 6</i>	<i>e Pasticcetti. 59</i>	
<i>Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, loro qualità e cucina. l. 2. c. 98. 117</i>	<i>Animelle di Vitella, in Torte, e Crostate. 59</i>	
<i>Anatre domestiche, e saluatiche allese ripiene, e senza riempitura, e con diuerse copriture sopra. 117</i>	<i>Animelle di Vitella arosto, allo Spedo. 59</i>	
<i>Anatre in brodo lardiero, & appasticiate. 117</i>	<i>Animelle di Capretto, e lor cucina. lib. 2. cap. 36. 70</i>	
<i>Anatre arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura. 118</i>	<i>Anisci, e lor qualità, e cucina. lib. 4. cap. 26. 197</i>	
<i>Anatre in pasticcia, intiers, e spezzate sicome del Cappone. 118</i>	<i>Anisci in diuersi lauori di pasta, & in Addobbi, e false, e sopra a diuersi bragiuele da grasso, e da magro. 197</i>	
<i>Anatre d'India, & Anatrotti in tutte le Viuande, che delle sopradette Anatre si faranno. 118</i>	<i>Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e cucina lib. 5. c. 43. 228</i>	
<i>Anguille di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 36. 159</i>	<i>Aranci seruiti per antipasto, & il sugo in diuersi false, e sapori, & altre viuande da grasso, e da magro. 228</i>	
<i>Anguille in diuersi Potaggi. 160</i>	<i>Aranci canditi, e scioppati, come li moncelli. 229</i>	
<i>Anguille ripiene, cioè de loro forze, da magro, e da grasso. 160</i>	<i>Arione, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 101. 120</i>	
<i>Anguille, cioè la loro polpa in polpette, e polpettoni in diuersi formade Volatili, e pezzi di carne quadrupeda. 160</i>	<i>Arione arosto, stufato, e sottestato. 121</i>	
<i>Anguille arosto, in diuersi modi, & in Pasticcio, come le Läprede grosse. 160</i>	<i>Armeniache tenere in minestra, & in diuersi ripieni, e pottaggierie. lib. 5. cap. 53. 235</i>	
<i>Anguille grosse, e piccole, fritte, e marineate. 161</i>	<i>Arosti lardati alla Präze se. l. 1. c. 22. 18</i>	
<i>Anguille salate, doppo disalate cucinate allese, & in tutte le pottaggierie delle fresche. 161</i>	<i>Asparagi, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 10. 209</i>	
<i>Anguille sfumate arosto in diuersi modi. 161</i>	<i>Asparagi in diuersi minestre da grasso, e da magro, & in copriture, e per regalo di diuersi Pasticc, & in Torte, e Crostate. 209</i>	
<i>Anguille come vanno sfumate. 161</i>	<i>Asparagi, seruiti con crostini di Pane, sotto, e fritti, & arosto, in diuersi modi, & in frittate, & in diuersi pottaggierie da grasso, e da magro. 210</i>	
<i>Animelle, & Occhi di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 12. 85</i>	<i>Assistenti da seruire alla Mensa. lib. 1. cap. 25. 21</i>	
<i>Animelle di Vitella, & Occhi di detta in pottaggi diuersi. 58</i>	<i>Auishi allo Scalco, per le foresterie che vengano all'improuiso. lib. 1. c. 52. 47</i>	
<i>Animelle, & Occhi di Vitella, fritti in diuersi modi. 58</i>	<i>Auertimenti allo Scalco nel vestire. lib. 1. cap. 6. 5</i>	
<i>Animelle di Vitella in Tomafelle. 58</i>	<i>Auertimenti allo Scalco nell'officio suo lib.</i>	

TAVOLA.

<p>lib. 1. cap. 17. 11 Anuertimenti allo Scalco nell'imbandire viuande. lib. 1. cap. 18. pag. 12 Anuertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse. lib. 1. cap. 27 29 Anuertimenti diuersi nelli <i>Quadrupedi</i>, e <i>Volatili buoni da mangiare.</i> lib. 2. c. 1. 43 Anuertimenti nelle carni <i>Quadrupede</i>, e <i>Volatili.</i> lib. 2. c. 66. 98 Anuertimenti nelli <i>Volatili</i>, e delle sopra- dette viuande della <i>Quadrupedi.</i> lib. 2. cap. 79. 103 Anuertimenti nelli <i>Pesci Marittimi</i>, e di acque dolci. lib. 3. c. 1. 131 Anuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del libro sesto. c. 84. 428</p> <p style="text-align: center;">B</p> <p>Barbo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167 Barbo in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo. 167 Basilico, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 6. 208 Basilico in diuerse riempiture, & in mi- nestra, e salse verdi, & in diuerse insalate. 208 Beccaccia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 95. 115 Beccaccia in tutte le viuande, cioè si fa- ranno della Starna, & li crostini del suo grasso. 115 Beccafico di lago, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 122 Beccafico di lago arosto, & all'Addabbo, e fritto, & in diuersi pottaggiotti, e così la Pizzacchera ancora. 122 Beccafico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109. 125 Beccafichi arosto in diuersi modi, e cotti sotto le bragie. 126 Beccafichi in diuersi <i>Pasticcetti</i>, e per re- galo di diuersi <i>Pasticci grossi</i>, & in di-</p>	<p>uerse riempiture. 126 Beccafichi all'Addabbo, e fritti, & in diuersi pottaggi. 126 Beccafichi inuolti in pasta di sfoglio, co- me li <i>Tordi</i>. 126 Beccafichi di Candia, e loro qualità, e cu- cina. lib. 2. cap. 116. 129 Beccafichi di Cipro fritti. 129 Beccafichi di Cipro, in diuersi pottaggi, e riempiture, e per regalo di diuersi <i>Pa-</i> <i>sticci</i>, e <i>Pasticcetti</i>. 129 Bettonica, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 7. 208 Bettonica, & Aneto. in diuerse minestre, da grasso, e da magro, & in insalate. 208 Bietola, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 9. 209 Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice. 209 Bietola in diuerse minestre, e ripieni, & in Torte, e Rauuoli, e le coste fritte, & le radice in insalata doppo cotta. 209 Boraggine, e Buglossa, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 8. 208 Boraggine, e Buglossa, in diuerse minestre, e fritta, & in diuerse insalate cotte, e crude. 208 Botta Trigia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 22. 150 Botta Trigia aleffa, seruita con diuerse copriture, e senza. 151 Botta Trigia in diuersi pottaggi. 151 Botta Trigia arosto. in diuersi modi, e frit- ta, e marinata, & accarpionata, & il segato fritto. 151 Bottighero farà la credenza di tutti li <i>Vi-</i> <i>ni.</i> lib. 1. cap. 23. 19 Bottigheri, farà diuerse acque, secondo le stagioni. 19 Boue, e Vaccina, e loro qualità. lib. 2. cap. 17. 62 Broccoli, in diuerse minestre. come li ca- uoli, e seruiti con Pane in sette sotto b bru.</p>
--	---

TAVOLA.

<p><i>brustellate, e soffritti, & arrosti, su la graticola. lib. 5. cap. 12. 212</i></p> <p><i>Budello gentile di Vitella, ripieno in diversi modi. lib. 2. c. 14. 60</i></p> <p><i>Budello gentile di Porco domestico, cioè induglia salato, & arosto, e ripieno come quello della Mōgana. lib. 2. s. 57. 91</i></p> <p><i>Budelletta di Capretto arosto, & in minestra lib. 2. c. 26. 76</i></p> <p><i>Buga, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 26. 153</i></p> <p><i>Buga in tutti li modi che si cucinerà la Frittura francese. 153</i></p> <p><i>Butiro e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 3. 178</i></p> <p><i>Butiro in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora. 179</i></p>	<p><i>altre diuerse viuande, e così la Fiorita ancora. 179</i></p> <p><i>Cappe lunghe, cioè cannelle, e loro qualità e cucina. lib. 3. c. 52. 172</i></p> <p><i>Cappe lunghe arosto, & in pottaggio, come dell'Ostracbe, e fritte con la scorza, e senza. 172</i></p> <p><i>Cappe di san Iacopo, e Cappe sante, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 53. 173</i></p> <p><i>Cappe sante in pottaggio, con la scorza, e senza. 173</i></p> <p><i>Cappe sante arosto in la graticola, e per regalo di Pasticcii, mette di scorza, & in suppe. 173</i></p> <p><i>Cappari, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 3. 206</i></p> <p><i>Cappari in diuersi ripieni, e sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in insalate, e frittate. 207</i></p> <p><i>Cappone, e sue qualità lib. 2. c. 82. 103</i></p> <p><i>Cappone, e sua cucina. lib. 2. c. 81. 103</i></p> <p><i>Cappone alessò in diuersi modi, ripieno, e senza riempitura, e cotto in latte. 103</i></p> <p><i>Cappone, stufato, & appasticciato. 104</i></p> <p><i>Cappone salpimentato in diuersi modi. 104</i></p> <p><i>Cappone arosto su la graticola. 104</i></p> <p><i>Cappone nell'Addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggi. 104</i></p> <p><i>Cappone, arosto allo spedo, ripieno, e senza riempitura, & affazgiato, e sottelato, & ripieno. 104</i></p> <p><i>Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato con le riabesse di detto dentro. 105</i></p> <p><i>Cappone in diuersi Palpette, e Palpettoni, si come delli cosciotti di Vitella lattante. 105</i></p> <p><i>Cappone in Gigotte alla Spagnuala. 105</i></p> <p><i>Cappone in minestra detta Morsellata alla Fiorentina. 105</i></p> <p><i>Cappone in diuersi piccadigli. 105</i></p> <p><i>Cappone in Piccadiglio, in diuersi Pasticcii, e Pasticcetti, & in Torte, e crostate. 106</i></p>
<p style="font-size: 2em; margin: 0;">C</p>	
<p>C<i>alamaro, e calamaretti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 29. 154</i></p> <p><i>Calamaro, in diuersi pottaggi, con diuersi riempiture, e senza. 155</i></p> <p><i>Calamaro, e calamaretti fritti. 155</i></p> <p><i>Cannella amico della Spagna. li. 2. c. 65. 98</i></p> <p><i>Cannello si pone a giacere in terra quando si carica, e come sarà a bastanza carico, si leua in piedi. 98</i></p> <p><i>Camozza, e Daino, cioè Monton saluatico, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 46. 81</i></p> <p><i>Camozza, qual si accomoderà in tutti li modi del Caprio. 81</i></p> <p><i>Cannella, cioè cinamomo, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 21. 195</i></p> <p><i>Cannella in tutti li modi, e viuande, che si feruirà il Pepe, & in diuersi crostate. 195</i></p> <p><i>Canna, e loro qualità. lib. 5. c. 21. 216</i></p> <p><i>Capo di latte, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 4. 179</i></p> <p><i>Capo di latte seruito per antipasto, & in</i></p>	<p><i>Cap. 106</i></p>

TAVOLA.

Capponi ripieno arosto senz'offi dentro , e sottostato .	106	generale cucinate alessi . lib. 2. c. 47.	82
Capponi in Pasticcio intiero , e spezzato , con suoi regali dentro , & in Pasticcii di piccadiglio di carne .	106	Carote , e loro qualità , e cucina . lib. 3. cap. 29.	221
Capponi in diuersi consumati .	106	Carote in insalata cotta , & in minestra . e salami da magro , & in confervas .	221
Capponi in pisti diuersi .	107	Carpione , e sue qualità , e cucina . lib. 3. cap. 37.	161
Capretto , e sue qualità lib. 2. c. 33	74	Carpione alessi , seruito con diuersi copritture , e senza .	161
Capretto arosto intiero , ripieno , e senza riempitura .	75	Carpione alessi , seruito freddo , con diuersi copritture , e senza copritture , ma salpimentato .	162
Caprone , Capra , e Becco , e loro qualità , e cucina . lib. 2. c. 32.	73	Carpione , in tutte le viuande , che si faranno dell'Ombrina grossa , e piccola , & il modo di accarpionarlo , e salprenderlo .	162
Caprone , e Capra , e Becco . e loro cucina .	73	Carpione accarpionato , in diuersi viuande , e così si fara di diuersi altri Pesci di mare . e di acque dolci accarpionati .	162
Caprio , e caprioletti , e loro qualità . lib. 2. cap. 39.	78	Cascio fresco , e secco , e loro qualità , e cucina . lib. 4. cap. 8.	181
Caprioletti , e loro cucina . lib. 2. c. 40.	78	Cascio fresco e secco , in tutte le viuande che si faranno delle Prouature fresche , e secche .	182
Caprioletti , in tutte le viuande , che si faranno del capretto .	78	Castrato , e sue qualità lib. 2. c. 25.	69
Capriuola , e sue qualità , e cucina . lib. 2. cap. 44.	81	Castagne , e loro qualità , e cucina . lib. 5. cap. 69.	242
Capriuola , in tutte le viuande , che si faranno del caprio .	81	Castagne seruite con le frutta , arosto , & alessi .	242
Carcioffi , e cardì , e loro qualità , e cucina . lib. 5. cap. 11.	210	Castagne secche in diuersi minestri , & ripieni , & in Pane , & altre viuande .	243
Carcioffi in tutte le viuande , che delli Asparagi , & in diuersi pottaggierie , & arostiti , e fritti , & attartuffolati .	210	Castagne fresche attartuffolate .	243
Carcioffi ripieni da grasso , e da magro , & arostiti , e sottostati .	210	Castagne , e Capitoroli , e loro qualità , e cucina . lib. 2. c. 113.	128
Carcioffi alessi , seruiti caldi , e freddi , con le frutta .	211	Castagne , e Capitoroli , si accomoderanno come li Beccafichi .	128
Cardì , seruiti come li carcioffi , ma non ripieni , ne arosto .	211	Cauedine , e sue qualità , e cucina . lib. 3. cap. 43.	167
Carne di Vaccina , e di Bous salata , in diuersi pottaggierie . & alessi li. 2. c. 20.	64	Cauedine in tutti li modi , e viuande , che si faranno del Cefalo piccolo .	167
Carne d'Orso , in diuersi pottaggierie , & arosto allo spedo , e su la graticola . lib. 2. cap. 65.	97	Cauoli di più sorti , e loro qualità , e cucina lib. 5. cap. 12.	211
Carne alessa , per il piatto di sei persone lib. sette in otto , e per il rinforzato noue in dieci . lib. 1. c. 41	39		
Casni grasse in generale saranno migliori , e più sane arosto , & le magre in			

TAVOLA.

<p><i>Quuali in diuerse minestre da grasso, e da magro.</i> pag. 211</p> <p><i>Cauoli ripieni da grasso, e da magro.</i> 211</p> <p><i>Cauoli fiori in diuerse minestre, e copriture di diuersi aleffi da grasso, e da magro, e fritti, & in crostate.</i> 212</p> <p><i>Cauoli struccolati alla Romana, & il torto attaruffolato.</i> 212</p> <p><i>Cece, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. c. 34. 201</p> <p><i>Cece in diuerse minestre, e Torte da grasso, e da magro.</i> 202</p> <p><i>Ceci freschi, in minestra come li secchi.</i> 202</p> <p><i>Cedronella, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 19. 215</p> <p><i>Cedronello si farà in minestra, & insalata, e mescolanze di vigna.</i> 215</p> <p><i>Cedro, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 5. c. 41. 226</p> <p><i>Cedro seruito crudo, e scioppato, e candito in diuerse viuande da grasso, e da magro, e l'agro, in diuerse pottaggierie, e jalse, & in sapor.</i> 227</p> <p><i>Cedriuoli, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 73. 245</p> <p><i>Cedriuoli ripieni per copritura di aleffi come le cocuzzette, & in minestra.</i> 245</p> <p><i>Cedriuoli in insalata cotta, e crudi, e li teneri nell' Aceto.</i> 245</p> <p><i>Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 3. c. 11. 142</p> <p><i>Cefalo grosso, e piccolo aleffi, seruiti cō copritura e senza e salpimentati ancora.</i> 142</p> <p><i>Cefalo stufato, & appassiccato, e sottostato ancora.</i> 142</p> <p><i>Cefalo in Pasticcio in bocconi, & intiero, da seruirsi caldo, e freddo.</i> 142</p> <p><i>Cefali grossi, e piccoli arosto in la graticola.</i> 143</p> <p><i>Cefalo grosso e piccolo arosto allo spedo.</i> 143</p> <p><i>Cefalo grosso, e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati.</i> 143</p> <p><i>Cefali salati, e sfumati, seruiti aleffi, cōppo dissalati, & in pottaggierie.</i> 143</p> <p><i>Cenno di campanella, o tromba, e tutti</i></p>	<p><i>quelli che seruono alla Tavola.</i> lib. 1. cap. 24. 20</p> <p><i>Ceragie di più sorti, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. c. 56. 236</p> <p><i>Ceragie diuerse seruite, & accomodate in tutti li modi delle visciolate.</i> 237</p> <p><i>Ceragie marine, cioè Arbatrelle, e loro qualità.</i> lib. 5. c. 61. 238</p> <p><i>Ceragie marine seruite con le fratte.</i> 238</p> <p><i>Ceruo grande, e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. c. 45. 81</p> <p><i>Ceruo, e Cerua giouani, e loro cucina, e delli vecchi ancora.</i> 81</p> <p><i>Ceruella di Vitella, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 4. 50</p> <p><i>Ceruella di Vitella indorate, e fritte.</i> 50</p> <p><i>Ceruella di Vitella, in frittate, e frittelle.</i> 50</p> <p><i>Ceruella di Vitella, in Torte, e crostate.</i> 50</p> <p><i>Ceruella di Vitella alla Tedesca.</i> 50</p> <p><i>Ceruella di Vitella in minestra come la Viuaruola.</i> 51</p> <p><i>Ceruella di Vaccina, e di Boue, accomodate come quelle di Vitella.</i> lib. 2. c. 19. 63</p> <p><i>Ceruella di capretto, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 34. 74</p> <p><i>Ceruella di Porco saluatico indorate, e fritte, & in frittelle.</i> lib. 2. c. 49. 83</p> <p><i>Ceruella di Porco domestico in tutte le viuande che si faranno di quelle di Vitella.</i> lib. 2. cap. 55. 88</p> <p><i>Ceruella di tutti li Animali Quadrupedi, e Volatili buone da mangiare, si seruiranno sempre per antipasto.</i> 88</p> <p><i>Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 70. 99</p> <p><i>Ceruella delli volatili sono migliori di quelle delli Quadrupedi.</i> lib. 2. c. 102. 122</p> <p><i>Cesani Cigni, e Cicogna, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. c. 101. 120</p> <p><i>Cesani, Cigni, e Cicogna in tutte le viuande, che delle Grue, & Arione, si faranno.</i> 121</p>
---	--

TAVOLA.

<p>Chioccioline, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 55. pag. 174</p> <p>Chioccioline in pottaggio nella scorza. 174</p> <p>Chioccioline frutte, e neste di scorza. 174</p> <p>Chioccioline grandi, e piccole in minestra nelle loro siorze. 174</p> <p>Cicerchia, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 38. 204</p> <p>Cicerchia in minestra da grasso, e da magro, & nella oglia alla Spagnuola pur da grasso, e da magro. 204</p> <p>Cicoria, e Cicerbita, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 18. 215</p> <p>Cicoria in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e cruda, e così li Mazzocchi. 215</p> <p>Cicerbita, in insalata cotta, e cruda, e così li Raponzoli, & in mescolanza di Vigna. 215</p> <p>Cipolla, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 36. 224</p> <p>Cipolla in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse pottaggierie. 224</p> <p>Cipolla ripiena in diuersi moui, e sottelata, e senza riempitura ancora. 224</p> <p>Cipolla fritta, & in diuerse frittate, e nella fauetta, & in insalata cotta, e cruda, e così le cipollette tenere ancora. 225</p> <p>Coda delli Pesci Stimata per le migliori parti di detti Pesci. lib. 3. c. 1. 132</p> <p>Coda di castrato, aleffa, & arrosto, e fritta lib. 2. c. 28. 71</p> <p>Codrione di Vitella in tutte le viuande, che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori. lib. 2. c. 10. 57</p> <p>Cocomero, e sue qualità. lib. 5. c. 71. 244</p> <p>Cocomero seruito con le frutte, & il dopo pranzo. 244</p> <p>Cocuzze, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 72. 244</p> <p>Cocuzze in tutte le viuande che si faranno delli Moloni, & candite, e fritte, & in stringbette di Genova, seruite per</p>	<p>capriture di aleffi diuersi. 244</p> <p>Cocuzzette longhe ripiene, per capritura di Pelati aleffi, & in minestra. 244</p> <p>Cocuzzette tenere, in insalata cotta, & le cime di dette ancora. 245</p> <p>Collo di Vitella, e sua cucina. lib. 2. c. 6. 52</p> <p>Collo di Vitella aleffo, e stufato. 52</p> <p>Collo di Vitella in brodo lardiero. 52</p> <p>Collo di Vitella in Pasticcio in bocconi, & appasticciato. 52</p> <p>Collo di Vaccina, e di Boue si accomoderà, come quello della Mongana, e campareccia. lib. 2. c. 19. 63</p> <p>Collo di castrato, in tutte le viuande che si faranno di quello della Mongana. lib. 2. cap. 26. 69</p> <p>Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 49. 84</p> <p>Collo, e Barbaglia di Porco domestico, in tutte le viuande, che del collo, e Barbaglia di Porco saluatico. lib. 2. c. 55. 88</p> <p>Colli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. cap. 71. 100</p> <p>Colli di Osse, ripieni in diuersi modi. lib. 2. cap. 100. 120</p> <p>Condimenti di diuerse Torte, e crostate, secondo la diuersità delle robbe, che si faranno. lib. 1. cap. 39. 36</p> <p>Conigli, e coniglietti, detti in Spagna Gassappos, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 6. 95</p> <p>Conigli, e coniglietti in tutte le viuande, che della Lepre, e Lepratti si faranno. 95</p> <p>Consegna di tutte le robbe mangiatiu, fatta alla Dispensa dallo Spenditore. lib. 1. cap. 13. 9</p> <p>Conualefcenti, non deuono interuenire a conuiti. lib. 2. c. 65. 98</p> <p>Conuitato come sarà a bastanza carico di cibi lasserà di mangiare. lib. 2. c. 65. 93</p> <p>Coratella di castrato, e sua cucina. lib. 2. cap. 30. 73</p> <p>Coratella, Pegato, Animelle, Zampetti,</p>
--	---

TAVOLA.

<p> <i>& altri interiori di capretto, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 36. 76 <i>Coratella di capretto, in diversi pottaggi, & in minestra.</i> 76 <i>Coratella di Caprio, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 43. 80 <i>Coratella, fegato, Testicoli, sangue, e peducci di Porco saluatico, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 52. 86 <i>Coratella di Porco saluatico, in diversi pottaggi.</i> 86 <i>Coratella di Porco domestico, in tutte le viuande, che di quella del Porco saluatico si faranno.</i> lib. 2. c. 57. 91 <i>Coratella delli Animali quadrupedi, e sue qualità.</i> lib. 2. c. 74. 101 <i>Corbo, e coruetto, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 3. c. 12. 144 <i>Corbo, e corbetto, in tutte le viuande, che de Cesali si faranno, & in gelatina.</i> 144 <i>Corgniuole, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 60. 238 <i>Corgniuole, sciropate, & in conferua, e saporì, come le viscirole, e seruste crude con le frutte.</i> 238 <i>Coriandolo, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 27. 198 <i>Coriandolo, in diuerse viuande, da grasso, e da magro, e pesto detto Pitartima, & confetto.</i> 198 <i>Cornacchiotti, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. cap. 118. 130 <i>Cornacchiotti, in diuerse pottaggierie, saranno migliori che arosto.</i> 131 <i>Cosciotti, e Costrione di Vitella, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 10. 55 <i>Cosciotti di Vitella, in Bragiuole, in diuersi modi.</i> 55 <i>Cosciotti di Vitella in diuerse Polpette ripiene, e senza riempitura.</i> 55 <i>Cosciotti di Vitella in Polpette, e Polpettoni di piccadiglio.</i> 55 <i>Cosciotti di Vitella in Polpettoni all'In-</i> </p>	<p> <i>glofe.</i> 57 <i>Cosciotti di Vitella, in diuersi piccadigli, et in riempiture, e Pasticcì, e pasticcetti.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella in Torte, e crostate.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella in minestra, detta Morsellata alla Fiorentina.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella stufati, & appabbiciati.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella arosto allo spedo, & ripieni, e sottostati.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella in Xigottes alla Spagnuola doppo cotti arosto.</i> 57 <i>Cosciotti di Vitella in diuersi Pasticcì, e Pasticcetti.</i> 57 <i>Cosciotti di Boue, e di Vaccina, in tutte le viuande, che delli Cosciotti della Vitella Mongana.</i> lib. 2. cap. 22. 66 <i>Cosciotti di Boue, e di Vaccina cucinati come li lóbi di detti Animali.</i> lib. 2. c. 22. 66 <i>Cosciotto, e Piedi di Castrato, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 29. 71 <i>Cosciotto di Castrato alesso.</i> 71 <i>Cosciotto di Castrato arosto, ripieno, e senza riempitura.</i> 71 <i>Cosciotto di Castrato ripieno, e sottostato.</i> 71 <i>Cosciotto di Castrato in diuersi Piccadigli, e Bragiuole.</i> 71 <i>Cosciotto di Castrato, in Torte, e Crostate.</i> 72 <i>Cosciotti di Castrato, in Polpette, e Polpettoni ripieni, e di Piccadiglio.</i> 72 <i>Cosciotti di Castrato, in diuersi Pasticcì, e Pasticcetti.</i> 72 <i>Cosciotti, lombi, e Coratella di Caprio, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 43. 80 <i>Cosciotti di Caprio in tutte le viuande, che di quelli di Castrato si faranno.</i> 80 <i>Cosciotti di Porco saluatico, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 51. 85 <i>Cosciotti salati di Porco saluatico cotti in vino, o latte, e fritti tagliati in sette, & in frittate, e Torte, e Crostate.</i> 85 <i>Cosciotti di Porco domestico, in tutte le viu-</i> </p>
--	---

TAVOLA.

<p>uande, che si faranno di quelli del Per- ca saluatico . lib. 2. c. 57. 90</p> <p>Cosciozzi di Porco domestico, in profutti di Montagna, seruiti come quelli del Porco saluatico, & in Pasticcio, & al- tre viuande. 91</p> <p>Cosciozzi di Spinoso, in Pasticcio. lib. 2. cap. 58. 93</p> <p>Cotogno, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 44. 229</p> <p>Cotogno in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in ripieni. 229</p> <p>Cotogno sciroppato in diuersi modi, & in Cotognata. 229</p> <p>Cotogno in conserua, & in gelo. 229</p> <p>Cotogno in diuersi sapori, e Torte, e Cro- state, & in Pasticcetti, & altri lau- ri di pasta, però la Cotognata, e con- serua di detto. 230</p> <p>Credientiero, e sue qualità. lib. 1. c. 9. 5</p> <p>Credientiero deue essere di una honesta età. 5</p> <p>Credientiero non farà nettare le Argenta- rie con arena, ne sabbione. 5</p> <p>Credientiero deue sapere bene piegare di- uerse saluette. 6</p> <p>Credientiero ha da sapere imbandire bene diuerse viuande. 6</p> <p>Credientiero farà diuersi sapori, e lau- rerà diuerse insalate cotte, e crude. 10</p> <p>Cucco, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 106. 124</p> <p>Cucco, in tutte le viuande, che della Tor- tora, e Quaglia si faranno. 124</p> <p>Cucina ben fornita di vasi diuersi, e bian- carie. lib. 1. cap. 8. 5</p> <p>Curiosità di Eliogabolo Imperatore. lib. 2. cap. 102. 121</p> <p>Cuoco, e sue qualità. lib. 1. cap. 8. 4</p> <p>Cuoco ha da sapere lauorare diuerse vi- uande. lib. 1. cap. 1. 1</p> <p>Cuoco non lascerà cucinare le viuande del suo Signore alli aiuanti. lib. 1. c. 8. 4</p>	<p>Cuoco compartirà bene tutto quello che anderà nelle viuande. 4</p> <p>Cuoco non terrà commercio in cucina. 5</p> <p>Cuoco, e sua età ne molto giouano, ne trop- po vecchio. 5</p> <p>Cuoco sperimentato se saprà lauorare diuer- se viuande, & imbandire bene un piatto. 5</p> <p>Cuoco ha da sapere bene compartire tutte le robbe che anderanno in ciascheduna viuanda. lib. 1. c. 14. 9</p> <p style="text-align: center;">D</p> <p>DAino, cioè Monton saluatico, si ac- comoderà come il Montone, e Pe- cora. lib. 2. cap. 46. 82</p> <p>Dardano, cioè appiastra, e sua qualità, e cucina. lib. 2. c. 112. 127</p> <p>Dardano si farà in tutti li modi, e viuande, che delli Tordi, e Saffelli. 127</p> <p>Dattali, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 54. 239</p> <p>Dattali in diuerse pottaggierie, & in di- uersi Pasticcetti, e Crostate, e seruiti crudi con le frutte. 239</p> <p>Delli primi, e secondi seruitij di cucina, lo Scalco ponerà in Tavola tante vi- uande, per volta, quanto li faranno di bisogno. lib. 1. cap. 27. 29</p> <p>Delli frutti di mare, lo Scalco ne darà la quantità, che li sarà di gusto, per il piatto ordinario, e rinforzato anco- ra. lib. 1. cap. 51. 46</p> <p>Dentale, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 8. 139</p> <p>Dentale in tutte le viuande del Salmone, & in gelo, & in tutte le viuande che della polpa di Storione. 140</p> <p>Dispensiero e sue qualità. lib. 1. c. 11. 7</p> <p>Dispensiero, douera essere assistente, e mol- to vigilante. 7</p> <p>Dispensiero terrà ben conditionate le rob- be mangiatine, e le riuederà spesso. 7</p> <p>Dispensiero, non darà via cosa alcuna da mangiare senz'ordine dello Scalco. 7</p>
---	---

TAVOLA:

<i>Diligenza nel Sottoscalco, nell'imbandire delle viuande.</i> lib. 1. c. 24. pag. 20	<i>ebi, con herbe di più dentro, & in insalata, e fritti in diuersi modi.</i> 205
<i>Diuerfi ordini dello Scalco al Sottoscalco, che assiste alla cucina.</i> lib. 1. c. 24. 20	<i>Farro, e sue qualità, e cucina.</i> li. 4. c. 29. 199
<i>Diuerfi frutti di mare, seruiti nelli secondi seruitij di Credenza.</i> lib. 1. c. 51. 47	<i>Farro in tutti li modi cucinato, che il grano..</i> 199
<i>Discorso dell'Autore dell'inuentori delle viuande, e beuande.</i> lib. 7. cap. 1. 430.	<i>Faua, e loro qualità, e cucina.</i> li. 4. c. 37. 203
<i>Discorso de' latticinij, condimenti, aromati, e legumi.</i> lib. 4. c. 1. 177	<i>Faua in minestra, da grasso, e da magro, e così l'infrante ancora, & in Fauetta menata.</i> 204
<i>Discorso di diuerse herbe, e frutti.</i> lib. 5. cap. 1. 205	<i>Faua fresche in minestra come le secche, & nella oglia, e seruite con le frutte.</i> 204
<i>Discorso sopra li frutti da vsarsi secondo le complessioni.</i> lib. 5. c. 40. 220	<i>Fegati delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 73. 100
<i>Draconcello, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 16. 214	<i>Fegato di Vitella, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 13. 59
<i>Draconcello in diuerse insalate, e saporì verdi.</i> 214	<i>Fegato di Vitella fritto.</i> 59
B	<i>Fegato di Vitella arosto allo spedo intiero, & in Fegatelli.</i> 59
E <i>Letione di buoni officiali fatta dallo Scalco.</i> lib. 1. cap. 7. 4	<i>Fegato di Vitella in Torte, e Crostate.</i> 59
<i>Età cōpetente nello Speditore.</i> lib. 1. c. 10. 6	<i>Fegato di Vitella in Tomafelle.</i> 59
<i>Elettione di diuerfi Vini per l'inuerno, e per la Estate.</i> lib. 1. c. 23. 19	<i>Fegato di Vitella in diuerfi Pasticcì.</i> 60
<i>Elettione delle stanze, che farà lo Scalco, per li apparecchi.</i> lib. 1. cap. 16. 11	<i>Fegato di Boue, e di Vaccina, fritto, & arosto.</i> lib. 2. c. 23. 68
P	<i>Fegato, Coratella, e sangue di Castrato, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 30. 72
F <i>Agiano, e Fagianotti, e loro qualità.</i> lib. 2. cap. 82. 107	<i>Fegato di Capretto, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 36. 76
<i>Fagiano, e Fagianotti, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 83. 107	<i>Fegato di Capriuola, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 46. 81
<i>Fagiano, in tutte le viuande, che del Cappone sopradetto si faranno.</i> 107	<i>Fegato di Porco saluatico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 52. 86
<i>Fagianotti, si accomoderàno come il Fagiano, ma arosto saranno nel miglior modo cucinati.</i> 108	<i>Fegato di Porco domestico, in tutte le viuande che di quello della Vitella si faranno.</i> lib. 2. c. 57. 91
<i>Fagiuoli, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 39. 204	<i>Fegati di Cappone in Tomafelle,</i> lib. 2. cap. 81. 107
<i>Fagiuoli in diuerse minestre, & altre viuande da grasso, e da magro.</i> 205	<i>Fegati di Cappone arosto, e fritti, & in stecchetti di cannella in canna.</i> 107
<i>Fagiuoli freschi in minestra, come li sec-</i>	<i>Fegato d'Ocbe si accomoderà come quello del Porco.</i> lib. 2. c. 100. 120
	<i>Fegato di Storione, in diuerfi Pasticcì, e Pasticcetti, e per regalo di detti, e fritto, & in diuerfi pottaggi.</i> lib. 3. cap. 2. 135
	Fi-

TAVOLA.

<p>Ficchi di più forti, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 48. pag. 232</p> <p>Ficchi freschi, per antipasto, e secchi dopo, & in minestra, & arrostiti, e li ficchi non maturi, fritti, & in minestra da grasso. 232</p> <p>Finocchio domestico, e saluatico, & il marino, e lor qualità, e cucina. li. 5. c. 22. 217</p> <p>Finocchio marino, e sue qualità, qual si farà in minestra, & in insalata cotta, e cruda, e nella salamora. 217</p> <p>Finocchio fresco cò gambo tenero, in diuerse copriture da grasso, e da magro, & in minestra, & in rappe posto in aceto. 217</p> <p>Finocchi bianchi in diuerse copriture, e minestre da grasso, e da magro. 217</p> <p>Finocchio secco forte, e dolce, in diuerse riempiture, e viuande da grasso, e da magro, & in paste diuerse, & il dolce confetto. 217</p> <p>Fiorita, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 4. 179</p> <p>Fiorita seruita per antipasto con zuccaro sopra. 179</p> <p>Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 99. 119</p> <p>Folache allese, & in brodo lardiero, e stufate. 119</p> <p>Formentone, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 33. 201</p> <p>Formentone in tutti li modi, e viuande, che si faranno del miglio & in Torte. 201</p> <p>Francolino, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 94. 114</p> <p>Francolino in tutte le viuande che delle Perdici, e Starne si faranno. 115</p> <p>Franzese, non usano Scalco, ne Trinciante, perche l'ordine in cucina lo dà il Maestro di Casa. lib. 1. c. 22. 19</p> <p>Frauole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 49. 233</p> <p>Frauole seruite crude per antipasto, & in Crostate, e se ne farà Vino, qual è buono in false, e saporì. 233</p> <p>Frauolino, e sue qualità, e cucina. lib. 3.</p>	<p>cap. 9. 140</p> <p>Frauolino in tutte le viuande che del Salomone, e Dentale. 140</p> <p>Frauolino, marinato, & accarpionato, & in minestra. 140</p> <p>Frittura Franzese, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 26. 153</p> <p>Frittura Franzese frita, & arrosto, & in diuerse pottaggierie, si come le Sarde, & Alicette. 153</p> <p>Frutte si seruiranno còforme a che lo Scalco l'hauerà poste in lista. lib. 1. c. 19. 14</p> <p>Frutti diuerse in Aceto, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 78. 247</p> <p>Frutti in aceto seruiti per antipasto, fino a tutte le frutte, & in diuerse ripieni. 248</p> <p>Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175</p> <p>Funghi di pietra, in tutte le viuande che si faranno li prugnoli, & arrosto, e fritti. 175</p> <p>Funghi di Montagna in pottaggio. 176</p> <p>Funghi cioè coccheri arrosto, e fritte con li selui, & altri Funghi di montagna. 176</p> <p>Funghi di montagna salati, e dissalati, in tutte le viuande che delli freschi si faranno. 176</p>
<p style="font-size: 2em; margin: 0;">G</p>	
<p>G Allo di montagna, e sua qualità, e cucina. lib. 2. c. 84. 108</p> <p>Gallo di montagna, in tutte le viuande che del Cappone, e Fagiano si faranno, ben che non sia di tal bontà. 108</p> <p>Gallo nostrano domestico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 81. 108</p> <p>Gallo domestico in diuerse pottaggierie, & arrosto, & in Pasticcio, si come si farà del Cappone. 109</p> <p>Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 96. 115</p> <p>Gallo d'India in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano. 115</p>	

TAVOLA

Galline domestiche, e salustiche, cioè prataruole, loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 86. pag. 100	Giuggiole si serviranno con le frutte. 237
Galline domestiche si accommoderanno in tutti li modi del Cappone. 109	Gögrio, e sue qualità, e cucina l. 3. c. 35. 159
Galline siluestre, si accommoderanno in tutti li modi che il Cappone, e Fagiano. 109	Gongriso alessò, et arrosto, e nel resto delle vivande che si faranno della Lapreda. 159
Gambarelli di mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 32. 156	Gögole, e lor qualità, e cucina. l. 3. c. 54. 174
Gambari detti Spannocchie, in diversi pottaggi, e per regalo di diversi Pasticcetti, e Pasticcetti, perà le code di detti, e fritti, et anco tutti li Gambarelli. 157	Gongole in tutti li modi cucinate, che le Cappe sante, e Telline, et in suppa, e sul ferro caldo. 174
Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 48. 170	Grancevole, e Granciporri, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 50. 171
Gambari di acque dolci in tutte le vivande che delle Aloguste si faranno, e gli teneri fritti. 170	Grancevole, a Granciporri alessi, serviti caldi, e freddi, et arrosto sulla graticola, serviti come sopra. 172
Garofani, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 22. 196	Granciporro in pottaggio, come le Codette di Gambari. 172
Garofani in tutti li modi, e vivande che si servirà il pepe, et intieri in diverse vivande da grasso, e da magro. 196	Grano e sue qualità, e cucina. l. 4. c. 29. 199
Gatto Pardo, Volpe, Camello, et Orso, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 65. 96	Grano in diverse minestre da grasso, e da magro. 199
Gatto Pardo, spezzato, e fritto, et arrosto allo spedo, e su la graticola. 97	Grano in diverse Torte da grasso, e da magro. 199
Gbiandare, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 119. 130	Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e cucina, lib. 3. c. 31. 156
Gbiandare in diverse Pottaggierie, et arrosto. 131	Granci teneri sottostati, e fritti. 156
Gbiande, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 69. 242	Granci piccoli con scorza tenera fritti, e li grossi con scorza dura alessi, e su le bragie. 156
Gbiande di Spagna, servite come le Castagne. 242	Grue, e sua qualità, e cucina. l. 2. c. 101. 120
Gbiro, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 64. 96	Grue arrosto, e sottostata, ripiena, e senza riempitura. 120
Gbiro arrosto allo spedo, e sottostato, ripieno, e senza riempitura. 96	Guo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 22. 150
Gbiro, fritto, et in diversi pottaggietti. 96	Guo in tutti li modi che si cucinerà la Botta Trigia. 151
Giuncata, e sue qualità. lib. 4. c. 5. 179	H
Giuncata servita con zucchero sopra, per antipasto. 180	H Erba, quali siano le migliori. lib. 5. cap. 1. 206
Giuggiole, e loro qualità. lib. 5. c. 59. 237	Herba, che al cuore è grato il suo odore, et offende la testa. lib. 5. c. 6. 208
	Herba di senape, in diverse minestre da grasso, e da magro, et in insalata. lib. 5. cap. 2. 206
	Herbe di campagna, e loro qualità. lib. 5. cap. 18. 215

TAVOLA.

Herbe di campagna in insalata. pag. 215
Hippocrate dice che nell' Inverno meglio si digeriscono li cibi. lib. 6. c. 1. 248

Inuentori di diuersi vini dall' Antichi ritrouati, in diuersi luogbi. lib. 7. c. 10. 460
Inuentori di diuerse beuande anticamente ritrouate. lib. 7. c. 10. 462

I

Indiua, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 15. 214
Indiua seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca. 214
In l' Spagna, e Francia l' officio di Scalco esercita il Maestro di casa. lib. 1. cap. 3. 2
In luogbi penuriosi si conosce la diligenza del buono Scalco. lib. 1. c. 12. 8
Interiori di Salmone fritti, & in diuersi pottaggi. lib. 3. c. 5. 138
Interiori di Cefali in tutte le viuande che quelli della Spigola si faranno, & a broetto, e fritti. lib. 3. cap. 11. 143
Interiori di Laccia cucinati come quelli del Cefalo. lib. 3. c. 13. 145
Interiori di Rombo fritti, e l'oua in Bottarga. lib. 3. c. 16. 147
Interiori di Reina in diuersi pottaggi, e fritti. lib. 3. c. 39. 164
Interiori di Luccio, in diuersi pottaggi, & in suppa, e fritti. lib. 3. c. 41. 166
Inuentori di diuersi Animali quadrupedi da mangiare. lib. 7. c. 2. 432
Inuentori di diuersi volatili da mangiare. lib. 7. cap. 3. 434
Inuentori di diuersi Pesci di mare, e di acque dolci da mangiare. lib. 7. c. 4. 438
Inuentori di diuerse viuande da grasso, e da magro e diuersi sapori. lib. 7. c. 5. 448
Inuentori di diuersi legami da mangiare. lib. 7. cap. 6. 453
Inuentori di diuersi frutti da mangiare di Alberi, e di terra, & di herbe diuerse. lib. 7. cap. 7. 453
Inuentori di confettare diuersi frutti, e di fare conferue. lib. 7. c. 8. 457
Inuentori di fare diuerse sorti di pane da mangiare. lib. 7. c. 9. 458

L

Laccia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 13. 144
Laccia aleffa, e con diuersi copriture, e senza, & salpresa. 144
Laccia salpimentata. 144
Laccia arosto, e sottostata, e fritta e marinata, & accarpionata, et in bragiuoie. 144
Laccia in Pasticcio. 145
Lamprede, e Lampredozze marittime, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 32. 157
Lampreda in diuersi pottaggi, cioè stufata, e sottostata. 157
Lampreda a' osto in diuersi modi. 158
Lampreda in Pasticcio, da seruirsi caldo, e freddo. 158
Lamprede, e Lampredozze fritte, e marinate, & accarpionate. 158
Lardo di Porco di un anno salato, in diuersi condimenti da grasso. lib. 2. c. 56. 89
Lasca, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 43. 167
Lasca arosto, e fritta da magro, e da grasso. 167
Lattarini di mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 27. 154
Lattarini di mare, e d'acque dolci fritti. 154
Latte di Storione fritto, & in diuersi Pasticcii, e Pasticcetti, & in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 2. 135
Latte, e sue qualità, e cucina. lib. 4. c. 2. 178
Latte in diuerse sorti di formaggio, e butiro, & altri diuersi latticini. 178
Latte in diuerse Torte, e winestre, & in bianco mangiare. 178
Latte per cucinare diuerse viuande, da grasso, e da magro. 178
Latte appreso, e sue qualità. lib. 4. c. 5. 179

T A V O L A

<p><i>Latte appreso, seruito con zucchero sopra per antipasto.</i> pag. 180</p> <p><i>Latuca, e sue qualità, e cucina.</i> l. 5. c. 14. 213</p> <p><i>Lattuca in diuerse minestre da grasso, e da magro ripiena, e senza riempitura.</i> 213</p> <p><i>Lattuca, cioè li torsetti in diuerse minestre da grasso e da magro, e sciropati, e canditi, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude.</i> 214</p> <p><i>Lazzaruole, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 54. 236</p> <p><i>Lazzaruole seruite con le frutte, e sciropate, & in sapori, e Crostate, & in conserua.</i> 236</p> <p><i>Leccia specie di Storione, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 3. c. 4. 137</p> <p><i>Leccia in tutte le viuande che si faranno dello Storione, Tonno, e pesce Spada.</i> 137</p> <p><i>Legumi diuersi, e loro qualità.</i> l. 4. c. 28. 198</p> <p><i>Legumi, e vera cognitione delli buoni delli cattiu.</i> 198</p> <p><i>Lenticchia, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 36. 203</p> <p><i>Lenticchia in diuerse minestre da grasso, e da magro, e nella oglia, e per copritura di diuersi pesci, & in Lenticchiata da grasso, e da magro.</i> 203</p> <p><i>Lepre, e lepratti, e loro qualità.</i> l. 2. c. 59. 93</p> <p><i>Lepre, e Lepratti, e loro cucina.</i> l. 2. c. 60. 93</p> <p><i>Lepratti arosto ripieni, e senza riempitura.</i> 93</p> <p><i>Lepratti in guisado alla Spagnuola, doppo cotti arosto, & in tutte le viuande che si faranno della Lepre.</i> 93</p> <p><i>Lepre aleffa con pappardelle alla Romana sopra, ouero vn sapore.</i> 94</p> <p><i>Lepre spezzata, e fritta in diuersi pottaggi, & in guarmugia.</i> 94</p> <p><i>Lepre stufata, appasticciata, & in brodo lardiero, si come il Porco Spinoso.</i> 94</p> <p><i>Lepre intiera arosto, ripiena, e senza riempitura, e li quarti aietro ancora, & in Ggotte alla Spagnuola.</i> 94</p> <p><i>Lepre in Pasticcio, intiera, e li quarti di</i></p>	<p><i>dietro.</i> 94</p> <p><i>Lingue delli Animali quadrupedi, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 69. 99</p> <p><i>Lingua di Vitella, e sua cucina.</i> l. 2. c. 5. 51</p> <p><i>Lingua di Vitella stufata, & in brodo lardiero.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella indorata, e fritta.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella appasticciata.</i> 52</p> <p><i>Lingua di Vitella in Pasticcio intiera, & in bocconi.</i> 52</p> <p><i>Lingua di Vitella ripiena, e sottostata.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella arosto ripiena, e senza riempitura.</i> 52</p> <p><i>Lingua, ceruella, e collo di Vaccina, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 19. 62</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue stufate, & appasticciate.</i> 62</p> <p><i>Lingua di Vaccina, o sia di Boue in Pasticcio.</i> 63</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue arosto allo spedo.</i> 63</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue, salate, seruite come li profutti.</i> 63</p> <p><i>Lingua di Porco saluatico in tutte le viuande di quella della mogana.</i> lib. 2. c. 49. 83</p> <p><i>Lingua di Porco domestico, in tutte le viuande che di quella della Vitella si faranno.</i> lib. 2. cap. 55. 88</p> <p><i>Lingue delli animali quadrupedi, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 69. 99</p> <p><i>Lingue di Anatre, in diuersi pottaggi, e fritte, e li fegati in tutte le viuande che si faranno del fegato di Cappone.</i> lib. 2. cap. 98. 118</p> <p><i>Lingua di Reina, in diuersi pottaggi, e frittata.</i> lib. 3. cap. 39. 164</p> <p><i>Linguatta, cioè sfogliata, e sua qualità, e cucina.</i> lib. 3. cap. 18. 147</p> <p><i>Linguatta in tutte le viuande che del Rombo si faranno.</i> 147</p> <p><i>Limoni, e lor qualità, e cucina.</i> l. 5. c. 42. 227</p> <p><i>Limoni si accomoderanno in tutti li modi del Cedro, & l'agro sarà migliore in</i></p>
--	--

TAVOLA.

<i>in diuerse viuande.</i>		<i>pag.</i>		
<i>Limoni sciroppati, e canditi.</i>	228		<i>Lista 1. del Mese di Maggio da grasso.</i>	
<i>Lime dolci, e di mezzo sapore, seruite come</i>	228		<i>lib. 6. cap. 38.</i>	335
<i>li limoni.</i>	228		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 39.</i>	333
<i>Liste dell'inuerno, e lor qualità. l. 6. c. 1.</i>	248		<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 40.</i>	335
<i>Lista 1. di Dicembre. lib. 6. c. 2.</i>	249		<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 41.</i>	337
<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 3.</i>	251		<i>Lista 5. da grasso, rinforzata. li. 6. c. 42.</i>	339
<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 4.</i>	253		<i>Lista 6. da magro. lib. 6. c. 43.</i>	342
<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 5.</i>	256		<i>Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 44.</i>	344
<i>Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 6.</i>	258		<i>Liste del Mese di Giugno principio del-</i>	
<i>Lista 6. da magro di Dicembre. lib. 6. c. 7.</i>	259		<i>l' Estate. lib. 6. c. 45.</i>	347
<i>Lista 7. da grasso di detto Mese. l. 6. c. 8.</i>	262		<i>Lista 1. di Giugno da grasso. li. 6. c. 46.</i>	347
<i>Lista 1. di Genaro da grasso. lib. 6. c. 9.</i>	266		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 47.</i>	349
<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 10.</i>	268		<i>Lista 3. da grasso e magro. lib. 6. c. 48.</i>	352
<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 11.</i>	270		<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 49.</i>	355
<i>Lista 4. da magro. lib. 6. c. 12.</i>	272		<i>Lista 5. da magro. lib. 6. c. 50.</i>	356
<i>Lista 5. rinforzata da grasso. l. 6. c. 13.</i>	274		<i>Lista 6. da grasso rinforzata. li. 6. c. 51.</i>	358
<i>Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 14.</i>	277		<i>Lista 1. del Mese di Luglio. lib. 6. c. 52.</i>	360
<i>Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 15.</i>	278		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 53.</i>	363
<i>Lista 1. di Febbraro da grasso l. 6. c. 16.</i>	282		<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 54.</i>	366
<i>Lista 2. da grasso di detto mese. l. 6. c. 17.</i>	284		<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 55.</i>	367
<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 18.</i>	286		<i>Lista 5. da magro. lib. 6. c. 56.</i>	368
<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 19.</i>	288		<i>Lista sesta da magro. lib. 6. c. 57.</i>	371
<i>Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 20.</i>	291		<i>Lista 1. del mese de Agosto da grasso. lib. 6.</i>	
<i>Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 21.</i>	292		<i>cap. 58.</i>	373
<i>Lista 7. da magro. lib. 6. c. 22.</i>	293		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 59.</i>	376
<i>Lista 8. da grasso. lib. 6. c. 23.</i>	295		<i>Lista 3. da grasso, rinforzata. li. 6. c. 60.</i>	378
<i>Liste del Mese di Marzo principio di Pri-</i>			<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 61.</i>	382
<i>mauera. lib. 6. c. 24.</i>	297		<i>Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 62.</i>	384
<i>Lista 1. di Marzo da magro. l. 6. c. 25.</i>	298		<i>Lista 6. da magro. lib. 6. c. 63.</i>	385
<i>Lista 2. da magro. lib. 6. c. 26.</i>	300		<i>Liste dell'Autunno. lib. 6. c. 64.</i>	388
<i>Lista 3. da magro. lib. 6. c. 27.</i>	304		<i>Lista 1. del Mese di Settembre da grasso.</i>	
<i>Lista 4. da magro. lib. 6. c. 28.</i>	306		<i>lib. 6. cap. 65.</i>	388
<i>Lista 5. da magro. lib. 6. c. 29.</i>	309		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 66.</i>	390
<i>Lista 6. da magro. lib. 6. c. 30.</i>	311		<i>Lista terza da grasso. lib. 6. c. 67.</i>	393
<i>Lista 7. da magro. lib. 6. c. 31.</i>	315		<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 68.</i>	395
<i>Lista 1. del Mese di Aprile da grasso.</i>	318		<i>Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 69.</i>	396
<i>lib. 6. cap. 32.</i>			<i>Lista sesta da magro. lib. 6. c. 70.</i>	399
<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 33.</i>	320		<i>Lista 1. del Mese di Ottobre da grasso.</i>	
<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 34.</i>	321		<i>lib. 6. cap. 71.</i>	402
<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 35.</i>	324		<i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 72.</i>	404
<i>Lista 5. da magro. lib. 6. c. 36.</i>	326		<i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 73.</i>	406
<i>Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 37.</i>	328		<i>Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 74.</i>	409
			<i>Lista 5. da grasso. lib. 6. cap. 74.</i>	411

TAVOLA:

<i>Lista 6. da magro . lib. 6. c. 76.</i>	412	<i>de che si faranno della Lonza di detto</i>
<i>Lista 1. del Mese di Nouembre da grasso .</i>		<i>Porco, & in diuersi Pasticci, si come</i>
<i>lib. 6. cap. 77.</i>	414	<i>delli Lombi della Vitella si faranno .</i>
<i>Lista 2. da grasso . lib. 6. c. 78.</i>	416	<i>lib. 2. cap. 51.</i>
<i>Lista 3. da grasso . lib. 6. c. 79.</i>	418	<i>Lombi, cosciotti, fegato, sangue, e peducci di</i>
<i>Lista 4. da grasso lib. 6. c. 80.</i>	420	<i>Porco domestico, e budel gentile, e loro cu-</i>
<i>Lista 5. da grasso . lib. 6. c. 81.</i>	423	<i>cina . lib. 2. cap. 57.</i>
<i>Lista 6. da grasso . lib. 6. c. 82.</i>	425	<i>Lombi di Porco domestico in tutte le vi-</i>
<i>Liste seruite a Principi, e gran Signori .</i>		<i>uande che di quelli del saluatico .</i>
<i>lib. 6. cap. 83.</i>	428	<i>Lombi di Porco domestico in diuersi sal-</i>
<i>Liste diuerse tirate dallo Scalco alli suoi of-</i>		<i>ficcioni .</i>
<i>ficiali . lib. 1. cap. 12.</i>	7	<i>Lombi di Porco domestico in sfilabelle</i>
<i>Lista allo Spenditore . lib. 1. c. 13.</i>	8	<i>all' Abruzzese .</i>
<i>Lista al uoco con alcuni auuertimenti al-</i>		<i>Longhezza, e larghezza, della Tavola per</i>
<i>lo Scalco . lib. 1. c. 14.</i>	9	<i>il piatto di sei persone . lib. 1. c. 16.</i>
<i>Lista del Cuoco sarà buona per imbandire</i>		<i>Lonza di Vitella, e sua cucina . lib. 2. c. 8.</i>
<i>per ordinar tutte le viuande .</i>	10	<i>Lonza di Vitella arosto, seruita calda, e</i>
<i>Lista del Cuoco sarà notata l'hora che si</i>		<i>fredda, & in piatto alla Franzese .</i>
<i>hauea da essere in ordine con tutte le</i>		<i>Lonza di Vitella in bragiuoie .</i>
<i>viuande . lib. 1. c. 24.</i>	20	<i>Lonza di Vitella stufata, & appastic-</i>
<i>Lista al Credentiero . lib. 1. c. 15.</i>	10	<i>ciata .</i>
<i>Lodole, e loro qualità, e cucina . lib. 2.</i>		<i>Lonza di Vitella in pasticcio in bocconi .</i>
<i>cap. 114.</i>	128	<i>Lonza, e lombi di Vaccina, e loro cucina .</i>
<i>Lodole in tutte le viuande che delli Tordi,</i>		<i>lib. 2. cap. 21.</i>
<i>& in diuerse pottaggierie, e riempit-</i>		<i>Lonza di Boue, e di Vaccina arosto .</i>
<i>ture .</i>	128	<i>Lonza di Vaccina, e di boue in bragiuoie .</i>
<i>Lombi di Vitella, stufati, & appasticcia-</i>		<i>Lonza di Boue, e di Vaccina stufata, &</i>
<i>ti . lib. 2. cap. 9.</i>	54	<i>appasticciata .</i>
<i>Lombi di Vitella sottostati .</i>	54	<i>Lonza di Castrato, sopracoscio, e coda, e</i>
<i>Lombi di Vitella arosto allo spedo .</i>	55	<i>loro cucina . lib. 2. c. 28.</i>
<i>Lombi di Vitella in Pasticci diuersi .</i>	55	<i>Lonza di Castrato alessa con tutte le parti</i>
<i>Lombi di Boue, e di Vaccina, stufati, &</i>		<i>di detto, & in diuersi bragiuoie .</i>
<i>appasticciati . lib. 2. c. 21.</i>	65	<i>Lonza di Castrato arosto, & in tutte le vi-</i>
<i>Lombi di Boue, e di Vaccina in diuersi Pol-</i>		<i>uande che si faranno di quella della</i>
<i>pette, e Pelpettoni di piccadiglio .</i>	65	<i>Mongana .</i>
<i>Lombi di Boue, e di Vaccina, in Polpette,</i>		<i>Lonza, e sopracoscio di Caprio, e loro cuc-</i>
<i>e Polpettoni ripieni .</i>	65	<i>na . lib. 2. cap. 47.</i>
<i>Lombi di Boue, e di Vaccina in diuersi</i>		<i>Lonza e sopracoscio di Caprio in brodo lar-</i>
<i>bragiuoie .</i>	65	<i>diero stufati, & appasticciati .</i>
<i>Lombi di Vaccina, e di Boue in Pasticcio .</i>	65	<i>Lonza, e sopracoscio di Caprio in diuersi</i>
<i>Lombi di Boue, e di Vaccina, Arosto .</i>	65	<i>bragiuoie .</i>
<i>Lombi di Caprio, e loro cucina . lib. 2. c. 43.</i>	80	<i>Lonza, e sopracoscio di Caprio, arosto alle</i>
<i>Lombi di Porco saluatico in tutte le viuande</i>		<i>spedo, & in Gigotte alla Spagnuola .</i>
		80
		Lon-

TAVOLA.

Lonza lombi, e Tosciotti di Porco saluati- so, e loro cucina. lib. 2. c. 51. 84	Mela accommodate in tutti li modi delle Pera, e le appu an conserua, e sapori. 231
Lonza di l'orco saluatico in diuerse bra- giuole stufata in brodo lardiero, & ap- pasticciata. 84	Mela granate, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 47. 231
Lonza di Porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda. 85	Mela granate seruite con zaccaro sopra, per antipasto, e regalo di piatti, e sopra a diuersi arosti, e se ne fara Vmo buo- no per false, e sapori. 232
Lonza di Porco domestico, arosto allo spe- do. Orin diuerse bragiuole. lib. 2. c. 56. 89	Mela, e sue qualita e cucina li. 4. c. 18. 193
Lonza di Porco di sei mesi arosto senza le- uare il lardo, & arostito intiero. 89	Mela in diuerse pottaggierie, & in diuer- se false, e sapori, e sopra a diuerse pastic- citate, e per sciroppare diuersi frutti. 193
Luccio, e sue qualita e cucina l. 3. c. 41. 165	Melissa, cioè Cedronella e sue qualita, e cucina. lib. 5. c. 19. 215
Luccio alessso seruito con copritture, e sen- za, e la polpa di detto nel bianco man- giare, & in diuerse minestire. 165	Melissa si fara in menestra, & in insala- ta, e mescolanze di vigna. 215
Luccio arosto allo spedo, e su la graticola, ripieno, e senza riempitura, & in di- uerse bragiuole. 166	Meloni, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 70. 243
Luccio in diuersi falsiccioni, cioè la polpa di detto, & in tutte le viuande che del Cesale fresco. & sfumato si farano 166	Melone seruito per antipasto, per fino a tutte le frutte. 243
Luppolo, e sue qualita, e cucina. lib. 5. cap. 23. 218	Melone in diuerse minestre da grasso, e da magro. 243
Luppolo in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e fritto. 218	Melone in diuerse Torte. 243
M	Melone fritto, & in diuerse copritture di alessi, & candito. 243
M Andole, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 66. 140	Mensa, e serpollo, cioè puleggio, e loro qua- lita, e cucina. lib. 5. c. 25. 218
Mandole in tutti li modi che si seruiranno li pignuoli, & il latte nel bianco magia- re, & in minestre diuerse, e ricotte. 240	Menta in diuerse minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, e sopra le trippe. 219
Mandole in torrone, e confette, seruite fre- sche, e secche con le frutte. 240	Merlo, e merlotti, e loro qualita, e cucina. lib. 2. cap. 108. 125
Mandole in minestre diuerse, e seruite crude con le frutte, & in Crostate, e ri- pieni, & in diuerse pottaggierie. 241	Merlo, e merlotti in tutte le viuande che si faranno del Tordo, e Saffello. 125
Marignani, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 74. 241	Merluzzo, e sue qualita, e cucina. lib. 3. cap. 20. 149
Marignani in minestra, e ripieni in di- uersi modi, e sottostati, & fritti. 245	Merluzzo alessso, seruito con diuerse copri- ture, e senza. 149
Mela di piu sorti, e loro qualita, e cuc- ina. lib. 5. cap. 46. 231	Merluzzo arosto, & in diuerse bragiuo- le. 149
	Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come la Razza, & in diuersi pottaggi an- cora. 149
	Merluzzo salato in diuersi pottaggi, e frit-

TAVOLA:

<p><i>fritto</i> pag. 149</p> <p><i>Miglio, e sue qualità, e encina</i> . lib. 4. 200</p> <p>cap. 32. 200</p> <p><i>Miglio in tutte le minestre, e Torte che si faranno del grano e farro, & in pizzette, & in polenta, e gnocchetti</i> 201</p> <p><i>Milza delli Animali quadrupedi, e sue qualità</i> . lib. 2. c. 74. 101</p> <p><i>Modo che tengano in Ispagna, e Francia, nell' officio de Scalco</i> . lib. 1. c. 3. 2</p> <p><i>Modo di seruire nell' officio di Scalco d'Italia differente da quello di Spagna, e Francia</i> . lib. 1. c. 4. 3</p> <p><i>Modo di conuitare alla Spagnuola, con sua lista</i> . lib. 1. c. 20. 15</p> <p><i>Modo di conuitare alla Alemana</i> . lib. 1. c. 21. 17</p> <p><i>Modo di conuitare alla Franzeje in diuersi luoghi</i> . lib. 1. c. 22. 18</p> <p><i>Modo di seruire delli refreddi, con le viuande calde delli primi seruitij di cucina</i> . lib. 1. c. 9. 14</p> <p><i>Modo di seruire le viuande delli secondi seruitij di cucina con gli arosti</i> 14</p> <p><i>Modo, & ordine da tenersi per fare qual si voglia gran conuito</i> . lib. . c. 25. 21</p> <p><i>Modo di tirare una lista per qual si voglia gran Conuito</i> . lib. . c. 26. 25</p> <p><i>Modo di ordinare diuerse viuande da grasso e da magro, e seruirle</i> . lib. 1. c. 27. 29</p> <p><i>Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate da grasso, e da magro</i> . lib. 1. c. 39. 36</p> <p><i>Modo di ordinare diuersi lauori di paste, per regalare piatti</i> . lib. 1. c. 40. 38</p> <p><i>Modo di ordinare diuersi aleffi di quadrupedi, e volatili</i> . lib. 1. c. 41. 39</p> <p><i>Modo di ordinare diuerse pottaggierie di quadrupedi e volatili</i> . lib. 1. c. 42. 40</p> <p><i>Modo di ordinare diuersi arosti di quadrupedi e volatili</i> . lib. 1. c. 43. 41</p> <p><i>Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci marittimi, e di acque dolci aleffi</i> . lib. 1. cap. 48. 44</p>	<p><i>Modo di ordinare pottaggierie di diuersi Pesci, & alcuni con scorza, con loro regali dentro</i> . lib. 1. c. 49. 45</p> <p><i>Modo di ordinare diuersi pesci arosto, & altri diuersi marinati, e fritti</i> . lib. 1. cap. 50. 45</p> <p><i>Modo di ordinare diuersi frutti di mare, cioè Granceuole, & Aloguste, & altri diuersi Pesci con scorza</i> . lib. 1. c. 51. 46</p> <p><i>Modo di conuitare moderno differente dall' antico, e perche si serue il piatto rinforzato</i> . lib. 1. c. 52. 47</p> <p><i>Modo di seruire moderno differente dall' antico</i> 47</p> <p><i>Modo di seruire le liste del libro sesto</i> . lib. 6. cap. 84. 428</p> <p><i>Modo di tirare le liste del libro sesto circa alle compositioni, delle viuande</i> 429</p> <p><i>Modo che ha da tenere lo Scalco, nel mutare delle saluette</i> 429</p> <p><i>Modo di ordinare diuerse colationi cauate dalle liste del sesto libro</i> 430</p> <p><i>Modo di mutare li pransi delle liste del sesto libro in cene</i> 430</p> <p><i>Montone, e Pecora, e loro qualità, e cucina</i> . lib. 2. c. 31. 73</p> <p><i>Montone e Pecora in tutti li modi, e viuande del Castrato</i> 73</p> <p><i>Morena, e sue qualità, e cucina</i> . lib. 3. cap. 35. 159</p> <p><i>Morena aleffa, et arosto e nel resto delle viuande che della Lampreda si faranno</i> . 159</p> <p><i>Moroni gelfi, e loro qualità</i> . li. 5. c. 50. 233</p> <p><i>Moroni gelfi seruiti per antipasto con zuccharo sopra</i> 233</p> <p><i>Mozzarelle, e loro qualità, e cucina</i> . lib. 4. cap. 6. 180</p> <p><i>Mozzarelle in tutte le viuande che si faranno della ricotta, e rauoggiuolo</i> . 181</p>
--	--

N

N *Auoni cioè Rape, e loro qualità, e cucina* . lib. 5. cap. 33. 222

TAVOLA.

<p><i>Nauoni in uinistra da grasso, e da magro.</i> pag. 222</p> <p><i>Nauoni soffritti doppo cotti aleffi.</i> 222</p> <p><i>Nauoni accomodati come le Trippe, alla Milanese.</i> 223</p> <p><i>Nauoni in insalata cotta, et in Torte.</i> 223</p> <p><i>Nauoni, con le foglie, accomodati come quelle delli ranolacci.</i> 223</p> <p><i>Nell'imbandire, se lo Scalco sarà mandato a sollecitare darà speranza del suo presto arriuo alla Mensa.</i> lib. 1. c. 18. 13</p> <p><i>Nel rifare le carni delli Pasticcii per darli la spetaria, si sbrufferanno con uino bianco le domestiche, e le saluatiche con aceto bianco.</i> lib. 1. c. 30. 31</p> <p><i>Nelli Pasticcii dell'interiori di diuersi quadrupedi, si farà ponere la quantità, che basti per il piatto di sei persone.</i> lib. 1. cap. 33. 32</p> <p><i>Nespole, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 57. 237</p> <p><i>Nespole si accomoderanno in tutti li modi delle Lazzaruole, e si seruiranno come quelle.</i> 237</p> <p><i>Neue di latte, e sue qualità.</i> lib. 4. c. 4. 179</p> <p><i>Noce moscata, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 24. 196</p> <p><i>Noce moscata in tutte le viuande, che si seruira il pepe, e garofani pesti.</i> 197</p> <p><i>Noccioli di Persiche, e loro virtù.</i> lib. 5. cap. 51. 234</p> <p><i>Noccelle cioè Auellane, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. c. 67. 241</p> <p><i>Noccelle fresche, e secche in sapor, e ripieni di Pesci, & confette.</i> 241</p> <p><i>Noci, e loro qualità, e cucina.</i> li. 5. c. 68. 241</p> <p><i>Noci fresche, e tenere in conserua.</i> 241</p> <p><i>Noci in diuersi sapor, e ripieni di Pesci, & in lauori di pasta.</i> 242</p> <p><i>Noci d'India, e loro qualità, e virtù.</i> 242</p>	<p><i>loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. c. 100. 119</p> <p><i>Ocbe in tutte le viuande che si faranno dell'Anatre, domestiche, e saluatiche, e così li papari ancora.</i> 119</p> <p><i>Occhi delli Animali quadrupedi, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 68. 99</p> <p><i>Occhiatella specie di Razza, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 3. c. 19. 148</p> <p><i>Occhiatella in tutte le viuande che della Razza si faranno.</i> 149</p> <p><i>Officio di Scalco, che lo fa in Ispagna, e Francia.</i> lib. 1. c. 3. 2</p> <p><i>Officio di Scalco d'Italia, differente da Spagna, e Francia.</i> lib. 1. c. 4. 4</p> <p><i>Officiali eletti dallo Scalco nella Corte.</i> lib. 1. cap. 7. 4</p> <p><i>Oglia alla Spagnuola, con diuersi carni, e legumi dentro.</i> lib. 1. c. 41. 40</p> <p><i>Oglia in Spagna la seruono nelli secchi seruitij di cucina, e poi le frutta.</i> li. 1. c. 20. 15</p> <p><i>Oglia d'Vliua, e di mandole dolci, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 4. c. 13. 190</p> <p><i>Oglia con cattiuo odore, e suo rimedio.</i> 190</p> <p><i>Oglia di mandole dolci, è dell'istesse qualità delle mandole.</i> 190</p> <p><i>Oglia d'Vliua, e di mandole dolci, in diuersi viuande da grasso, e per condimento di tutte quelle da magro.</i> 190</p> <p><i>Oglia di mandole dolci buono per conualescenti ancora.</i> 190</p> <p><i>Ombrina grossa, e piccola, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 3. c. 6. 138</p> <p><i>Ombrina in tutte le viuande, che dello Storrione, e l'interiori ancora, & in Bottarga & in gelo, e bianco mangiare.</i> 138</p> <p><i>Ombrina piccola in tutte le viuande della grossa, & aleffa, & accarpionata.</i> 139</p> <p><i>Ombrina cotta in latte, con Tarantello, e l'interiori, cucinati come quelli della grossa.</i> 139</p> <p><i>Orata e sue qualità e cucina.</i> li. 3. c. 10. 141</p> <p><i>Orata in tutte le viuande che si faranno del Frauolino, e Dentale.</i> 141</p>
--	---

O

Ocbe, e papari, domestiche, e saluatiche, e

d

Orec-

TAVOLA,

<p>Orecchielle, e Cannelle, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. pag. 175</p> <p>Orecchielle, e Cannelle, in tutte le viuande che delli rataruoli si faranno. 176</p> <p>Ordine di ponere le viuande in Tavola. lib. 1. cap. 19. 13</p> <p>Ordine d'imbandire le viuande in Cucina. lib. 1. cap. 18. 12</p> <p>Ordine d'imbandire diuersi antipasti. 12</p> <p>Ordine d'imbandire diuersi portaggierie, e diuersi aleffi, e sottelati. 13</p> <p>Ordine d'imbandire diuersi pasticci caldi. 13</p> <p>Ordine d'imbandire diuersi arrosti con li seruitij di cucina. 13</p> <p>Ordine dell'imbandire si vedrà nel libro delle liste. 13</p> <p>Ordini diuersi per portare, & imbandire le viuande. lib. 1. c. 25. 21</p> <p>Ordine dello Scalco al Credentiero per diuersi sapori. 22</p> <p>Ordine del Sottoscalco a quelli che portano le viuande. lib. 1. c. 24. 20</p> <p>Ordini dello Scalco al Bottigliero, per prouisione di diuersi vini, e per fare diuersi acque. lib. 1. c. 23. 19</p> <p>Ordini dello Scalco al Sottoscalco. lib. 1. cap. 24. 20</p> <p>Ordine dello Scalco al Bottigliero. lib. 1. cap. 25. 24</p> <p>Oro e sue qualità, e cucina. li. 2. c. 65. 96</p> <p>Ostolano, e sue qualità, e cucina. lib. 1. cap. 110. 126</p> <p>Ostolano in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi. 127</p> <p>Ouio, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 31. 200</p> <p>Ouio in tutti li modi, e viuande che si faranno del grano, e farro. 200</p> <p>Ostrica, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 49. 171</p> <p>Ostraghe arasto su la graticola, e nella scorza. 171</p> <p>Ostraghe arasto in carta. 171</p> <p>Ostraghe in pottaggio senza scorza. 171</p> <p>Ostraghe in pasticcio, e pasticetti, e per</p>	<p>regalo di detti, e fritte. 171</p> <p>Ostraghe salate, e dissalate, in tutte le viuande che delle fresche si faranno. 171</p> <p style="text-align: center;">P</p> <p>Pancetta di Vitella, spalle, e scannatura in tutte le viuande del petto detta. lib. 2. cap. 7. 53</p> <p>Pancetta di Castrato, in tutte le viuande, che si faranno del petto. l. 2. c. 27. 70</p> <p>Pancetta di Porco domestico, per condimento di diuersi viuande, & in tutte quelle che si faranno della barbaglia di detto Porco. lib. 2. c. 56. 89</p> <p>Pane e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 10. 185</p> <p>Pane grattato in diuersi minestre, da grasso, e da magro. 185</p> <p>Pane grattato sopra a diuersi arrosti da grasso, e da magro, & in viuande per darli corpo, & in ripieni. 186</p> <p>Pane cioè la mollica in diuersi sapori. 186</p> <p>Pane bollito in diuersi modi, da grasso, e da magro. 186</p> <p>Pane in fette in suppe diuersi da grasso, e da magro. 186</p> <p>Pane in fette indorato, e fritto, & in diuersi crostini, e la mollica nel bianco mangiare ad vn bisogno. 186</p> <p>Pane ripieno da grasso, e da magro, con diuersi compositioni dentro. 186</p> <p>Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 105. 128</p> <p>Passaro, e passerotti aleffi, & in diuersi portaggierie & arasto, & in rièpiture. 129</p> <p>Pasta azima, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 12. 188</p> <p>Pasta in diuersi lauori, per minestre da grasso, e da magro. 188</p> <p>Pasta a vento, in bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuersi minestre, & altri modi. 189</p> <p>Pasta con oua dentro, seruita nelli sopradetti modi da grasso, e da magro, con</p>
--	---

TAVOLA:

con diuersi sapori sopra .	189	Pasticci, e pasticcetti di diuersi volatili grossi, e piccoli, e loro regali. lib. 1. c. 35. 33
Pasta con pane aentro, seruita in tutti li sopraeisti modi .	189	Pasticci, e pasticcetti di diuersi Vccelletti, con piccadiglio di carne, si seruiranno con gli arosti, e senza piccadiglio con li primi seruitij di cucina. 34
pasta in diuersi lauori di sfoglio. e reale. 189		Pasticcio, e pasticcetti di piccadiglio di diuersi volatili, grossi, e piccoli, e loro regali lib. 1. cap. 36. 34
Pasta intoccata con vino aentro, e frutta. 189		Pasticcetti di piccadiglio, di volatili piccoli come Starne, una per pasticcetto. senza li regali, che si poneranno come in quelli dellu pelati grossi. 35
Pasta in diuersi Frutelle .	189	Pasticcetti alla Genouese di diuersi conserue di frutti. lib. 1. c. 37. 35
Pasta in diuersi pizze, e stiaciatine, e in diuersi ciambellette, e biscottini. 189		Pasticcetti alla Genouese, seruiti, trè per Conuitato con gli arosti. 36
Pasta in sti uffoli alla Romana, e altre diuersi lauori di detta pasta. 189		Pasticcio di pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi condimenti. lib. 1. c. 44. 42
Paste diuersi per regalare diuersi viuande da grasso e da magro. lib. 1. c. 40. 38		Pasticcio di pesce in bocconi, con suoi regali. lib. 1. c. 45. 42
Pastinache, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 30. 221		Pasticcio in bocconi si farà di pesce di poca spina, e si seruirà caldo. 43
Pastinache in tutte le viuande, che si faranno le Carote, e frutte con pasta. 221		Pasticcio all Inglese, e sfogliato, di piccadiglio di diuersi pesci, e suoi regali. lib. 1. cap. 46. 43
Pasticcio di pezza intiera di carne di quadrupedi. lib. 1. cap. 29. 30		Pasticcio all Inglese, e sfogliato, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con li arosti. 43
Pasticcio di pezza intiera caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e freddo nelli primi seruitij di credenza. 30		Pasticcetti di piccadiglio di diuersi pesci, e loro regali lib. 1. c. 47. 44
Pasticcio in bocconi, e suoi regali. lib. 1. cap. 30. 30		Pastelle, e lor qualità e cucina l. 3 c. 51. 172
Pasticcio di Lepre, e di altri Animali quadrupedi intieri. lib. 1. cap. 31. 31		Pastelli in tutte le viuande, che dell'Ostrica si faranno. 172
Pasticcio di Animali quadrupedi spezziati. 31		Pauerazze, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 54. 174
Pasticci di quadrupedi saluatici intieri, si seruiranno freddi, nelli primi seruitij di Credenza. 31		Pauerazze in tutti li modi cucinate, che le Cappefante, e Teline. 174
Pasticcio di animaletti quadrupedi viuui. 31		Pauerazze in suppa con vino bianco. 174
Pasticcio all Inglese, e sfogliato, e suoi regali. lib. 1. cap. 32. 32		Pauerazze sul ferro caldo, e suo condimento. 174
Pasticci caldi seruiti nelli primi seruitij di cucina, e freddi nelli primi di credenza. lib. 1. cap. 33. 32		Pauoncelle saluatiche, si accommoderanno come li palombacci. lib. 2. c. 49. 119
Pasticcio di diuersi interiori di Animali quadrupedi. lib. 1. c. 33. 32		
Pasticcetti di piccadiglio di carne, e loro regali, sfogliati, e senza sfoglio. l. 1. c. 34. 33		
Pasticci, e pasticcetti di piccadiglio, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina. 33		

TAVOLA.

<i>Panone, e pannoncini, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 97.</i>	pag. 116	<i>cap. 51.</i>	233
<i>Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si faranno.</i>	116	<i>Perficata in rotelle, fatta a Ferrara da Monache.</i>	234
<i>Pauoncini in tutte le viuande che si faranno delle pollanchette d'India.</i>	116	<i>Perfiche seruite con le frutte intiere, e tagliate, & in diuerse pottaggierie, e Crostate.</i>	234
<i>Peducci di Capretto in diuersi pottaggieri. lib. 2. cap. 36.</i>	96	<i>Perfiche cotte nelle bragie.</i>	234
<i>Pelati grossi aleffi, vn per piatto, tanto di sei persone, quanto per il rinforzato. lib. 1. cap. 41.</i>	39	<i>Perfiche scioppate, & in conserua.</i>	234
<i>Pepe di diuerse sorti, e sua qualità, e cucina. lib. 4. cap. 20.</i>	195	<i>Perfiche secche, seruite come le fresche. dopo cotte, e per copritura di pelati aleffi.</i>	234
<i>Pepe in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.</i>	195	<i>Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopradetti pasticcini. lib. 1. c. 38.</i>	36
<i>Pera diuerse, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 45.</i>	230	<i>Pesce Cappone, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 14.</i>	145
<i>Pera acromolata in tutti li modi del melo cotogno e canlite e seruite crude.</i>	230	<i>Pesce Cappone aleffo, con copritura, e senza, & in polpette, e pottaggierie diuerse, e nel bianco mangiare, & in minestra.</i>	145
<i>Pera secche in diuerse pottaggierie, e ripieni, e per copritura di pelati aleffi.</i>	231	<i>Pesce Cappone sottostato, & arosto, e fritto.</i>	145
<i>Peraici e pernicotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 92.</i>	113	<i>Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 17.</i>	147
<i>Perdici in tutte le viuande che si faranno delli piccioni domestici, e saluatici, & in lenticchiata.</i>	113	<i>Pesce san Pietro, in tutte le viuande, che si faranno del Rombo.</i>	147
<i>Perdici arosto, con diuerse felse sopra, e la polpa di dette in tutte le viuande di quella delli Capponi, e Paginei.</i>	114	<i>Pesce passera, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 18.</i>	147
<i>Perdici arosto seruite fredde.</i>	114	<i>Pesce passera, in tutte le viuande che del Rombo si faranno.</i>	147
<i>Pernicotti in tutte le viuande che si faranno le perdici, e Pagineotti.</i>	114	<i>Pesce palombo, e pappagallo, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 24.</i>	152
<i>Perfa maggiore cioè maiorana, e sue qualità, e cucina. lib. 5. c. 4.</i>	207	<i>Pesce palombo, e pappagallo, in tutte le viuande che della Salpa si faranno.</i>	152
<i>Perfa, cioè maiorana, in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in tutte le viuande doue anderanno seruite berbette buone.</i>	207	<i>Pesce Ignudo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 28.</i>	154
<i>Peselli e lor qualità, e cucina. lib. 4. c. 35.</i>	202	<i>Pesce Ignudo, fritto, & in frittelle, e Crostate.</i>	154
<i>Peselli freschi, e secchi. in diuerse minestre & in diuerse pottaggierie, & altre viuande da grasso, e da magro.</i>	202	<i>Pesce polpo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 30.</i>	155
<i>Perfiche, e loro qualità, e cucina. lib. 5.</i>		<i>Pesce polpo, in tutte le viuande che del Calamaro, si faranno, da farlo ripieno in fuori.</i>	155
		<i>Pesce Agucchia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 34.</i>	158
		<i>Pesce Agucchia in tutte le viuande che del-</i>	

TAVOLA.

le Sarde si faranno .	158	sotta .	218
Pesce Agucchia in Pasticcio .	159	Petturlini spetie di Lodole, e loro qualità e cucina . lib. 2. c. 114.	128
Pesce Agucchia salato come altri Pesci, e cucinato come li freschi .	159	Petturlini in tutte la viuade che delli Tordi, & in diuerse postaggierie, e riempiture .	128
Pesce perso, e sue qualità, e cucina . lib. 3. cap. 43.	167	Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vitella, e loro cucina . lib. 2. cap. 7.	52
Pesce perso, in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cefalo, ma alefso, e sottestato sarà migliore .	167	Petto di Vitella alefso, ripieno e senza.	52
Pesciolini minuti di acque dolci, e loro qualità e cucina . li. 3. c. 44.	168	Petto di Vitella stufato, in brodo lardiero, & appasticiato .	52
Pesciolini fritti, & arosto .	168	Petto di Vitella ripieno, e senza riempitura sottestato .	52
Pesce marittimi sono migliori di quelli di acque dolci . lib. 3. cap. 1.	171	Petto di Vitella intiero, e spezzato in pottaggio .	53
Pesci arostiti saranno migliori per sanità .	171	Petto di Vitella indorato, e fritto, e senza indorare, soffritto, con agresta dietro .	53
Pesci freddi non si mangieranno, perche offenderanno assai .	172	Petto di Vitella arosto su la graticola in diuersi modi .	53
Pesci alefsi seruiti caldi nelli primi seruitij di cucina, con copritura e senza, e freddi nelli primi di credenza . lib. 1. c. 48. 44.	44	Petto di Vitella arosto allo spedo, e riempio .	53
Pesci grossi intieri, ouero in pezza lardati, & arostiti allo spedo, ouero sottestati, si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina con le frittture . li. 1. c. 50	46	Petto di Vitella in pasticcio, in bocconi, e la pancetta, spalle, e scannatura si accommoderanno in tutti li modi sopradetti del petto .	53
Pesci marinati, & accarpionati, si seruiranno nelli primi seruitij di credenza .	46	Petto, e pancia di Vaccina, e loro cucina . lib. 2. cap. 20.	63
Pesci fritti seruiti nelli secondi seruitij di cucina .	46	Petto, e pancetta di Boue, e di Vaccina alefsi .	63
Pesci diuersi in postaggierie, seruite calde, nelli primi seruitij di cucina . lib. 1. cap. 49.	45	Petto di Vaccina, e di Boue indorato, e fritto, e senza indorare .	64
Pepe di diuersi forti, e sue qualità, e cucina . lib. 4. cap. 20.	195	Petto e pancetta di Vaccina, e di Boue, soffritti in diuersi pottaggi .	64
Pepe in diuersi viuande da grasso e da magro, & in diuersi ripieni, e lauori di paste .	195	Petto, e pancetta di Castrato, e loro cucina . lib. 2. c. 27.	69
Petrosemolo e sue qualità, e cucina . lib. 5. cap. 24.	218	Petto di Castrato alefso, ripieno, e senza.	69
Petrosemolo in diuersi minstre da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni e Torte e fritto, & in sapor verdi, e le radiche in minstre, & in insalata		Petto di Castrato arosto su la graticola in diuersi modi .	70
		Petto di Castrato in diuersi pottaggietti .	70
		Petto di Castrato arosto allo spedo, ripieno, e sottestato .	70
		Petto di Castrato stufato ripieno e senza.	70
		Petto di Capretto cioè li quarti dinanzi, e quel-	

TAVOLA.

<p>quelli di dietro, e loro cucina. lib. 2. cap. 35. 74</p> <p>Petto di Capretto alefso ripieno, e senza riempitura, stufato, e sottestato. 75</p> <p>Petto di Capretto spezzato, in diuersi pottaggi. 75</p> <p>Petto di Capretto arofto sù la graticola, con rete, e senza. 75</p> <p>Petto di Capretto con il resto di detto Animale arofto. 75</p> <p>Petto di Capretto con tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi. 75</p> <p>Petto, & altre parti di Caprio, in brodo lardiero, e stufate. lib. 2. c. 41. 79</p> <p>Petto di Caprio, & altre parti in Guarmugia, & altri pottaggi. 79</p> <p>Petto, pancetta, e spalle di Caprio appasticiate. 79</p> <p>Petto, e pancetta, e spalle di Caprio arofto allo spedo. 79</p> <p>Petto spalle, e pancetta di porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 50. 84</p> <p>Petto con l'altre parti del porco saluatico, alefse. 84</p> <p>Petto, spalle, e pancetta di porco saluatico, stufate in brodo lardiero, & appasticiate. 84</p> <p>Petto, e spalle, cò altre parti di Porco saluatico, in diuerse bragiuoie. 84</p> <p>Petto, pancetta, e lonza di Porco domestico, e loro cucina. lib. 2. cap. 56. 89</p> <p>Petto, e pancetta di Porco domestico, alefsa, & in diuerse bragiuoie, & arofto allo spedo. 89</p> <p>Picchi, e lor qualità, e cucina. lib. 2. c. 118. 130</p> <p>Picchi in diuerse pottaggierie, et arofto. 131</p> <p>Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualità e cucina. lib. 2. c. 90. 112</p> <p>Piccioni di Casa, e di Torre. in tutte le viuande che si faranno delli Pollastri, e li teneri come li Pulcinelli detti al suo luogo. 112</p> <p>Piccioni alefsi, & altri simili uno per Com-</p>	<p>mitato basterà. lib. 1. c. 41. 39</p> <p>Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 91. 112</p> <p>Piccioni di ghianda, e palombelle, in tutte le viuande che si faranno li piccioni di casa, e di Torre, et in brodo lardiero. 113</p> <p>Piedi di Vitella, e loro cucina lib. 2. c. 117. 57</p> <p>Piedi di Vitella, seruiti con diuerse false, e sapori. 57</p> <p>Piedi di Vitella, in diuersi pottaggi, seruiti caldi. 57</p> <p>Piedi di Vitella, in diuersi geli. 57</p> <p>Piedi di Vitella indorati, e frutti. 58</p> <p>Piedi di Vitella, in pasticcio. 58</p> <p>Piedi di Vitella, arofto sù la graticola, & allo spedo. 58</p> <p>Piedi di Boue, e di Vaccina alefsi ad vn bisogno, e marinati. lib. 2. c. 22. 67</p> <p>Pieas di Castrato, e loro cucina lib. 2. c. 29. 72</p> <p>Piedi delli quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 78. 102</p> <p>Pieghe di rileuo in saluiette, non vfate più da molti. lib. 1. cap. 15. 10</p> <p>Pimpinella, e sue qualità lib. 5. c. 17. 214</p> <p>Pimpinella. cioè saluastrella nella mescolanza in insalata. 215</p> <p>Pignuoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 65. 240</p> <p>Pignuoli in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in pasticci, e minestre, e crudi, seruiti con le frutte, & confetti con le confettioni. 240</p> <p>Pistacchi, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 63. 239</p> <p>Pistacchi in diuerse minestre, e sapori, & in confetti, e pistacchiati, e seruiti crudi con le frutte. 239</p> <p>Pizzacchere di lago, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 122</p> <p>Pizzacchara di lago arofto, & all'addobbo, e fritta, & in diuersi pottaggi. 122</p> <p>Pollastro domestico, e saluatico, e pulcinello, e loro qualità. lib. 2. c. 87. 110</p>
--	--

TAVOLA.

<p>Pollastro domestico, e saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 88. 110</p> <p>Pollastro aleſſo, e ſuſato in diuerſi modi. 110</p> <p>Pollastro appaſticiato, & in agretta, in grani. 110</p> <p>Pollastro ripieno, e ſenz'offi in tutte le viuande ſopradette, e ſotteſtato. 110</p> <p>Pollastro all'addebbio, e fritto, & aroſto ſu la graticola. 111</p> <p>Pollastro in pottaggio, e ſpezato, ſi come del Cappone detto al ſuo luogo. 111</p> <p>Pollastro ripieno e ſenza riempitura af faggianato, & aroſto in diuerſi modi, et in guiſado alla Spagnuola. 111</p> <p>Pollastro ſilueſtre in tutte le viuande ſopradette del domeſtico. 111</p> <p>Pollacchitto d'India in tutte le viuande che del Gailo ſi faranno, però le groſſe, e le picciole come il pollaſtro, e fagianotti. lib. 2. c. 96. 116</p> <p>Polmone delli animali quadrupedi, e ſue qualità. lib. 2. c. 74. 101</p> <p>Polmone di boue, e di vaccina in diuerſi pottaggi. lib. 2. c. 23. 68</p> <p>Ponere per ordine diuerſe viuande in tauola, e ſeruirle. lib. 1. c. 19. 13</p> <p>Porcette domeſtiche, e loro cucina. lib. 2. c. 54. 87</p> <p>Porcette domeſtiche ſi accomoderanno come le ſaluatiche. 87</p> <p>Porchetto, cioè Coniglio d'India, e ſue qualità, e cucina. lib. 2. c. 62. 95</p> <p>Porchetto d'India in tutte le viuande che della lepre, e lepratti, Conigli, e Coniglietti ſi faranno. 95</p> <p>Porchetto riſcio, e ſue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 63. 95</p> <p>Porchetto riſcio in tutte le pottaggierie che del porco ſpiñoſo ſi faranno, & aroſto, e ſotteſtato. 96</p> <p>Porcellana, e ſue qualità. li. 5. c. 20. 216</p> <p>Porcellana in inſalata, e meſcolanza di</p>	<p>vigna. 216</p> <p>Porco, e porchetti domeſtici, e loro qualità. lib. 2. cap. 53. 87</p> <p>Porco e porchetti ſilueſtri, cioè, Raſſalotti, e loro qualità. lib. 2. c. 47. 82</p> <p>Porco ſpiñoſo e ſue qualità e cucina. lib. 2. cap. 58. 92</p> <p>Porco ſpiñoſo in qual ſi voglia parte di lui ſuſato, in brodo lardero. & appaſticiato. 92</p> <p>Porco ſpiñoſo in qual ſi voglia parte, ſoſſo e ſpezato in diuerſi pottaggi. 92</p> <p>Porco ſpiñoſo aroſto li quarti de dentro al lo ſpedo. 92</p> <p>Porco ſpiñoſo aroſto al ſpedo e ripieno 92</p> <p>Porco ſpiñoſo aroſto allo ſpedo ſenza riempitura, & il ſegato di detto fritto. 93</p> <p>Porro, e ſue qualità, e cucina. l. 5. c. 38. 225</p> <p>Porro in tutti li modi che ſi accomoderà la cipolla, & in inſalata cruda, e cotta. 225</p> <p>Portatori delle viuande, vno per viuanda baſtera. lib. 1. cap. 25. 22</p> <p>Prataruoli in pottaggio, & aroſto. & in minetra ancora, e così quelli delli cioechi d'Alberi. lib. 3. c. 56. 176</p> <p>Pratica dello Scalco circa la quantità di robba che anderà per il piatto di ſei perſone. lib. 1. c. 13. 8</p> <p>Prouature grandi, e picciole, e loro qualità, e cucina. lib. 4. c. 7. 181</p> <p>Prouature freſche in tutte le viuande che delle Mozzarelle, e Ramaggiuolo ſi faranno, & aroſto. 181</p> <p>Prugne, cioè ſuſine, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 52. 234</p> <p>Prugne ſeruite per antiſaſto, e cò le frutte, & in diuerſe pottaggierie, e ripieni, et in diuerſi ſapori, e ſciroppate. 235</p> <p>Prugne in gelo, & in conſerua, e croſtate, tanto le freſche, come le ſecche. 235</p> <p>Prugnoli, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175</p>
---	---

TAVOLA.

<p>Prugnoli in diuersi pottaggi. 175</p> <p>Prugnoli in minestra. 175</p> <p>Prugnoli in suppe. 175</p> <p>Prugnoli per regalo di diuersi pasticci e pottaggieri, & ripieni da grasso, e da magro. 175</p> <p>Puleggio, cioè Serpollo, e sue qualità, e cucina. lib. 5. c. 25. 218</p> <p>Puleggio in diuerse minestre, e pottaggieri da grasso, e da magro, & in insalata e sapori. 219</p> <p>Pulcinelli, e loro cucina. li. 2. c. 89. 111</p> <p>Pulcinelli in tutte le viuande che si faranno delli pollastri sopradetti, ma arosto faranno nelli miglior modi cucinati, et spezzati alla Catelana. 111</p>	<p>grasso, e da magro. lib. 1. c. 28. 29</p> <p>Quelli che hanno a dare l'acqua alle mani, e le scugamani. lib. 1. c. 25 21</p> <p>Quelli che accompagnano le viuande, sia a un l'arapintero auanti, e l'aggi con- torcie. 21</p>
R	
<p style="text-align: center;">Q</p> <p>Quali officiali deono essere eletti dallo Scalco nella Corte. li. 1. c. 7. 4</p> <p>Quaglia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 104. 122</p> <p>Quaglia arosto in diuersi modi, seruita in diuerse copriture sopra, e senza. 123</p> <p>Quaglia arosto, e seruita alla Catelana, ouero all' Abruzzese. 123</p> <p>Quaglia sottostata seruita calda, e fredda, & in tutte le viuande che si faranno delli piccioni. 123</p> <p>Qualità delli lombi di boue, e di vaccina. lib. 2. c. 21. 65</p> <p>Qualità della carne dell' Orso. li. 2. c. 65. 97</p> <p>Qualità del Camello, qual'è buono solo per portar cariche. lib. 2. c. 65. 97</p> <p>Qualità di tutte le sorti carne buona da mangiare. lib. 2. c. 66. 98</p> <p>Qualità della pattetka qual si farà in tutte le viuande dell' Ostria. li. 3. c. 51. 172</p> <p>Quando lo Scalco ha uera posto in tavola, lo farà sapere al suo Signore, & ad altri Consultati ancora. li. 1. c. 25. 22</p> <p>Quantità di robba che anderà in una viuanda per il piatto di sei persone da</p>	<p>Radice di terra, dette patate, con alcuni auuertimenti circa a diuerse Radice di herbe. lib. 5. c. 28. 220</p> <p>Radice di terra, dette patate, e loro qualità, e cucina. 220</p> <p>Radice di terra la vera stagione loro sarà l' Inverno. 220</p> <p>Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 31. 221</p> <p>Radice in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e soffritte, e seruite crude. 222</p> <p>Radice di Biesola, Cicoria, e Petroselinolo, e loro qualità, e cucina. li. 5. c. 34. 223</p> <p>Radice cucinate, come l' herbe loro si come alli loro capitoli ho detto. 223</p> <p>Ramolacci, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 32. 222</p> <p>Ramolacci in tutti li modi, e viuande che si faranno delle Radici, e Rauanelli. 222</p> <p>Ranocchi, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 45. 168</p> <p>Ranocchi in diuersi pottaggi e fritti, e per regalo di diuersi pasticci, e pasticcietti da magro. 168</p> <p>Rape, e loro qualità, e cucina. li. 5. c. 33. 222</p> <p>Rape cucinate in brodi di carne, & in tutti li modi de' Nauoni. 222</p> <p>Raponzoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 18. 215</p> <p>Raponzoli in insalata cotta, e cruda, & in tutte le viuande della Cicoria, & in Mesclanze di Vigna. 215</p> <p>Rauaggiuolo, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 6. 180</p>

TAVOLA.

<i>Rauaggiuolo, in tutte le viuande che della cucina si faranno, e seruito con le frutta.</i>	181	<i>Rognone di Vitella in diuersi crostini.</i>	54
<i>Razza, e sue qualità, e cucina l. 3. c. 19.</i>	148	<i>Rognone di Vitella arosto, in diuersi modi.</i>	54
<i>Razza aleffa seruita con diuersa copritura, e senza.</i>	148	<i>Rognone di Vitella in Crostate.</i>	54
<i>Razza in diuersi pottaggi, & a broetto alla Venetiana.</i>	148	<i>Rognone, cofciotti, sopracofciotti, e piedi di Boue, e Vaccina, e loro cucina. lib. 2. cap. 22.</i>	66
<i>Razza in diuersi polpette.</i>	148	<i>Rognone di Boue, e di Vaccina arosto.</i>	66
<i>Razza fritta, & ussegato ancora.</i>	148	<i>Rognone di Boue, e di Vaccina, in diuersi guazzetti, & in crostini ad un bisogno.</i>	66
<i>Razza in p. sic. seruito caldo, e freddo.</i>	149	<i>Rognoni delli animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 76.</i>	102
<i>Reina, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 39.</i>	64	<i>Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 111.</i>	127
<i>Reina aleffa, seruita con copriture, e senza, e cotta in vino alla Tedesca.</i>	164	<i>Rondone in tutti li modi, e viuande che delli Beccafichi si faranno.</i>	127
<i>Reina in diuersi pottaggi, et in pasticcio.</i>	164	<i>Röbo, e sue qualità, e cucina. li. 3. c. 16.</i>	146
<i>Reina arosto, sia la graticola, e fritta, e marinata, & accarpionata.</i>	164	<i>Rombo aleffo seruito con copriture diuersi, e senza.</i>	146
<i>Regola da offeruare nel mangiare, e seruire deli frutti. lib. 5. c. 40.</i>	226	<i>Rombo in diuersi pottaggi, & a broetto alla Venetiana.</i>	146
<i>Riccio di mare, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 51.</i>	172	<i>Rombo sottostato ripieno, e senza riempitura.</i>	146
<i>Riccio di mare cioè cardetto, arosto nella sua scorza, perà le sue voua, et in crostini.</i>	172	<i>Rombo arosto su la graticola.</i>	146
<i>Ricotta, e sue qualità, e cucina. l. 4. c. 5.</i>	179	<i>Rombo in pasticcio, & in gelo.</i>	147
<i>Ricotta in tutte le viuande che si faranno del capo di latte, e fiorita.</i>	180	<i>Röbo fritto marinato, et accarpionato.</i>	147
<i>Ricotta in frittelle diuersi, & in minestre diuersi, & altre viuande.</i>	180	<i>Rosmarino, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 27.</i>	220
<i>Ricotta, seruita per antipasto, con zucchero sopra, e così la Giuncata, e latte appreso ancora.</i>	180	<i>Rosmarino, in diuersi minestre di legumi, & in frittelle, e pottaggierie, & arosti, da grasso, e da magro, & li fiori in insalata.</i>	220
<i>Rigogolo cioè Grauolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 112.</i>	127	<i>Ruffalotti, e loro cucina. lib. 2. c. 48.</i>	82
<i>Rigogolo si farà in tutti li modi, e viuande che delli Tordi, e Saffelli.</i>	127	<i>Ruffalotti cioè Porchetti saluatici, arosto, e sottostati ripieni, e senza riempitura.</i>	82
<i>Remedi contro la Crapula, lib. 4. c. 11.</i>	188	<i>Ruffalotti in qual si voglia parte di detti, stufati, appassiciati, & in brodo lardiero.</i>	83
<i>Riso, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 30.</i>	199	<i>Rufignuolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109.</i>	125
<i>Riso in tutte le viuande che del grano, e farro si faranno, e nel bianco mangiare.</i>	199	<i>Rufignuolo in tutti li modi, e viuande che si fa-</i>	
<i>Robbe mangiatue, riuedute dallo Scalco. lib. 1. cap. 13.</i>	9		
<i>Rognoni, e lombi di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 9.</i>	54		

TAVOLA.

<p> <i>fi faranno del Beccafico.</i> pag. 126 <i>Rucchetta, e sue qualità.</i> lib. 5. c. 20. 216 <i>Rucchetta in insalata, e Mescolanza di Vigna.</i> 216 <i>Ruta, e sue qualità, e cucina.</i> li. 5. c. 26. 219 <i>Ruta in frittelle, & in insalata.</i> 219 </p>	<p> <i>quello delli Porci domestici.</i> 86 <i>Sangue di Porco domestico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 57. 91 <i>Sangue delli animali quadrupedi, e sue qualità.</i> lib. 2. cap. 74. 101 <i>Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 17. 192 <i>Sapa, in diuersi viuande da grasso, e da magro, & in diuersi salze, e sapori.</i> 293 <i>Sarde e loro qualità, e cucina.</i> li. 3. c. 25. 352 <i>Sarde in diuersi pottaggi.</i> 352 <i>Sarde in diuersi polpette, e riempiture di Pesci, cioè la loro polpa.</i> 352 <i>Sarde in diuersi Pasticetti cioè la polpa loro.</i> 353 <i>Sarde arrosto in diuersi modi, e sottestate.</i> 353 <i>Sarde fritte, e marinate, & accarpionate.</i> 353 <i>Sarde salate in Bariglioni, e sfumate ancora, doppo dissalate, seruite come le fresche.</i> 353 <i>Sassello, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 2. cap. 107. 124 <i>Sassello in tutti li modi, e viuande che delle Quaglie, Tortore, e Tordi, si faranno.</i> 124 <i>Scalco di quanta importanza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità.</i> lib. 1. c. 1. 2 <i>Scalco deue dare minuto conto delle viuande alla Mensa, e nõ altra persona.</i> lib. 1. c. 22. 2 <i>Scalco è patrone dell'ordine del mangiare del suo Signore.</i> 2 <i>Scalco si accomoderà secondo li Paesi, e usanze.</i> lib. 1. c. 4. 3 <i>Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare.</i> lib. 1. c. 5. 3 <i>Scalco douerà essere di buoni costumi.</i> 3 <i>Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore.</i> lib. 1. c. 6. 3 <i>Scalco non deue portare nè bande, nè penacchi come li Soldati.</i> 3 <i>Scalco tirerà le liste con ogni auuantageo.</i> 3 </p>
S	
<p> S<i>Ale, e sue qualità, e cucina.</i> li. 4. c. 15. 191 <i>Sale a bastanza in tutte le viuande, da da grasso, e da magro.</i> 191 <i>Sale il Credentiro non apparecchià senza ponerlo in l'auola.</i> 191 <i>Salmone e sue qualità, e cucina.</i> li. 3. c. 5. 137 <i>Salmone aleffo, seruito con diuersi coperture, e senza.</i> 137 <i>Salmone in diuersi bragiule.</i> 138 <i>Salmone stufato, & appasticciato.</i> 138 <i>Salmone fritto, e marinato, & accarpionato.</i> 138 <i>Salmone in diuersi pasticci, e pasticetti.</i> 138 <i>Salpa e sue qualità, e cucina.</i> li. 3. c. 23. 191 <i>Salpa in tutte le viuande che della Botte Trigia, e Guo si faranno.</i> 191 <i>Salua stella, e sue qualità.</i> li. 5. c. 17. 214 <i>Salua, e sue qualità, e cucina.</i> li. 5. c. 26. 219 <i>Salua in saluate, & in Addobbi, e marinati, e cotti, con diuersi viuande, da grasso, e da magro, & in arrosti, e fritti.</i> 219 <i>Sangue di Vitella, in Migliacci alla Fioresina.</i> lib. 2. c. 14. 61 <i>Sangue di Vitella fritto, & in altri pottaggi.</i> 61 <i>Sangue di Castrato, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 30. 73 <i>Sangue di Capretto, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 36. 76 <i>Sangue di Capriuola, di Ceruo, e Lepre, mai si appigliano.</i> lib. 2. c. 44. 81 <i>Sangue di Porco saluatico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 52. 86 <i>Sangue di Porco saluatico, è migliore che,</i> </p>	<p> <i>quello delli Porci domestici.</i> 86 <i>Sangue di Porco domestico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 57. 91 <i>Sangue delli animali quadrupedi, e sue qualità.</i> lib. 2. cap. 74. 101 <i>Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 17. 192 <i>Sapa, in diuersi viuande da grasso, e da magro, & in diuersi salze, e sapori.</i> 293 <i>Sarde e loro qualità, e cucina.</i> li. 3. c. 25. 352 <i>Sarde in diuersi pottaggi.</i> 352 <i>Sarde in diuersi polpette, e riempiture di Pesci, cioè la loro polpa.</i> 352 <i>Sarde in diuersi Pasticetti cioè la polpa loro.</i> 353 <i>Sarde arrosto in diuersi modi, e sottestate.</i> 353 <i>Sarde fritte, e marinate, & accarpionate.</i> 353 <i>Sarde salate in Bariglioni, e sfumate ancora, doppo dissalate, seruite come le fresche.</i> 353 <i>Sassello, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 2. cap. 107. 124 <i>Sassello in tutti li modi, e viuande che delle Quaglie, Tortore, e Tordi, si faranno.</i> 124 <i>Scalco di quanta importanza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità.</i> lib. 1. c. 1. 2 <i>Scalco deue dare minuto conto delle viuande alla Mensa, e nõ altra persona.</i> lib. 1. c. 22. 2 <i>Scalco è patrone dell'ordine del mangiare del suo Signore.</i> 2 <i>Scalco si accomoderà secondo li Paesi, e usanze.</i> lib. 1. c. 4. 3 <i>Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare.</i> lib. 1. c. 5. 3 <i>Scalco douerà essere di buoni costumi.</i> 3 <i>Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore.</i> lib. 1. c. 6. 3 <i>Scalco non deue portare nè bande, nè penacchi come li Soldati.</i> 3 <i>Scalco tirerà le liste con ogni auuantageo.</i> 3 </p>

TAVOLA.

<p>possibile. lib. 3. c. 22. pag. 7</p> <p>Scalco volendo fare viuande di capriccio, le farà con ogni spargna. 8</p> <p>Scalco accennerà la maggior parte dell'ingredienti, per le composizioni di tutte le viuande sic la lista del Cuoco. l. 1. c. 14. 9</p> <p>Scalco anderà spesso in cucina, per riuadere diuerse viuande, e correggerà bisognando. 9</p> <p>Scalco vedrà imbanditi tutti li refreddi, accioche possa correggerli bisognando. lib. 1. cap. 15. 10</p> <p>Scalco darà ordine delle posate secondo li Conuitati. 10</p> <p>Scalco farà apparecchiare una Tavola di giusta longhezza. lib. 1. c. 16. 11</p> <p>Scalco non farà trinciare un Trinciante a più di sei persone. 11</p> <p>Scalco non farà furiosa di viuande, e poi dare meno robba. lib. 1. c. 17. 11</p> <p>Scalco farà il piatto compito per due Conuitati, e per un Principe grande solo. 12</p> <p>Scalco ha da sapere in tempo per li mangiaristi straordinarij che vorrà fare il suo Signore. 12</p> <p>Scalco riuadrà le liste per le seconde Tavole, e si intenderà con il Maestro di Casa. 12</p> <p>Scalco tratterà con tutti della Corte amouolmente. 12</p> <p>Scalco non comporterà che li seruitori bassi portino le viuande alla Mensa. 12</p> <p>Scalco deputerà alcuni fidati per la cura dell'irileui della Mensa. 12</p> <p>Scalco farà che la gente bassa sia ben trattata. 12</p> <p>Scalco ha da sapere imbandire diuerse viuande. lib. 1. c. 18. 13</p> <p>Scalco farà fare la credenza di tutte le viuande. 13</p> <p>Scalco non seruirà viuande di refreddi, se non è sicuro della bontà loro. lib. 1. cap. 19. 14</p> <p>Scalco non comporterà che niuno metti</p>	<p>mano in alcuna viuanda in Tavola senz'ordine suo. lib. 1. c. 25. 23</p> <p>Scalco darà ordine allo Scudiero, che accompagnale viuande che sia di presto ritorno. 23</p> <p>Scalco ponerà le frutte, quando che haue- ra seruite tutte le viuande di cucina. 24</p> <p>Scalco farà mutare saluette, e touglia, alle Confettioni, 24</p> <p>Scalco ponerà le confettioni dopo li frutti 24</p> <p>Scalco mentre che li Conuitati mangiano le Confettioni, farà mettere in ordine per le seconde Tavole. 24</p> <p>Scalco potrà conuitare a quanti piatti vorrà secondo il bisogno. 24</p> <p>Scalco farà le prime leuate delle viuande, di cucina. 25</p> <p>Scalco hauendo seruito tutto il Conuitato, farà addimandare, tutti li Gentilhuomini, e Coppieri. 25</p> <p>Scalco non mangiando alle seconde Tavole, non mancherà darli una reuista. 25</p> <p>Scalco farà che siano ben trattati li aiutanti, e Paggi. 25</p> <p>Scalco se vorrà acquistarsi lode tratti bene le famiglie basse. 25</p> <p>Scalco potrà far fare più, e meno robba in una viuanda, di quella che sotto si dirà. lib. 1. cap. 28. 30</p> <p>Scalco ordinerà li detti pasticci, e le sottoscrutte viuande che bastino per il piatto ordinario, e rinforzato più diuersamente se li bisognerà. lib. 1. c. 28. 36</p> <p>Scalco ha uera riguardo di hauere buoni vini nelli suoi Conuiti. lib. 4. c. 11. 188</p> <p>Scalco daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche utilità, e bontà. lib. 1. c. 102. 122</p> <p>Scalogne, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 37. 225</p> <p>Scalogne in tutte le viuande che si faranno della Cipolla da ripiene in fuori. 225</p> <p>Schiema delli Animali quadrupedi, e sue qua-</p>
--	---

TAVOLA

qualità lib. 2. c. 76.	pag. 162	provisione, più di pane che di gran- vino	10
Scorsano, e sue qualità, e cucina lib. 3. cap. 15.	145	Sottoscalco in effo consiste in bene, e mal porgere le viuande in un Comito.	20
Scorsano in tutte le viuande che del Pesce Cappone si faranno.	146	lib. 1. cap. 24.	20
Sellaro, e Sio cioè Canni, e loro qualità e cucina lib. 5. c. 21.	215	Spenditore, e sue qualità lib. 1. c. 108.	6
Sellaro, in diuerse minestre da grasso e da magro, e copriture, & in diuerse pot- taggerie, e pasticci, & insalata cotta, & cruda, & il Sio in insalata.	216	Spenditore deue essere pratico, & astuto.	6
Sementini Funghi, e loro qualità, e cu- cina lib. 3. c. 56.	175	Spenditore non ponerà tutte le robbe che compra in una sporta sola.	6
Sementini in tutte le viuande che si faran- no delli Prataruoli, e Funghi di Mon- tagn.	177	Spenditore deue mirar lo sportaruolo con sportone ferrato.	6
Senape, e sue qualità, e cucina lib. 5. c. 2.	206	Spinaci, e loro qualità, e cucina lib. 5. cap. 13.	212
Senape in diuersi sapori, e Mostarde, il se- mie pesto, e purgato, e la herba in diuer- se minestre, da grasso, e da magro, & in insalata.	206	Spinaci in minestra da grasso, e da magro, doppo soffritti, e seruiti così caldi, e con altri regali dentro.	213
Seppia, e sue qualità, e cucina lib. 3. c. 30.	155	Spinaci in Torte, e Tortiglioni, & in di- uerse paste fritte.	213
Seppia in tutte le viuande che del Calamaro si faranno, da farla ripiena in fuori.	155	Spigola, e sue qualità, e cucina lib. 3. cap. 7.	129
Seruiti di credenza, si leueranno in una portata sola in Tavola lib. 1. c. 27.	29	Spigola in tutte le viuande, che dell'Om- brina si faranno, e così l'interiori an- cora.	139
Sgombro, e Suero, e loro qualità, e cucina lib. 3. cap. 21.	150	Squadro specie di Razza, e sue qualità, e cucina lib. 3. cap. 19.	148
Sgombro, e Suero, in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco.	150	Squadro in tutte le viuande che della Raz- za si faranno.	149
Sopra le Trippe, si seruirà la Menta, e si lasserà il zuccaro lib. 1. c. 33.	33	Stagione dell'Inverno lib. 6. c. 1.	248
Sopracoscio di Boue, e di Vaccina, accom- modato come quello della Vitella lib. 2. cap. 22.	66	Stagione di Primavera lib. 6. c. 23.	297
Sopracoscio di Castrato, e sua cucina lib. 2. cap. 28.	71	Stagione della Estate lib. 6. c. 45.	347
Sorbe e loro qualità, e cucina lib. 5. c. 58.	237	Stagione dell'Autunno lib. 6. c. 64.	388
Sorbe mature, seruite con le frutte, e secche in diuerse pottaggerie.	237	Starna, e Starnotti, e loro qualità, e cu- cina lib. 2. c. 93.	114
Sottoscalco sarà presente nel fare diuersi pasticci lib. 1. c. 14.	9	Starna in tutte le viuande che si faranno delle Perdici, & li Starnotti, come li Pernicotti.	114
Sottoscalco nel fare delle colationi, farà		Stipolette, e loro qualità, e cucina lib. 2. cap. 104.	128
		Stipolette si accomoderanno come li Bec- cascichi.	128
		Storione, e sue qualità, e cucina lib. 3. c. 2.	132
		Storione e Porcellette aleffi, con diuerse copriture, e senza.	132

TAVOLA

<p>Storione stufato, & appasticciano. 132</p> <p>Storione in diuersi piccadigli, e polpette, & in polpettoni all' Inglese. 133</p> <p>Storione in diuersi bragiuole arrosto, e sottostate. 133</p> <p>Storione in diuersi polpette, e polpettoni ripieni, e senza riempitura. 133</p> <p>Storione in Torte, e Crostate, & in minestra, detta Morsellata. 134</p> <p>Storione in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi. 134</p> <p>Storione in diuersi pasticci, e pasticgetti di piccadiglio. 134</p> <p>Storione, e Porcellette arrosto, in diuersi modi, e sottostati. 135</p> <p>Storione, e Porcellette fritte. 135</p> <p>Storno, e Stornello, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 108. 125</p> <p>Strutto d'Ocche, in diuersi viuande. lib. 2. cap. 100. 119</p> <p>Struzzo, e sue qualità. lib. 2. c. 102. 121</p>	<p>Testa di Vitella, e sua cucina lib. 2. c. 3. 49</p> <p>Testa di Vitella aleffa semplicemente, e ripiena. 49</p> <p>Testa di Vitella ripiena, e sottostata. 49</p> <p>Testa di Vitella indorata, e fritta. 49</p> <p>Testa di Vitella arrosto, e ripiena, & in uolta in rete. 49</p> <p>Testa di Vitella stufata, ripiena, e senza ancora. 49</p> <p>Testa di Vitella fritta, seruita con sua frittata sopra. 50</p> <p>Testa di Vitella in pasticcio, seruito caldo, e freddo. 50</p> <p>Testa di Vaccina, o fia di Boue, e sua cucina. lib. 2. c. 18. 62</p> <p>Testa di Vaccina aleffa. 62</p> <p>Testa di Vaccina, in diuersi pottaggi. 62</p> <p>Testa di Boue, e di Vaccina giouani in pasticcio. 62</p> <p>Testa, e collo di Castrato, e loro cucina. lib. 2. cap. 26. 69</p> <p>Testa di Castrato in tutte viuande che quelle di Boue, e Vaccina giouani, eccetto che in pasticcio. 69</p> <p>Testa, e Ceruella di Capretto, e loro cucina. lib. 2. cap. 34. 74</p> <p>Testa di Capretto ripiena, stufata, e sottostata. 74</p> <p>Testa di Capretto fritta, con sua frittata sopra, & indorata. 74</p> <p>Testa, petto, pancetta, e spalle di Caprio, e loro cucina. c. 41. 78</p> <p>Testa di Caprio, in tutti li modi cucinata che quella di Castrato. 78</p> <p>Testa, Ceruella lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. cap. 49. 83</p> <p>Testa di Porco siluestre aleffa in vino, salpresa, e senza. 83</p> <p>Testa di Porco saluatico, in gelo in diuersi forme. 83</p> <p>Testa, lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domestico, e loro cucina. lib. 2. 83</p>
<p>T</p>	
<p>T Artarughe di terra, e di acqua, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 46. 169</p> <p>T artaruga in diuersi pottaggi, in pasticcio, e fritta, & il segato fritto, e le sue uoua in frittata. 169</p> <p>T artaruga di acqua, in tutte le viuande che di quella di terra. 169</p> <p>T artuffoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 39. 225</p> <p>T artuffoli in diuersi viuande da grasso e da magro, & attartuffolati. 226</p> <p>T artuffoli cotti sotto le bragie, e seruiti crudi ancora. 226</p> <p>T elline, e lor qualità, e cucina lib. 3. c. 53. 173</p> <p>T elline in pottaggio con la scorza, e senza scorza. 173</p> <p>T emere, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40. 165</p> <p>T emere in tutte le viuande che della Truotta si faranno. 165</p>	

TAVOLA

2. cap. 95.	pag. 87	le Quaglie, e Tortore si faranno.	124
Testa di Porco domestico aleffa, senza ripittura, e ripiena, e sottessata.	87	Torqu aleffo, seruito con diuerse copriture, & aleffo all'vjanza di Sardign. L., seruito in diuersi modi.	124
Testa di Porco domestico salata, & aleffa con altre carni, e senza salare, per regalo di diuersi salami.	88	Tordo inuolto in patta di sfoglio, seruito solo, e per regalo di pasti	125
Testa, e Zampetti di Porco domestico in gelo.	88	Toro e Vaccina e Boue vecchi, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 24.	68
Teste delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. c. 77.	9	Toro, Boue, e Vaccina vecchi in tutte le viuande che si faranno del Boue, e Vaccina giouani ad un bisogno.	68
Testicoli di Agnello, Toro, Cignale, e Bu saletti, e loro cucina lib. 2. c. 38.	77	Tortore, e Quaglie, aleffe, & arosto due per conuitt. uo basteranno. lib. 1. c. 4.	40
Testicoli delli detti Animali arosto, & in diuersi pottaggetti.	77	Tortura, e sue qualità, e cucina lib. 2. cap. 105.	123
Testicoli in diuersi pasticci, e pasticetti, e per regalo di detti.	77	Tortore in tutte le viuande che della Quaglia si faranno.	123
Testicoli di Caprio, e loro cucina lib. 2. cap. 43.	81	Triglia, e sue qualità, e cucina l. 3. c. 10. 148	148
Testicoli di Porco saluatico, e loro cucina lib. 2. cap. 52.	86	Trigua aleffa, con copritura, e senza.	141
Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. c. 77.	102	Trigua in diuersi pottaggi, e sottessata.	141
Tinca, e sue qualità e cucina. l. 3. c. 42.	116	Triglia in diuersi polpettine.	141
Tinca aleffa in diuersi modi, & in pottaggio, e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno.	167	Triglia arosto in diuersi modi, e fritta.	141
Tinca arosto in diuersi modi, e fritta, & marinata.	167	Trigua accarpionata, e marianata.	142
Tonno, Pesce Spada, e loro qualità, e cucina lib. 3. c. 3.	136	Trippe, Budello gentile, e sangue di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 14.	60
Tonno, e Pesce Spada. in tutte le viuande che dello storione si faranno.	136	Trippe di Vitella, aleffe, fruite con pane, focco, e Menta sopra.	60
Tonno nella pancia salata, in Tarantello, qual fara il profutto di tutte le viuande, da magro.	136	Trippe di Vitella, alla Milanese.	60
Tonno nell'Addobbo, & arosto, e sottessato.	136	Trippe di Vitella in pasticcio.	60
Tonno in polpettoni diuersi in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda.	137	Trippe di Boue, e Vaccina, in tutte le viuande che si faranno di quelle della Vitella. lib. 2. cap. 23.	68
Tordo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 107.	124	Trippe delli Animali, quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 75.	101
Tordo in tutti li modi, e viuande che del-		Trippe di Razza, in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 19.	149
		Truotta, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 38.	163
		Truotta in tutte le viuande che si faranno del Carpione, & aleffa alla Tedesca, e sottessata.	163
		Truotta salata, e sfumata, e sott. o oglio, in diuersi modi cucinata.	163

TAVOLA.

Tutte le Crostate, si seruiranno calde; e fredde, a beneplacito, in tutti li seruitij di cucina. e di credenza. lib. 1. c. 39. 37

V

V Accina, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 17. 62

Valore nello Scalco di saper con molta pratica il suo seruitio lib. 1. c. 1. 1

Vccelletti diuersi, cioè Petti rossi, e Fringuelli, & altri di simile grandezza, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 117. 130

Vccelletti diuersi in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi. 130

Vccelletti alessi, & arosto, quattro per Cōuitato almeno. lib. 1. c. 41. 40

Vino, & alcune sue qualità, e cucina. lib. 1. c. 11. 187

Vino biaco, e cerasuolo, e sua qualità. 187

Vino negro, e rosso vecchi e lor qualità. 187

Vino Cedrino, qual sarà delli gran. i che si beuino come Maluagia, & altri simili, e sue qualità. 187

Vino agrestino, e suoi defecti. 187

Vino nuouo, e parti che doueranno haure li buoni vini. 187

Vino inacquato, e suoi effetti. 188

Vino, scritto da diuersi Autori copiosamente. 188

Vino in diuersi viuande da grasso, e da magro, & in diuersi farse, e suppe. 188

Visciole, e Ceragie amarascbe, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 55. 236

Visciole & Amarene, serui'e per antipasto, e con le frutte & in diuersi pottaggierie, e ripieni, & in suppe. 236

Visciole sciropate & in sapori. 236

Visciole in conferua, & in Crostate. 236

Vita, età e costumi nello Scalco. l. 1. c. 5. 3

Vitella lattante, e sua qualità lib. 2. c. 49. 61

Vitella Campareccia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 15. 61

Vitella Campareccia, si accommoderà in

tutti li modi che della Vitella mediana. 81

Vitella Bufalina, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 16. 61

Vitella Bufalina, si accommoderà in tutti li modi che si farà la Mongana, e Campareccia. 61

Viuande che saranno ben poste, e tramezzate in Tauola, faranno assai meglio ossa. lib. 1. cap. 19. 14

Viuande coperte con copritori, non essendo di bella vista. lib. 1. c. 15. 11

Viuande delli refreddi, faranno le prime lauorate. lib. 1. c. 24. 20

Viuande delli refreddi, poste in Tauola. lib. 1. cap. 25. 22

Viuande riuedute in cucina dallo Scalco. 22

Vline e loro qualità e cucina. l. 5. c. 62. 238

Vluè in diuersi pottaggierie, e ripieni, & in insalate costose crude, e sopra a diuersi arosti. 239

Volatili nutriti, & alleuati in buon' aria. lib. 2. cap. 79. 103

Volatili arosto freddi si lasseranno in Tauola per fino alle frutte bisognando. lib. 1. cap. 43. 41

Volpe cucinate, e maagiate da alcuni buoni stomachi, lib. 2. c. 65. 97

voua di capriuola, e lor cucina. l. 2. c. 44. 81

Voua, e latte di Storione in diuersi pasticci, e pasticetti e fritte, & in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 2. 135

Voua di Storione in Cauiale, & in crostini e minestrà, & in frittate. 135

Voua di Cefali in Bottarga lib. 3. c. 11. 143

Voua, e latte di truotta, in diuersi pottaggi e fritte lib. 3. c. 38. 164

Voua di Luccio fritte, & in Bottarga. lib. 3. cap. 4. 166

Voua di Bufale, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 6. 180

Voua di Bufale, in tutte le viuande che della Ricotta si faranno, e seraste con le frutte. 181

TAVOLA

<p><i>Voua di Gallina, e loro qualita, e cucina.</i> lib. 4. cap. 9. pag. 182</p> <p><i>Voua alessate tenere, e dure, seruite calde, e fredde, in diuersi modi.</i> 18</p> <p><i>Voua rissene, et in diuersi riempiture.</i> 182</p> <p><i>Voua sperdute, in diuersi modi.</i> 18</p> <p><i>Voua in diuersi minestre da grasso, e da magro.</i> 183</p> <p><i>Voua sbattute per alligatura di diuersi uande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.</i> 183</p> <p><i>Voua cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zucchero, & in gelo di detta chiara e per purificare detto zucchero.</i> 183</p> <p><i>Voua misce, e filate alla Spagnuola, seruite in diuersi modi.</i> 184</p> <p><i>Voua in piatto alla Franzese.</i> 184</p> <p><i>Voua in diaccio, da alcuni dette maritate.</i> 184</p> <p><i>Voua tenere, cioè Fauetta d'oua.</i> 184</p> <p><i>Voua affrittellate in diuersi modi.</i> 184</p> <p><i>Voua in diuersi frittate ripiene, e senza riempitura.</i> 185</p> <p><i>Voua in saluate, e frittate rognose.</i> 185</p> <p><i>Voua di diuersi altri Polli, si cucineranno nelli sopradetti, modi che quelle di Gallina.</i> 185</p> <p><i>Vua spina, e sue qualita, e cucina.</i> lib. 5. cap. 75. 246</p> <p><i>Vua spina in tutte le viuande che dell'agresta, però l'acerba, e la matura seruita con le frutte.</i> 246</p> <p><i>Vua, e sue qualita, e cucina.</i> li. 5. c. 76. 246</p> <p><i>Vua seruita per antipasto, e con le frutte, & con una coperta di zucchero ancora, seruita come sopra.</i> 246</p> <p><i>Vua in uino, e mosto cotto, & in sapori, e frittate.</i> 247</p> <p><i>Vua secca in generale, e sue qualita, e cucina.</i> lib. 5. c. 77. 247</p>	<p><i>Vua secca in diuersi pasticci, e pottaggierie, & in torte, e crostate, & in diuersi ripieni, e sapori, & seruita per antipasto, e con le frutte ancora.</i> 247</p> <p style="text-align: center;">Z</p> <p>Z <i>Afferano, e sue qualita, e cucina.</i> lib. 4. cap. 25. 197</p> <p><i>Zafferano in diuersi lauori di pasta, & in diuersi pottaggierie, e minestre da grasso, e da magro.</i> 197</p> <p><i>Zampetti di Erbio saluatico, in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bisognando.</i> lib. 2. cap. 52. 86</p> <p><i>Zampetti di Porco domestico, accommodati in tutti li modi di quelli del saluatico.</i> lib. 2. cap. 57. 92</p> <p><i>Zekero, e sue qualita, e cucina.</i> l. 4. c. 13. 196</p> <p><i>Zenzero seruito in tutti i modi, e viuande del pepe, e condito con mele, o zucchero.</i> 196</p> <p><i>Zinna segato, polmone, e trippa di vaccina, e di boue, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 23. 67</p> <p><i>Zinna di vaccina fresca cotta alessa.</i> 67</p> <p><i>Zinna di vaccina indorata, e frita.</i> 67</p> <p><i>Zinna di vaccina in diuersi pottaggi.</i> 67</p> <p><i>Zinna di vaccina stufata, & apasticciata.</i> 67</p> <p><i>Zinna di vaccina in pasticcio.</i> 67</p> <p><i>Zinna di vaccina arrosto allo spedo, e soffritata.</i> 68</p> <p><i>Zinne delli animali quadrupedi, e loro qualita.</i> lib. 2. c. 72. 100</p> <p><i>Zucchero e sue qualita, e cucina.</i> lib. 4. c. 19. 194</p> <p><i>Zucchero in tutte le viuande che si seruirà il Mele, & in diuersi lauori di pasta di detto zucchero, & altre paste ordinarie.</i> 194</p> <p><i>Zucchero per sciroppare diuersi frutti e far diuersi conferue di detti frutti, e coto-gnate.</i> 194</p>
---	---

Il fine della Tauola.

I

LIBRO PRIMO.

NEL QUALE SI TRATTA DELLE qualità dello Scalco, e delli officiali a' quali esso comanda nella Corte; con molti auuertimenti intorno all' officio suo.

Con il modo di fare qual si voglia gran Conuito, sì all' Italiana, come alla Spagnuola, Alemanna, e Franzese.

E si mostra la quantità di robba, che v'è in ciascheduna viuanda per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, tanto da grasso, quanto da magro.

Scalco di quanta importanza sia per l' officio suo nella Corte, e sue qualità. Cap. I.



ALCUNI sono, che hanno detto, che l' officio di Scalco sia vno de' principali della Corte, e ciò per molte, e buone ragioni, perche se lo Scalco ha confidata nelle mani la vita, & honore del suo Signore, dunque douerà cercare di mantenerlo, & offeruargli ogni fedeltà nell' officio suo; doue che non poca gratia riceue vn seruitore da vn suo Signore, per rispetto dell' electione, e confidenza circa quest' honorato officio di Scalco; sicche con buona ragione si potrà dire, che

poche altre facende maggiori, e di più confidenza siano nella Corte: e se bene questa è cosa di molta importanza, e che da tutti deue essere stimata, è però questo per il valore dell' istesso Scalco, di sapere molto bene il suo seruijo, aiurato da qualche sperienza, e pratica, accioche non habbia à rimetterli alla discrezione del Cuoco; ma sì bene, ch'egli sappia ordinarli diuerse viuande, e conforme al gusto del suo Signore, perche piacendo à quello il dolce, ò brusco, ò poca spetie, ouero il molto saporito; il tutto deue sapere ben correggere, e conforme alla complessione di lui, ordinarle cose di suo gusto, & il simile farà, non solo in diuersi lauori di Pasta, ma ancora in diuerse Pottaggierie, e Minestre ben' ordinate, perche la reputatione dello Scalco consiste in saper' ordinar bene diuerse viuande; siccome quella del Cuoco, in saperle ben' ordinarle, e compartire tutti li regali, e robbe, che nella compositione di esse anderanno.

Valore nello Scalco, di sapere cò molta pratica il suo seruijo.

Il Cuoco h' da sapere lauorare diuerse viuande.

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco deuè dare minuto conto delle Viuande alla Mensa, e non altra Persona. Cap. I I.

Scalco è Padrone d'ordine del mangiare del suo Signore.

LO Scalco non comportarà, che nè il Cuoco, ouero altra persona comparisca alla Mensa del suo Signore, per darli conto delle Viuande, che egli seruirà, ouero per vedere se li gusterà questa, ò quell' altra viuanda; perche conuiene solo à lui, come Padrone dell' ordine del mangiare del suo Signore; e perciò douerà egli sapere ciaschedun regalo, e robbe, che nelle compositioni delle viuande anderanno; acciò che essendogli adimandato, se in quella tal viuanda il dolce sarà con Mele, ouero con Zucchero, e così del brusco ancora, se sarà Aceto, ouero Agresta, ò veramente con sugo di melangole, ò limoncelli; e così delle viuande di diuerse sorti di quadrupedi, domestici, e saluatici, se saranno di Mongana, ò Campareccia, ouero di Lepre, ò di Conigli, & il simile delli Volatili, se saranno Ortolani, ò Beccafichi, ò altri simili uccelletti, ouero se saranno Capponi, ò Fagiani, & altri diuersi pelati grossi, e piccoli, domestici, e saluatici; di tutti egli ne sappia dare minuto conto; & il medesimo farà nelle viuande da magro, cioè di diuersi Pesci, se saranno di Mare, ouero di Acque dolci, come à dire, se saranno Carpioni, ò Truotte, ò veramente Lucci, ò Tinche; e delli Maritimi, se sarà Storie, ò Leccia, ò Tonno, ouero Ombrina; e così di altri, e diuersi Pesci di Mare, ò di Acque dolci, quali lascio da parte di nominare; perche alli loro luoghi non solo s'intenderà circa alla quantità delle sorti, che vi sono da nominarsi; ma ancora circa alla maggior parte delli modi da cucinarli, con le loro stagioni, e qualità; e così delli quadrupedi, e volatili ancora; sicche allo Scalco basterà solo saper dare minuto conto di ciascheduna viuanda, che seruirà alla Mensa del suo Signore.

Modo che tengano in Ispagna, e Francia nell' officio di Scalco. Cap. I I I.

In Ispagna, e Francia, l' officio di scalco l' esercita il Mastro di Casa.

E Da sapersi, che in Ispagna, e Francia, l' officio di Scalco l' esercita il Mastro di Casa, & si come veramente tali officij sono molto bene congiunti insieme, così ad vn bisogno, vno potrebbe l' vno, e l' altro fare; e se bene in Ispagna tengano lo Scalco, quale adimandano Mastro Sala, come quello, che ha cura delli Paggi, e del portare, e seruire le Viuande alla Mensa, l' ordine nondimeno del mangiare lo dà il Maggior d' huomo; e così in Francia ancora il Metre d' Vtel, cioè il Mastro di Casa dà ordine pure in Cucina del mangiare, & vn Gentiluomo porta in Tavola, quello però, che è di seruitio in quella settimana, perche se fusse sempre vno, che esercitasse tale officio, se li potria dar nome di Scalco.

Modo di seruire nell' Ufficio di Scalco d'Italia , differente da quello di Spagna , e Francia . Cap. I V.

Sono veramente differenti le vsanze di Spagna , e Francia da queste d'Italia ; non solo nel dare ordine delle Viuande , ma di seruirle ancora ; perche à ciascheduno nelli Paesi suoi , li paiono sempre buone le sue vsanze ; si come nelli sopradetti luoghi conuitano à lor modo , secondo l'vso loro ; Ma in Italia pochi Signori grandi vogliono , che il Mastro di Casa dia l'ordine delle Viuande in Cucina , non solo per li molti affari , che ha quello della cura di Casa , e della famiglia ; ma per la reputatione ancora di quel Prencipe , non pare , che ciò li conuen- ga ; se bene chi saprà l'vno , e l'altro officio fare , sarà più perfetto serui- tore ; onde ad vn bisogno potrà l'vno , e l'altro essercitare ; Ma non hab- bino tale Ambitione li buoni Scalchi , perche non poca faccenda faran- no , se sapranno ordinare vn Conuito , e seruirlo , e così vn mangiarò ordinario ben ordinato , senza hauere altri fastidi , nè cure di Casa .

Scalco si ac- corderà se- còdo li Paesi e vsanze .

Ambitione nelle Scalco di sapere or- dinare vn Co- nuito , e seruir- lo .

Vita , Età , e Costumi , che si ricercano nello Scalco .

Cap. V.

Sì douerà auuertire ancora circa alle buone parti , che si ricercano nel- lo Scalco , quanto all'Età , Vita , e Costumi , perche dall'venticinque Anni , per fino alli sessanta , tanto potrà resistere alle fatiche ; e sarà di molta sperienza , e pratica , e potrà , bisognando , più tempo essercitare an- cora ; perche à lui se gli appartiene solo il dare ordine , quali sono di tol- lerabile fatica ; mà douerà bene essere di vna honesta grandezza , non mol- to piccolo , per il ponere , e leuare delle Viuande di Tavola , e douerà essere affabile con tutti della Corte , & in particolare con li suoi officia- li , li commanderà amoreuolmente ; perche chi ben comanda , sarà ben seruito , e deve essere di nobili Costumi , perche se bene fosse nobile , e ben nato , e che fusse poi di mala vita , non faria atto à tale seruigio .

Scalco se li ap- partiene solo il dare diuer- si ordini del mangiare .

Scalco do- uerà essere di Nobili Co- stumi .

Auertimenti allo Scalco nel vestire . Cap. VI.

Se bene alcuni hanno detto , che quando lo Scalco seruirà à Persone Ec- clesiastiche , debba vestire di lungo , per più sua honoreuolezza ; non- dimeno al presente li Prencipi , e gran Signori stimano molto più il ve- stire di corto con Spada , e Cappa , che in altra maniera ; mà circa à questo particolare , mi rimetterò alli gusti , che haueranno li Patroni , a' quali si seruisce ; si douerà però hauere riguardo , tanto in Città , quanto in Cam- pagna , di vestire senza affectatione alcuna ; come di portare Bande , nè Pennacchi , perche conuengano solo alli soldati ; se bene lo Scalco di

scalco vestir- ca conforme al gusto del suo Signore .

Scalco non deve porta- re nè Band- e nè Pennacchi co- me li soldati .

4 Pratica, e Sealcaria d'Ant. Frugoli

soldato ne partecipa assai; mentre però egli sa bene ponere, e leuare per ordine le Viuande sù vna Mensa, siche douerà vestire con qualche grauità, si come conuiene all'ufficio suo, e come quello che assiste sempre alla presenza del Patrone.

Quali officiali deuono essere eletti dallo Scalco nella Corte. Cap. VII.

Electione di buoni officiali fatta dallo Scalco.

Nella Corte, è cosa ragionevole, che per l'ufficio di Scalco, siano eletti, e comandati quattro Officiali, quali sono, il Cuoco, Credentiero, Spenditore, e Dispensiero, nella quale electione, sarà molto bene, che ne partecipi il Mastro di Casa ancora; purché dallo Scalco siano giudicati atti per fare il loro seruigio, ma circa alli aggiustamenti delle prouisioni, sarà bene, che ne partecipi ancor lui, rispetto ad alcuni mancamenti, che alla giornata potrebbero accadere in alcuno delli detti Officiali, perche hauendone partecipato detto Mastro di Casa, sarà di minor trauaglio allo Scalco; siche auuertirà nella electione di ciascheduno; ma in particolare in quella del Cuoco, di non dare in vn Guatterone in cambio di vn buon Cuoco, perche tutto il giorno ne hauerà roffori, e riprensioni; essendo che spesse volte si hanno di gran fastidij, in vn buon Cuoco, a tirarlo al gusto del suo Signore; siche non dirò altro delli soprannominati officiali, perche basterà solo hauer detto di vno, tutto quello, che potrebbe accadere nelli altri trè sopradetti; e perciò lo Scalco starà molto bene auuertito, nell'electione di quelli, di maniera che, non solo habbino le buone parti, che nelle qualità di ciascheduno si dira, ma che sopra tutto nissuno di loro si lasci dominare dal vino, acciò che nelle occasioni di conuitare, ò altre, possa di ciascheduno hauerne honore, con essergli buon protettore in farli ben trattare, sì di prouisioni, come di tutte quelle regaglie, che li vengano di ragione.

Cuoco, e sue qualità. Cap. VIII.

Cuoco non lascerà Cucinare le Viuande del suo Signore alli Aiutanti.

Cuoco compartirà bene

IL Cuoco sopra tutto ha da essere fedele circa al suo seruigio, e poi nella robba ancora, che li sarà consegnata da cucinare per il suo Signore, e deue esser polito in ogni sua attione; e non comporterà, che le Viuande del suo Signore siano maneggiate, nè cucinate da Aiutanti, nè da Guatteroni, se bene che essendo il Cuoco valent' huomo procura à di hauere buoni, e valenti Aiutanti, per li bisogni, che alla giornata accaderanno; ma per valenti, che siano, douerà però sempre stare con zelo, e gran timore; non solo di esser gabbato, con esserli stroppiate molte Viuande, ma ancora, che non gli sia machinato contro alla sua fedeltà, siche cercherà fare di sua propria mano tutte le Viuande, ò almeno compartirà bene tutto quello, che nelle compositioni di dette Viuande

Libro Primo .

uande douerà ponere: perche non essendo quelle ben conditionate, ne hauerà dare minuto conto allo Scalco, e non li Aiutanti.

tutto quello che anderà nelle viuande.

E douerà fuggire li commertij in Cucina, ò siano di gente di Casa, ouero di fuori; si come li farà di già stato vietato dallo Scalco; doue che non mancherà di obedire con ogni puntualità possibile, sì in offeruare li detti ordini, come in qual si voglia altro, che li farà ordinato per seruigio del suo Signore.

Cuoco non terrà commercio in Cucina.

Circa all'età, che deue hauere vn buon Cuoco; egli non douerebbe essere molto Giouane, per la poca sperienza, e pratica, nè troppo Vecchio per la molta fatica, che li conuerrà fare in vna Cucina; ma sia pure di qual'età essere si voglia, farà però bene di farne alcuna sperienza prima, di vedere, se saprà bene imbandire vna Viuanda in vn Piatto, con prestezza, e diligenza; e poi se saprà lauorare diuersi lauori di Paste, & anco di riletuo, ò nò, e così se saprà Cucinare bene diuersi Pottaggierie da grasso, e da magro, con farneli inquisitione di tutto, e pos venire alla proua.

Cuoco, e sua Età, nè molto giouane, nè troppo vecchio.

Cuoco sperimentato, se saprà lauorare diuersi Viuande, & imbandire bene vn Piatto.

E doppo che lo Scalco hauerà vfate le sopradette diligenze, non mancherà procurare, che il Cuoco sia ben trattato di prouisione, conforme alli suoi meriti, acciò che possa seruire con quella fedeltà, che conuiene al suo seruigio; e li farà consegnare vna Cucina, con tutti quelli ordigni, che li bisogneranno, acciò che non habbia tanta scarsità, di Vasi, che non habbia a fare le Viuande in vn solo; & il simile si farà delle biancherie, con fargli consegnare Touaglie, e Zinali, conforme alli bisogni, che alla giornata li accaderanno, per il seruigio della Cucina.

Cucina ben fornita di vasi di diuersi, e biancherie.

Credientiero, e sue qualità . Cap. I X.

IL Credentiero è necessario, che sopra a tutto sia molto fedele per il suo seruigio; e che si habbia vera cognitione di lui; non solamente per il maneggio delle robbe che tiene, come Argentarie, e Biancherie diuersi; ma ancora per le Viuande, che ordinariamente seruirà per la Tavola del Patrone; che siano seruite con quella fedeltà, che conuiene a tal seruigio.

E deue essere di vna honesta età, e polito in tutte le sue cose, & agiustato, e principalmente nelle Argentarie, douerà saper bene dar ordine a gl' Aiutanti, il modo di tenerle ben nette, con minor danno, che sarà possibile; ma non con Arena, ouero Sabbione; quali cose danneggiano li Argenti; ma sì bene con paglia brugiata, ò semola, & altre diuersi materie sottili, che nettano, e non consumano gli Argenti.

Credientiero deue essere di vna honesta età.

Credientiero non farà nettare le Argentarie con arena, nè sabbione.

Circa a diuersi biancherie, starà molto auuertito che le lauandare non le danneggino; e se ciò facessero, ne darà parte allo Scalco, ò Maestro di Casa, e nel piegarle in diuersi modi (benche tali vfanze si vadino tralasciando) nientedimeno sarà bene, che il Credentiero sappia

pic-

3 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

Credentiero
deue sapere
ben piegare
diuerse sal-
uette. piegarle in diuersi modi, ò in forma di Aquila, e Lioncino ouero in altre diuerse forme di diuersi Animali, ò veramente in forma di diuerse Arme di alcuni Conuitati, circa à diuerse saluette.

Credentiero
ha da sapere
imb. dire be-
ne diuerse vi-
uande.

Vi sono ancora diuerse Touaglie, e Copritori sottili da Tauole, e da Credenza, quali douerà saperli ben piegare in diuersi modi, ò à pieghette, ouero con stampe, benche tali pieghe, ad altro non seruono, che per adornamento di Tauole, & Apparecchi: & in oltre bisogna, che sappia bene imbandire diuerse Viuande di Refreddi, e diuerse sorti di frutti, e Confectioni, e conforme alle stagioni, siano ben regalate di fiori, ò verdure, in quei luoghi doue bisogneranno; e douerà sapere scitoppare diuerse sorti di frutti, e fare diuerse sorti di sapori, conforme alle stagioni, e gusto dello Scalco, e così diuerse sorti d'insalate cotte, e crude, le douerà sapere ben lauorare con diuerse statuette dentro di rilievo, ouero con diuerse sorti di Arme di alcuni delli Conuitati, o siano di rilievo, ò veramente di basso rilievo, e finalmente si conformerà con il gusto dello Scalco, e l'eseguirà con ogni diligenza, e fedeltà.

Spenditore, e sue qualità. Cap. X.

Ambitione
nello Spend.
tore di auua-
rziarsi nel-
le spese.
Spenditore
deue essere
prattico, &
astuto.

LO Spenditore, deue hauere molte parti, ma la principale è la fedeltà, per il maneggio, che del continuo tiene del danaro del Patrone, & ha da essere molto ambizioso, di auantaggiarsi sempre nelle spese, quali farà con ogni auantaggio possibile, ma non di maniera, che le robbe, che comprerà non siano recipienti, e buone, acciò che non ne habbia alcun richiamo; e douerà essere pratico, e molto accorto nel sapere conoscere bene diuerse robbe, e così nell'essi ancora, perche se sarà gabbato, il Dispensiero ce lo ricorderà lui nella consegna, che darà delle robbe alla Dispensa.

Spenditore
non ponerà
tutte le rob-
be che con-
pra in vn
sporto solo.
Spenditore
deue menare
lo sporto solo
con sportone
serrato.

E nel portare dette robbe, non le farà ponere tutte insieme in vn sportaccia sola, acciò che non si faccia vn' Oglia alla Spagnuola di tutte le cose, che comprerà, come (per essempio) la Carne non si ponerà con il Pesce, nè diuerse sorti di frutti tutti insieme ancora, e così diuerse sorti di herbe; perche nel farne poi la consegna alla Dispensa il Pesce haueria superato ogn'altra cosa, e la Carne farà douentosa pescea, e così li frutti, e l'altro robbe ancora; per il che douerà menare il suo sportaruolo, con vn sportone serrato, con suoi compartimenti, acciò che possi ponere tutte le robbe separate; e massime il Pesce, qual sempre lo ponerà in sporte à parte, e così li frutti ancora.

Et è oportuno
nello Spend.
ditore.

E per conto de gl'Anni, deue essere di vn' età competente, acciò che possa resistere alle fatiche del caminare, perche essendo alcune volte inuiato à torre alcuna cosa, che mancherà, ò per il mangiare ordinario, ò per Conuiti, possi essere di presto ritorno.

Dispensiero , e sue qualità . Cap. X I.

IL Dispensiero douerà essere di molta fedeltà, sì per la cura, che tiene di diuerse robbe nelle mani, come ancora di diuerse cose mangiatue, e perciò non è lecito, che tenga molte pratiche, per non essere tenuto sospetto nell' officio suo, il qual deue assistere, rispetto alla Dispensa, che li conuerrà fare da ogn' hora, di tutte le robbe, che hauerà nella Dispensa, & deue essere molto vigilante, con tenere buona custodia di tutte le robbe, che ha in consegna, in particolare di quelle mangiatue, quali terrà ben conditionate, e rivedute spesso; acciò che non patiscano alcun detrimento, delle quali ne darà minuto conto allo Scalco, perche nel dare ordine allo Sponditore, esso sappia, che sorte di robbe mangiatue hauerà in Dispensa, e quelle, che li bisogneranno fare prouedere fuori, per seruitio della Tauola del Patrone.

Dispensiero douerà essere assistente e molto vigilante.

Dispensiero terrà ben conditionate le robbe mangiatue, e le rivederà spesso.

E li conuerrà ancora dar conto al Mastro di Casa di diuerse robbe, come Pane, e Vino, & altre cose necessarie per la famiglia, e Bizze per Canalli; Ma con tutto ciò, è più importante faccenda il seruijio del Vito del Patrone, che non è quello della famiglia, nè altri affari di Casa; e perciò ragioneuolmente ha da hauerne particolare riguardo à gli ordini, che d'intorno à quello li faranno dati dallo Scalco, il qual non comporterà ancora, che faccia esito di cosa alcuna mangiatua senz' ordine suo, & in particolare di diuerse sorti di Carne Quadrupeda, non li comporterà, che ne faccia il Macello, acciò che le meglio parti non ne accomodasse questo, e quell'altro suo Amico, & il simile delli Volatili ancora, e così di diuersi salami, e Profutti, e di diuerse sorte di formaggi, & altre cose mangiatue da magro, per fin à che detto Scalco ne hauerà fatta la scelta, per la Prouisione che li bisognerà per vso del Patrone.

Dispensiero non darà via cosa alcuna da mangiare senz' ordine dello Scalco.

Liste diuerse, tirate dallo Scalco alli suoi Officiali . Cap. X I I.

DOpò che lo Scalco hauerà hauuto ordine dal Patrone in che maniera si vorrà trattare con li Conuitati, e della quantità che faranno, per sapere à quanti Piatti li conuerrà far fare, tirerà vna lista principale, e la mostrerà al detto Patrone, e se di quella ne resterà satisfatto, dall'istessa lista poi ne tirerà vna per vno alli suoi Officiali, acciò che ogni vno di loro possa sapere quello che douerà operare.

Et auuertirà detto Scalco di tirare dette liste con quelli auuantaggi maggiori, che faranno possibili, accommodandosi però sempre alli luoghi di più, ò meno delitie: nè comporterà ancora, che si facciano spese superflue, perche a voler fare tutti li Passicci di Piccadiglio di polpa di Fagiani, ogn'uno saprà fare tal Scalcaria, & ancora nel dare ordine di

Scalco tirerà le liste con ogni auuantaggio possibile.

8 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

diuerse riempiture, di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili; e così di diuersi Pesci; e perche non si conoscerà se in dette riempiture vi sia Piccadiglio di Fagiani, ouero di altri Volatili, e perciò sarà meglio à far comparire li Fagiani intieri sù per le Menze, che in altra maniera accomodati.

Scalco volendo fare viuande di capriccio, le farà con ogni risparmio.

In luoghi penuriosi, si conosce la diligenza del buon Scalco.

E volendosi detto Scalco cauare delli capricci, lo potrà fare con diuerse sorti di Carni come Piccadigli di Mongana, ouero di Campareccia, perche essendo ben composti faranno buon' effetto, così di Castrato ancora, & ad vn bisogno di Vaccina frolla à bastanza, & non solo si potranno far fare detti Piccadigli, ma diuerse altre Viuande ancora; perche ritrouandosi lo Scalco in luoghi penuriosi, doue non vi saranno molte commodità di delicati cibi, bisogna che egli sappia pigliare alcun ripiego, perche con Pernice, e Fagiani, ogn'vno saprà conuitare.

Lista allo Spenditore. Cap. XIII.

Mentre che lo Scalco hauerà fatta la lista principale di qualche conuito, ouero mangiare ordinario, da quella istessa prima ne tirerà vna allo Spenditore, come quello, che ha da prouedere tutte le robbe, che li bisogneranno per il conuito, ouero pranzo ordinario, e se gli specificherà distintamente ciascheduna cosa, che hauerà da prouedere, cioè diuerse sorti di Antipasti, quali anderanno seruiti caldi, & altri freddi, come diuerse laticinij: e perche lo Scalco hauerà alcuna pratica circa alla quantità di robba, che potrà andare in ciascheduna Viuanda, da seruire per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, ò sia con lauori di diuerse sorti di Pasta, come Pasticcij, ouero Torte, ò Crostate; come quanta carne potrà andare per fare qual si voglia sorte di detti Pasticcij, seruiti caldi, ò freddi, & in che parte dell'Animale la douerà torre, e se la vorrà saluatica, ouero domestica; e così di diuersi altri Quadrupedi, quali vadino seruiti intieri, & il simile di diuersi Volatili ancora, quali ne anderanno seruiti per diuersi Arosti, & allesti, & in diuerse Pottaggierie, e così della detta carne Quadrupeda ancora, qual sia migliore, per dette Pottaggierie; doue che se li darà in nota ciascheduna cosa, circa alla quantità che douerà prouedere, e così di diuerse sorti di Aromati, per condire la quantità di Viuande, che li bisogneranno, e diuerse sorti di Canditi, e Confettioni, e li condimenti di diuersi grassi, & anco diuerse sorti di frutti, ò siano per la Cucina, ouero per la Credenza, sì come diuersi herbaggi ancora, secondo le stagioni.

Pratica dello Scalco, circa la quantità di robba che anderà per il Piatto di sei persone.

E se vorrà far fare detto Scalco alcuni lauori di Pasta di Zuccaro, ne farà prouedere la quantità che li bisognerà, se saranno di rileuo, ouero di basso rileuo, ouero se li vorrà con Pasta di farina ordinaria, & si terrà detto ordine nelle Viuande da magro ancora.

E dop-

E doppo che detto Spenditore hauerà proueduto Agresta, Melangole, e Limoncelli, e tutto quello che li farà di bisogno, se li farà consegnare tutta la robba alla Dispensa, & lo Scalco non mancherà di riuederla tutta, se sarà recipiente, e buona, e se ne hauerà à bastanza per il suo bisogno per adempire tutte quelle Viuande, che douerà far fare, e che hauerà in nota sù la lista principale, acciò che se li mancasse alcuna cosa possa in tempo farla prouedere.

Consegna di tutte le robbe mangiarue, fatta alla Dispensa dalla Spenditore. Robbe mangiarue riuedute dallo Scalco.

Lista al Cuoco, con alcuni auuertimenti allo Scalco. Cap. XI V.

DEue lo Scalco fare la sua lista al Cuoco, la qual cauerà dalla lista principale, di tutte quelle Viuande, che egli douerà fare; si quelle di Cucina, per li primi, e secondi seruitij di detta, come quelli di Credenza ancora, per li Refreddi, e li farà consegnare tutta la robba, che li bisognerà per fare tutte le Viuande, che li hauerà date in nota sù la sua lista, con la maggior parte delle compositioni, che anderanno in ciascheduna delle dette Viuande, e se non tutte, almeno accennandone la buona parte, poiche essendo Cuoco pratico, il resto ponerà da sua posta, perche hauendoli à dare ordine, che ponga per fino il sale in tutte le Viuande, faria di molta poca sperienza, e pratica, doue che il Cuoco ha da saper compartir bene qual si voglia sorte di robba, e quanta, e di qual si voglia cosa, che vadi in ciascheduna viuanda.

Scalco accennerà la maggior parte dell' ingredienti per le Compositioni di tutte le Viuande sù la lista del Cuoco. Cuoco ha da sapere compartire bene tutte le robbe che anderanno in ciascheduna Viuanda. Scalco andrà spesso in Cucina, per riuedere diuette Viuande, e correggerà bisognando.

E per valente, ò di molta sperienza, che egli sia; nientedimeno lo Scalco non resterà di andare alcune volte in Cucina per riuedere alcune Viuande; acciò che, se non fossero di suo gusto, possa correggere bisognando, e tanto più gli conuerà ciò fare, quando che il detto Cuoco non sarà molto pratico.

Et in occasione di Conuiti, non mancherà ancora con il Sottoscalco, che del continuo assiste per fare lauorare diuerse Viuande, di riuedere prima quelli, che lauoreranno diuerse Pottaggierie, con interrogarli dell' ingredienti posti; e così quelli, che lauorano diuerse sorti di Arosti, se saranno ben lardellati minuti, & in quelli, che vanno ripieni, che sorte di riempitura haueranno posto; e se non saranno di suo gusto, correggerli bisognando.

E l'istesso si farà con quelli, che lauorano diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, ouero Pasta ordinaria, di rileuo, ouero di basso rileuo, riuedendo se saranno ben conditionati li loro lauori, & il Sottoscalco, ouero alcuno altro fidato, non mancherà ritrouarsi presente, in particolare quando si fanno li Pasticcii, tanto di pezza intiera, quanto di diuersi Piccadigli, come sfogliati, ouero all'Inglese, acciò che vi si ponghino tutti li regali, & ingredienti che ci vanno, perche il Trinciante poi alla Mensa non trouasse vna Cassa di Pasta piena di vento.

Sottoscalco sarà presente nel fare diuersi Pasticcii.

10 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Sottoscalco nel fare delle collazioni farà prouisione più di Pane, che di gran Vino. Lista del Cuoco farà buona, per imbandire per ordine tutte le Viuande.

E si come lo Scalco di già hauerà dato l'ordine à bocca, ò in iscritto, l'hora, che vorrà che il Cuoco sia in ordine con tutte le Viuande, da poterle fare imbandire, ma per ordinario si sogliono fare alcune colazioni, acciò che si lauorino le Viuande allegramente; e perciò il Sottoscalco farà fare la prouisione, ma più di Pane, che di gran Vino, perche non si dilattasse in tutte le Viuande, se bene che nella maggior parte vi farà buono; si come ancora sarà buona la lista del Cuoco, per imbandire per ordine tutte le Viuande, perche lo Scalco vorrà appresso di sè la lista principale, per vedere se tutte le Viuande compariscano da ponerle sù la Mensa.

Lista al Credentiero . Cap. X V.

Scalco vedrà imbanditi tutti li refreddi, acciò che possa correggerli bisognando.

LO Scalco douerà tirare la sua lista al Credentiero di tutte quelle Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare conforme alle stagioni, sì di quelle, che anderanno seruite nel primo seruitio di Credenza con gli Refreddi, come ancora di quelle Viuande, che anderanno seruite nelli secondi seruitij di detta, con li frutti, si come delli terzi ancora con le Confettioni, & li darà ordine in che stanze hauerà d'apparecchiare; e se hauerà commodità di molti Piatti, farà imbandire tutti li frutti, e Confettioni ancora, se non, almeno farà imbandire tutti li Refreddi, che vanno seruiti nelli primi seruitij di Credenza, acciò che se vi fossero alcune Viuande, che non fossero di gusto allo Scalco, le possa correggere.

Credentiero farà diuersi sapori, e lauorerà diuersi infalate cotte, e crude.

E se bene li hauerà dato in nota minutamente quanto che hauerà da operare, non mancherà di tal diligenza, & anco di farli far diuersi sapori, secondo le stagioni, e che saranno di suo gusto; e così ancora di farli lauorare diuersi infalate cotte, e crude, con diuersi statuette di radice dentro, & apparecchiate che saranno le Tauole, conforme alla quantità di Piatti, che hauerà da seruire, se sarà possibile di vedere imbandito ogni cosa, sarà di gran satisfattione al detto Scalco, qual li hauerà ordinato ancora se hauerà da apparecchiare con Touaglie doppie, da mutarsi poi con le Confettioni, se bene che alcuni vsano le Tauole doppie, con le dette Confettioni imbandite sopra, ma in occasione di Nozze, e massime quando si faranno à molti Piatti.

Pieghe di rileo in saluette, non vsare più da molti.

E perche non sono in vso le piegature di rileo nelle saluette sù per le Menze, niente di meno, se sarà di gusto allo Scalco, ne li potrà ordinare in che maniera le vorrà, ò in forma di alcuno Animale Volatile, ouero Quadrupedo, ò à trè Monti, ò in forma di Gigli, ò veramente in forma dell'Arme di alcuni Conuitati, & in altre diuersi pieghe, e così diuersi copritori grandi da Tauola, e piccoli da posate; con darli ordine di che sorte le donerà ponere, ò Panattiere, ouero posate doppie, ò semplici, e queste poneranno secondo di che stato, ò dignità saranno li Conuitati.

E quando che detto Scalco hauerà posti li Refreddi in Tauola, se
non

non faranno con statuette, ouero altri lavori di rileuo, e che non rendino bella vista, si faranno coprire le Tauole con li loro copritori, e così la Credenza ancora.

Viande coperte con Copritori non essendo di bella vista.

Elottione delle stanze che farà lo Scalco per li Apparecchi, e la grandezza della Tauola, per il Piatto di sei Persone. Cap. X V I.

LO Scalco douerà vedere le più commodè, e meglio stanze della Casa, non solo per li apparecchi ordinarij, ma per li straordinarij ancora, hauendo però sempre riguardo alle stagioni, se farà d'inverno, in stanze calde, doue siano comodità di far fuochi, & appa-
rate di buone Tappezzarie, e se farà di Estate, in giardini, ò loggie, ouero sale fresche, pur che siano commodè alla Cucina, & anco per far fare li suoi apparecchi, con alcune altre stanze per li bisogni necessarij, e per riposare ancora.

Et farà bene che lo Scalco veda di fare apparecchiare vna Tauola di honesta grandezza, acciò che sia capace per l'apparecchio di vn Piatto di sei Persone; la quale non douerà esserè meno longa di noue palmi di can-
na, e larga cinque, e mezzo, acciò che li Conuitati possino stare comodamente, & hauere luogo da poterui ponere diuersi Piatti, con le posate doppie, ò semplici; ouero Panattiere, secondo che faranno li Conuitati, e vi farà luogo ancora bisognando per il Trinciante, se non, si ponerà vn Buffetto da capo alla Mensa; in faccia alla porta principale per doue entrerà la Viuanda, qual sarà il primo luogo delle posate ancora.

Scalco farà apparecchiare vna Tauola di giusta longhezza.

E quando lo Scalco farà porgerè le Viuande al Trinciante da trinciare, non li farà molta furia; acciò che non hauesse occasione, di qualche sdegno, e che non tardasse più nel fare il suo seruijo, e per valente che sia, nel suo officio non lo farà seruire à più di sei Persone, per il Piatto com-
pito, perche farà la sua parte, e non farà poco.

Scalco non farà seruire vn Trinciante à più di sei persone.

Auertimenti diuersi allo Scalco circa all'officio suo. Cap. X V I I.

LO Scalco deue hauere particolare riguardo di trattare bene le forastiere, perche in questo consiste l'acquistarsi la buona, e cattiuissima fama; ma non douerà già volere à principio fare vna furia di Viuande, e poi fare vna bella ritirata, con volere altre volte dare assai meno robba, doue che faria vn volerli dare vna tacita licenza; ma si bene che ogni giorno anderà più presto crescendo alcuni regali di buone Viuande, acciò che habbino più occasione di lodarsi che altrimenti; nè anco deue far comparire più volte l'istesse Viuande in tauola, nell'istesso modo che le ha-
rà seruite vna volta, perche non conuiene, ma si bene con differente

Scalco non farà furia di Viuande, e poi dare meno robba.

12 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

maniera ricucinate, lo potrà fare, e farà maggior diligenza sua.

Scalco farà il
Piatto compi-
to per dui Co-
uicati, e per
vn Principe
grande solo.

E se saranno dui, ò trè Conuitati soli, farà fare il seruigio di vn Piatto compito, come se fussero sei persone, & il simile farà quando fusse vn Principe, ò Signor grande solo, perche così conuiene per la reputatione, & honore del Patrone, à cui si serue; il qual Signore sia Ecclesiastico, ouero secolare, mentre che vorrà fare alcun mangiare straordinario, lo douerà conferire con lo Scalco; mentre però che in tal Corte vi sia; acciò che possi in tempo ordinare alli suoi Officiali quanto ciascheduno di loro deve operare; e tirerà la lista à parte, e per le seconde Tauole ancora, se già nella Corte non vi fusse Scalco di foresterie; e se bene vi sarà, è obligato intendersi con lo Scalco principale, e con il Mastro di Casa, per le spese che si doueranno fare; acciò che di comun parere meglio si possa sapere come si ha da trattare con dette foresterie, perche restino ben seruite di tutto quello che li bisognerà.

Scalco ha da sapere in tempo, per li mangiarj Straordinarij, che vorrà fare il suo Signore.
Scalco riuederà le liste per le seconde Tauole, e s'intenderà cò il Mastro di Casa.

Scalco tratterà con tutti della Corte amoreuolmente.

Scalco non cò porcerà che li seruitori bassi portino le Viuande alla Mensa.

Scalco deputerà alcuni fidati, per la cura delli rileui della Mensa.

Scalco farà, che la gente bassa sia ben trattata.

Enel comandare alcuni seruitij, non solo alli suoi Officiali, ma ad altri della Corte, lo douerà fare con ogni cortesia possibile, e non con arroganza, perche nelle Corti de' Principi si tratta con Gentilhuomini, e con alcuni altri di qualche ciuità, e massime quando che farà portare le Viuande alla Mensa, non conuiene che le portino li Staffieri, nè altra gente bassa; e perciò comandarà à tutti con debiti modi, tanto nel porgere, quanto in leuargli le Viuande di mano, benche nissuno douerà contradirgli, per essere questo seruigio honore, & interesse del proprio Patrone.

E douerà ancora detto Scalco deputare vno, ò dui suoi più confidenti, per hauere cura delli rileui della prima Tauola, acciò che delle robbe intiere se ne possa valere per le seconde Tauole, e doue più li bisogneranno, se bene che tal seruigio lo douerà fare il Mastro di Casa, come quello che da tutti sarà più stimato, e la robba non sarà vsurpata da nissuno; il qual Mastro di Casa potrà delli rileui in pezzi farne fare la Dispensa alle famiglie basse, come quello che ne hauerà cura particolare, perche siano ben trattate di quanto li bisognerà, poiche in quelle consiste più che in altra gente à dar buona, e mala fama in vna Corte.

Auertimenti allo Scalco nell'imbandire delle Viuande. Cap. XVIII.

Ordine d'imbandire le Viuande in Cucina.

Ordine d'imbandire diuersi Antipasti.

LO Scalco auuertirà nel ponere le Viuande sù la Tauola principale, di ponerle conforme à che l'hauerà per ordine imbandite in cucina, sù vna Tauola, con Touaglia bianca sopra, e che con tal' ordine siano ben seruite sù la Mensa ancora, e si incomincerà da diuersi Antipasti caldi, e freddi, e se bene che li Refreddi, di già li hauerà posti in Tauola, darà principio nondimeno à quelli Antipasti, che vanno seruiti caldi con le prime Viuande di Cucina, come à diuersi Tortte, ò Crostate, & Salami di diuersi sorti, & à diuersi latticinij, e poi
a di-

à diuerse sorti di Animelle fritte, & à diuerse sorti di fegato di Quadrupedi, ò Volatili fritti, e Tordi, e molti, e diuersi altri Vccelletti Arosti; e se bene vi sono molti altri, e diuersi Antipasti, quali si possano seruire nelli primi seruitij di Cucina; solo però si sono detti questi pochi, per saper l'ordine dell'imbandir dette Viuande.

Dapoi si imbandiranno diuerse sorti di Pottaggierie, di Quadrupedi, e Volatili; e così diuersi alleffi pur di carne Quadrupeda, e Volatile; alcuni con diuerse copriture, & altri senza, ma con verdura di herbe, e fiori diuersi sopra; e dapoi si imbandiranno diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili, ripieni, e sottestati, e senza riempitura ancora, e poi diuerse sorti di Pasticci di carne Quadrupeda, e Volatile, quali vanno seruiti caldi, & alcuni di pezza intiera lardellata, & altri in bocconi lardati, e senza lardare, con loro regali dentro.

E seguitano poi le Viuande delli secondi seruitij di Cucina, con gli Arosti, e loro Antipasti, le quali sono imbandite il più delle volte da vn Sottoscalco, conforme all'ordine della lista del Cuoco, la quale hauerà hauuta dallo Scalco, per lauorare, & imbandire per ordine dette Viuande, le quali accompagnerà per fino alla Tauola principale, e dapoi lo Scalco le ponerà per ordine sù la Mensa; benchè tal ordine si vedrà nel libro delle liste ancora.

E se nel tempo dell'imbandire, alcuno da parte del suo Signore sarà mandato à sollecitare, si come spesso accade, lo Scalco con buona risposta darà speranza del suo presto arriuo alla Mensa, ma non farà di maniera che le Viuande fossero imbandite alla peggio per la gran fretta, ma essendo ben cucinate deono ancora essere ben imbandite; perche in questo, detto Scalco ha d'hauere particolar riguardo nell' officio suo, di saper bene imbandire per ordine diuerse Viuande, e seruirle sù vna Mensa, con l'ordine, & vso, che anderanno seruite, delle quali ne farà prima fare di tutte la credenza, ne si fiderà di nessuno, acciò che con qualche sorte di Veleni non sia defraudata la sua fedeltà.

Ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e seruirle ancora. Cap. XIX.

LO Scalco hauerà particolare riguardo nel ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e compartirle di modo, che vna Viuanda di vna medesima sorte sia lontana dall'altra, e tal ordine si terrà in tutte le Viuande che si poneranno in Tauola, sì quelle delli primi seruitij, e secondi di Credenza, come quelle delli primi, e secondi seruitij di Cucina: e si incomincerà dalli Refreddi; e benchè ve ne siano di molte, e diuerse forti, se ne nomineranno alcune solamente, come diuersi lauori di Paste di Zuccaro di rileuo, e di basso rileuo, e così diuerse Pasticcieri di basso rileuo, e di rileuo ancora; nè si poneranno vno appresso all'altro,

Ordine d'imbandire diuerse Pottaggierie, e diuersi alleffi, e sottestati.

Ordine da imbandire diuersi Pasticci caldi.

Ordine da imbandire diuersi Arosti, con i secondi seruitij di Cucina. Ordine dell'imbandire si vedrà nel libro delle liste

Nell'imbandire, se lo Scalco sarà mandato à sollecitare, darà speranza del suo presto arriuo alla Mensa. Scalco ha da sapere imbandire diuerse Viuande.

Scalco farà fare la Credenza di tutte le Viuande.

Ordine da ponere le Viuande in Tauola

14 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

e così diuersi latticinij, con molte altre, e diuerse Viuande, quali vanno seruite con detti Refreddi, come diuersi Salami, e Mortadelle; ouero Profutti, non si poneranno in maniera, che vno sia appresso all'altro, se però si seruiranno di dui sorte di Salami, ma si tramezzeranno con alcuni delli sopradetti lauori di Paste, ouero con diuersi frutti, come Meloni, e diuerse sorte di Fichi, e Prugne diuerse, & altri, e diuersi frutti, che secondo le stagioni si potranno seruire nelli primi seruitij di Credenza, si come ancora diuerse sorti di Arosti freddi, di Quadrupedi, e Volatili, e diuersi Bianchi mangiari in diuerse forme fatti, e così diuersi Geli ancora.

Viuande che faranno ben posto, e tramezzate in tauola faranno assai meglior vista

Doue che essendo dette Viuande ben poste, e tramezzate, faranno meglior vista, e massime quando tali Viuande, il più delle volte si pongano per vna riempitura, & adornamento di Tauola.

Modo di seruire delli refreddi con le viuande calde delli primi seruitij di Cucina. Scalcio non seruirà viuande di refreddi, non è sicuro della bontà loro.

Ma circa al modo di seruire per ordine dette Viuande, ben che tal ordine si vedrà nel libro delle liste, non solo di seruirle, ma di ordinarle ancora, doue che detto Scalcio incomincerà a seruire prima vn' Antipasto delli Refreddi, in particolare li latticinij, e poi seruirà vn' Antipasto caldo delli primi seruitij di Cucina, e poi seguirà a seruire vn'altra Viuanda calda di qualche Alesso, o Potragzeria, con vn'altra Viuanda di detti Refreddi, ma però di quelli che hauerà ordinati lui proprio, perche esso saprà se saranno buoni, o mali, e se li hauerà posti per vna riempitura di Tauola solo per far bella vista, e che per mangiare poi non vagliano niente, sicche si potranno tramezzare alcune Viuande, pur che siano buone, di detti Refreddi, con la maggior parte delle Viuande, delli Primi seruitij di Cucina, acciò che se il Conuitato vorrà incominciare a mangiare con vna Viuanda calda, ouero vna fredda, possa accommodarsene.

Modo di seruire le viuande delli secondi seruitij di cucina, con gli arosti.

Vi sono ancora le Viuande delli secondi seruitij di Cucina, con gli Arosti, e loro Antipasti, tramezzati con diuersi lauori di Paste sfogliate, doue si incomincerà a seruire vn lauoro di Pasta prima di qual si voglia sorte di Crostate, ouero altra pasta con sfoglio, e poi vn'Arosti di qual si voglia sorte, purchè sia Antipasto di detti Arosti, quali sono molti, e diuersi, secondo le stagioni, come Tordi, Ortolani, Beccafichi, Quaglie, & altri diuersi Vccelletti grassi, e diuerse Animelle Arosti, quali potranno seruire per Antipasto di detti Arosti, e poi si seruiranno altri diuersi lauori di Paste, come diuersi Pasticci, e Pasticcetti sfogliati, & all'Inglese, e molti altri, quali si potrebbero nominare, ma si tralasciano, perche solo basta sapere, che anderà seruito prima vn lauoro di Pasta, e poi vn'Arosti, con le sue salse sopra doue anderanno, ouero sugo di Melangole, o limoncelli, siano pur di qual si voglia sorte, o di Quadrupedi, ouero di Volatili, e si terrà tal ordine per fino alle frutte, per li secondi seruitij di Credenza, quali si seruiranno conforme a che lo Scalcio le hauerà ordinate, e poste in lista, secondo le stagioni.

Frutti si seruiranno colorati, e che lo Scalcio l'hauerà posti in lista.

Modo di conuitare alla Spagnuola con sua
lista. Cap. X X.

E Bene sapere come vſano conuitare in Iſpagna, in particolare, in Madrid doue riſede il Rè, perche la maggior parte vſa dare gran quantità di Piatti ben regalati, ma con poca diuerſità di Viuande, le quali poi le inuiano la più parte, à regalare diuerſi loro Amici, e parenti, e per ciò quelli fanno molte Viuande di vna ſorte ſola, come molti Piatti di Capponi alloſſi, coperti con diuerſe copriture, ma la maggior parte con diuerſe ſorti di Paſte, con Caſcio gratato, Zucchero, e Cannella ſopra, e coſi molte ſorti di Paſtici caldi, e freddi, e molti Piatti di Aroſti ancora, di Volatili, e Quadrupedi, ma in particolare loſ Panos de India, y Perdiçes Coneços, y Gaçapos, con Ternera pur aſſada, y con algun Gigotos, alla loro vſanza, o di Carnero, ouero di Ternera, cioè di Vitella, e ſe farà di ſera faranno algun Platto di Guiſado delle ſopradette Carni, & algun Piccadiglio, o Polpettoni all' Ingleſe ancora, à tal che non ſi vedranno molte diuerſità di Viuande, eccetto che la Oglià con molte ſorti di Carne dentro di Volatile, e Quadrupeda, in particolare il Toçino, Vacca, y Carnero, con Garbanſi, & altri diuerſi legumi dentro, con diuerſe ſorti di herbe, ſecondo le ſtagioni; ſenza la qual Oglià il Conuito non valeria niente, e la ſeruiranno nelli ultimi ſeruitij di Cucina, con molte altre Pottaggierie, & alloſſi, perche gli Aroſti li ſeruono per la maggior parte nelli primi ſeruitij di Cucina, ſi come tal ordine nella preſente liſta ſi vedrà.

Oglià in Iſpagna la ſeruo-
no nelli ſecon-
di ſeruitij di
cucina, e poi
le frutta.

*Liſta de vna comida à la Eſpañola à vn Plato ſolo ſeruida en Madrid
el Año del 1626. Principios.*

- 1 **N** Atas doçe Vaſos regalados con manteca de Vacas paſſada por Ger-
ringa con açucar, y agua roſada dentro, y eſpoluoreada con açucar por ençima. Primero pla-
to.
- 2 Naranjas de medio ſabor, limpias con açucar ençima. plato n. 1
- 3 Guindas con ojas de parra denaxo, y nieue limpia ençima. p. 1
- 4 çiruelas de fraile mondadas con açucar, y agua roſada ençima. p. 1
- 5 Vn Pernil de Toçino coçido en leche con manna ençima, limpio, y
deſpues quitada la Corteça, y regalado con tajadillas de Salchi-
chon al redor del plato. p. 1
- 6 Vna e-npanada de Ternera en forma de Aguila de baxo rilieue. p. 1
- 7 Manjar blanco con pechuga de gallina dentro con leche arina de
arroz açucar, y agua roſada en forma de Aguila. p. 1
- 8 Vn Pao de India aſſado, y paſſado por ſalſa Real, y enlardado con
corteza de Açitron confitado, y regalado con peras jiroradas,
con anis confitado por ençima, y paſſa Real al Rededor del Plato. p. 1

Viaudas

16 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Viandas calientes.

Primer plato.

- 1 **V** Na Torta à la Ginouefa con açucar ençima. p. 1
- 2 **V** Pichones afados num. 6. con otras tantas criadillas de carnero enlardadas, y afadas por regalo al rededor del Plato, con Naranjas, y Limones en ruedas, y otros regalos de pasta ojaldrada, cioè sfogliata. p. 1
- 3 **S**eis Pastelillos de Xigote de Ternera picada con mollejas de la misma, y tambien de cabrito dentro con corteças de açitron confitado piñones agraz engranos, y toçino con açucar ençima. p. 1
- 4 **V**n Pauo de India afado grande, con salsa Real, y pasa por ençima regalado con seis palominos tambien afados, y pasta Real al rededor. p. 1
- 5 **S**eis libras de Ternera Stofada, con seis pollos, y con agraz engranos, y diuerfas frutas dentro, y contoçino, y ruediçillas de limon al rededor del plato, y pasta Real. p. 1
- 6 **V**na empanada Inglesa con sus regalos dentro de Ternera picada, con mollejas dela misma, y caña de Vaca con pasa, y pinones, y paxaros con corteças de açitron confitadas, y otros muchos regalos, y yelos de Clara de huebo, y açucar por ençima. p. 1
- 7 **D**os capones de leche coçidos, y cupiertos de Calabaça rellena, y con tajadillas de toçino, queso rallado, y canela por ençima. p. 1
- 8 **T**ernera afada ocho libras con salsa de agraz ençima, y regalada con doçe pastelillos de conserua de açitron con cañas de Vaca dentro, y azucar ençima.

Siguense las Viandas calientes.

Primer plato.

- 1 **V** Na Ensalada Real grande con statuas pequeñas dentro. p. 1
- 2 **V** Na Torta de Peras con açucar, y canela dentro, y azucar ençima. p. 1
- 3 **V**n Pulpeton ala Inglesa en forma de Rosa embutido con açitron confitado a pedacillos, y piñones ençima, y por dentro con caña de Vaca, y otros regalos. p. 1
- 4 **D**os Capones coçidos cubiertos de macarrones de Siçilia cunquifo tallado, azucar, y canela por ençima. p. 1
- 5 **G**açapos guisados seis, y hechos pedaços en vna cazuela con caldo açeyte, y Vinagre, y Espeçia dentro seruidos calientes, y regalados con pasta Real, y ruedecillas de limon al rededor del plato. p. 1
- 6 **V**na pierna de Carnero con Xigote con vino blanco cañas de Vaca, yemas de huebos jugo de limon, piñones, y pasas, y espeçia dentro, seruido caliente con pastelillos ojaldrados, y ruedecillas

eillas de limon al rededor del plato.

p. 1

7 La Olla con carnero, y Vaca, Toçino, palominos num. seis, y diuer-
sas verduras dentro, con garabanços, y otras fuertes de legumes
dentro azafran, y espeçias.

p. 1

8 Vn Ganso Relleno de ygadillos de pollos, paxarillos, y diuerfas fru-
tas dentro, asado en el orno, y regalado de agraz engranos, jiro-
pado ençima, y al rededor del plato, pasteles ojaldrados, y rue-
das de limon.

p. 1

Siguense los Postres, y entonces se mudan las seruilletas.

1 Na Torta de conserua de membrillo, con azucar ençima.

p. 1

Primerõ Pla-
co.

2 Queso de Pinto, y de Seuilla dos formas, partidas por medio con
ojas de parra deuaxo.

p. 1

3 Peras, y Mançanas num. 24.

p. 1

4 Açeytunas de Valençia.

p. 1

5 Albericoques con ojas de parra deuaxo.

p. 1

6 Inojo fresco.

p. 1

7 Conserua de peras dos caxas.

p. 1

8 Vna confitera con diuerfas confituras.

p. 1

Acauada la Comida se darà solamente agua alas manos, y se pondra
en la mensa en vna saluilla seis palillos enclauados en veedeçillas de limon.

E se bene che nella sopradetta lista io habbia poste cosi poche Viuande,
come diuersi Piatti di Capponi aleffi, coperti con diuerse copriture, e di-
uersi Pasticci caldi, e freddi, e cosi diuersi Arosti ancora, come Pollanche
d'india, Conigli, e Vitella, delle quali Viuande, quelli che conuitano fan-
no li conti quanti Parenti, & amici vogliono regalare, e tanti Piatti di
più fanno di dette Viuande, per regalare di più di quelle che ho detto nel-
la sopradetta lista, le quali pongano tutte sù la Mensa, e quando li Con-
uitati hanno veduto l'apparechio, e che si mettano à Tauola, incomin-
ciano à inuiare à regalare detti Piatti alli detti Parenti, & Amici loro.

Modo di Conuitare alla Alemana. Cap. XXI.

N On tirerò lista à parte del modo, & vso di conuitare in diuersi luo-
ghi di Alemana, perche non sono stato in quelle parti, ma ciasche-
duno, che vorrà conuitare à quella vsanza, facilmente potrà tira-
re, e seruire qual si voglia lista di Banchetti, ouero di mangiari ordinarij,
si da grasso, come da magro ancora, perche seruono molte Viuande di
vna medesima sorte tutte in vn Piatto solo, come molti Antipasti, cioè
Animelle di Mongana, e segato di detta fritti, e lo regaleranno con testi-
coli d'Agnello Arosti; à tal che saranno trè Antipasti tutti in vn Piatto
solo, di modo che non è molto lontano dal seruitio di Spagna, & anco

Alemana ser-
uono molte
Viuande di v-
na medesima
sorte tutte in
vn Piatto so-
lo, ma grande

18 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

pongano diuerse sorti di carne Quadrupeda tutta aleffa in vn Piatto solo, e così diuerfi Pelati pur aleffi coperti, e senza copritura in vn Piatto solo, & il simile faranno di diuerse Pottaggierie, come diuerfi Polpettoni ripieni, ouero di Piccadigli diuerfi, come Polpettoni all' Inglese, & altre diuerse Polpettine à peretta tutte in vn Piatto solo, e così diuerse Bragiuole di Vitella Mongana grande, e piccole tutte in vn Piatto solo; di modo che d'vna Viuanda inferiore ne vengano à regalare la maggiore, & il simile fanno di diuerfi lauori di Pasta, come diuerse Torte, e Crostate tutte in vn Piatto solo, e così diuerfi Pasticci, e Pasticcetti ancora; perche seruono in Piatti reali, e se pongano vn solo per volta in Tauola, perche vi si trattengano assai tempo, e così in diuerfi Arosti ancora di Quadrupedi, e Volatili, come vna Pottanca d'India grossa Arosto, la regaleranno di Perdici, e Piccioni Arosto attorno al Piatto, à tal che vengano à seruire molte sorti di Arosti tutti in vn Piatto solo, & offerano tal ordine tutte le Viuande, tanto da grasso, quanto da magro ancora, di diuerse sorti di Pesci, ò siano Arosto, ouero aleffi, & in Pottaggierie diuerse, ò veramente fritti, di ciascheduna sorte li poneranno tutti in vn Piatto solo.

Alemagna fanno molto tempo à tauola.

Alemagna v. fanno lo Scalco, qual l'adi mandano Col Maister.

Et v'fano ancor loro lo Scalco, qual adimandano Cocol Maister, che vuol dire Mastro delli Cuochi, e per ciò è necessario, che sappia molto nell' officio suo, e nelle loro Pottaggierie, si da grasso, come da magro, si seruono assai del Vino, e per condimento di diuerse Viuande, in particolare nelli Pesci si seruono assai del Butiro.

Modo di Conuitare alla Franzese in diuerfi luoghi. Cap. XXII.

NEl modo che si v'fa conuitare in alcuni luoghi di Francia, in particolare nella Prouenza, e lingua d'ocha, quali tirano assai all'Italiana, circa alla diuersità delle Viuande, & alla quantità, ma le seruono in Piatti piccoli, e nelle loro Pottaggierie comparteno honestamente l'ingredienti, ma in alcune per il molto buglione, e spetie assai non sono molto perfette, e buone, ma circa à diuerfi lauori di Paste, sono molto ben fatti, e buoni, quanto à quelli però di basso rileuo, come diuerse sorti di Pasticci sfogliati, e diuerse Paste con sfoglio, e così diuerse Torte, e Crostate ancora, & altre diuerse senza sfoglio.

Arosti lardati alla Franzese.

Circa poi à diuerse sorti di Arosti, di Quadrupedi, e Volatili sono lardellati minutamente, e bene, ma v'fano à seruirli vn poco mal cotti la più parte di loro, e nelle loro Pottaggierie v'fano assai il Vino, e lauorano alcune Viuande, che tirano assai all'Italiane, ma in tutte per la molta spetie, e brodo, cioè buglione sono molto differenti, se bene che li Geli, e Bianchi mangiari li lauorano in tutta perfezzione, e tal'ordine delle sopradette Viuande da grasso, lo tengano in quelle da magro ancora, e non v'fano.

vsano nè Scalco, nè Trinciante, perche l'ordine alla Cucina lo dà il Metre d'vte, si come sopra al suo luogo hò detto, & il Gentilhuomo che sarà di settimana nel seruigio porta in Tauola, e faranno trinciare sopra di vna Credenza con vn coltellaccio, e forcina grande à vno, con grembiale dinanzi, e pongano la maggior parte della robba trinciata in Tauola.

Franzese non vsano nè Scalco, nè Trinciante, perche l'ordine in cucina lo dà il Mastro di Casa.

Doue che se lo Scalco vorrà seruire alla Franzese, potrà facilmente tirare lista, e seruirla ancora, poiche non è molto lontano dall' vso, e seruitio d'Italia, dal seruire in Piatti piccoli in fuori, perche vsano grandi, con correggere le Viuande, che haueranno di bisogno di correctione, e far che il Trinciante serua alla Mensa si come è solito.

Ordini dello Scalco al Bottigliere per la prouisione di diuersi Vini, e per fare diuerse acque.

Cap. X X I I I.

SE ben pare, che l'ufficio del Bottigliere sia più sottoposto al Coppiere, che ad altri della Corte, nientedimeno non resterà per ciò lo Scalco di far fare prouisione di delicati, e buoni Vini, per la Mensa del suo Signore, conforme alle stagioni; e maggiormente la farà in occasione di conuitare, perche bisogna, che egli faccia electione di Vini d'ogni sorte possibile, cioè bianchi, e rossi, e delli abboccati, & asciutti, e delli grandi, e gentili, e de Moscatelli, in particolare l'Inverno, si richiederanno più ti Vini grandi, che in altra stagione, come Maluagie, Centilli, e Claretti di Francia, Montepulciani, e Tolsa, quali Vini sono molto perfetti, ma sarà bene hauerne ancora delli gentili, benchè questi si vseranno più nella Estate, che nell'Inverno, ma si farà però acciò che se alcun Conuitato fusse vsato à bere Vini gentili, possa accomodarlene, come Albani, e Vini di Gianzano, e Monte di compito, rossi, e quelli di Orsieto bianchi, e rossi, e li Trebbiani di Lucca, e Pescia non sono niente inferiori di bontà alli sopradetti, & altri Vini di diuersi luoghi, conforme à doue si conuiterà, lo Scalco ne farà fare di tutte le sorti prouisione sufficiente, secondo la quantità delli Conuitati, e nella Estate li farà tenere in fresco di ciascheduna sorte, & il Bottigliere ne farà di tutta la Credenza, acciò sappia à qual vaso douerà subito dare di mano, secondo che dalli Coppieri li sarà adimandato, conforme al gusto delli Patroni, & non li faccia molto trattenere, con farne gli di nuouo la credenza, & non solamente perche così si vsa, ma ancora per assicurarsi di hauergli dato di quella sorte, che dal Coppiero gli sarà stato adimandato.

Electione di diuersi vini per l'Inverno e per l'Estate.

Bottigliere farà la Credenza di tutti li Vini.

E non mancherà ancora detto Scalco di farli fare diuerse sorti di acque, conforme alle stagioni, come di Gelsommi di Spagna, fiori di Aranci, e di Cedro, ouero di scorza di detti Cedri, o Limoni, & veramenti de di cimette tenere di Cedri, e di Limoni, & di molte, e diuersi altri fiori, con Anici dentro, e Cannella, ouero di diuersi altri fiori, & di

Bottigliere farà diuerse acque, secondo le stagioni.

20 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ponere di più forte in fresco, e massime nella Estate, con diuersi vini gentili ancora, acciò che, se il Conuitato vorrà acqua per beuere, o vino, possa accommodarsene.

Diuersi ordini dello Scalco al Sottoscalco che assiste alla Cucina. Cap. XXI V.

IN quanto all' officio del Sottoscalco, che del continuo assiste alla cucina, per far lauorare diuersi Viuande, questo si potrà seruire della lista che tiene il Cuoco per lauorar dette Viuande, non solo li seruirà per riuederle, che siano ben lauorate, e conditionate, ma ancora le potrà imbandire per ordine, non solamente quelle delli primi seruitij di cucina con gli allesti, e Pottaggerie, con loro Antipasti, quali Viuande vanno seruite, calde si come quelle delli primi seruitij di Credenza, quali le douerà far lauorare prima di tutte le altre Viuande, acciò che le possa consegnare al Credetiero da ponerle con li altri refreddi in Tauola, e se di dette Viuande delli primi seruitij di Cucina se ne vorranno far due, ouero quattro leuate, si potranno fare, se sarà di gusto allo Scalco, doue che di già l'hauerà detto a bocca, o notato sù la lista in quante leuate si doueranno fare, tanto delle Viuande delli primi seruitij di Cucina, quanto delli secondi di detta, siccome ancora vi sarà notata l' hora che si hauerà da essere in ordine, con tutte le Viuande da portare in Tauola, acciò che auuicinando l' hora si possa far ponere le Tonaglie bianche sù le Tauole, doue s' incominceranno ad imbandire alcuni Piatti di Pelati allesti, con diuersi copriture sopra, quali si mantengano caldi assai tempo, e così alcuni Pasticcini, che vanno seruiti caldi, farli tenere pronti, con li Antipasti, che anderanno fritei, e così diuersi Pottaggerie, quali anderanno seruite nelle prime portate, & il tutto si farà stare in ordine, acciò che al primo cenno, che li sarà dato con Tromba, o Campanella, ogn' uno sia pronto per fare il suo seruigio, tanto quelli che imbandiscono, e regalano le Viuande, con li regali di già ordinati dallo Scalco, quanto quelli, che doueranno portare dette Viuande alla Mensa, acciò che con ogni prestezza possibile il tutto si possa eseguire.

Viuande delli refreddi saranno le prime lauorate.

Lista del Cuoco, sarà notata l' hora che si hauerà da essere in ordine, con tutte le viuande.

Ceno di Cappa nella, o trōa a tutti quelli che seruono alla tauola.

Diligēza del Sottoscalco nell' imbandire delle Viuande.

Sottoscalco stesso cōsiste in bene, e mal porgera, le viuande in vn Conuito.

Ordine del Sottoscalco a quelli che portano le viuande.

E perche essendo le dette Viuande ben conditionate, fa di bisogno ancora, che siano ben porre, acciò che non si potessero nelli Piatti alla peggio per la molta furia di far presto, perche se sarà posta la Viuanda con ordine, e pulitia, si come deue, in questa maniera lo Scalco, e Sottoscalco ne haueranno honore, nel qual Sottoscalco consiste la maggior parte del Conuito, cioè nel male, o ben porgerlo, il qual Sottoscalco mentre che darà in mano li Piatti alli Scudieri, o Paggi, li ricorderà che vadi vno dietro all' altro, acciò che con l' ordine che li saranno dati in Cucina siano posti in mano allo Scalco da ponerli sù la Tauola principale, e tal ordine si terrà nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, & loro Antipasti, con altri

altri diuersi lauori di Pasta sfogliati, come diuerse Crostate, Pasticci, e Pasticcetti, e Pasticci all'Inglese ancora, tramezzati con detti Arosti di Quadrupedi, e Volatili con loro false sopra, à doue anderanno, con loro regali attorno li Piatti, & il tutto si farà stare in ordine, acciò che venendo quelli che hanno da portare in Tauola non habbino molto à trattenerfi, & il sopradetto ordine si potrà tenere nelle Viuande da magro di diuersi Pesci ancora.

Modo, & ordine da tenerfi per fare qual si voglia
gran Conuito . Cap. XXV.

HAuendo sopra trattato di diuerse cose appartenenti non solo all'officio di Scalco, ma ancora alli officiali, a' quali esso comanda nella Corte, con il modo di Conuitare in Ispagna, Alemagna, e Francia, differente dall'vso d'Italia, acciò che se detto Scalco ne hauerà gusto, secondo l'occasioni possa valersene; resta hora solo mostrare il modo per fare qual si voglia gran Conuito, e per ciò douerà detto Scalco dare diuersi ordini à tutti quelli che haueranno da seruire al Banchetto.

E prima à quelli che doueranno dare l'acqua alle mani, con dare ordine di vn Bacile per Conuitato, essendoui però la commodità, se non, due Conuitati per Bacile, e massime à Prencipi, e gran Signori, & vno sciugamano per vno, qual seruigio lo deuono fare li Coppieri, e Scalchi, ouero altri gentilhuomini, con esserli porti li Bacili dalli Parafrenieri, e leuati di mano dalli Aiutanti di Camera, ò dalli Paggi, e così li sciugamani ancora, trà due tondi, ouero vna sottocoppa, e con l'istessa riueranza che gli haueranno porti, li torneranno à ritorre, li quali Aiutanti, ouero Paggi doueranno assistere per leuare diuersi Piatti di mano allo Scalco, e diuersi tondi, e sottocoppe di mano alli Coppieri, doue che non vorranno essere meno di vno per Conuitato, e due Aiutanti, ò Paggi, che assistino al Trinciante, per tenerlo prouisto di tondi, e per porgere diuersi tondi di roba trinciata alli Coppieri, acciò che ogn'uno di loro la ponga dauanti al suo Patrone, & in loro assenza li poneranno detti Aiutanti auanti alli Conuitati.

E se sarà Prencipe grande, ogni volta che beuerà, lo Scalco in atto di riueranza si scoprirà la testa, con tutt' il resto delli Gentilhuomini che saranno assistenti attorno alla Mensa, e li coprirà la Viuanda con vn tondo, ma però solamente quella che hauerà dananti sopra à tondo, ouero altro Piatto, e come hanerà beuuto, la tornerà à discoprire, & ogn'uno si ricoprirà la testa.

E la sera quando si anderà à portare in Tauola, lo Scalco darà ordine à due Paggi, che con due torcie vadino ad accompagnare le Viuande alla Mensa, con Parafreniero auanti allo Scalco, con Spada à lato, e senza ferainolo, perche così vsa in Corte de' Prencipi, e gran Signori; e se sarà di

Quelli e'hanno a dar l'acqua alle mani, e li sciugamani.

Assistenti da seruire alla Mensa.

Alli Signori grã di se li coprirà la Viuanda quando che beuono.

Quelli che accompagnano le Viuande sarà vn Parafreniero auanti, e Paggi con Torcie.

22 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

giorno, lo Staffiere, che farà di guardia pur anderà auanti allo Scalco, per accompagnare la Viuanda per fino alla portza principale doue sarà l'apparecchio, & il simile farà ogni sera, e così li sopradetti Paggi ancora, e con loro riueranza resteranno tutti fuori, acciò che possino essere pronti à ritornare à riaccompagnare tutte le Viuande, che si leueranno di Cucina, & altre diuerse di Credenza ancora.

Portatori del
le Viuande, v-
no per Viuan-
da basterà.

E quelli che porteranno le Viuande alla Tauola, non doveranno essere meno, che vn Gentilhuomo per Viuanda, perche saranno li Piatti grandi, reali, e mezzai reali, e perciò tanti Piatti quanti si vorranno leuare per ciascheduna portata, tanti di detti Gentilhuomini, ò Aiutanti ouero Paggi, vorranno essere, acciò che li possino portare più commodamente, con darli l'ordine à ciascheduno, si come detti Piatti li saranno stati dati in cucina, li portino vno dietro all'altro per fino alla Mensa, si come al suo luogo hò detto, acciò che lo Scalco li possa con l'istesso ordine ponere in Tauola.

Viuande delli
refreddi poste
in Tauola.

E perche di già lo Scalco hauerà fatto apparecchiare, e ponere tutti li refreddi del primo seruitio di Credenza, in Tauola, e se non saranno di bella vista, gli hauerà fatti coprire con il copritore grande ben piegato, si come al suo luogo hò detto, & anco hauerà di già dati tutti li suoi ordini à ciascheduno, tanto al Sottoscalco, che assiste alla cucina per far imbandire in tempo il Piatto, quanto à tutti gli altri, che doveranno seruire alla Mensa, siccome à quelli che haueranno à portar le Viuande ancora, acciò che al primo tocco di Tromba, ò Campanella ogn'uno sia pronto per far il suo seruitio, perche hauendo da chiamar ogn'uno, faria molto interuallo di tempo, e le Viuande patirebbono assai nello star molto imbandite, e perche ancora il Sottoscalco hauerà di già imbandite la maggior parte delle Viuande della prima portata di cucina.

Ordini diuer-
si per portare
& imbandire
le Viuande.

E quando sarà l'horà determinata da portare in Tauola, lo Scalco farà toccare la Campanella, e se ne anderà in cucina, doue trouerà imbandite la maggior parte delle Viuande, e le riuederà se saranno di suo gusto, e ben conditionate, e ne farà di tutte fare la credenza à chi doue, e darà di nuouo ordine quella quantità di Piatti, che vorrà leuare per ciascheduna portata, & à ciascheduno il suo Piatto da portare in Tauola.

Viuande riuo-
dute in cuti-
na dal Scalco.

Ordine dello
Scalco al Cre-
denciero per di-
uerfi sapori.

E perche lo Scalco di già hauerà dato ordine al Credenciero, che sia in ordine con li sapori da ponerli con la prima portata di cucina in Tondi, vno per Conuitato, & essendouene di più sorte, doi ancora; e come hauerà posto in Tauola la prima portata di cucina, lo farà sapere al suo Signore, e con la solita riueranza gli dirà: è in Tauola; & il simile farà alli Conuitati sotaffieri, e massime quando che saranno gran Signori, e subito farà che sia in ordine da dare l'acqua alle mani dal Coppiero, & lo Scalco darà lo Sciugamano al suo Signore; e nel ponere la detta prima portata in Tauola, hauerà leuati quelli refreddi, che hauerà posti per vna piumatura di Tauola, ouero gli hauerà ristretti di nouo che hauerà potuto ponere la detta prima portata in Tauola.

Quando lo
Scalco hauerà
posto in ta-
uola, lo farà
sapere al suo
Signore, & ad
altri conuita-
ti ancora.

E per-

E perche li Conuitati possino incominciar' à mangiare, doppo che il Trinciante hauerà seruito il primo Antipasto delli refreddi, ne seruirà vno delli Primi di cucina caldo, acciò che il Conuitato si accomodi di quello che più li farà di gusto, sicome sopra al suo luogo ha detto, & dappoi lo Scalco seruirà quelli refreddi che hauerà ordinati, e che più li faranno di gusto, perche saprà quali siano buoni, ò mali, e quali voglia lasciare, per vna riempitura di Tauola, qual seguiterà a seruir per ordine il resto delle Viuande.

E lo Scalco auuertirà sì nel ponere, come nel leuare alcuna Viuanda di Tauola; lo douerà fare lui proprio; perche non conuiene ad alcuno mettere le mani in cosa alcuna di Tauola, se non farà in sua assenza, ouero di ordine suo, nè il proprio Trinciante ancora lo deve fare, perche non sà quelle Viuande, che detto Scalco vorrà seruire, e quali voglia lasciare intiere.

Scalco non c
porterà che
nessuno metti
mano in alcu
na viuanda in
tauola senza
ordine suo.

E perche di già lo Scalco hauerà dato ordine à quel Gentiluomo, ò Scudiero, che douerà accompagnare le Viuande per fino alla Tauola, che sia di presto ritorno con il resto delle Viuande, tanto quelle delli primi seruitij di cucina, quanto quelli delli secondi seruitij di detta, acciò che mentre che lo Scalco vada vorando la Mensa, possa riempirla con nuoue Viuande, perche molto meglio sarà che la Viuanda aspetti alquanto sopra al Bragiero, ò scaldi Viuande bisognando, che dallo Scalco debba essere aspettata, e massime quando che li seruitij faranno scomodi, e lontani, acciò che le Viuande, che sono in Tauola, non fussero come li Campanili per le Montagne, lontane vna dall'altra vna giornata di camino, perche fariano vn brutto vedere.

Scalco darà
ordine al Scu
diero, che ac
compagna le
Viuande, che
sia di presto
ritorno.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande del primo seruitio di cucina, leuerà tutte quelle Viuande, che non vorrà lasciare per vna riempitura di Tauola, & alcune ne potrà lasciare, come diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, sì di rileuo, come di basso rileuo ancora, con diuersi Geli, e Bianchi mangiari, & alcune statuette di Pasta ordinaria, ouero di stucco, ò veramente piegature, di diuersi statuette ancora, quali si potranno lasciare per fino alla leuata delle frutte, e Confectioni ancora, per ornamento, e riempitura di Tauola.

E l'istesso scudiero, ò Gentiluomo non mancherà dell'istessa diligenza, che usò nel fare portare li primi seruitij di cucina, di accompagnare li secondi seruitij di detta, in tante portate, quante ne hauerà fatte nelli sopradetti primi seruitij di cucina, perche di già il Sottoscalco le hauerà imbandite la maggior parte, con gli Arosti, e lauori di Pasta sfogliata, che anderanno seruiti nelli secondi seruitij di cucina, con li loro Antipasti, acciò che lo Scalco gli possa ponere in Tauola, mentre che anderà leuando le Viuande delli Primi seruitij di cucina, possa mantenere ripiena la Tauola con li secondi di detta.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande della
secon-

24 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco pone-
rà le frutte,
quando haue-
rà seruite tut-
te le Viuande
di Cucina.

secondi seruitij di cucina, con gli Arosti, e loro Antipasti, e che di già gli hauerà forniti di ponere in Tauola, e che ne hauerà seruiti vna gran parte, e mentre che vedrà li Conuitati, che non mangiano più la maggior parte, con l'istesso ordine, che ha fatto venire tutte le Viuande dalla cucina, lo farà ancora in farsi venire li secondi seruitij di Credenza, con le frutte, e leuerà via tutte le Viuande di cucina, eccetto che alcune stauette si come sopra hò detto, & alcune Crostate, se però li bisogneranno; e ponerà dette frutte, e subito poste, farà mutare le saluette bianche, e quando si seruiranno le Confectioni, doppo che si faranno seruite dette frutte, si muteranno saluette, e touaglia ancora, perche di già detto Scalco ne hauerà dato ordine al Credentiero, che ponga le touaglie doppie, e farà ponere le saluette con Coltello, e Cucchiaro solamente in tondi, tante, quanti Conuitati saranno alla Mensa.

Scalco farà
mutar saluette,
e touaglia
alle confectioni.

Scalco pone-
rà le Confectioni
dopò li
frutti.

È quando lo Scalco hauerà seruiti la maggior parte delli frutti, e che li Conuitati non mangiano più, si farà venire le Confectioni, perche di già le hauerà vedute imbandite in Tazze, o Piatti d'Argento, con saluette sotto, ouero di Porellana senza saluette, e con diuerse sorti di Canditi in Piatti reali, ouero in Bacili in mezzo à detti Confetti, benche la maggior parte vñano ponere le dette Confectioni in Bacili grandi ancora, tramezzate con detti Canditi, perche sarà seruitio più alla grande: in ciò detto Scalco farà quanto sarà di gusto al Patrone, e leuerà via di Tauola tutti li frutti, e saliere, e posate, & farà dare l'acqua alle mani, sopra l'istessa Touaglia, la qual poi leuerà via, e lascerà quella che di già hauerà fatta ponere per tal seruitio, à doue ponerà sopra le dette Confectioni, e Canditi.

Scalco, mette
che i Conuitati
mangiano
le confectioni
farà tener in
ordine per le
secòde tauole.

È mentre che li Conuitati mangiano gli Confetti, lo Scalco farà auifare allo Scalco delle secòde Tauole, che debba stare in ordine con le sue Viuande, acciò che subito finito di leuare le Confectioni di Tauola, ogni vno possa andarsene à mangiare, e doppo che hauerà leuate dette Confectioni, lo Scalco leuerà la Touaglia ancora, con la solita sua riuerenza, & il proficiat, sotto voce, e farà che siano in ordine tanti mazzetti di fiori con steccadenti dentro; quanti Conuitati saranno alla Mensa, e li ponerà in fette di limoncelli sopra vna sottocoppa d'Argento sù la Tauola sopra al tapeto.

Ordine dello
Scalco al Bot-
tigliero.

È lo Scalco, di già hauerà dato ordine al Bottigliere, che stia in ordine con diuerse sorti di acque, e con diuersi Vini, delli più gentili, tenuti in fresco, se però sarà nella Estate, ouero stagione di mezzo tempo, con la quale conuenghino detti Vini freschi, acciò che se alcun Conuitato si volesse sciacquare la bocca, ò vetamente beuere, possi restar seruito di quanto gli gusterà.

Scalco potrà
conuirare à
quanti piatti
vorrà, secòdo
il bisogno.

È se lo Scalco vorrà seruire à molti Piatti, come à quattro, ouero à sei Piatti, lo potrà fare, se volesse à venti Piatti ancora bisognandoli, purchè detto Scalco deputi tutti li ufficiali, che li bisogneranno per ciaschedun

Piatto

Piatto, tanto quelli che haueranno da lauorar le Viuande, quanto quelli che le doueranno seruire ancora, doue che si potranno commodamente fare .

Ma qual si voglia Scalco, che douerà seruire al suo Piatto, lui proprio farà la prima leuata delle Viuande di cucina, e poi sarà bene che le altre portate, tanto di cucina, con le Viuande calde, quanto tutte quelle di Credenza ancora, che siano accompagnate da vno scudiero, ouero Gentilhuomo, deputato a posta per tal seruiugio, acciò che lo Scalco principale possi del continuo assistere alla Mensa, perche possi restare ben seruita di quanto gli accaderà .

Scalco farà le prime leuate delle Viuande di cucina .

E doppo che lo Scalco hauerà seruito tutto il Conuito, farà addimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri, e gli hauerà di già fatto apparecchiare vna Tauola da per loro, e se potrà, si ponerà con loro à Tauola, acciò che veda che siano ben seruiti, e non potendo per qualche altro suo affare, non mancherà però di fare vna passata, acciò che lo Scalco di quella Tauola veda, che si preme assai, che siano ben trattati, e riuedere se mancaste cosa alcuna .

Scalco haue-
dolseruito tut-
to il Conuito,
farà adimanda-
re tutti li
Gentilhuomà
ni, e Coppieri
Scalco non man-
giando alle se-
conde tauole,
non mancherà
darli vna reuà-
sta .

Et non mancherà detto Scalco dell' istessa diligenza alla Tauola de li Aiutanti, e Paggi, acciò che ancor loro siano ben trattati, e che lo Scalco loro non si fusse scordato li migliori Piatti in alcun luogo ascosi, e che quelli non haueffero lecita causa di lamentarsi, e che nell' altre sue occorrenze di Conuiti non seruiffero con quella fedeltà, e diligenza, che doueriano, e che per il ristoro delle sue fatiche doueria hauer' acquistata alcuna lode, e che per mal trattati che fussero questi tali, che non hauesse acquistato alcun biasimo, e che in altre sue occorrenze fusse poi mal seruito.

Scalco farà
che siano ben-
trattati li Ai-
utanti, e Paggi.
Scalco se vor-
rà acquistarfi
lode, tratti be-
ne le fami-
glie basse .

Modo di tirare vna lista per qual si voglia gran
Conuito . Cap. XXVI.

SE bene nel libro delle liste, molte, & diuerse vene sono da poterfene lo Scalco valere, conforme al bisogno, nondimeno ho fatto qui la presente, acciò che si veda il modo sopradetto da seruirle, e volendole fare a due, o a tre Piatti, & a quanti sarà di gusto al detto Scalco di voler fare, pur che faccia fare le provisioni necessarie, conforme alla quantità delli Piatti, che vorrà fare, con deputare tutti li Officiali che ci vorranno per ogni Piatto, sicome al suo luogo sopra hò detto, & si potrà fare in altra stagione ancora bisognando la presente lista, sicome sotto meglio s'intenderà .

Pranzo del Mese di Dicembre 1626. à un Piatto, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza, seruito in Piatti Reali in Roma.

Primo seruitio di Credenza .

1 Pane di Spagna in sette biscottate, con Maluagia amabile sopra: piat. 1

D

2 Bu-

26 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 2 Butiro con Zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Camello a giacere con carica, con Zuccaro sopra, regalato con detto butiro, passato per seringa attorno il Piatto, con Zuccaro sopra. p. 1
 - 3 Meloni Vernarecci tagliati in fette, & vno intiero in mezzo al Piatto. p. 1
 - 4 Vn Profutto di Montagna cotto in latte, con fulignata sopra, regalato attorno di lingue di Porco salate, cotte in Vino, in fette. p. 1
 - 5 Vna Torta bianca marzapanata, con Capi di latte, Zuccaro, e chiara d'oua dentro, con fiori diuersi attorno. p. 1
 - 6 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostaectuoli fini doppo passati per salsa reale, e lardati con scorza di Cedro candita a lardelli, e regalati di Biscotti di Sauoia attorno. p. 1
 - 7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di libre otto, in forma di Leone a giacere, con verdura attorno. p. 1
 - 8 Perdici sei Arosto, passate per salsa reale, con Melagranati sgranati sopra, fatte restare in piedi, con la testa riuestita volta verso vn Melo cotogno scioppato intiero in mezzo al Piatto, con Fulignata sopra a detto Cotogno, e dette Perdici fingano mangiare, con Paste di Zuccaro, e Mela Appie scioppate attorno, con Anici confetti sopra. p. 1
 - 9 Vn lauoro di Pasta di Zuccaro, con diuersi compartimenti, in forma di Aquila, ripieni di conserua di Cotogni, e di diuersi altri frutti scioppati dentro, con Anici di mezza coperta sopra. p. 1
 - 10 Vna Pollanca d'India grossa Arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con Cocuzza di Genoua candita a lardelli, e posta in canestrella di Pasta, con le Ali riportate di pasta di Marzapane. p. 1
 - 11 Vna Colonna di Gelo, con il vetro in mezzo, con diuersi fiori di più colori dentro, e con le piramide indorate, con vn Lioncino di pasta di Zuccaro in cima, regalata con stringhette di detto Gelo di più colori attorno, con due Capponi spezzati sotto. p. 1
 - 12 Mangiar bianco con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati attorno. p. 1
- Due statuette di stucco vestite con salniette sottili piegate minute, quali si adimandano vna Vittoria, e l'altra Abbondanza.

Primo seruitio di cucina. Stringhette di Cocuzza di Genoua, e fungi con Cervellato fino dentro in Mingistra.

- Prima porta-
ta.
- 1 Vna Torta di Profutto in fette, ma prima cotto, e prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Quattro Teste di Capretto senz'ossi, e spaccate, & indorate, e fritte, regalate di Zinna di Vitella Campareccia indorata, e fritta, attorno con Melangole, Paste reali, e Limoni tagliati, seruite calde

de con Zuccaro sopra .

p. 1

3 Dodici Tordi Arosto alla Fiorentina, regalati di tre para di Animelle tramezzate con falsiccia fina Arosto attorno con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati.

p. 1

4 Due Capponi aleffi coperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con Ceruellato fino dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra .

p. 1

5 Vn petto di Vitella ripieno, & aleffo, seruito con verdura di herbet- te buone sopra .

p. 1

Mostarda amabile in sei tondi .

6 Due Anatre ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

7 Tre lingue di Campareccia appasticciate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti ingredienti sopra, con Paste, e Limoni taglia- ti attorno .

p. 1

Seconda por-
tata .

8 Piccioni di ghianda in brodo lardiero sei, con Barbaglia di porco in fet- te dentro, seruiti caldi, con Paste, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

9 Vna Lepre spezzata in guarmugia, con Prugne, Visciole secche, con Agresta in grani dentro, con Vino, e Mosto cotto, per metà di Agre- sta chiara, & spetie à bastanza, seruita con detti regali sopra, con Pa- ste reali, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

10 Polpettoni sei di Piccadiglio di Mongata, con Midolla di Vaccina, Pi- gnuoli, e Passarina, & Agresta in grani, con spetie à bastanza den- tro, fioriti con scorza di Cedro candita à lardelli, con pignuoli am- mollati, seruiti con Paste reali, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

11 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete Arosto, seruiti con- salsa di Agresta sopra, con grani di detta dentro, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

12 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi lardati, con lardo, e scorza di Ce- dro candita, con fette di Profutto, midolla di Vaccina, con vno spez- zato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Cardi, e Carcioffi te- neri, & altri regali, seruito caldo con Zuccaro sopra .

p. 1

Secondo seruitio di cucina . Vn Insalata grande in Piatto reale, e sei piccole : volendole seruire anderanno qui con la prima portata .

1 V Na Crostata di Pera Fiorentina, con Zuccaro, e Cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra .

p. 1

2 Vna Zinna di Vaccina Arosto, lardata doppo rifatta, seruita con salsa reale sopra, regalata di dodici lodole Arosto, piantate con stecca- denti sopra à detta Zinna, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno .

p. 1

3 Dodici Pasticcetti alla Genouese più grande che di boccone, con Con-

28 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- serua di Cedro, e Midolla di Vaccina dentro, & vn lauoretto di Pasta in forma di rosa sopra à ciascheduno, con Zuccaro à bastanza. p. 1
- 4 Dodici Quaglie grosse Arosto, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Pasticcetti sfogliati sei, con Piccadiglio, & Animelle di Mongana, scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina, Pignuoli, & Agresta in grani dentro, con spetie, e falsiccia fina disfatta, seruiti con Zuccaro sopra. p. 1
- 6 Sei Perdici Arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio con butiro, in forma d'Aquila, ripiena il corpo di detta di frutti diuersi sciroppati, seruita con Zuccaro sopra. p. 1
- 8 Coniglietti detti in Ispagna Gasapos, Arosto, e lardati minuti, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio grande sfogliato in forma di Rosa, con gl'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con dodici Lodole, e Tartuffoli di più dentro, seruito con Zuccaro, & Acqua rosa sopra. p. 1
- 10 Vna Porchetta ripiena, con diuersi Vccelletti di più dentro, seruita calda, con Paste, e Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1
- 11 Due Fagianani affaggianati Arosto, seruiti con salsa reale, in Vasetti di Pasta 6. con Cappari di Genoua dentro, con Zuccaro à bastanza sopra, & con Limoni tagliati attorno. p. 1
- 12 Vn Cosciotto di Caprio grande per fino al lombo, Arosto, doppo rifatto, e lardato minuto, seruito con salsa reale, & vliue senz' ossi sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza. Si muteranno le saluette bianche. num. 6.

- 1 V Na Crostata di Mela appie, con Zuccaro, e Cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p. 1
- 2 Marzolini due di Firenze spaccati per metà. p. 1
- 3 Pera-Bergamotte, e Carouelle. p. 1
- 4 Tartuffoli attartuffolati libre tre. p. 1
- 5 Vliue di Romagna. p. 1
- 6 Due Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Maroni Arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra. p. 1
- 8 Dodici Finocchi bianchi freschi. p. 1
- 9 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p. 1
- 10 Pera Fiorentina sciroppate con Anici di mezza coperta sopra. p. 1
- 11 Due Barattoli grandi di conserua di Lazzarole, & vno di Mela appie. p. 1

12 Sei

12 Sei Barattoli di Cotognata in vetro .

p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette bianche, e la Touaglia, e posto le Confettioni, e Canditi in Piatti, ouero Bacili à beneplacito, &c. con steccadenti in Mazzetti di fiori, tanti quanti Conuitati saranno alla Mensa.

Auvertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse.

Cap. XXVII.

LA sopradetta lista potrà seruire per vn Pranzo, e Cena ancora, in qual si voglia stagione, purchè lo Scalco habbia riguardo in quelle Viuande, che non saranno di quella stagione che vorrà fare il Conuito, ordinerà dette Viuande di quella stagione che si ritrouerà, e per la Cena si muteranno alcune Viuande, quali si conuerranno, e saranno migliori per la sera, che per la mattina, e si daranno assai meno Viuande ancora, che la mattina, e se bene detta lista, e così tutte le altre ancora, le ho fatte di due seruitij di cucina, e di due seruitij di Credenza, e quando si seruiranno le Confettioni, faranno trè seruitij di detta Credenza; non per questo detto Scalco resterà di farne quante portate li saranno di gusto, in particolare nelli Primi, e secondi seruitij di cucina, li quali si potranno fare in quattro leuate, due nelli Primi seruitij di cucina, e due nelli secondi seruitij di detta, con gli Arosti; perche leuando sei Piatti di Viuande per portata, faranno vn grande riempire di Tauola; senza le altre Viuande, che si lasciano per vna riempitura di detta.

Delli primi, e secondi seruitij di cucina, lo Scalco ponerà in tauola tante viuande per volta, quante li faranno di bisogno.

Doue che tal ordine non sarà necessario nelli primi, e secondi seruitij di Credenza, perche bisogna ponergli tutti in vna volta, e così le Confettioni ancora per li terzi seruitij di detta Credenza, pur si poneranno tutti in vna portata sola in Tauola.

Seruitij di Credenza si leueranno in vna portata sola in Tauola.

Modo di ordinare diuerse Viuande da grasso, e da magro, e seruirle ancora. Cap. XXVIII.

PErche sopra si è mostrato il modo di fare qual si voglia gran Conuito, con molti auvertimenti intorno all'ufficio di Scalco, farà bene ancora sapere quanta robba anderà per fare vna Viuanda da seruirsi per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, e così diuersi lauori di Pasta pur da grasso, e da magro, per il che si vedrà la quantità di tutte le robbe, per ordinare qual si voglia Viuanda al Mastro Cuoco, & ancora allo Spenditore per la quantità di robba, che douerà prouedere per ciascheduna Viuanda, ò sia da grasso, ouero da magro.

Quantità di robba che anderà in vna Viuanda, per il piatto di sei persone da grasso, e da magro.

E se bene che io habbia posto questo ordine, a fin che quelli che non haueranno l'intiera pratica nell'ordinare dette Viuande, non gli fusse addimandata molta più robba di quella, che anderà per fare qual si voglia delle sotto notate Viuande; ma non per ciò lo Scalco resterà di far fare più, e me-

30 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco peccà
far fare più, e
meno robba
in vna viuada
di quella che
sotto si dirà.

e meno robba di quella che sotto si dirà; perche secondo che si vorrà trattare alla grande; mi rimetterò in questo al buon giudicio di chiunque si sia che ordinerà alcune delle sottoscritte Viuande, perche non si può in questo dare vna certa, e determinata regola, perche alcuni vorranno fare più robba, & altri meno, doue che si incomincerà dalli lauori di PASTE prima, & poi si seguirà per ordine, e si vedrà doue ciascheduna Viuanda andrà seruita, ò nel primo, ouero secondo seruitio di cucina, ò veramente di Credenza.

Pasticcio di Pezza intiera di carne d'Animale Quadrupedo, e suoi regali. Cap. X X I X.

Carne per il
pasticcio di
pezza intiera
netta dall'osso
6 libbre
farina lib. 5.
Voua 6.
Spetie vn'vnc.
cia.
Lardo lib. 1.
Strutto, e Zuc-
caro lib. mezza
per forte.

IL Pasticcio di pezza intiera di qual si voglia sorte di carne di Vitella, ò d'altro Animale Quadrupedo, domestico, ouero saluatico, non vorrà essere meno di carne, che sei libbre netta d'osso, e pellicole, e che sia frolla à bastanza, e la farina di grano per fare la cassa del Pasticcio libbre cinque per fino in sei al più, & il lardo per lardare detta carne libbre vna, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche, & il strutto, ouero butiro, per impastare la Cassa, vna mezza libra, e sei voua per impastare, & indorare detta Cassa, e Zuccaro mezza libra, se però detto Pasticcio andrà seruito caldo, perche se andrà seruito freddo, non vi occorreranno nè voua, nè Zuccaro, eccetto che due per indorarlo, e la spetie, cioè Pepe, Cannella, Garofani, Zenzeuero, Noce moscata, e simili spetie tutte insieme vguualmenue compartite, si darà vn'uncia per Pasticcio nelle carni saluaticine; e nelle domestiche, poco meno di vn'uncia, e se il detto Pasticcio andrà seruito caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, & in quello delle carni domestiche, vi si farà sopra il suo brodetto per rinfrescarlo, ouero si ponerà brodo grasso con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e se farà detta carne di saluaticine, non occorrerà rinfrescarlo, e se detto Pasticcio si seruirà freddo, andrà seruito nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di
pezza in tiera
caldo, si seruirà
nelli primi
seruitij di cu-
cina, e freddo
nelli primiser-
uitij di Cre-
denza.

Pasticcio in bocconi, con suoi regali dentro.

Cap. X X X.

Carne per il
Pasticcio in
bocconi lib. 4
Farina lib. 4
Piccioni 4
Voua sei
Strutto,
Lardo,
Profutto,
Midolla,
Tartufoli,
Pignuoli,
Pasterin,
Zuccaro,

NEL Pasticcio in Bocconi cioè in pezzetti non vorrà essere meno di carne che quattro libbre netta dall'osso, sia di qual si voglia sorte di Animale Quadrupedo buono da mangiare, & il lardo mezza libra, e la scorza di Cedro candita à lardelli da tramezzare detto lardo, mezza libra, e quattro piccioni spezzati, ouero dodici Vccelletti grassi, e Profutto in fette mezza libra, ouero altri salami disfatti dentro, senza gli altri regali, che secondo le stagioni si poneranno in detto Pasticcio come tartufoli, mezza libra, con Cardi, e Carcioffi teneri, e si darà mezza libra

per

per forte di Pignuoli, e Passerina, & altri diuersi regali ancora, e Midolla di Vaccina, ouero grasso di V. tella mezza libra, e la farina per la cassa di detto Pasticcio libre quattro, e mezza in circa, & il strutto ouero butiro, per impastare detta cassa mezza libra, e l'voua sei, & il Zuccaro mezza libra, e la spetie meno di vn'uncia: vi si farà il suo brodetto sopra, con brodo grasso, & voua sbattute con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo nelli primi seruitij di cucina. E quando si faranno rifare le carni delli sopradetti Pasticcii, ò siano di pezza intiera, ouero in bocconi, e che se gli dara la spetiarìa, si sbrufferanno con Vino amabile bianco, e similmente tutti li Pasticcii di diuersi Piccadigli ancora, però delle carni domestiche, perche le saluatiche, nel rifarle, per darli il sale, e la spetie, si sbrufferanno con Aceto forte bianco.

Scorza di Cedro, mena lib. per forte.

Nel rifare le carni delli Pasticcii per darli la spetiarìa, si sbrufferanno con vino bianco, le domestiche, e le saluatiche, cò aceto bianco.

Pasticcio di Lepre e di altri Animali Quadrupedi intieri. Cap. XXXI.

Nel Pasticcio di Lepre, quando che sarà grossa, vna basterà, e quando che saranno lepratti più grossi di Conglio, due per Pasticcio basteranno, e così delli Conigli grossi due, & il più tre per Pasticcio, e li Conigli d'India, cioè li Porchetti d'India, per essere questi Animaletti piccoli se ne daranno sei per Pasticcio, ripieni, e senza riempirli ancora, e li Ruffalotti cioè Porchetti saluatici, vno per Pasticcio, & ancora il domestico vno basterà, e vi sono li Coniglietti piccoli detti in l' Spagna Gasapos, se bene che alcuni saranno vn poco più grossi, nondimeno se ne daranno sei per Pasticcio, & ancora quando che si faranno spezzati, si come di diuerse altre sorti di Quadrupedi, come Caprioletti, ouero Capretti, vno per Pasticcio, e quando si faranno spezzati detti Quadrupedi piccoli, nelli domestici si poneranno tutti l'ingredienti del sopradetto Pasticcio in bocconi, dalla scorza di cedro in fuori, e si seruiranno caldi come quello. e nelli saluatici si poneranno Prugne, e Visciote secche di più dentro, senza il brodetto da rinfrescarli, ma si ponerà brodo grasso con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Nel pasticcio di lepre, ò altro animale di simil grandezza vno per pasticcio basterà. farina lib. 6 voua sei. lardo lib. r. Spetie vnc. 2 Strutto meza lib. ma quando si seruirà detto Pasticcio caldo.

Pasticcio di Animaletti Quadrupedi spezzati.

E quando si faranno in Pasticcio intieri li detti Quadrupedi, si seruiranno il più delle volte freddi, nelli primi seruitij di Credenza, & la farina per Cassa delli sopradetti, per vn Pasticcio cinque in sei libre, perche dette casse vanno fatte grandi, & il lardo vna libra, ò potrà cosa più per Pasticcio, e la spetie vn'uncia quando che andrà seruito freddo, perche quando si seruirà caldo, ve ne andrà meno d'uncia.

Pasticcii delli Quadrupedi saluatici intieri si seruiranno freddi nelli primi seruitij di Credenza.

E quando lo Scalco vorrà far fare alcun Pasticcio, con alcuni delli sopradetti Animaletti viui, in occasione di qualche Nozze, ouero Dame, lo potrà far fare, e seruirlo, doue più li gusterà.

Pasticcio d'animaletti quadrupedi viui

32 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, con suoi regali dentro. Cap. XXXI I.

Carnè per il Pasticcio reale netta dall'osso, lib. 4.

Farina lib. 4, e mezza.

Grasso lib. 2

Animelle 4

Voua 18

Piccioni 4

Zuccaro lib. 1

Profutto,

Medolla di

vaccina,

Strutto,

Pignuoli,

Passerina,

Tartuffoli,

Scorza di Cedro,

meza lib. 1, b.

per forte.

Nel pasticcio

sfogliato si po-

neranno tutti i

regali di quel

lo all'Inglese,

e se li darà fa-

rina lib. 4.

lo strutto lib.

vna di piu.

NEl Pasticcio all'Inglese, cioè reale, la carne per il Piccadiglio, e Polpette battute, che vanno dentro, non vorrà esser meno di libbre quattro netta dall'osso, & il grasso di Vitella, ò Vaccina vna libra, Midolla di detta Vaccina mezza libra, Profutto, ouero altri Salami battuti dentro, ouero disfatti mezza libra, Animelle di Vitella, para due, Piccioni casalini spezzati quattro, ouero dodici Vccelletti grassi, Pignuoli mezza libra, & altrettanta Passarina, ouero Agresta in grani al suo tempo, scorza di Cedro Candita mezza libra, la farina per la cassa di detto Pasticcio libbre quattro, e mezza, il Zuccaro per impastare la detta cassa, e per il gelo di chiara d'Voua, quando però si farà detto gelo ve ne anderà vna libra, e senza il detto gelo mezza libra basterà, e l'Voua diciotto per ogni cosa, & lo strutto, ò butiro, per impastare la detta cassa mezza libra, e gli regali che si potranno ponere nel sopradetto Pasticcio, sono molti, secondo le stagioni, come Prugnuoli, Tartuffoli, Cardi, e Catcioffi teneri, & altri diuersi regali ancora.

E nel Pasticcio sfogliato, si daranno tutti l'ingredienti, e regali del sopradetto Pasticcio all'Inglese, e se li darà di più vna libra di Butiro, ouero Destrutto, per lo sfoglio, & se li daranno quattro libbre di farina per li sfogli, e cassa, qual sarà à bastanza per detto Pasticcio, e si seruiranno tanto il sopradetto all'Inglese, come lo sfogliato, nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi.

Cap. XXXII I.

Nelli pasticci dell'interiori di diuersi quadrupedi, si terrà ponere la quantità che basti per il Piatto di sei persone.

IN quanto al Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, atti da cucinare, cioè come di lingue, occhi, & orecchie di Vitella, & Animelle di detta, e così di diuersi teste delli detti Quadrupedi, in particolare di Vitella, e di Capretto, & altre diuersi ancora, non si darà certa regola circa al peso della robba, perche se bene si possano fare le sopradette cose in Pasticcio da per loro, ma il più delle volte alcune sogliano seruire per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti in particolare le Animelle, & occhi di detta Vitella, e per ciò se lo Scalco li vorrà seruire con farne fare Pasticci grandi, e piccoli, ben lo potrà fare, con fare ponere la quantità di robba, che basti per il Piatto di sei Persone, con li regali, conformè alla stagione, che vorrà seruire detti Pasticci, con il grasso, e lo strutto, e farina, & Voua che li parrà à bastanza.

Pasticci caldi seruiti nelli primi seruitij

E se tali Pasticci li seruirà caldi, anderanno seruiti nelli Primi seruitij di cucina, e quando li seruirà freddi nelli Primi seruitij di Credenza, e nel

Pastic-

Pasticcio di Trippe di Vaccina, ouero di Vitella, pur lo Scalco farà ponere la sufficiente quantità che basti per il Piatto di sei Persone.

Circa alle robbe che in esso vanno, sono molto note à tutti, purché si lasci il Zuccaro, e si ponga la Menta, con la spetie, e pane grattato, ouero inferte, con calcio grattato à bastanza, per ogni fuolo di detta Trippa, e si seruirà sempre caldo nelli primi seruitij di cucina.

di Cua-
fredi
primi di ure-
denza
sopra le trip-
pe si seruirà la
menta, e la spo-
tie si lascia-
rà al zuccaro.

Pasticcetti di Piccadiglio di carne, e loro regali, sfogliati, e senza sfoglio. Cap. XXXIV.

Nelli Pasticcetti di diuersi Piccadigli di carne Quadrupeda, sfogliati, e senza sfoglio, sì di Vitella, come di diuerse altre forti di carne, non si darà meno di carno di vna mezza libra per Pasticcetto, senza li altri regali che ci vanno dentro, quali si poneranno tutti quelli che si poneranno nel sopradetto Pasticcio all'Inglese; ma però la sufficiente quantità che basterà per ciaschaduno delli detti Pasticcetti, quali si potranno far fare di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, e Volatili, con detto piccadiglio, e senza piccadiglio ancora, piccoli, e grandi, conforme à che sarà di gusto a chi ordinerà, siccome sopra ho detto, di Animelle di Vitella, e di Capretto, con occhi di detti Animali, e Testicoletti di Agnelo, fegatetti, e testicoletti di polli, & altri diuersi regali, de' quali si potranno fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti, e potranno seruire ancora per regalo di detti Pasticcetti, & simili Pasticci, e Pasticcetti di Piccadigli, con li suoi regali dentro si seruiranno sempre caldi nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Nelli pastic-
cetti di piccadig-
li si darà mezza
lib. di carne p
il piccapiglio
senza li altri
regali, del Pa-
sticcio all'In-
glese.

Pasticcetti pa-
sticcetti di pic-
cadig. si serui-
rino caldi nel
li secondi serui-
tij di cucina.

Pasticcio, e Pasticcetti di diuersi Volatili grossi, e piccoli, domestici, e saluatici, e suoi regali. Cap. XXXV.

Nel Pasticcio di qual si voglia forte di pelati grossi, e piccoli, e prima nel Pasticcio di pollo d'India grosso, e Pavone, & Oche domestiche, e saluatiche, non se ne doueranno ponere meno di vno per pasticcio, de' detti Volatili grossi; e delli Capponi, e Galline nostrane, e Prataruole, due per pasticcio, e così delli Fagiani ancora, due per Pasticcio basteranno, & il simile delle Anatre domestiche, e saluatiche, due per Pasticcio; e la farina per la cassa delli sopradetti Pasticci, libbre cinque per Pasticcio basterà, se però detti Pasticci non si volessero far fare di rileuo, perche vi anderà quella di più, & il lardo per lardare, e per dentro alli polli vna libra, e la spetie, meno di vn'oncia nelli domestici, & nelli saluatici, vn'oncia: & lo strutto, o Butiro per impastare la detta cassa, mezza libra, e l'oua sei basteranno; e se li sopradetti Pasticci anderanno seruiti freddi, non vi occorrerà lo Strutto, nè Butiro, solamente due vna per indorarli per ogn'uno di detti Pasticci, quali si seruiranno nelli primi

Nel pastic-
cio delli Volatili
grossi vno per
pasticcio, e li
mezzani come
capponi, & al-
tri simili due
per pasticcio
basteranno.
La farina per
vno di detti
pasticci in tut-
to lib. 5. e se
anderanno di
rileuo ve ne
anderà più.
lardo lib. 1.
strutto lib.
meza.
spetie onc. 1.
sei vna qua-
do ch'anderà

34 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no seruiti cal
di: e freddi. 2.

seruitij di Credenza, e quando si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Nel pasticcio delli volatili piccoli ve ne anderanno sei per pasticcio, farina lib. 4. lardo lib. 1. strutto, e zucchero lib. meza per forte. spetie meno d'oncia.

E nelli pelati piccoli, come Piccioni di Casa, e di Torre, e Piccioni saluatici, de' quali non se ne poneranno meno di sei per Pasticcio; quando però non fusse il Piatto rinforzato di sette, o otto persone, perche bisognerà ponere la quantità, che ne venga vno per Conuitato; e delle Pollanchette d'India piccole, e Pollastri, Fagianotti, e starne, e Perdici, & altri diuersi Volatili di simile grandezza, se ne poneranno sei per Pasticcio, e così delle Tortore ancora, e delle Quaglie, e Tordi, & altri di simil grandezza, dodici per Pasticcio basteranno, e la farina per la cassa delli detti pelati piccoli, libre quattro per Pasticcio, & il lardo libre vna; e mezza libra di Butiro, ouero Strutto basterà per impastare detta cassa, e Zucchero mezza libra, e sei Vona per impastare, & indorare detta cassa, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Pasticci, e pasticetti di diuersi vccelletti, con piccadiglio, di carne si seruiranno con gl'Arosi, e senza piccadiglio, con li primi seruitij di cucina,

E si potranno fare delli Pasticci, e Pasticcetti di diuersi altri Vccelletti grassi, ouero di mezza carne ancora, come di Beccafichi, Ortolani, e Lodole, & altri diuersi di simil grandezza, benche potranno seruire per regalo di detti Pasticci, con Piccadiglio di carne, & altri regali dentro ancora, e si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, e quando si faranno senza Piccadiglio, e che si poneranno altri regali di Cardi, o Carcioffi teneri con Tartuffoli, & altri diuersi regali, si seruiranno caldi con suo brodetto sopra nelli primi seruitij di cucina.

Pasticcio, e Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Volatili grossi, e piccoli, con suoi regali.

Cap. XXXVI.

Nel pasticcio di piccadiglio di pelati grossi, vno per pasticcio, e di questi come capponi due, e delle starne sei per pasticcio. farina lib. 4. e mezza. strutto meza libra, e nello sfogliato lib. 1. Grasso lib. 1. Animelle 4 Profutto, Midolla, Pignuoli, Passerina, lib. meza per forte. vons 18. vccelletti 12 zucchero lib. 2

IN quanto al modo di ordinare il Pasticcio, e Pasticcetti di Piccadiglio di diuersi Volatili grossi, e piccoli, e prima nel Pasticcio di Piccadiglio di vn Pollo d'India grosso, con li suoi regali che ci vanno dentro, vno basterà, e così il Piccadiglio di qual si voglia altro Volatile di simile grandezza vno per Pasticcio farà à bastanza, & il Piccadiglio di due Capponi per Pasticcio, con li loro regali dentro basteranno, e così altri, e diuersi Pelati di simile grandezza delli detti Capponi, basteranno due per Pasticcio; e li Piccioni Casalini, e starne, & altri diuersi Volatili di simile grandezza, non vorranno essere meno in Piccadiglio, di sei per Pasticcio, con li loro regali, & ingredienti dentro, secondo le stagioni, come diuersi segatetti, e testicoletti, di diuersi Polli, & Animelle, di Capretto, e di Vitella para due per Pasticcio, e grasso di detta Vitella, libre vna, e Midolla di Vaccina mezza libra, scorza di Cedro Candita, ouero Cocuzza di Genoua, mezza libra, Pignuoli, e Passerina, mezza libra per forte, & Agresta in grani, à bastanza, senza ponerui detta Passerina, dentro, e salami, ouero Profutto, battuto, o in fette sottili dentro, mezza libra, e do-

edodici Vccelletti grassi, intieri, secondo le stagioni, con Prugnuoli, e tartuffoli dentro, & altri diuersi regali, secondo le stagioni.

nello sfogliato, e lib. meza in quello all' Inglese. Specie meno d'onc.

E li sopradetti Pasticci, si potranno fare sfogliati, & all' Inglese, e senza sfoglio ancora, secondo, che sarà di gusto à chi gli ordinerà, e la farina per la Cassa delli detti Pasticci, libre quattro, e mezza per Pasticcio, & lo strutto, ouero Butiro, nello sfogliato vna libra, e senza sfoglio mezza libra basterà, e diciotto Voua, per quello all' Inglese, e nello sfogliato dieci basteranno, & il Zuccaro mezza libra, e la speriaria meno d'oncia assai, & si seruiranno sempre caldi detti Pasticci nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti.

E si potranno fare diuersi Pasticcetti sfogliati, e senza sfoglio con il Piccadiglio di detti Volatili piccoli, e non se ne darà meno per Pasticcetto, che il Piccadiglio, di vno delli sopradetti, cioè di vna Starna, ò Perdice, ouero di altri Volatili di simile grandezza, con l'istessi regali, & ingredienti, che si poneranno nelli sopradetti Pasticci di Pelati grossi, però à portione; circa alla quantità d'ingrediente, che anderà in ciascheduno delli detti Pasticcetti, si poneranno detti regali ancora, e si seruiranno sempre caldi come quelli nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcetti di piccadig. di volatili piccoli, come di starne, vnaper pasticetto, senza i regaliche si poneranno come gli delli pelati grossi

Pasticcetti alla Genouese di diuerse Conferue di frutti, e sciroppati ancora. Cap. XXXII.

SE bene di sopra si è mostrato circa la quantità di ciascheduna cosa, che vā in qual si voglia Pasticcio, e Pasticcetti di Animal Quadru-pedi, e Volatili, con Piccadiglio, e senza Piccadiglio ancora; farà però bene hauere alcuna cognitione delli Pasticcetti alla Genouese, sì di quelli di boccone, come di quelli da farne Piatto da per loro, di conferue di diuersi frutti, e di detti frutti sciroppati ancora, come Pera, e Mela, & altri diuersi frutti, e così di conferua di Cedro, e di Mela appie, e di Pera, ouero con Pasta di Genoua, ò Cocuzzata, Candita, con Midolla di Vaccina dentro; doue che in quelli da farne Piatto, non vorranno essere di minor larghezza di vna Piastra Fiorentina, con vn lauoro di Pasta intagliato sopra à tutti, ouero vn lauoretto di detta sopra à ciascheduno delli detti Pasticcetti, ò con gelo di chiara d' Voua, con Zuccaro sopra, fiche non si darà meno di due oncie, e più di dette conferue, ò di altra robba, senza il grasso che vi anderà dentro, e secondo ancora la grandezza delle casse delli detti Pasticcetti, se saranno grande, ò piccole, e per ciò non si puol dare regola certa circa alla quantità della robba, tanto dell' Voua, Zuccaro, e farina, per impastare le casse delli detti Pasticcetti, quanto che il grasso, e Midolla di Vaccina, che vi anderà dentro.

Pasticcetti alla Genouese di cōserua di diuersi frutti.

Nelli pasticetti alla Genouese se non si darà regola certa circa alla quantità dell'ingredienti.

E però lo Scalco hauerà riguardo alla quantità che ne vorrà, e farà prendere quanto in ciò li bisognerà, e se ne potranno far fare da magro ancora, mutando lo strutto, in Butiro, ouero buon oglio impastato con

36 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pasticetti alla
Genouefe ser-
uati ere per
Còuitate con
gli Arofti.

Zuccaro dentro, e non se ne daranno meno di due per fino in trè per Con-
uitato, e si feruiranno nelli fecondi feruitij di cucina con gli Arofti, e fa-
ranno buoni per regalo di diuerfi Piatti di Arofti ancora.

Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopra-
detti Pasticci. Cap. XXXVIII.

Scalco ordina-
rà i detti pa-
sticci, e le sot-
toscritte viu-
de, che basti-
no per il pia-
to ordinario,
e rinforzato,
più diuerfa-
mente, se li bi-
sognerà.

SI come sopra ho mostrato il modo di ordinare diuerfi Pasticci, e Pa-
sticcetti di carne di Animali Quadrupedi, intieri, & in pezza, ouero
in Bocconi, & in diuerfi Piccadigli, e parimente si è mostrato il mo-
do di ordinare diuerfi Pasticci di Volatili intieri, & in diuerfi Piccadigli
ancora, non perche non se ne possino ordinare di molte altre, e diuerse,
forti di più, ma si è mostrata il modo di ordinare questi pochi sopradetti, à
fin che lo Scalco possa sapere circa alla quantità di robba, & ingredienti
che in ciascheduno potrà ordinare, o sia poi di qual sorte esser si voglia del-
li sopradetti, purchè habbia riguardo nella robba di ciascheduno, che or-
dinerà, sia à bastanza per il Piatto rinforzato bisognando di sette ouero ot-
to persone, perche per il Piatto ordinario di sei persone, ciascheduno del-
li sopradetti sarà à bastanza, e se il Trinciante vorrà, basteranno per il Piat-
to rinforzato ancora ogni vno delli detti Pasticci, benchè si potranno ordi-
nare in diuerfi altri modi di più delli sopradetti, secondo che sarà più di
gusto allo Scalco; si come le sottoscritte Viuande, tanto da grasso, quanto
quelle da magro, quali si potranno ordinare in diuerfi altri modi di più, di
quello che sotto si dirà, e con molta più robba ancora, e massime quando
lo Scalco vorrà trattarsi alla grande, ouero, che vorrà far fare alcuni la-
uori di rileuo.

Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate, da grasso,
e da magro. Cap. XXXIX.

PERche vi sono molte, e diuerse sorti di Torte, e Crostate, da poter-
si far fare da grasso, e da magro, hora si douerà sapere la quantità
delle robbe, che anderanno in ciascheduna, quali potranno seruire per
il Piatto di sei persone, se bene che in queste ancora non si potrà dare vna
certa, e determinata regola, non solo per la diuersità della robba che in es-
se vada, ma per la diuersità delli gusti, perche saranno alcuni, che ne vor-
ranno far fare in Tortiere, ouero Teielle, tanto smisurate, e grandi, si co-
me veramente vsano, che non basterà la metà delle robbe, cioè dell'ingre-
dienti, che qui sotto si diranno, doue che questi tali potranno ordinare,
tanta robba di più per ciascheduna Torta, ò sia Crostata, che sia à bastan-
za per dette Tortiere, ò Teielle grandi per il Piatto reale.

Condimenti di
diuerse torte,
ò crostate, se.

In quanto poi alli condimenti, sono molti e diuerfi, perche se dette Tor-
te si vorranno fare di polpa di carne di Animali Quadrupedi, ouero Vo-
la-

latili, si come al suo luogo ho detto, saranno diuersi li condimenti, & il simile farà di polpa di diuersi Pesci, ouero di Voua, e latte, ò fegati di detti Pesci, pur saranno diuersi li condimenti, e tanto sarà di diuerse altre forti, delle quali si potranno far fare.

Ma non si resterà per ciò di accennare la maggior parte delle robbe che in esse anderanno, tanto nelle Torte, quanto nelle Crostate, di qual sorte esser si voglia, ò siano di diuersi frutti, ò veramente di diuerse conserue, e si dirà doue dette Torte, e Crostate anderanno seruite, ò nel primo, ouero nel secondo seruitio di cucina, ouero di Credenza.

Hora circa à diuerse sorti di Crostate di qual si voglia sorte di frutti, non si darà meno di due libre di detti frutti netti dalla scorza per ciascheduna Crostata, e sono alcuni che pongano l'Voua sbattute dentro à dette Crostate, sopra alli sfogli di sotto; e dappoi pongano li frutti di sopra tagliati sottilmente con Zuccaro, e Cannella sopra, e si faranno senz' Voua ancora, con Zuccaro, e Cannella solamente sopra à detti frutti, sicche volendole fare con l'Voua, sei per Torta, ò Crostata basteranno, due per impastare la Pasta, e dentro sbattute quattro, & vna libra di Zuccaro per ciascheduna Crostata trà dentro, e sopra, e poco più di mezza oncia di Cannella basterà, & il Butiro, ò strutto, quando che sarà con sfogli vna libra, e senza sfogli mezza libra basterà, e la farina per detti sfogli vna libra e mezza per Crostata, e se sarà senza sfogli vna libra di detta farina sarà à bastanza, e si seruiranno calde, e fredde, à beneplacito in tutti li seruitij tanto di Cucina, come di Credenza ancora.

Ve ne sono ancora molte altre di conserue di diuersi frutti, & altre di Canditi diuersi, e di diuersi frutti sciroppati ancora; non vorrà esser meno di vna libra, e mezza di qual si voglia sorte di dette Conserue, ouero Canditi, per ciascheduna Crostata, ò sia di scorza di Cedro candita, ouero di Pera pur candire, ò veramente Cocuzzata di Genoua, & altri simili Canditi, senza le altre robbe, che vanno mescolate con dette Conserue, e Canditi, perche quando dette Conserue saranno dure, si stempereranno con vino amabile bianco, e li detti Canditi ancora, e volendo si potranno ponere le Voua sbattute in dette Crostate ancora, sopra alli primi sfogli di sotto, ma non volendole, basteranno due voua solamente per impastar la Pasta; e della Farina se ne darà vna libra, e mezza, come nelle Crostate sopradette di frutti, e Strutto, ò Butiro vna libra, come sopra si è dato in quelle; ma il Zuccaro per dentro, e sopra à ciascheduna Crostata mezza libra basterà, e la Cannella mezz' oncia, e tanto si darà in quali si voglia Crostata di frutti sciroppati, e si daranno due libre di detti frutti per ciascheduna Crostata, quali tutte si potranno seruire in tutti li seruitij di Cucina, e di Credenza à beneplacito.

In quanto à diuerse sorti di Torte Bianche da grasso, e da magro, e di Marzapanate, e fatte con diuersi latticinij, sicche non vorranno meno robba per ciascheduna di due libre, e mezza, e dieci Voua fresche, perche

còdo la diuer-
sità della rob-
ba che si farà
no.

Nelle crostate
di frutti netti
di scorza, se
ne daràno due
lib. per crosta-
ta.

Farina lib. 2.
e meza.

Butiro, e zuc-
caro, lib. vna
per sorte.

Cannella mez-
za oncia
Voua sei, e nel
piatto reale vi
anderà più
robba.

Tutte le Cro-
state si serui-
ranno calde, e
fredde à bene-
placito in tut-
ti i seruitij di
cucina, e di
credenza.

Nelle crostate
di diuerse co-
serue, e di can-
diti diuersi, si
darà vna lib.
e mezza per
crostata di de-
tte Conserue, o-
uero canditi,
lib. 1. e meza.

Farina lib. 2.
e meza.

Voua sei.

Butiro lib. 2.

Zuccaro lib.
mezza.

Cannella mez-
za oncia.

Eccetto che
nel Piatto rea-
le, perche v' an-
derà più rob-
ba.

Nelle torte da
grasso, e da ma-
gro, non si darà
meno robba
per ciaschedu-

mol-

38 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

na di due lib.
e mezza per
torta bisco, o
di laticinij, o
uero di mado
le Ambrogine
farina vnc. 8.
Zuccaro lib.
3. e mezza.
butiro lib. me
zza.
laticinij lib.
3. e mezza.

Aqua rosa, e
spetie à bene
placito.

Nelle torte al
la Genouese, e
alla Lombarda
da grasso, e da
magro, non si
darà meno ri
cotta, ouer al
tri laticinij,
di due lib. per
torta, senza
l'herbe, & al
tri ingredienti
farina l. mezza
formaggio li.
mezza.

Voua sei.
Zucc. li. mezza
spetie mezza
uncia.

latic. lib. 2.
nelle torte da
grasso, e da ma
gro si darà la
quantità di rob
ba ch' in quelle
alla Genouese
e Lombarda
sopradette, ec
cetto che i co
dimenti, per
che saran dif
ferenti assai,
ma faranno me
gliori in pa
sticci.

molti si seruiranno della chiara solamente: & il Zuccaro, libre vna, e mezza per Torta basterà, e la farina meno di libra, perche non vada se non vno sfoglio solo di sotto, poiche tali Torte si vsano fare con li sfogli: e lo strutto, o butiro, mezza libra per torta sarà bastanza, e l'acqua odorifera, & altri odori di Muschio à beneplacito, e così la spetiaria ancora, se bene che molti non ve la pongono, acciò che resti più bianca, e tali Torte si seruiranno sempre fredde nelli primi seruitij di Credenza, e si potranno lasciare bisognando con le frutta ancora.

Vi sono diuersi sorte di Torte alla Genouese, ouero alla Lombarda, & altre fatte di Crema, ouero di Farro, & altre diuerso materie fatte da grasso, e così di altre diuerso sorti da magro ancora, doue che non si darà meno robba per ciascheduna di due libre per Torta, sia di qual sorte esser si voglia, & il formaggio da grattare mezza libra, e sei Voua per ogni Torta, e mezza libra di Zuccaro trà dentro, e sopra basterà, e la spetie poco più di mezza oncia; siano poi dette Torte di diuersi formaggi freschi, con herbe buone dentro, ouero di Ricotte, o Capi di latte, o di qual si voglia altra sorte di laticinij, si seruiranno il più delle volte calde nelli primi seruitij di cucina, e fredde nelli primi seruitij di Credenza, e la farina per vno sfoglio solo mezza libra basta.

Beche vi siano molte, e diuerso altre Torte da potersi far fare, si da grasso, come da magro, in particolare quelle da grasso, come di polpa di diuerso forti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, quali lascierò à parte, perche le hò accennate alli lor luoghi, & anco mi pare che conuenghino più in diuersi Pasticcij, e Pasticcetti, che in Torte, ouero in Crostate, e così quelle da magro ancora di polpa di diuersi Pesci, pur conueniranno più in diuersi Pasticcij, che in Torte, o Crostate, sicche si potrebbe dire molto più ancora circa à diuerso Torte, e Crostate da grasso, e da magro, ma si sono accennate queste poche solamente, per sapere la quantità della robba, che in quelle del Piatto di sei persone andera, eccettuando però sempre quelle Torte, ouero Crostate, che si vorranno far fare per il Piatto rinforzato, e quelle per il Piatto reale ancora, perche bisognerà che lo Scalco ordini quella robba di più che in ciascheduna anderà, si come sopra al suo luogo ho detto.

Modo di ordinare diuersi lauori di Paste per regalare Piatti. Cap. XL.

Paste diuerso
per regalare
diuerso viuande
da grasso, e
da magro.

SE lo Scalco vorrà, potrà regalare Piatti di diuerso Viuande, sì da grasso, come da magro, con lauori di diuerso Paste, o sfogliate, ouero reali; e con diuerso sorti di Biscottini, si come quelli di Sauoia, e con altre, e diuerso sorti, e con altre Paste diuerso di Zuccaro, con chiara d' Voua dentro, fatte in diuerso forme, & anco con diuerso altre Paste ordinarie passate per la seringa, e fritte, ouero diuerso sorti di frittelle seruite con

te con Zuccaro sopra , e ad vn bisogno il Pane in fette indorato e fritto , e molte altre sorti di regali vi sono per regalare Viuande, quali lascio à parte nominarli , perche non si darà in questi ancora regole circa la quantità della robba che in ciascheduno di detti regali potrebbe andare , acciò che detto Scalco conforme alla quantità di Viuande , che vorrà regalare, ne farà fare la prouisione sufficiente di quanta li bisognerà.

Modo di ordinare diuersi aleffi di Quadrupedi , e Volatili , domestici , e saluatici . Cap. X L I.

S Arà bene à sapere la quantità di carne , che si potrà dare per il Piatto di sei Persone , e rinforzato ancora, doue che non si ordinerà meno di carne di sette in otto libre , e per il Piatto rinforzato , noue in dieci libre , purchè dette carni di Quadrupedi siano atte da cucinarsi , e nelle parti che siano buone da fare aleffe, e frolle à bastanza, benchè le carni delli Animali domestici , saranno migliori , che quelle delli Saluatici , particolarmente per farle aleffe, perche quelle saluatiche saranno migliori in diuerse Pottaggierie , & Arosti , che in altra maniera cucinate, e li detti aleffi si seruiranno caldi con verdura di fiori , & herbe buone sopra nelli primi seruitij di cucina, si come le teste di detti Quadrupedi , in particolare quella della Vitella Mongana , e quelle di Porco domestico , e saluatico si seruiranno si come al suo luogo si dirà .

Carne aleffa per il piatto di sei persone libre sette in otto , e per il rinforzato ne se in 10. lib.

Vi sono ancora diuersi Volatili pur da fare aleffi domestici , e saluatici , benchè saranno migliori Arosti , & in diuerse Pottaggierie , che in altra maniera , accommodati , doue che per detto Piatto di sei persone , e rinforzato ancora , non si darà meno di due Capponi per Piatto , ouero Fagiani , ò Pollanchette d'India, di simil grandezza delli Capponi, e così delli Pauoni giouani, e Galline nostrane , e Pratauole, & Anatre domestiche, e saluatiche, pur se ne daranno due per il Piatto di sei persone , e trè per il rinforzato , con diuerse copriture sopra , conforme alle stagioni , e si seruiranno frolli à bastanza , ripieni , e senza riempitura ancora nelli primi seruitij di cucina .

Pelati aleffi per il piatto di sei persone i capponi dal per piatto , le galline, & anatre, tre, quali seruiranno per il piatto rinforzato ancora.

Vi sono altri Volatili più grossi delli sopradetti , de quali vno per Piatto basterà , tanto per quello di sei persone , quanto per il rinforzato , e massime li polli d'India grossi , e Pauoni , & Oche domestiche, e saluatiche; quali pelati si potranno fare aleffi, con diuerse copriture sopra , secondo le stagioni , e si seruiranno frolli à bastanza , benchè questi ancora saranno migliori sottostati , ouero Arosti , che in altra maniera , e si seruiranno come li sopradetti Capponi , nelli primi seruitij di cucina .

Pelati grossi aleffi vno per piatto: ato di sei persone , quanto per il rinforzato.

Resta ancora à sapere di alcuni Volatili piccoli, come Piccioni domestici , e saluatici , Pollastri , Starne e Perdici , & altri di simile grandezza, de quali non se ne darà meno di vno per Conuitato, e si potranno seruire questi ancora con diuerse copriture sopra , si come li sopradetti pelati grossi.

piccioni aleffi & altri simili vno per conuitato basterà.

40 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

quaglie, e tortore aleffi due per conuitato basteranno. Vceller i piccoli quattro per conuitato, almeno.

Oglia alla Spagnuola, cò di uerse carni, e legumi detto.

Vi sono le Tortore, Quaglie, e Tordi, & altri di simile grandezza pur da fare aleffi, doue che non se ne darà meno di due per Conuitato, e così di diuersi altri Vcelletti piccoli ancora, come Lodole, Castraghe, e Fringuelli, e molti altri di simile grandezza, de' quali non se ne daranno meno di quattro per Conuitato, ma faranno assai migliori in diuersi Pottaggietti, & Arosto, che in altre maniere accomodati, benchè molti siano che tali Vcelletti li vogliano aleffi, e per ciò si seruiranno come li sopradetti pelati aleffi, con copriture, e senza. si come tutte le sopradette carni delli Quadrupedi sopradetti, & anco tutti li sopradetti Volatili, si potranno seruire nella Oglia alla Spagnuola, con Profutto, e diuersi legumi, & herbe dentro, la qual si seruirà nelli primi seruiti di cucina con gli Aleffi.

Modo di ordinare diuersi Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluatici. Cap. XLII.

Nelle pottaggierie di pezza intiera di carne, si darà no lib. 7. in 8. senza i regali & il destrutto lib. 1. e nelle pottaggierie di Piccadiglio lib. meza di detto destrutto. Spetiarria meza oncia batteza per piatto. Midolla di vacina lib. meza Grasso di visella lib. meza in alcune pottaggierie di piccadiglio.

HAuendo sopra detto della quantità di carne, che anderà per il Piatto di sei persone, e rinforzato, nelli aleffi, sarà bene à sapere quanta se ne potrà dare per Piatto in diuersi Pottaggierie, le quali vanno seruite con diuersi ingredienti di diuersi frutti freschi, ò secchi, si come alli lor luoghi si dirà, ma non già secondo diuersi gusti, perche chi ama il brusco, & altri il dolce, e per ciò non se ne darà certa regola, acciò che ogn'vno si possa accomodare conforme à i luoghi, e stagioni, & anco à diuersi gusti, ma si bene si dirà la quantità della carne di qual si voglia sorte di Quadrupedi domestici, e saluatici, atti da cucinarsi, della quale non se ne darà meno di sette in otto libbre per Piatto, come si è dato nelli sopradetti aleffi, eccetto che in alcune Pottaggierie di diuersi Piccadigli, si come nelli Polpettoni all'Inglese, & altri polpettoni ripieni, & à peretta, e molte altre sorti di Polpette, e Bragiule, & altre Pottaggierie simili, doue che si daranno quattro libbre di carne netta dall'Osso per il Piatto di sei Persone, con li suoi regali che vanno in dette Pottaggierie, e condimenti, si che si darà strutto, ò lardo, ouero altro grasso, vna libra per Piatto nelle Pottaggierie di pezza intiera, & vna mezza libra in quelle delli Piccadigli, e Bragiule, & altre simili Pottaggierie, e la spetiarria vna mezza oncia per Piatto basterà, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche ancora, lascio à parte diuersi sorti d'ingredienti, come Pignuoli, e Passerina, scorza di Cedro, Candita, ouero Cocuzzata di Genouà da fiorire detti Polpettoni di Piccadiglio, con la Midolla di Vaccina mezza libra, & il grasso di Visella mezza libra, se bene che ogn'vno si potrà accomodare conforme non solo à diuersi gusti, ma ancora alli luoghi doue vno si ritrouerà, perche non potendo hauere la scorza di Cedro Candita, si seruirà delli Pignuoli, e tanto saranno buoni, da fiorire detti Polpettoni, e si seruiranno dette Pottaggierie sempre calde nelli primi seruiti di cucina con gli Aleffi.

Si che resta di mostrare il modo di ordinare diuersi Pottaggierie di Volatili

latili diuersi, quali la maggior parte anderanno ripieni, e sottostati, seruiti con diuersi regali di diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, e con Vino amabile, e mosto cotto, e massime nelle saluaticine, nelle quali vi conferiscono assai; si come alli lor luoghi si dirà hora circa alla quantità che si potrà dare per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, dico che se ne daranno di ciascheduna sorte, tanto piccoli, quanto grossi, quanti se ne sono dati nelli aleffi di detti Volatili, con li loro regali dentro, secondo che si poneranno nelle Pottaggierie delle carni delli sopradetti Animali Quadrupedi, e conforme ancora à che sarà di gusto à quelli che ordineranno dette Pottaggierie, secondo le stagioni, quali si seruiranno come le sopradette nelli primi seruitij di Cucina.

Nelle pottaggierie delli volatili se ne daràno per il Piatto tanti quai se ne sono dati nelli aleffi di detti volatili.

Modo di ordinare diuersi Arosti di Quadrupedi, e Volatili, Domestici, e Saluatici. Cap. XLII.

Sarà bene à sapere il modo di ordinare diuerse sorti di Arosti di Animali Quadrupedi, e Volatili, tanto per la quantità che lo Scalco ne douerà far prouedere, nelle parti però atte per fare Arosto, e troffe à bastanza, quanto che al Cuoco, che le douerà cucinare, e seruire con suoi regali attorno, e diuerse salse sopra, in particolare sopra alle saluaticine; doue che se ne daranno di qual si voglia sorte libbre sette per fino in otto, per il Piatto ordinario, e libbre noue per fino in dieci per il Piatto rinforzato, si come si è data nelli aleffi delli sopradetti Quadrupedi, & il lardo per lardare libbre vna, e mezza nelle saluaticine, e nelle domestiche, poco più di vna libra basterà, e quando si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina con diuerse salse sopra, conforme à che saranno di gusto allo Scalco, e quando si seruiranno freddi nelli primi seruitij di Credenza.

Nelli arosti delli quadrupedi si darà per il piatto libbre 7. e rinforzato libbre 9. in 10. di carno lardo libbre 1. e mezza. E le salse si faranno fare à gusto del patrone.

Hauendo sopra detto la quantità di carne da fare Arosto, e per il Piatto di sei persone, e rinforzato, doue che sarà bene di sapere la quantità di diuersi Arosti di Volatili, di qual si voglia sorte, domestici, e saluatici, grandi, e piccoli, de quali se ne daranno tanti per ciaschedun Piatto, quanti se ne sono dati nelli aleffi, e Pottaggierie delli detti Volatili, senza però diuersi ingredienti che vanno nelle riempiture delli Volatili, e così diuerse salse ancora, quali robbe lo Scalco le ordinerà conforme à che più li gusteranno, & il lardo per lardare li Pelati grossi per ciaschedun Piatto vna libra, perche nelli Pelati piccoli poco più di mezza libra basterà, e si seruiranno come gli Arosti delli sopradetti Quadrupedi, nelli secondi seruitij di cucina li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza, quali si potranno lasciare tutti li sopradetti Arosti freddi, in particolare quelli delli detti Volatili, per vna riempitura di Tauola per fino alle frutte, però bisognando.

Delli volatili grossi, e piccoli, se ne daràno per far arosto tanti per piatto, quanti se ne sono dati nelli aleffi, e pottaggierie di detti volatili.

Volatili arosto freddi si lascieràno in cauola per fino alle frutte, bisognando.

Vi sono diuerse sorti di Animali Quadrupedi ancora, quali vanno seruiti Arosto, & intieri, come diuersi Conigli, doue che per il Piatto ordinario se ne daranno tre, e delli piccoli detti in l'ispania Galapos, se ne daranno

diuersi quadrupedi intieri arosto, ripieni, e senza

42 Pratica, e Scalcaria d' Ant. Frugoli

si darà nel pastic-
cio di pe-
sce in bocco-
ni lib. 4.

ranno sei per Piatto, e così delle Lepri quando che saranno grosse se ne darà vna, e delli lepratti, quando che saranno alquanto grossi due per Piatto basteranno, & essendo piccoli, tre per Piatto saranno à bastanza, e delli Porchetti d'India, cioè Coniglietti, sei per Piatto, per essere questi Animaletti piccoli assai, e per il Piatto rinforzato vno per Conuitato basterà, e delle Porchette domestiche, e saluariche vna per Piatto, e così delli Capretti vno per Piatto farà assai, & altri diuersi Animali Quadrupedi, de' quali si potranno far fare Arosto intieri, ripieni, e senza riempitura, e per quelli che anderanno lardati si darà poco più di vna libra di lardo per Piatto, e le riempiture, e le false doue anderanno, lo Scalco le farà fare conforme à che più gli piaceranno, e si seruiranno come tutti li sopradetti Arosti, nelli secondi seruitij di cucina, li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza.

Pasticci di Pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi condimenti. Cap. XLIV.

Nel Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera si darà sei in sette lib. di pesce. farina lib. 6 tarantello li. 1 spetiaria vn' oncia. Oglio, ouero butiro, cò diuersi regali à bastanza.

PEr il Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera, di qual si voglia sorte, purchè sia atto per fare Pasticci, non ci vorrà meno di sei in sette libbre di Pesce per Pasticcio, ò sia di Storione, ò Spigola, ouero Ombrina, e Cefalo, ò veramente Tonno, e similmente di quelli di acque dolci, come il Carpione, e Truotte, benchè ve ne siano di molte altre sorti quali lascerò nominarle, perche bisognerà che lo Scalco si accomodi conforme alli luoghi, se non potrà hauere Carpioni, & Ombrina, si seruirà di Lucci, e Tinche: circa alli regali che si possono ponere in detti Pasticci, ve ne sono molti, ma secondo li luoghi, e stagioni, quando però anderanno seruiti caldi, e si larderanno con Tarantello, & Alicette salate, vna libra per Pasticcio di detto Tarantello dissalato basterà, & anderanno rinfrescati con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, ò con oglio bollito con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, e la farina per la cassa non vorrà essere meno di libbre sei, se però il Pasticcio non hauerà da essere molto grande, perche ce ne anderà di più; qual si impasterà con oglio, ouero Butiro, e la spetiaria poco meno di vn' oncia, e massime quando che detto Pasticcio anderà seruito caldo, e si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e quando che anderà seruito freddo, non vi occorre alcun regalo dentro; nè rinfrescarlo, ma si darà vn' oncia di spetiaria, e si seruirà nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di Pesce in Bocconi con suoi regali dentro. Cap. XLV.

si darà nel pastic-
cio di pe-
sce in bocco-
ni lib. 4.

PEr il Pasticcio di Pesce in Bocconi, cioè in pezzetti di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci del Pasticcio di pezza intiera, ouero di Anguille, e massime quelle di Comacchio in Lombardia, e lago di

Marta

Marta in Campagna di Roma, e Lamprede grosse, le quali non ho trouato le maggiori di quelle che vengano in Madrid in l' Spagna, benche non siano molto fresche per il longo camino, che sono portate in detto luogo, e con molte altre, e diuerse sorti di Pesci di Mare, e di Acque dolci, con li regali che conforme alle stagioni vanno in detti Pasticci, con Tarantello dissalato in sette libre vna per Pasticcio, con diuersi frutti freschi, e secchi, dentro, cioè Pignuoli, e Passerina, Prugnoli, e Tartuffoli, con Cardi, e Carcioffi teneri, Peselli con scorza, e senza scorza ancora, e con diuersi frutti di Mare, come Aloguste, & Ostraghe, codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, e molti altri e diuersi regali, i quali vi sono da ponerui dentro in detto Pasticcio, se bene che la maggior parte delli sopradetti regali, possano seruire per fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti da per loro, doue che si potrà ordinare libre quattro di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci, ouero di altre diuerse sorti, purchè siano con poca spina, & atti per farli in bocconi, con parte delli sopradetti regali dentro, e la farina per la cassa di detto Pasticcio libre cinque, e l' Voua per impastare, & indorare sei con Butiro, mezza libra basterà, & in giorno da magro con Oglio à bastanza, e per condirlo dentro, e rinfrescarlo, si come il sopradetto Pasticcio caldo di pezza intiera, e secondo che sarà di gusto allo Scalco, non solo del condimento, ma di far ponere li regali ancora, e la spetiaria meno di vn' oncia basterà, e si seruirà sempre caldo nelli primi seruitij di cucina.

farina 1. lb s.
voua sei.
Butiro lib. me
za.
Oglio à ba
stianza.
tarantello li. 7.
petiaria me
no d'vn' onc.
e li regali à
beneplacito
di chi ordina
rà.

Pasticcio in
bocconi si fa
rà con pesce
di poca spina
e si seruirà
caldo.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato di Piccadiglio di diuersi Pesci, e suoi regali. Cap. XLVI.

PER il Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, di Piccadiglio di polpa di qual si voglia sorte di Pesce, pur che sia buono per tal' effetto, non vorrà essere meno di libre quattro netto per Pasticcio, senza li regali, che saranno tutti quelli, che si sono nominati nel sopradetto Pasticcio in Bocconi, cioè Passerina libra mezza, Pignuoli libra mezza, vna Alogusta in pezzetti, e cinquanta codette di Gambari, d'acque dolci, con ventiquattro peretta di Ranocchi, e trenta Ostraghe, mezza libra di Tarantello dissalato in sette sottili dentro, e scorza di Cedro Candita mezza libra, con li sopradetti regali del Pasticcio in bocconi, & altri diuersi ancora, secondo il gusto dello Scalco, e nella stagione che si ritrouerà, e la farina per le casse delli detti Pasticci, libre sei per ciascheduno, tanto all'Inglese, quanto in quella dello sfogliato, e tanta se ne darà nelli sopradetti Pasticci da grasso detti sopra à suo luogo, e la spetiaria poco più di mezza oncia per Pasticcio, e si rinfrescheranno, come il sopradetto Pasticcio in Bocconi, e si seruiranno tanto quello all' Inglese, quanto lo sfogliato, caldi nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e frittore di diuersi Pesci.

Nel' pasticcio
all' Inglese, e
sfoglia o, si
farà pesce. li. 4.
farina lib. 6.
Pignuoli,
Passerina,
scorza di ce
dro,
tarantello, li.
meza per for
te.

Pasticcio all'
Inglese e sfo
gliato, si ser
uiranno caldi
nelli secondi
seruitij di cu
cina, con gli
arosti.

44 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, con loro regali. Cap. XLVII.

Nelli pastic-
cetti di picca-
diglio si darà
pesce li. meza
senza li rega-
li che si pone-
rão dentro,
de'quali se ne
potranno fare
pasticcetti an-
cora.

Nelli Pasticcetti di Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, sfogliati, e senza sfoglio, non vorrà essere meno Pesce, di meza libra per Pasticcetto, e che sia atto per fare tali Piccadigli; e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti, che si poneranno nelli sopradetti Pasticci all'Inglese, e sfogliato, però à sufficienza, circa la quantità che anderà di detti regali, per ciaschedun Pasticcetto, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti, e frittture di detti Pesci; e se ne potranno fare ancora di diuersi frutti di Mare, e di interiori di diuersi Pesci, come di latte, & voua di Storione, & Ombrina, e Truotta grossa, ouero di Reina, & anco di fegati di alcuni Pesci, come di Lucci, ouero di Botta trigia, e di diuersi altri Pesci di Mare, e di acque dolci, e similmente di Aloguste, e codette di Gambari, e di Ostraghe, si come ancora di diuerse cappe lunghe, e tonde, con Tartuffoli dentro, quali cose tutte possano seruire per regalare diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, senza molt'altre sorti di Pesci, quali lascio à parte nominarli, secondo li luoghi, e per ciò se lo Scalco alcune volte non potesse hauere alcuni delli sopradetti regali, bisognerà che faccia con Peretta di Ranocchi, e Tarantello dissalato, e si ingegnerà di far fare le Viuande, che li bisogneranno, con simili regali, non potendoli hauere migliori.

Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci aleffi di Mare, ouero di acque dolci. Cap. XLVIII.

Nelli pesci aleffi si darà p
il piatto ordi-
nario lib. 7.
e rinforzato
lib. 8.
eccetto quelli
che ne andrã
seruiti, vno p
Conuitato, cõ
lor Copriture
sopra, e senza
Copriture an-
cora.

Perche sopra si è trattato della maggior parte delle Viuande, si da grasso, come d'alcune da magro ancora, circa alla quantità di robba che lo Scalco douerà ordinare per il Piatto di sei persone, e rinforzato, sarà bene sapere ancora quanta se ne potrà ordinare nelli Pesci aleffi, sicche di qual si voglia sorte delli detti Pesci, ò siano di Mare, ouero di Acque dolci, purchè siano buoni per fare aleffi, doue che se ne darà libre sette in otto per il Piatto ordinario, & otto in noue per il rinforzato, ò siano Pesci intieri, ò veramente in pezza; ma quando si seruiranno teste di Storione, ò Tonno, ouero d'Ombrina, ò veramente di altri Pesci grossi simili, le quali alle volte peseranno venticinque, ò trenta libre l'vna, e per ciò non si puol dare regola certa; ma quando si seruiranno alcuni Pesci piccoli, e che ne vadi seruito vno per Conuitato, si darà ordine la quantità che ne anderà per il Piatto di sei persone, e tanti di più; quanti saranno li Conuitati alla Mensa, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina, con diuerse Copriture sopra, conforme alle stagioni, o con finocchietti bianchi, e sparagi, o Tartuffoli, e Prugnoli, & altre diuerse Copriture, e senza Copriture.

Pesci aleffi
seruiti caldi
nelli primi
seruitij di cu-

ancora, con Oglio, Pepe, e sugo di Melangole, o Aceto sopra, e si potranno seruire freddi ancora, alcuni Pesci doppo cotti aleffi, e salpimentati, e si seruiranno nelli primi seruitij di Credenza, si come al suo luogo meglio si intenderà.

cina, con copritura, e senza, e freddi nelli primi di credenza.

Modo di ordinare Pottaggierie di diuersi Pesci, con loro regali, & alcuni con scorza ancora.

Cap. XLIX.

Resta à sapere ancora circa alla quantità, che si douerà ordinare in diuersi Pottaggierie delli sopradetti Pesci, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, doue che si darà l'istessa quantità che si è dato nelli sopradetti Pesci Aleffi, con gli regali, & ingredienti che vanno in dette Pottaggierie, come diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio di Pesce in Bocconi, con Agresta in grani al suo tempo, con Vino bianco amabile, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, con herbe buone battute, e spatie à bastanza, & altri regali, quali lo Scako li ordinerà conforme alle stagioni.

Nelle pottaggierie di pesce intero si darà per il piatto ordinario, e rinforzato, tanto quanto se n'è dato nelli aleffi di detti pesci, eccetto che nelle Pottaggierie di bragiole, e polpette di piccadigli per che l. b. 4 per piatto basteranno cò li loro regali de' cto.

E quando che detti Pesci anderanno seruiti nelle Pottaggierie di diuersi Polpette, e Bragiuole, ouero in Polpette diuersi di Piccadiglio, si come gli Polpettoni all'Inglese, & altre simili Pottaggierie, si daranno quattro libre di Pesce netto, & atto per simile effetto, da poterlo fare in dette Pottaggierie per il Piatto ordinario, e nelli Polpettoni di Piccadiglio, si poneranno tutti li regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

E così le Pottaggierie delli detti Pesci intieri ancora si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina, con loro regali, & ingredienti sopra, e le Tartarughe, si faranno in diuersi Pottaggi, e se ne darà almeno vna per Conuitato, ò nella scorza, ò veramente in Piatti, e si seruiranno come le dette Pottaggierie di Pesci, però di quelle piccole, e non molto grandi.

Pesci diuersi in Pottaggierie, seruite calde nelli primi seruitij di cucina.

Modo di ordinare diuersi Pesci Arosto, con loro regali, & altri diuersi marinati, e fritti. Cap. L.

Vl sono molte, e diuersi sorti di Pesci da poterli far fare arosto, e sottastati, intieri, & in pezzi, quali si seruiranno con diuersi marinati, e salie sopra, & altri regali, e per ciò di questi ancora se ne darà l'istessa quantità per il Piatto ordinario rinforzato, che si è dato nelli sopradetti Pesci aleffi, e l'intieri si seruiranno con loro marinato, con Pignoli, e Paterina, ouero Zibibo senz'oli sopra.

Pesci arosto se ne darà no per il piatto, questi se non dati nelli pesci aleffi.

E così li Pesci pa. coli ancora, de. quali ne vada seruiti vno, ò più per Con-

28 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Conuitato, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Pesci grossi intieri, ouero in pezza, e lardati, & arostiti allo spedo, ouero sottestati, si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina, con le fritture.

E quelli Pesci che anderanno lardati, con Tarantello dissalato, & Alicette, intieri su la Graticola, Arosto, ouero sottestati al forno, & altri di pezza intiera, & Arostiti allo spedo, quali si seruiranno con diuerse false sopra, si come al suo luogo si dirà, li quali si seruiranno l'intieri nelli primi seruitij di cucina, e quelli in pezza lardati, & Arostiti allo spedo, si seruiranno caldi, con sù salsa, e Cappari di Genoua sopra, nelli secondi seruitij di cucina con altri diuersi Pesci fritti, & Arosto, tramezzati con diuersi lauori di Paste, & alcune fritte seruite con Zuccaro sopra.

Pesci marinati, & accarpionati, si seruiranno nelli primi seruitij di credenza, e se ne daranno tanti per il piatto ordinario, quanti se ne sono dati nelli aleffi di detti pesci.

Resta à sapere ancora la quantità di diuersi Pesci marinati, & Accarpionati, doue che lo Scalco ne darà tanti, quanti se ne sono dati nelli aleffi delli sopradetti Pesci, e quando si seruiranno detti Pesci, tanto li marinati, quanto li Accarpionati, freddi, nelli primi seruitij di Credenza, e come si riscaldaranno, e si seruiranno con suo marinato caldo, con Pignuoli, e Passerina sopra, ouero altri regali, si seruiranno nelli primi seruitij di cucina con gli aleffi, & altre Portaggiarie.

E quando detti Pesci Accarpionati si riscaldaranno sù la Graticola con Zuccaro, Pane grattato, e Cannella sopra, ouero si infarineranno con fiori di farina, ouero Pane grattato, e che si risfriggeranno, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con Zuccaro sopra, e con diuerse altre false sopra ancora.

Pescetti per frittura, se ne daranno libbre tre per il piatto ordinario, e rinforzato ancora, eccetto quel che ne anderanno seruiti vno, ouero più per Conuitato.

Circa à diuerse sorti di Pescetti piccoli, quali si seruiranno fritti, si come la frittura franzese, lattarini di Mare, e di Acque dolci, & Alicette, e Gambarelli di Mare, e di Acque dolci, e Calamaretti, & altri diuersi Pescetti buoni solamente per frittura, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, non se ne darà meno di tre libbre per il Piatto ordinario, e rinforzato ancora, e si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di Cucina, con diuerse Paste fritte, con Zuccaro sopra attorno, e con altri diuersi Pesci Arosto, & similmente si seruiranno li Granci, e Gambari teneci fritti con li detti regali di Paste attorno, con Melangole, e limoni tagliati, de' quali non se ne daranno meno di sei per Conuitato, e così le linguatte, cioè sfoglie fritte, & altri diuersi Pesci piccoli di vna libra l'vno, de' quali ne vada seruito vno per Conuitato, & essendo più piccole se ne daranno due, e più bisognando, e si seruiranno come le sopradette fritture, con li loro regali attorno.

Pesci fritti, seruiti nelli secondi seruitij di Cucina.

Modo di ordinare diuersi frutti di Mare, come Granceuole, & Aloguste, & altri diuersi Pesci con scotza. Cap. L I.

delli frutti di Mare lo Scalco ne darà la quantità, che li sarà di gio

BEnche molte, e diuersi sorti di frutti di Mare vi siano, nientedimeno se ne diranno alcune solamente, acciò lo Scalco possa saper la quantità, che ne douerà seruire per il Piatto ordinario, e rinforzato, se be-

ne che di questi ancora non se ne potrà dare vna certa regola, perche alcune volte non se ne puol hauere la compita quantità che bisogneriano, doue che non si daranno meno di due Aloguste, cioè Gambari leoni per il Piatto ordinario, però essendo grandi, perche se faranno piccole ce ne vorranno più, e delle Granceuole almeno vna per Conuitato, e delle Ostraghe se ne daranno sei per Conuitato, e delli Granci, e Gambari di Acque dolci con scorza dura, pur se ne daranno sei per Conuitato faranno assai, e delli Cardetti di Mare, e diuerse sorti di Cappe lunghe, e tonde, e Patelle, e telline, & altre diuerse simili, se ne daranno tante di ciascheduna delle sopradette sorti, quante faranno di gusto allo Scalco, perche non si può dare vna certa regola in dette materie.

sto per il piatto ordinario, e rinforzato ancora.

Diuersi frutti di mare, seruiti nelli secondi seruitij di credenza.

E si seruiranno nelli secondi seruitij di Credenza, con le frutta, con loro Condimenti, e regali attorno, eccetto che quando si faranno in diuersi Pottaggetti, perche anderanno seruiti nelli primi seruitij di cucina.

Modo di conuitare moderno, differente dall'antico, e perche si serue il Piatto rinforzato. . . Cap. L I I.

DI sopra si è mostrato la maggior parte delli modi da ordinare diuerse Viuande, da grasso, e da magro, circa la quantità di robba, che in ciascheduna vada, tanto per il Piatto ordinario di sei persone, quanto per il rinforzato di sette, e otto persone, ancora, se bene che anticamente di otto persone faceuano due Piatti, perche era solo di quattro persone, e dauano la maggior parte della robba trinciata in Piatti piccoli in Tauola, qual era meno assai di quella che si vsa dare al presente, perche si trincia tutta alla Mensa, e si serue in Piatti reali, e mezzi reali, & imperiali ancora, quali sono li più grandi che si vñno, doue che ci vuole molto più robba per riempirli, di quella che anticamente poneuano; e per ciò non solo basterà alli sei per il Piatto ordinario, ma a otto, e noue bisognando ancora, perche alle volte si seruiranno alcuni Animali Quadrupedi, e ripieni, e Volatili ancora con li loro regali attorno li Piatti, che non solo basterà per il Piatto ordinario, ma per il rinforzato ancora.

Modo di seruire moderno differente dal l'antico.

E se benche sopra al suo luogo ho detto del Piatto rinforzato, ho però voluto replicarlo, acciò che in occasione di foresterie che soprageungessero allo Scalco improuisamente, di più Conuitati, di quello che di già havesse fatto fare le prouisioni aggiustate, per li suoi Piatti compiti, che li bisognauano, in quella volta possa fare aggiungere tutte quelle Viuande, che ne anderanno seruite vna per Conuitato, come Piccioni, e Pollastri, o veramente Tordi, & altre diuerse Viuande simili, si come diuersi Pasticcetti ancora, perche sarà più espediente faccenda, di fare aggiungere dette Viuande, che di hauere a far fare il Piatto compito, poiche del resto delle Viuande, come polli d'India grossi, o Fagian, ouero diuerse altre sorti di Carnaggi Arosto, & aleffi, si porrà la quantità che basterà, non solo

Auviso alle Scalco per le foresterie che vengano all'improuiso.

48 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

folo à sei persone per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue bisognando per il Piatto rinforzato.

Et ho voluto mostrare à doue dette Viuande anderanno seruite, ò nel primo seruitio di cucina, ò nel secondo di detta, ouero di Credenza; acciò che lo Scalco le serua secondo l'vso moderno, e non all Antica, si come ancora ho mostrato il modo di seruire detto Piatto rinforzato, à fin che detto Scalco possa valersene nelle sue occorrenze, e massime quando che li Conuitati vengano all'improuiso, si come spesso accade, non hauesse à far fare vn Piatto compito, perche sarà più expediente il rinforzato, qual ad vn bisogno basterà per dieci Conuitati ancora.

LIBRO SECONDO.

Nel qual si tratta delle qualità, e stagioni di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili, Domestici, e Saluatici, però di tutti quelli che sono buoni da mangiare.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli.

Auertimenti diuersi nelli Quadrupedi, e Volatili buoni da cucinare. Cap. I.



N questo secondo libro si vedrà la maggior parte delli modi di cucinare qual si voglia sorte di Animali Quadrupedi, e Volatili, si domestici come, saluatici, ma però di tutti quelli, che sono buoni, & atti da cucinarsi, & si intenderà le loro stagioni, e qualità, acciò che lo Scalco possa sapere di quale stagione anderanno seruiti, e di che giouamento, e nocumento la Carne delli detti apporterà à qual si voglia età, e complessione; & non si mostrerà già la quantità di ciascheduna cosa, che andrà in qual si voglia Viuanda; perche circa alla quantità di qual si voglia Condimento, che nelle Compositioni di dette Viuande anderanno, di qual si voglia cosa, le ponera il Cuoco à bastanza come debito suo, si come alli suoi luoghi ho detto; ma si accennerà solamente la qualità di ciascheduna sorte di robba, che in dette Viuande si potrà ponere; e si tratterà di alcuni delli detti Animali tanto Quadrupedi, quanto

quanto Volatili, quali non faranno recipienti à Mense di Signori, perche se lo Scalco si ritrouasse in alcuni luoghi penuriosi, possa valersene con farne fare quelle Viuande, che li bisogneranno.

Vitella lattante, e sue qualità. Cap. II.

LA Vitella Mongana cioè lattante ritira al secco di sua natura, ma è temperata nella humidità rispetto all'età, perche quando sarà più grossa, e di più tempo ritirerà più al secco, e la migliore sarà quella di Madre, che habbia hauuto buoni pascoli, qual sarà di gran nutrimento, e facile alla digestione, però la lattante, perche quando sarà più grossa, farà più dura a digerirsi, e di più grosso nutrimento, e per ciò non sarà buona per li Conualescenti.

Onde la lattante sopra detta conferirà ad ogni età, e CompleSSIONE, e farà buona in ogni tempo, benchè la sua propria stagione sarà di Primavera, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Testa di Vitella, e sua cucina. Cap. III.

LA Testa di Vitella Mongana si potrà fare Aleffa semplicemente, inuolta in drappo bianco, con Profutto dentro, e si seruirà calda con verdura di herbette, ò fiori sopra.

Testa di vitella aleffa semplicemente, e tipiana.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio della Carne di detta, & Animelle, fegatetti di Polli, Profutto in fette, ouero Cernellato, ò salciccia fina disfatti dentro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e spetie à bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Si potrà fare anco sottestata con la sopradetta riempitura, e se li potrà fare vn sapore, con Mandole Ambrogine, ò Pignuoli con rossi d' Voua sbattuti, con sugo di Melangole, e Limoncelli dentro, e si seruirà calda con detto sapore sopra.

Testa di vitella ripiena, e sottestata.

E doppo aleffa come sopra, e raffreddata, si potrà indorare, & infarinare, e friggere tagliata in pezzi, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Testa di vitella indorata, e fritta.

Di più si potrà fare Arosto allo Spedo, doppo che sarà perlessata, fatta senz'ossi, e ripiena con la sopradetta riempitura, senza ponerui dentro nè Voua, nè Cascio, eccetto che li rossi d' Voua dure, con diuersi frutti freschi, ò secchi in pezzetti, e scorza di Cedro Candita, con spetie à bastanza dentro, con Animelle, e diuersi fegatetti di Polli, e si inuolgerà in rete, ò Carta, e si seruirà calda, con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli con Agresta dentro, sopra.

Testa di vitella arosto, e ripiena, e inuolta in rete.

In oltre si potrà fare stufata con le sopradette riempiture, e senza ancora, con diuersi frutti dentro, cioè Prugne, Visciole secche, Pera in pezzetti, con Agresta in grani, ouero sugo di Melangole, e con altri regali di

Testa di vitella stufata ripiena, e senza ancora.

50 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Tartuffoli, e Prugnoli, con buon brodo grasso, e spetie à bastanza, senza ponerui Vino, perche saria più molle, & viscosa, e si seruirà calda, con detti frutti sopra, ouero con Agresta scioppata.

Testa di vitella fritta, seruita con sù fritata sopra.

E si potrà doppo che sarà cotta aleffa, partirla per metà, e farla senz'ossi, e si friggerà in buono strutto, e si seruirà con vna frittata d'Voua con Zuccaro, e Cannella, sopra con sugo di Melangole, e si potrà fare detta frittata, con le Ceruella di detta Vitella doppo cotte, e battute minute con herbe buone, e formaggio grattato, con spetie dolce à bastanza dentro, e si seruirà calda come sopra.

Testa di vitella in pasticcio seruita calda, e fredda.

E si potrà fare ancora, in Pasticcio, doppo che sarà perlessata, e cauiti gli ossi, intiera, & in Bocconi, cioè in pezzetti, con Pignuoli, e Passerina, Cardi, ò Carcioffi teneri dentro, con Midolla di Vaccina, Profotto, ò Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza; & con altri, e diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà con vn brodetto di rossi d'Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e quando si farà intiera, si potrà seruire calda, con li sopradetti regali, e Compositione dentro; e fredda non occorrerà ponerle, perche basterà solo il lardo, e la spetie à bastanza dentro.

Ceruella di Vitella, e loro Cucina. Cap. I V.

Ceruella di vitella indorate e fritte.

LE Ceruella di Vitella doppo che saranno perlessate, si potranno infarinare, ouero indorare, e friggere, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole, ò Agresta chiara sopra.

Ceruella di vitella, in frittate, e frittelle.

Et si potranno fare in frittate come sopra, e frittelle, doppo che saranno perlessate, e battute minute con herbe buone, e poi peste nel mortaro ogni cosa insieme, con formaggio grattato, Voua, e spetie à bastanza con Zuccaro dentro, e si stempererà con Vin bianco amabile, e la Compositione delle frittelle si lascerà più soda, acciò che si possa meglio inuolgere in fiore di farina, e si friggeranno in buono strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Ceruella di vitella in Torta, e Crostace.

Oltre di questo, si potranno dette Ceruella fare in Torte, e Crostace, con la medesima Compositione delle frittate, e frittelle sopradette, e si potrà ponere di più dentro ricotta, & voua di Bufale ancora, e si farà liquida detta Compositione con vin bianco, e brodo grasso, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Ceruella di vitella alla Tedesca.

Si potranno ancora dette Ceruella accommodare alla Tedesca, doppo perlessate in brodo, e poste così calde in Vaso, con vin bianco, ouero Maluagia, in brodo di Carne, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e doppo che haueranno bollito tanto, che detta Compositione resti per metà, in Vaso ben coperto, se ne faranno fettarelle come Rauiuoli senza sfoglia, e si poneranno in Teiella, ò altro Vaso, con Midolla di Vaccina, e brodo grasso, e si lasceranno

incor-

Libro Secondo .

51

incorporare insieme à fuoco lento, e si potranno alligare con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, con rossi d'voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro, & Cannella sopra, e nell'istesso modo si potranno seruire senza alligatura ancora, con formaggio grattato di più sopra.

Si potranno di più fare in Minestra come la Viaruola, doppo che si faranno rifatte, e peste con herbe buone, con spetie, e Zuccaro à bastanza dentro, con voua, e formaggio grattato, con Agresta, ò sugo di Melangole, e si faranno bollire in buon brodo, come la sopradetta Viaruola fatta con voua, herbe battute minute, con formaggio grattato dentro; e si seruiranno calde, con formaggio grattato, e Cannella sopra.

Ceruella di Vitella in Minestra come la Viaruola.

Lingua di Vitella, e sua cucina . Cap. V.

LA lingua di Vitella doppo che sarà rifatta, e netta dalla sua pelle, si potrà fare stufata con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con Barbaglia di Porco, Carcioffi, e Peselli teneri con scorza, e senza, con buon brodo grasso, e Vino bianco, con Agresta in grani, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra: e si potrà fare in Brodo lardiero, doppo che sarà netta come sopra, e si seruirà calda, con spetie à bastanza dentro.

Lingua di Vitella stufata, & in brodo lardiero.

E si potrà detta lingua, doppo che sarà cotta aleffa, e netta, infarina re, e friggere in buon destrutto, tagliata in fette sottili, e si seruirà calda con sugo di Melangole, e Pepe sopra, e si potrà indorare, con Voua sbattute, con acqua, e fior di farina dentro, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Lingua di vitella indorata e fritta.

E si potrà fare Appasticciata, con l'istessi ingredienti, e frutti della stufata sopradetta da ponerui il brodo dentro in fuori; eccetto che il Vino bianco, per metà di Agresta chiara, ò in grani, ouero sugo di Melangole, e si ponerà quando sarà quasi cotta, con spetie à bastanza dentro, e si seruirà calda con detti frutti sopra.

Lingua di vitella appasticciata.

Si potrà fare in Pasticcio intiera, & tagliata in bocconi, doppo che sarà rifatta, e netta dalla pelle, lardata, e senza lardare ancora, con l'istessi regali del Pasticcio della Testa di detta Vitella, in bocconi, con vn spezato di Piccioni di più dentro, ouero diuersi altri Vccelletti grassi, e si seruirà caldo come quello, e quando si seruirà freddo, si farà intiera lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si potrà seruire freddo, e caldo à beneplacito.

Lingua di vitella in Pasticcio intiera, & in bocconi.

E si potrà fare ripiena, e sottostata, doppo che sarà rifatta, e netta, con Piccadiglio di detta lingua, e con Carne di detta Vitella, ouero di altra sorte, con Pignuoli, e Passerina, e con Agresta in grani senz'ossi dentro, con Midolla di Vaccina, scorza di Cedro Candita, Profritto, ò Barbaglia di Porco, battuti minuti, e rossi d' Voua duri intieri dentro, con spetie à

Lingua di vitella ripiena, e sottostata.

52 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

bastanza, e si seruirà calda, con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra.

Lingua di vitella Arosto, ripiena, e senza riempitura.

La detta lingua si potrà fare Arosto allo spedo, con la sopradetta riempitura inuolta in rete, e lardata minuta, con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra, e fredda con spetie di più sopra, con sugo di Melangole, e nell'istesso modo si potrà fare senza riempitura ancora.

Collo di Vitella, e sua Cucina. Cap. VI.

Collo di vitella aleffo, siu fatto.

IL Collo di Vitella si potrà fare aleffo con Profutto, ouero altri salami dentro, e si seruirà caldo con fiori, o altra verdura sopra, e si potrà fare stufato, con diuersi frutti dentro, in buon brodo grasso, con Vin bianco, per metà di Agresta chiara, ouero in grani al suo tempo, con Ventresca, barbaglia di Porco, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo, con detti ingredienti sopra, e si potrà fare in brodo lardiero, con herbe buone battute minute con lardo, in buon brodo grasso, con diuersi frutti dentro, si come nel sopradetto stufato, senza ponerui il Vino, nè Agresta, eccetto che la spetie a bastanza, e si seruirà caldo con il brodo sopra, con fette di pane sotto.

Collo di vitella in brodo lardiero.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi, si come quello della lingua, e Testa, di detta Vitella, e si seruirà caldo, perche freddo non saria buono, rispetto, che tal parte è molto piena d'ossi, e nerui; e si potrà fare detto Collo Appasticciato, si come la lingua sopradetta di Vitella Appasticciata, e si poneranno l'istessi ingredienti che in quella dentro, e si seruirà come quella ancora.

Collo di vitella in pasticcio in bocconi, & appasticciato.

Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vitella, e loro Cucina. Cap. VII.

Petto di vitella aleffo, ripieno, e senza.

IL Petto di Vitella si potrà fare Aleffo semplicemente, e si seruirà caldo con herbe, e fiori sopra, e senza ancora, si potrà fare ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Passerina, con Profutto battuto minuto, con herbe buone, e formaggio grattato, dentro, con Voua sbattute, & Agresta in grani, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà seruire freddo tagliato in fette ancora.

Petto di vitella stufato, in brodo lardiero, & appasticciato.

E si potrà fare stufato, & in brodo lardiero, nell'istessi nodi, che sopra ho detto del Collo di detta Vitella, e si seruirà come quello, e si potrà fare Appasticciato, si come sopra ho detto di quello, e si seruirà come quello ancora.

Petto di vitella ripieno, e senza riempitura, sottostato.

Si potrà fare detto Petto, ripieno, e sottostato, con l'istessa riempitura del sopradetto Petto aleffo, e senza riempitura ancora, doppo che sarà stato perlessato, e tenuto in addobbo di Vino, per metà di Aceto forte, con spetie a bastanza dentro, si sottosterà con lo strutto, ouero altro grasso,

fo, e si seruirà caldo, con parte di detto addobbo bollito con Zuccaro a bastanza dentro, tanto che sia contemperato il brusco con il dolce sopra, ouero con altre diuerse false.

E si potrà fare in Pottaggio, doppo cotto alessò, il detto Petto intiero, ouero spezzato, in pezzi piccoli, in buon brodo grasso, con herbe buone battute minute, e senza herbe ancora, con spetic a bastanza dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo, con detta alligatura sopra.

Petto di vitella intiero, e spezzato in pottaggio.

E si potrà doppo alessato come sopra, tagliare in fette, & indorare, e friggere, in buono strutto, ouero infarinare con fior di farina, e si seruirà caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, & si potrà soffriggere con Agresta, in grani dentro, e si seruirà caldo con spetic, e detta Agresta sopra, e si soffriggerà con Cipollette tagliate minute dentro, e senza ancora, e si seruirà caldo con Pepe, e sugo di Melangole sopra.

Petto di vitelli indorato, e fritto, e senza indorare, soffritto con agresta dentro

E si potrà detto Petto fare arosto su la Graticola, doppo cotto alessò, e stato in addobbo come sopra, e spoluerizzato, con Pan grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruirà caldo con diuerse false sopra, ouero con parte di detto Addobbo, con Zuccaro a bastanza dentro, e si potrà fare Arosto su la Graticola, sbruffato con Aceto forte solamente, spoluerizzato come sopra; e si seruirà caldo, con salsa di Agresta bollita con grani senz'ossi dentro, contemperata con Zuccaro a bastanza sopra.

Petto di vitelli arosto su la graticola in diuersi modi.

E si potrà fare Arosto allo spedo, ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Passerina, ouero con Agresta in grani, e Profutto, o altri salami, tagliati sottili dentro, con scorza di Cedro Candita, e spetic a bastanza, con fegatelli, e Testicoletti di Polli, e Tartuffoli, & altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si inuolgerà in rete, o Carta, e si seruirà caldo con salsa di sugo di limoncelli sopra.

Petto di vitelli arosto allo spedo, e ripieno.

E si potrà fare detto Petto in Pasticcio in bocconi, con i stessi ingredienti che sopra hò detto, che si poneranno nel Pasticcio in bocconi, della lingua della sopradetta vitella, e si seruirà come quello ancora, & in tutti i sopradetti modi del Petto sopradetto si potrà Cucinare, la Pancetta, con parte delle coste di detta Vitella, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e così le spalle, e scannatura di detta Vitella, da farli ripieni, & indorati, e fritti in fuori; perche dette spalle, e scannatura, non sono parti atte da farsi ripiene, ne meno indorate, come il sopradetto Petto, e Pancetta, ma si bene nel resto delle Viuande si potranno fare, si come di quelle, che si faranno del Collo di detta Vitella ancora.

Petto di vitelli in pasticcio in bocconi, e la pancetta, spalle, e scannatura si accomoderanno in tutti li modi sopra detti del petto

Lonza di Vitella, e sua cucina. Cap. VII.

LA Lonza di Vitella si potrà fare arosto allo spedo, doppo rifatta, e lardata minuta, e senza rifarla, ne meno lardarla, solo pergottarla, con destrutto, o altro grasso, e si seruirà calda con salsa reale, e

Cap-

Lonza di vitelli arosto, seruirà calda, e fredda, & in Piatto alla Franzese.

54 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Cappari sopra, e si potrà seruire fredda ancora, e calda fatta in Piccadiglio, e parte tagliata in sette sottili, seruita in Piatto d'Argento, ouero altro vaso, sopra à scaldauuande, ò in altro luogo, con buon brodo grasso, e Vino bianco, con spetie à bastanza dentro, con sugo di Melangole, ò Limoncelli sopra, e si seruirà calda, e si potrà detta Lonza fare in Bragioule, sbruffate con Vino, ouero con Aceto, e spoluerizzate con sale, e finocchio forte soppetto, ouero con Pitartima, & arostire sul la Graticola, e si potranno lardare, ouero vngerle con buono strutto, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, ouero sugo di Melangole sopra.

Lõza di vitella, in bragioule.

Lõza di vitella stufata, & appasticiata.

Si potrà ancora detta Lonza fare stufata, & Appasticiata, nell'istessi modi, che sopra hò detto, che si faranno del Collo, e Petto, della sopradetta Vitella, e si poneranno l'istessi ingredienti, & altri diuersi di più dentro ancora, e si seruirà calda, si come quelli.

Lõza di vitella, in pasticcio ò in bocconi.

E si potrà fare in Pasticcio, spezzata in bocconi, e si poneranno l'istessi regali dentro, che sopra hò detto, nel Pasticcio, del Collo, e Petto di detta Vitella, e si seruirà caldo come quello.

Rognone, e Lombi di Vitella, e loro cucina. Cap. IX.

Rognone di Vitella in diuersi crostini.

DEl Rognone cotto alessò, ouero arostò, se ne potranno fare diuersi Crostini, con voua sbattute, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, con herbe buone battute minute con detto Rognone, e parte del grasso che tiene attorno, e si sottereranno, e si seruiranno caldi con zuccaro, e sugo di melangoli, ò limoncelli sopra.

Rognone di vitella arostò in diuersi modi.

Si potrà fare ancora arostò detto Rognone inuolto in rete, ò carta, spoluerizzato con sale, e finocchio forte soppetto, e con poluere di Mostaccioli fini ancora, e si seruirà caldo con Agresta, ouero sugo di Melangole sopra; e si potrà fare arostò allo spedo come sopra senza rete ancora, doppo lardato, e con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà caldo come sopra, ouero con salsa reale.

Rognone di vitella in crostata.

Si potrà fare in Crostata doppo rifatto, in brodo bollito, e tagliato in sette sottili, con parte del grasso che tiene attorno, con Prouature fresche, e Profutto tagliato sottile, cò Agresta in grani dentro, ouero cò Zibibo senz'ossi, con Zuccaro, e Cannella à bastanza, & si poneranno li sopradetti ingredienti, di modo che vno non superi di quantità l'altro, ma vguualmente, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra condite con strutto, ouero Butiro.

Lõbi di vitella stufati, & appasticiati.

E li Lombi di Vitella si potranno fare stufati, & appasticiati, con l'istessi ingredienti, che si poneranno nello stufato, & appasticiato del Collo, e Petto sopradetto di Vitella, e si potrà ponete di più dentro Mostocotto, per metà di Agresta chiara, & altri diuersi regali di più ancora, e si seruiranno caldi con li sopradetti regali, & ingredienti sopra.

Lõbi di vitella sottostati.

E si potranno fare sottostati, doppo che faranno stati in addobbo di vino bianco, & aceto, con spetie à bastanza dentro, in buono strutto, oue-

ouero alero grasso, e si seruiranno caldi, con salsa reale, & Vliue senz' of-
so sopra, ouero con parte di detto addobbo, con Zuccaro à bastanza den-
tro, lardati con lardo, e tramezzato con Cocuzzata di Genoua Candita,
à datetti, e senza lardare ancora, seruiti come sopra.

Si potranno fare detti Lombi arosto allo spedo; lardati, e senza larda-
re; inuolti in rete, e spoluerizzati con sale, e finocchio forte soppesto,
ouero con spetie, doppo che si saranno vnti con lardo battuto, o altro
grasso, e si seruiranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra.

E si potranno fare in Pasticcio di pezza intiera, lardati, con spetie à ba-
stanzia dentro, e si seruiranno caldi, e freddi à beneplacito; e si potranno
fare in pasticcio in bocconi, lardati con lardo, e scorza di cedro candita a
datetti, e si potranno ponere l'istelli ingredienti, che si ponerauno nel so-
pradetto pasticcio in bocconi del Collo, e Petto di detta Vitella, cò diuer-
si altri di più ancora, e si seruiranno come quelli.

Lombi di vitel-
la arosto allo
spedo.

Lombi di vi-
tella in pastic-
ci diuersi.

Cosciotti, e Codrione di Vitella, e loro cucina. Cap. X.

LI Cosciotti di Vitella si potranno fare in diuerse Bragiuole, o in Piat-
to d'Argento, ouero Teiella, vnte con buon destrutto, e spolueri-
zate con sale, e pepe soppesto, ouero con finocchio forte, o pittar-
tima, e si seruiranno calde, con sugo di Melangole, o Agresta sopra, e vi si
potrà ponere Agresta in grani al suo tempo, e si sottesteranno, e si serui-
ranno come sopra, e si potranno fare arosto sulla Graticola lardate, &
senza lardare ancora, ma vnte, e sbruffate con aceto forte, e spolueri-
zate come sopra, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, bollita
con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in canna à bastanza
sopra, ouero con Agresta sciroppata.

Cosciotti di
vitella in bra-
giuole in di-
uersi modi.

Si potranno detti Cosciotti fare in diuerse Polpette ripiene, e Polpetto-
ni, arosto allo spedo, e sottestate, in buon destrutto, o altro grasso, con
diuersi frutti dentro, con Vino per metà di Agresta chiara, o in grani den-
tro, con spetie à bastanza, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e
quelle arosto ancora si seruiranno calde con salsa reale, e Limoncelli, ta-
gliati minuti sopra, e si potranno fare senza riempitura nelli sudetti modi.

Cosciotti di
vitella, in di-
uerse polpette
ripiene, e sco-
za riempitura

E si potranno fare in diuersi Polpettoni, e Polpette, di Piccadiglio, da
farli sottestati, & altri cotti in buon brodo grasso, quali si potranno alli-
gare, con Voua sbartute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro,
con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannel-
la sopra, e li sottestati, si fioriranno con Pignuoli, ammollati in acqua, e con
scorza di Cedro Candita a lardelli, ouero cò Cocuzzata di Genoua con spe-
tie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con sugo di Melangole sopra.

Cosciotti di
vitella in pol-
pettoni di picca-
diglio.

E si potranno fare Polpettoni all Inglese, in diuerse forme, cioè, di rosa,
ouero d'Aquila, & altre diuerse forme, con Piccadiglio, di detti Cosciot-
ti, con Voua, e formaggio grattato, herbe buone battute minute,

Cosciotti di
vitella in pol-
pettoni all In-
glese.

56 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con Pignuoli, e Passerina dentro, con spetie à bastanza, e Midolla di Vaccina, con rossi d'Voua dure, e si sottesteranno al forno, ò fornello, con buono strutto dentro, e si fioriranno come li sopradetti Polpettoni, di Piccadiglio, e si seruiranno come quelli. ancora.

Cosciotti di vitella in diuersi piccadigli, & in riempiture, pasticci, e pasticetti

E si potranno detti Cosciotti fare, in diuersi Piccadigli, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, con spetie à bastanza dentro, con scorza di Cedro à datetti, e rossi d'Voua dure, in brodo grasso, per metà di Vino bianco, con Agresta chiara dentro, & in grani ancora; e si seruiranno caldi con Zuccaro, e Cannella sopra, e si potranno fare senza il brodo, nè Vino, ma solo con li sopradetti ingredienti dentro, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, il qual Piccadiglio farà buono ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, & in diuersi Pasticci, e Pasticetti, si come al suo luogo si dirà.

Cosciotti di vitella in torte, e crostate.

E si potranno fare in Torte, e Crostate, battuti detti Cosciotti, in Piccadiglio minuto, con grasso di detta Vitella, e midolla di Vaccina, con Animelle dentro, con Pignuoli, e Passerina, con Cocuzzata di Genova Candita, tagliata sottile, Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno condire, con lardo, grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua chiara à bastanza, e si potranno condire con strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra.

Cosciotti di vitella in minestra, detta Morsellata alla Fiorentina.

Si potranno fare detti Cosciotti in Minestra, in diuersi modi doppo cotti alessi, e battuti in Piccadiglio minuto, in buon brodo di Carne grassa, e si potrà alligare, con Voua sbattute, con sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà fare detta Minestra, con Pignuoli, e Passerina dentro, con herbe buone battute minute, e si seruirà calda con Cannella, e formaggio buono grattato sopra, si come ancora si farà detta Minestra, con polpa di Cappone, detta Morsellata, alla Fiorentina, benche meglio al suo luogo si intenderà.

Cosciotti di vitella stufati & appasticciati.

Si faranno ancora detti Cosciotti Stufati, & Appasticciati, con li suoi regali dentro, di diuersi frutti freschi, ò secchi, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e l'Appasticciato si larderà con alcuni lardelli di lardo, con li sopradetti regali dentro, con Vino, per metà di Agresta chiara, e nello Stufato si ponerà di più brodo grasso, & si seruiranno caldi, con li sopradetti regali, & ingredienti sopra.

Cosciotti di vitella, arrosto allo spedo, & ripieni, e sottiletti.

E si potranno fare arrosto, allo spedo, e ripieni, con la polpa di detti Cosciotti, doppo cauato l'osso, con la detta polpa, e rifatta, e fattone Piccadiglio minuto, con Profutto battuto minuto, con grasso di Vitella, ouero di Vaccina, con Midolla di detta, & Animelle di Vitella, ò di Capretto, in pezzeti piccoli dentro, con spetie à bastanza, e scorza di Cedro Candita tagliata minuta, & Agresta, in grani al suo tempo, e si larderanno le parti di fuora, quali si lasseranno à bastanza grosse, di modo che possino ritenere la sopradetta Compositione, e riempitura, e si potranno sottestare ancora, e si seruiranno caldi, con salsa di Agresta chiara

bollita

bollita con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza, di modo che il brusco superi il dolce, sopra.

Si potranno fare detti Cosciotti in Gigotte, alla Spagnuola, doppo che faranno cotti più che per metà arosto, quali si taglieranno le parti di fuora più cotte, in fette sottili, e quelle di dentro più mal cotte, se ne farà Piccadiglio, qual si ponerà in Piatto d'Argento, ò altro vaso, con brodo grasso, e Vino bianco, per metà di Agresta chiara, e in grani ancora dentro, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, rossi di Voua dure, con spetie à bastanza, e si ponerà detta Compositione con il sopradetto Piccadiglio, in mezzo al Piatto, & attorno le fette di detti Cosciotti tagliate sottili, e si sottesterà al forno, ò fornello, e si seruirà caldo, con sugo di Melangole, quando non vi sia commodità di Agresta sopra.

Cosciotti di vitella in Gigotte alla Spagnuola doppo cotti arosto.

Si faranno anco detti Cosciotti in diuersi Pasticcetti, e Pasticcetti, cò la polpa di detti in Piccadiglio, doppo rifatta, con loro ingredienti dentro, si come in bocconi lardati, e senza lardare, quali Pasticcetti si seruiranno sempre caldi, eccetto quelli di pezza intiera, quali si potranno seruire caldi, e freddi, con loro condimento, e spetie à bastanza dentro, come s'è detto al suo luogo.

Cosciotti di vitella in diuersi pasticcetti, e pasticcetti.

Et il Codrione, cioè sopracoscio, si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti delli Cosciotti, da farlo ripieno in fuori, rispetto alla quantità dell'osso, che tiene, se bene che arosto, & aleffo farà migliore, si come ancora nel resto delle Pottaggierie delli detti Cosciotti, come stufato, & Appasticiato, & in diuersi bragiuole, benchè la polpa di detto, sarà buona ancora in diuersi Pasticcetti, e Pasticcetti, perche tal parte nell'Animale, è molto faticata, & è per ciò buona, e si poneranno tutti li regali, & ingredienti, che nelle Viuande delli sopradetti Cosciotti ho detto, e così si seruiranno ancora.

Codrione di vitella in tutte le viuande che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori.

Piedi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XI.

LI Piedi di Vitella si faranno aleffi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, con Zuccaro, e spetie dentro à bastanza, e con altre diuersi salse sopra, purchè il brusco resti superiore al dolce, & similmente con diuersi sapori sopra ancora, e si potranno seruire caldi, e freddi, à beneplacito, doppo infarinati, e fritti in buono strutto.

Piedi di vitella seruiti con diuersi salse, e sapori.

E si potranno fare detti Piedi, in diuersi Pottaggi, con osso, e senz'osso dentro, doppo cotti aleffi, con herbe buone battute minute in buon brodo grasso, con spetie à bastanza dentro, e si alligheranno con Voua sbattute, & Agresta chiara, ouero con sugo di Melangole, e si seruiranno caldi, e si potranno ponere Pignuoli, e Passerina, con Agresta in grani, al suo tempo, & con altri diuersi frutti, dentro ancora, secondo le stagioni, e si seruiranno caldi con Cannella sopra.

Piedi di vitella in diuersi Pottaggi seruiti caldi.

Si faranno in diuersi Geli, doppo netti i detti Piedi, con la debita cottura, con Viuo bianco, contemperato con Aceto, e Zuccaro, ouero con Agresta

Piedi di vitella in diuersi geli.

58 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sta chiara, ò sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si passerà per esdaccio, ò Calzetta, e se li darà il colore à beneplacito, ò d'Ambra, ouero altri diuersi colori, si come si farà in diuerse forme ancora, nè mai da alcuno si seruirà caldo detto Gelo.

Piedi di vitella indorati, e fritti.

E si potranno, doppo cotti alessi, li detti Piedi, e raffreddati, infarinarli, e friggerli, & indorarli ancora, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Limoncelli sopra.

Piedi di Vitella in pasticcio

E si potranno fare in Pasticcio, doppo netti, e perlessati li detti Piedi, e cauati gli ossi, e tenuti in addobbo di Aceto forte, con Zuccaro, e spetie à bastanza dentro, e si potranno ponere con detti Piedi diuersi regali, come Occhi, & Orecchie di detta Vitella, con Profutto, ò Gola di Porco salata, in sette dentro, con spetie à bastanza, e con Polpette di Carne ancora, e si rinfrescherà detto Pasticcio, con parte del sopradetto addobbo, con Voua sbattute dentro, e si seruirà caldo, con Zuccaro sopra.

Piedi di vitella arrosto, su la graticola, & allo spedo.

Si potranno fare detti Piedi arrosto su la Graticola, & allo spedo, doppo cotti alessi, e tenuti in Addobbo, come li sopradetti in Pasticcio, & spolverizzati con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruiranno caldi, con parte di detto addobbo bollito, con Zuccaro, e Zibibo senz'ossi dentro sopra, & in quelli arrosto allo spedo, doppo rifatti, & inuolti in rete, ò Carta, vnta con lardo battuto, ò altro grasso, con finocchio forte, ouero Pepe soppesto, dentro, senza tenerli nell'addobbo, come li sopradetti arrosto, su la Graticola, e si seruiranno caldi, con salsa bastarda, cioè che il brusco sia superiore al dolce sopra, ouero con sugo di Limoncelli.

Animelle, & Occhi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XII.

Animelle di Vitella, & occhi di detta in Pottaggi diuersi.

Dell'Animelle, & Occhi di Vitella se ne potranno fare diuersi Pottaggi, intiere, e tagliate in sette sottili, doppo rifatte, e nette dalle sue pellicole, e soffritte in buono strutto, ò altro grasso, con Profutto, battuto con herbe buone dentro, con Pignoli, e Passerina, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo, con buon brodo grasso, e si alligheranno con rossi d' Voua sbattuti, con latte di Mandole, ouero Pignoli, e si seruiranno calde, con Cannella sopra.

Animelle, & Occhi di vitella, fritti in diuersi modi.

Si potranno dette Animelle, & Occhi di Vitella, doppo rifatte, e nette come sopra, & tagliate in sette, infarinare con fior di Farina, ouero pane grattato, passato per esdaccio sottile, e friggere in buon destrutto, e si seruiranno calde, con sale, e Pepe, e sugo di Melangole sopra, e doppo fritte si potranno seruire con salsa reale, & Voua sbattute con latte di Pignoli, in Piatto di Argento, ò altro Vaso, e si sottesteranno, accioche piglino alquanto corpo, e si seruiranno calde con fulignata sopra.

Animelle di Vitella in Tomelle.

E si faranno dette Animelle, doppo rifatte, e nette, in Tomelle battute minute, con fegato di Vitella, ouero di Capretto, e si potranno gratte ancora detti legati, doppo rifatti à bastanza, ma non molto, accioche

che restino più saporiti, con Voua sbattute, e formaggio grattato, Passerina, con poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Midolla di Vaccina, barbaglia, ouero Profutto, battuto minuto, con spetie à bastanza, & acqua rosa dentro, & inuolte in rete, e sottestate, quali si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Si potranno fare in diuersi Pasticcii, e pasticcetti, doppo rifatte, e net- Animelle di vitella in diuersi pasticci, e pasticcetti. te le dette Animelle, con diuersi ingredienti dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, tanto li detti Pasticcii con sfoglio, come quelli senza sfoglio, con zuccaro sopra, e faranno buone ancora per regalo di Pasticcii, e Pasticcetti, con Piccadiglio di carne di diuersi quadrupedi, e volatili dentro.

Si faranno ancora le dette Animelle, & Occhi di Vitella, in Torte, e Crostate, doppo rifatte, e tagliate in fette sottili, con Profutto, e Prouature fresche, con Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno battere minute, con Profutto dentro, con Prouature grattate ancora, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, e si potrà ponere alcuna sorte di Vua secca, senza l'ossi, ouero Agresta in grani, in maniera che vna cola non superi l'altra, e si seruiranno come sopra. Animelle di vitella in Torte, e Crostate.

Si potranno fare dette Animelle Arosto allo spedo, doppo rifatte, e lardate minute, e senza lardare ancora, & inuolte in rete, o Carta vnta con lardo battuto, ouero altro grasso, con finocchio, o Pepe soppesto dentro, e si seruiranno calde con salsa di Agresta, ouero sugo di Melangole sopra. Animelle di vitella arosto allo spedo.

Fegato di Vitella, e sua Cucina. Cap. XII.

IL Fegato di Vitella Mongana si potrà tagliare in fette, & infarinare, e friggere, e senza infarinarlo ancora, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Fegato di vitella fritto.

E si potrà fare arosto allo spedo detto fegato, vn'ala intiera, inuolta in rete, ouero Carta vnta, con destrutto, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Limoncelli sopra, spoluerizzato con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, con sale dentro, e se ne faranno fegatelli ancora, inuolti in rete, e si potranno sottestate, e fare arosto allo spedo, tramezzati con frondi di saluia, o di lauro secche, e si seruiranno caldi, con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Fegato di vitella arosto allo spedo intiero, & in fegatelli.

E si potrà fare in Torte, e Crostate il sopradetto fegato, doppo che sarà non molto rifatto, accioche non venisse troppo duro, qual si gratterà, ouero si batterà minuto, con Passerina, Prouature grattate, Poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Voua sbattute, Zuccaro, e Cannella à bastanza, e si condiranno con buono strutto, ouero con lardo grattato con il Costello, e tenuto à molle in acqua à bastanza, accioche si dissali, e venga bianco, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra. Fegato di vitella in Torte e Crostate.

Si faranno Tomafelle, ancora di detto fegato, doppo rifatto, e gratta- Fegato di vitella in tomafelle.

60 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

to, ouero battuto minuto, come il sopradetto delle Torte, e si poveranno l'istessi ingredienti, e Composizione, che nelle Tomafelle di Animelle sopradette di Vitella, e si potrà ponere di più scorza di Cedro Candita à datetti dentro, con lardo tagliato, pure à datetti, e tenuto à molle in acqua à bastanza, e spoluerizzato con poluere di Mostaccioli fini, ouero di Pane grattato, e passato per l'esdaccio, e si seruiranno calde, con Zucchero, e sugo di Melangole sopra.

Fegato di vitella in diuersi pasticci.

E si farà detto fegato in Pasticcio di vna Ala intiera, lardata, con fette di Profutto, ouero di Gola di Porco salata dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Agresta chiara, & Voua sbattute dentro, e si potrà fare detto fegato in Pasticcio di bocconi, cioè pezzetti lardati, con Piccadiglio di diuerse sorti di Carne, Pignuoli, e Passerina dentro, con Profutto tagliato in fette, e spetie a bastanza, & con altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, o sugo di Melangole dentro, per rinfrescarlo, con Zucchero sopra.

Trippe, budello gentile, e sangue di Vitella, e loro Cucina. Cap. XI V.

Trippe di vitella allese, seruite cō pane sotto, e menta sopra.

LE Trippe di Vitella doppo nette, si cuoceranno senza sale, e si seruiranno con il loro brodo, quando che saranno cotte, con formaggio grattato, e Pepe, con menta sopra, la qual menta le rende senza odore, ma contrario effetto farà il Zucchero, perche le fa puzzare, e perciò mai si seruiranno con Zucchero sopra.

Trippe di vitella alla Milanese.

E si potranno accomodare dette Trippe alla Milanese, doppo cotte come sopra, si poveranno in Piatto di Argento, o Teiella, per ordine, vn suolo di fette di Pane, & vno didetta Trippa, con formaggio grattato, Pepe, con menta battuta minuta sopra a ciaschedun suolo, e si poverà del loro brodo grasso a bastanza sopra, e si sottesteranno, e si seruiranno calde, con detto formaggio, e spetie sopra.

Trippe di vitella in pasticci.

Si potranno fare dette Trippe in Pasticcio, doppo cotte come sopra, si poveranno in Cassa con l'ordine sopradetto, alla Milanese; ma in cambio delle fette di Pane, si poveranno Prouature in fette, tramezzate con Profutto, o Barbaglia di Porco in fettarelle sottili, con menta battuta minuta dentro, con formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si rinfrescherà con brodo grasso, e si seruirà caldo.

Budello gentile di vitella ripieno in diuersi modi.

Et il Budello gentile si potrà riempire doppo netto, con altre Trippe, tenere battute minute, con herbe buone dentro, con Voua sbattute, e formaggio grattato, con spetie a bastanza, e si cuocerà in buon brodo, e si seruirà caldo, e si potrà riempire con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, e spetie a bastanza dentro, con voua sbattute, e formaggio grattato, e si cuocerà come sopra, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito.

Et

Et il fangue di detta Vitella si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con grasso di detta battuto minuto, con lardo tagliato a datetti dentro, con Passerina, ouero Zibibo senz'ossi, & spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole brusche sopra doppo cotti al forno, ouero sottestati.

Sangue di vitella in Migliacci alla Fiorentina.

E doppo cotto alessò, e tagliato in fette detto fangue, si potrà friggere, in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potranno friggere Cipollette dentro ancora, e si seruirà caldo come sopra, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti, doppo cotto alessò come sopra.

Sangue di vitella fritto, & in altri pottaggi.

Vitella Campareccia, e sue qualità, e Cucina.

Cap. X V.

LA Vitella Campareccia quanto più sarà giouane, sarà migliore, ma non sarà della bontà della Mongana, per essere assai di più grosso nutrimento, e di più dura digestione ancora, e per ciò sarà contraria, alli Malinconici, e Conualescenti, perche quando sarà grossa, ritira più al freddo, & al secco, e la sua stagione farà di primauera, se bene che in ogni tempo sarà buona, perche habbia hauuto buoni pascoli, & in luoghi di buon'Aria, e si accomoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno, in qual si voglia parte della Vitella Mongana, si come sopra al Capitolo di detta Mongana ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, & le Zinne della sopradetta Campareccia si potranno accomodare, in tutti li modi di quelle della Vaccina, si come al suo luogo si dirà, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora.

Vitella campareccia s'accoderà in tutti li modi che della vitella mongana.

Vitella Bufalina, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I.

LA Vitella Bufalina, quando sarà più giouane, sarà migliore, perche la sua Carne non è ingrata al gusto; ma è di grosso nutrimento, e viscosa, & è dura alla digestione, e massime quando sarà più grossa, fa muouere il corpo, & è contraria alli stomachi deboli, & alli Conualescenti, e per ciò non sarà honoreuole à mensa di Signori, nè molto buona, per gente bassa ancora, se bene che li lombi, e fegati, e le Zinne delle Bufale lattanti non saranno tal parti ingrata al gusto, e la sua Carne, in qual si voglia parte si potrà accomodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno della Vitella Mongana, e Campareccia, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, benche tal Carne non sia di quella bontà, e la Testa della detta Vitella Bufalina si accomoderà in tutti li modi di quelle del Bone, e Vaccina, si come al suo luogo si dirà.

Vitella Bufalina si accomoderà in tutti li modi che si farà la Mongana, e Campareccia.

62 Pratica, e Scacaria d'Ant. Frugoli

Boue, e Vaccina, e loro qualità. Cap. X V I I.

LA Carne del Boue, ò sia di Vaccina, è fredda in primo grado, e secca nel secondo, e quanto più saranno detti Animali giouani, la loro Carne sarà migliore, e di grandissimo nutrimento, ma grosso, & è dura da digerire, e genera molto sangue, e sarà contraria alli stomachi deboli, & alli Malinconici.

Et la loro stagione sarà di primauera, per tutto Carneuale, benché saranno migliore di Dicembre nelli tempi freddi, che di altra stagione, & usando dette Carni, si faranno stare in sale à bastanza, almeno vn giorno, perche saranno meno nociue, e migliori, & l'vseranno quelli che faticano assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa di Vaccina, ò sia di Boue, e loro Cucina. Cap. X V I I I.

Testa di vaccina aleffa.

LA Testa di Vaccina, ouero di Boue, purché siano di Animali giouani, doppo scorticate, e nette, e salprese, tagliate in pezzi, si potranno fare aleffe con Profutto, ò altri salami dentro, e si seruiranno calde, e fredde, con verdura sopra.

Testa di vaccina in diuersi Pottaggi.

Si potranno fare in Pottaggio dette Teste, doppo cotte aleffe come sopra, e salprese, senz'ossi, con diuersi frutti secchi, ò freschi dentro, con Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza, con herbe buone battute minute dentro, e si seruiranno calde, con detti frutti sopra, e si potranno ponere Cipollette soffritte in buono strutto ancora, per quelli che ne gusteranno.

Testa di vaccina, e di boue in pasticc.

Si potranno fare dette Teste in Pasticcio in bocconi, mentre però che saranno di Animali giouani, doppo hauerle rifatte, scorticate, e nette, & tenute nell'Addobbo, con le parti più tenere, e si potranno ponere gli occhi di detti Animali, e Midolla, con Profutto in fette, e spetie à bastanza dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, & altri diuersi regali, & ingredienti, però nel Pasticcio sopradetto in bocconi, qual si seruirà caldo, con suo brodetto dentro, per rinfrescarlo, e quando si seruirà freddo si ponerà la spetie, e Profutto in fette dentro, con li pezzi di dette Teste più grossi, e tenuti à bastanza nell'Addobbo solamente.

Lingua, Ceruello, e Collo di Vaccina, e loro Cucina.

Cap. X I X.

Lingua di vaccina, e di boue stufate, & appasticciare

LA Lingua di Vaccina si potrà fare stufata, & Appasticciata, doppo che sarà salpresa, e rifatta in acqua bollente, e netta, con Profutto, ò Gola di Porco in fette, e spetie à bastanza dentro, con diuersi frutti,

ti, come Prugne, e Visciole secche, & altri diuersi, e nella stufata, si ponerà brodo con Vino, per metà di Agresta dentro, e l'Appasticciata si larderà detta lingua, e non si ponerà brodo, eccetto che il Vino, per metà di Mosto cotto, e si ponerà quando che farà quasi cotta, e quando vi sarà molto grasso, si cauerà, e se ne lascerà à bastanza dentro, e si poneranno li frutti sopradetti, come nella stufata, e si seruirà calda con detti frutti sopra, e spetie à bastanza dentro, & nell' istessi modi si accommoderà la lingua di Boue ancora.

Si potrà fare detta lingua in Pasticcio, doppo che farà stata in sale, e nell' Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie à bastanza dentro, e nette, & lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà calda, e fredda à beneplacito, e si potrà fare in Pasticcio in bocconi, si come di quella della Vitella Mongana, e con l'istessi regali, & ingredienti, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Cap. ho detto.

lingua di vac-
cina, ouero di
boue in pastic-
cio.

Si potrà fare detta lingua di Vaccina, ò sia di Boue, arosto allo spedo, doppo che farà stata in sale à bastanza, cioè vn giorno almeno, e rifatta, e netta dalla prima pelle, e lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale sopra, e fredda con Pepe, e fugo di Melangole, ò Limoncelli sopra.

lingua di vac-
cina, e di boue
arosto allo
spedo.

Si potrà detta lingua di Vaccina, ouero di Boue, salare, e doppo sfumata, e tenuta à molle in acqua tepida à bastanza, si potrà cuocere in Vino, come li Profutti, & in latte ancora, e si seruirà calda, e fredda à beneplacito, tagliata in fette, & intiera, con verdura sotto.

lingua di vac-
cina, e di boue
salate, ser-
uite come li
profutti.

E le Ceruella di detta Vaccina, e Boue, quando che saranno di Animali giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, e Campareccia, con l'istessi ingredienti, e regali dentro, e si seruiranno come quelle ancora, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, benchè non faranno di quella bontà.

Ceruella di
vaccina, e di
boue, accomo-
date come q̄t
le di vitella.

Et il Collo di Vaccina, ouero di Boue, si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno del Collo della sopradetta Vitella Mongana, e Campareccia, con l'istessi regali, & ingredienti, si come sopra alli loro Capitoli hò detto, e si seruiranno come quelle, benchè tali Viuande non faranno così buone da farlo in Pasticcio in fuori, perche tal parte in detto Collo di Vaccina, e Boue, è molto dura, ma nel resto delle Viuande si faranno come quelle di detta Mongana, e Campareccia, purchè detti Animali siano giouani, e bisognerà salprenderlo, e lasciarlo frollare à bastanza.

Collo di vac-
cina, e boue, si
accomoderà
come quello
di mōgana, e
campareccia.

Petto, e Pancia di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XX.

IL Petto di Vaccina, ouero di Boue, si potrà fare alessò, ma vorrà essere à bastanza frollo, & salpreso, e senza salprenderlo ancora, e si seruirà caldo con verdura di herbette buone, ò altri fiori sopra, con Agliata, ouero altri sapori in Tondi, e nell' istessi modi si cuocerà la Pancia

Petto, e pan-
cetta di boue
e di vaccina
alessi.

64 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

cia delli detti Animalì , con Profutto , ò altri salami dentro , quando però sarà detta Carne fresca, perche salpresa, non si ponerà salame alcuno dentro, in qual si voglia modo cucinata.

Petto di vaccina, e di boue indorato, e fritto, e senza indorare.

Si potrà detto Petto di Vaccina, ouero di Boue, doppo cotto alessò come sopra, e tagliato in fette sottili, infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà indorare con Voua sbattute, con farina dentro, e friggere, e si seruirà caldo, con Zucchero, e sugo di Melangole sopra.

Petto, e pancetta di vaccina e di boue, soffritto in diuersi pottaggi.

E si potranno doppo cotti il sopradetto Petto, e Pancetta alessi, fare in diuersi Pottaggi tagliati in pezzetti, e soffritti con herbe buone, ouero con Cipollette tagliate minute dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno caldi con spetie à bastanza, e sugo di Melangole sopra.

Carne di vaccina, e di boue salata, in diuersi pottaggerie, & alessi.

E si potrà detta Vaccina, e Boue, salare come la Carne del Porco in tutte le parti, eccetto che il Collo, cioè il Petto sopradetto, parte delli detti Animalì più grassa, la quale non occorrerà salare si come le altre parti, benche volendo, ancora quello si potrà salare, e si potranno cucinare in qual si voglia di dette parti, doppo essere state a molle in più acque, e disalate alquanto, in diuersi Pottaggerie, e cotte alessi in compagnia di diuersi Pelati alessi, & con diuersi altre sorti di Carni fresche, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

Lonza, e Lombi di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXI.

Lonza di boue, e di vaccina arrosto.

LA Lonza, cioè schiena di Vaccina, ouero di Boue, purchè siano detti Animalì giouani, si potrà fare arrosto allo spedo doppo che sarà stata salpresa alquanto, e sbruffata con Aceto forte, e senza salprenderla ancora, lardata minuta solamente, & frolla a bastanza, e si seruirà calda con diuersi false sopra, ouero con sugo di Melangole, e fredda tagliata in fette, ouero in diuersi Piccadigli.

Lonza di vaccina, e di boue in diuersi bragiuole.

E si potrà detta Lonza fare in Bragiuole, salpresa con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, e sbruffate con Aceto forte, & vnte con strutto, ò lardo battuto, e si potranno sottestare, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra, e si potranno lardare, e fare arrosto sù la Graticola, e si seruiranno calde come sopra.

Lonza di boue, e di vaccina stufata, & appasticciata.

Si potrà fare detta Lonza stufata, & Appasticciata, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, dello stufato, & Appasticciato, della lingua di detta Vaccina, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, purchè detta Lonza sia stata in Addobbo a bastanza di Aceto, con Vino, e spetie dentro, e si potrà ponere parte di detto Addobbo dentro, quando però non vi si sia posto Vino, nè Agresta, ouero Mosto cotto, perche basterà solo a ponerui dentro, ò l'vno, ò l'altro di detti ingredienti.

E li lombi di Vaccina, ouero di Boue, benche siano vna medesima cosa, purchè

pur che detti Animali non siano molto vecchi, e li lombi di dentro, quali tengano dalla punta della spalla per fino all'osso maestro, cioè del Codrione, dico che sono assai più teneri di quelli di fuori, quali si addimandano lombi schienali, e sono molto più duri di quelli di dentro sopradetti, e perciò volendoli cucinare, bisogna lasciarli frollare a bastanza, e salprenderli.

Qualità delli lombi di boue, e di vaccina.

Si potranno fare detti lombi stufati, & Appasticciati, doppo essere stati salpresi, e senza salprenderli ancora, solo tenuti nell'Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie a bastanza dentro, e si ponerà Profutto, ò Barbaglia di Porco con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole secche, con parte di detto Addobbo dentro, con Mosto cotto, e spetie a bastanza e nello stufato, si ponerà di più dentro brodo grasso, e si seruiranno caldi, con li sopradetti regali di frutti sopra.

Lombi di vacina, e di boue stufati, & appasticciati.

Si potranno ancora fare detti lombi in diuerse Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, con Voua, e formaggio grattato, con spetie a bastanza dentro, con grasso delli detti Animali, in particolare la Midolla, con Passerina, e Pignuoli, e si potranno sottestare, e fiorirli con scorza di Cedro Candita a lardelletti, ouero con Pignuoli, e si seruiranno calde con sugo di Limoncelli sopra, e le Polpette a Peretta, & altre simili, si potranno alligare in Voua con brodo dentro, con sugo di Melangole, ouero si alligaranno con Voua, e latte di Mandole, ò di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannella sopra.

Lombi di vacina, e di boue in diuerse polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si faranno ancora altre Polpette, e Polpettoni ripieni con il Piccadiglio delli detti lombi con lardo battuto, con herbe buone dentro, con Pepe soppesto, ò finocchio forte, & vn poco di Aglio per l'odore, per quelli che ne gusteranno, e si faranno arosto allo spedo, ouero si sottesteranno in buono strutto, ò altro grasso, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, e Mosto cotto sopra, ouero con sugo di Melangole.

Lombi di boue e di vaccina in polpette, e polpettoni ripieni.

E si potranno fare diuerse Bragiuoole ancora di detti lombi, doppo che faranno frolli a bastanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, à sufficienza, si potranno lardare, e fare arosto sù la Graticola, e senza lardarle ancora, e si sottesteranno con buono strutto, ò altro grasso dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno calde con detta Agresta, e parte di detto Addobbo sopra, e quelle arosto con parte di detto Addobbo bollito con Pignuoli, e Passerina dentro, con Zuccaro a bastanza sopra.

Lombi di vacina, e di boue in diuerse bragiuoole.

Si potranno fare in Pasticcio li sopradetti lombi, si come quelli della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, ma non faranno di tal bontà, ne così teneri ancora, e per ciò bisognerà lasciarli frollare a bastanza, e si terranno nell'Addobbo come quelli delle Polpette, e Bragiuoole sopradette, e si larderanno con lardelli di lardo grossetti, con chiodetti di Garofani dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, e freddi, à beneplacito, si come quelli della detta Vitella.

Lombi di vacina, e di boue in pasticc.

E li sopradetti lombi di Boue, e di Vaccina, purchè siano di Animali giouani, si potranno fare arosto allo spedo, ma vorranno essere frolli a bastanza,

Lombi di vacina, e di boue, arosto.

66 Pratica, e Scalcaria d' Ant. Frugoli

stanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, e si larderanno minuti con chiodetti di Garofani dentro, e quando che non fussero à bastanza frolli, si bastoneranno con vn bastone da Pasta, ò altro, e lardati come sopra, e si seruiranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Aceto, con Zuccaro, e Cannela in Canna à bastanza dentro sopra.

Rognone, Cosciotti, e Sopracosciotti, e Piedi di Boue, e Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXI.

Rognone di boue, e di vac-
cina arosto.

IL Rognone di Vaccina, ouero di Boue, si potrà fare arosto allo spedo, lardato minuto con Garofani dentro, e si potrà inuolgere in rete, ò Carta vnta, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra.

Rognone di boue, e di vac-
cina, in diuer-
si guazzetti,
& in crostini
ad vn bisogno

Si potrà fare detto Rognone in diuersi Pottaggietti, doppo cotto aleffo con herbe buone battute minute con lardo, ò altro grasso dentro, con Pignuoli, e Passerina, e spetie à bastanza, & Agresta chiara, ò in grani, ouero sugo di Melangole, e si potrà soffriggere con Cipollette tagliate minute dentro ancora, e si seruirà caldo con Pepe, sale, e sugo di Melangole sopra, e quello in Pottaggio con li sopradetti ingredienti sopra, & ad vn bisogno se ne potranno fare Crostini di detto Rognone, si come di quello della Vitella Mongana, ma però che detti Animali siano giouani, e grassi, con midolla di Vaccina dentro, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Limoncelli, ouero Agresta sopra.

Cosciotti di boue, e di vac-
cina in tutte
le viuande, che
delli cosciotti
della vitella
mongana.

E li Cosciotti di Boue, e di Vaccina, quando che detti Animali saranno giouani, si potranno fare in tutte le Viuande che si faranno delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno come quelle ancora, ma bisogna che detti Cosciotti siano frolli à bastanza, da farli in Torte, ò Crostate in fuori, nè meno in Minestra detta la Morfellata, perche sono molto duri, se bene che ad vn bisogno si potranno ambi le dette Viuande fare, benche non saranno di tal bontà.

Cosciotti di boue, e di vac-
cina, cucinati
come i lombi
di detti Ani-
mali.

E li detti Cosciotti si potranno fare in tutte le Viuande, che si faranno delli lombi delli detti Boue, e Vaccina, e si salprenderanno, e si faranno stare nell'Addobbo, si come sopra ho detto di quelli, e si seruiranno caldi, e freddi, secondo le Viuande, si come quelle delli detti lombi.

Sopracoscio di boue, e di vaccina, accò-
medato come
quello della
vitella.

Et il sopracoscio di Vaccina, e di Boue, essendo però detti Animali giouani, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del sopracoscio della Vitella Mongana, e Campareccia, da farlo in Pasticcio in fuori, per essere il sopracoscio delli detti Boue, e Vaccina, parti molto dure, e perciò bisogna che sia frollo à bastanza, e si farà stare nel'Addobbo, e si salprenderà ancora bisognando, e si farà nel resto delle Viuande, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti che sopra ho detto nel sopracoscio di detta Mongana, e si seruiranno come quelle ancora, benche non

faranno così buone .

E li piedi di Boue, e di Vaccina si potranno ad vn bisogno fare aleffi, dopo che saranno scorticati, e netti, e quelli dinanzi saranno migliori, e deuono essere freschi, e non frolli; ma vorranno gran cottura, perche sono molto duri, e si cuoceranno in compagnia di alcun salame, ò Profutto dentro, e si seruiranno caldi con diuersi sapori in Tondi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, e spetic, con Zuccaro à bastanza dentro sopra, doppo che saranno cotti aleffi, e freddi, e caldi à beneplacito, e di questi non se ne faranno molte Viuande per essere vn cibo molto ordinario, e non recipiente ancora .

Piedi di boue e di vaccina aleffi ad vn bisogno, e marinati.

Zinna, Fegato, Polmone, e Trippe di Vaccina, e di Boue, e loro cucina . Cap. XXIII.

LA Zinna di Vaccina farà bene à seruirla quanto prima, doppo che sarà morta detta Vaccina, rispetto al latte, accioche sia più fresca, e nella primauera farà migliore che di altro tempo; la qual si potrà fare aleffa, e si seruirà calda con verdura sopra, e farà migliore cotta con Profutto, ò altri salami dentro .

Zinna di vaccina fresca cotta aleffa.

E si potrà friggere in buon destrutto, ò altro grasso, la detta Zinna doppo che sarà cotta aleffa, e raffreddata, e si taglierà in fette non molto grosse, e si infarineranno, e si potranno indorare ancora, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra .

Zinna di vaccina indorata e fritta .

Si, potrà detta Zinna fare in diuersi Pottaggi doppo cotta aleffa come sopra, e tagliata minuta, ouero in fette sottili, e si soffriggerà con buon destrutto, con herbe buone battute minute, con spigoletti d'Agli dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo grasso dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute con Agresta dentro, e con latte di Pignuoli, e rossi d' Voua ancora, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà soffriggere con Cipollette tagliate minute dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra .

Zinna di vaccina in diuersi pottaggi .

E si farà detta Zinna stufata, & Appasticciata, intiera, e tagliata in pezzi, doppo cotta aleffa, con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con spetic à bastanza, e Vino per metà di Agresta chiara, con Profutto, ò Gola di Porco tagliati in fette, e nello stufato si ponerà di più brodo grasso dentro, con Agresta in grani senz'ossi, e si seruirà calda, con suoi ingredienti sopra .

Zinna di vaccina stufata, & appasticciata .

Si potrà fare in Pasticcio detta Zinna intiera, e tagliata in pezzi, doppo rifatta, e lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, con spetic à bastanza, e Profutto tagliato in fette, e quando si seruirà caldo si poneranno diuersi altri regali di più dentro, come Tartuffoli, Cardi teneri, & altri diuersi ingredienti, tagliata detta Zinna in pezzi, con suo brodetto dentro per rinfrescarlo, e freddo si lascerà intiera senz'altri regali dentro,

Zinna di vaccina in pasticcio .

68 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

eccetto che il suo condimento di Grasso, e spetie a bastanza, con Profuto come sopra dentro.

Zinna di vac-
cina arrosto al
lo spedo, e lot-
cellata.

Si potrà fare arrosto allo spedo detta Zinna, doppo cotta più che per metà aleffa, e lardata minuta, e si potrà inuolgere in rete, o Carta, e si seruirà calda con salsa reale, o sugo di Melangole sopra, e sarà buona sottestata ancora, con l'istessi regali & ingredienti della sopradetta Zinna Appasticciata, e si ponerà di più Mosto cotto dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le Zinne delle Bufale lattanti, di scrofa giouane, e quelle di Campareccia ancora, e si seruiranno come la Zinna sopradetta di Vaccina.

Fegato di bo-
ue, e vaccina
fritto, & arro-
sto.

Et il fegato di Boue, e Vaccina, quando che detti Animali saranno giouani, si potrà infarinare, e senza infarinare, e friggere in destrutto, o altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, & Agresta sopra, e si potrà fare arrosto allo spedo, lardato, ouero inuolto in rete con lardo battuto, e finocchio forte, ouero Pepe soppeso dentro, e si seruirà caldo con salsa di Mosto cotto, o sugo di Melangole sopra, e si potrebbe detto fegato fare nel resto delle Viuande, che sopra ho detto del fegato della Mongana, ma per non essere molto recipiente, si seruirà solamente ad vn bisogno nelli sopradetti modi.

Pulmone di
boue, e di vac-
cina in diuer-
si pottaggi.

Et il Polmone, e Coratella di Boue, e Vaccina, non essendo detti Animali molto Vecchi, ad vn bisogno si potranno fare in diuersi Pottaggietti, doppo cotti aleffi, e tagliati minuti con lardo battuto, con herbe buone, dentro, con spetie a bastanza, in buon brodo grasso, e si potranno alligare con Voua sbattute con Agresta, o sugo di Melangole dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti sopra, e si potranno soffriggere in buon destrutto, doppo tagliati in fette sottili, con Cipollette tagliate dentro, e si seruiranno caldi con sale, Pepe, e sugo di Agresta sopra.

Trippe di bo-
ue, e vaccina
in tutte le vi-
uande che si fa-
ranno di quel-
le della mon-
gana.

E le Trippe delli sopradetti Boue, e Vaccina essendo detti Animali giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno delle Trippe della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e saranno molto migliori ancora.

Toro, Vaccina, e Boue Vecchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Toro ha pessima Carne, più di qual si voglia altro Animale Quadrupedo, & è di grosso, e cattiuo nutrimento, è dura da digerire, & è febrosa, perche è fredda, e secca, e di tal qualità sono il Boue, e Vaccina Vecchi, quali sono cattiuissimi; ma se ad vn gran bisogno si volessero seruire, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sopra ho detto del Boue, e Vaccina, e si seruiranno come quelle ancora, dalli interiori del Toro in fuori, quali sono pessimi, e tutte le Carni delli so-
pra-

Toro, boue, e
vaccina vec-
chi, in tutte le

sopradetti Animali si seruiranno salprese assai più delle sopradette di Boue, e Vaccina giouani, benchè tali forti di Carni non saranno buone, nè meno recipienti, se non in tempo di gran bisogno, ò necessitá, perche non deouo essere cucinate, nè seruite da gente bassa ancora.

viuade che si farano del boue, e vaccina giouani, ad vn bisogno.

Castrato, e sue qualità. Cap. XXV.

LA Carne del Castrato è calda, & humida temperatamente, & il giouane sarà molto migliore del Vecchio, purchè habbia hauuto buoni pascoli; qual Carne sarà buona per ogni età, e complessione e per li Conualescenti ancora, ma che sia giouane di vn' Anno, perche sarà più facile alla digestione, molto più che non sarà il Vecchio, perche è durissimo da digerire, & è nociuo ad ogni complessione, & il brodo di detta Carne sarà buono tolto à digiuno, & la sua stagione sarà di primavera, benchè di ogni tempo sarà buono, e si accomoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa, e Collo di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVI.

LA Testa di Castrato si potrà accomodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della Testa di Boue, e Vaccina, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da salprenderla in fuori, perche non occorre, e sarà migliore quella di Agnello grosso ancora, benchè non saranno recipienti à Mensa alcuna di Signori, eccetto che per medicamento, ne tampoco per gente bassa, ma volendola però cucinare si poneranno delle Cipollette di più dentro, perche nella Carne di Castrato saranno migliori, che in quella di Vaccina, nè meno si farà in Pasticcio detta Testa si come le sopradette di Boue, e Vaccina giouani, ma nel resto delle Viuande, e si seruiranno come quelle ancora.

Testa di castrato, in tutte le viuande, che quelle di boue, e vaccina giouani, eccetto che in pasticcio.

Et il Collo del Castrato si potrà accomodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Collo della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando che quello del Castrato sarà giouane, sarà poco inferiore di bontà, e massime quando che sarà grasso, e si poneranno delle Cipollette di più dentro, in particolare nelle Pottaggierie, a chi gustaranno, e nel resto delle Viuande si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno come quelle di detto Collo di Mongana ancora.

Collo di castrato in tutte le viuade che si faranno di quello della mongana.

Petto, Pancetta di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVII.

L Petto di Castrato si potrà fare aleffo con herbette buone, e Cipollette tagliate dentro, eccetto che per Conualescenti, perche non sono buone, ma con herbette buone solamente, e si seruirà caldo con verdura di fiori sopra, e con diuersi sapori in Tondi, e si potrà riempire come

Petto di castrato aleffo, ripieno, e sè.

il Pet-

70 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

il Petto della Vitella Mongana, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, si come sopra al suo Capitulo ho detto.

Petto di castrato arosto sù la graticola in diuersi modi.

E si potrà detto Petto fare arosto sù la Graticola, doppo che sarà rifatto, & inuolto in rete, con sale, e finocchio forte soppetto dentro, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto più che per metà alefso, e sbruffato con Aceto forte, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio, con Zuccaro, e Cannella sopra, e si seruirà caldo, con salsa di Mosto cotto, ouero sugo di Melangole sopra.

Petto di castrato in diuersi pottaggi.

E si farà detto Petto in diuersi Pottaggietti, doppo cotto alefso, e spezzato, e si soffriggerà con Cipollette tagliate in buon destrutto, ò altro grasso, con herbe buone, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e doppo soffritto come sopra, si potrà ponere in Vaso, con brodo grasso, Pignuoli, e Passerina, con herbe buone dentro, con spetie a bastanza, Agresta in grani, & con altri diuersi frutti ancora, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Limoncelli, ò Agresta chiara dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

Petto di castrato, arosto allo spedo ripieno, e fortefatto.

Si potrà fare arosto allo spedo detto Petto doppo che sarà rifatto, e lardato nelle parti più magre, e ripieno con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, Agresta in grani, con fegatetti di Polli, e spigoletti d'Agli dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con salsa di Agresta, con grani di detta dentro bollita, con Zuccaro, e Cannella in canna a bastanza dentro sopra, e si potrà sottestare con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, ouero con Cipollette tagliate minute, con Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, e spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Petto di castrato stufato ripieno, e senza.

Pancetta di castrato in tutte le viuande che si farà no del petto.

E si potrà fare stufato detto Petto, con li sopradetti regali, & ingredienti del sopradetto sottestato, con Profutto di più, ò Gola di Porco infette, con brodo grasso dentro, e con Agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con spetie a bastanza sopra, e nelli sopradetti modi, e Viuande si potrà fare senza riempitura ancora, e così la Pancetta di detto Castrato si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Petto di Castrato.

Lonza di Castrato, Sopracoscio, e Coda, e loro Cucina. Cap. XXVIII.

Lonza di castrato alefso, con tutte le parti di detto & in diuersi bragiouole.

LA Lonza di Castrato si potrà fare alefso, con tutte le altre parti di detto Animale, le quali si seruiranno calde, con verdura di herbe buone, ò fiori sopra, con diuersi sapori in Tondi, e si potrà fare detta schiena in diuersi Bragiouole, spoluerizzate con finocchio forte, e sale, ouero con Pepe soppetto, e si sbrufferanno con Aceto forte, e si sottesteranno con buono strutto dentro, con Agresta in grani, e si potranno fare arosto sù la Graticola, lardate, e senza lardare, vnte, e spoluerizzate come sopra, e si seruiranno calde con Mosto cotto, & Agresta bollita, con

Pignuo-

Pignuoli , e Passerina dentro, con Cannella in Canna a bastanza sopra .

E si potrà detta Lonza fare arosto si come quella della Vitella Mongana , e nel resto delle Viuande che si faranno di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, ma nelle Pottaggiarie di questa di Castrato si poneranno delle Cipollette di più dentro , per quelli che ne gusteranno , e così il Mosto cotto ancora .

Lonza di castrato arosto, & in tutte le viuande che si faranno di quelle della mongana.

Et il sopracoscio si potrà accommodare in tutte le Viuande che si faranno della Lonza sopradetta , e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora , ma se bene tal parte è con molto osso , niente dimeno sarà molto saporita , e buona .

Sopracoscio di castrato, e sua cucina.

E la Coda di Castrato si potrà fare aleffa , e si seruirà calda , con verdara di herbe buone sopra , e con Agliata in Fondi , e doppo cotta aleffa , si potrà fare arosto sù la Graticola , ma prima tenuta nell'Addobbo di Aceto forte , e spetie , e spoluerizzata con Pane grattato , Zuccaro , e Cannella , e si seruirà calda con parte di detto Addobbo bollito , con Zuccaro a bastanza dentro sopra , ouero con sugo di Melangole , ò Agresta ; e si potrà indorare , e spoluerizzare con pane grattato, e friggere in buon destrutto , e si seruirà calda come sopra .

coda di castrato aleffa, & arosto, e fritta.

Cosciotto , e Piedi di Castrato , e loro Cucina .

Cap. XXIIX.

IL Cosciotto di Castrato giouane , e che sia frollo à bastanza , si potrà fare aleffo , e si seruirà caldo , con verdura sopra , e diuersi saporiti in Tondi .

Cosciotto di castrato aleffo.

E si potrà fare arosto allo spedo detto Cosciotto, doppo che sarà frollo , e ben battuto con vn bastone per tale effetto , con chiodetti di Garofani , e spigoletti d'Agli dentro , con Rosmarino , ouero saluia , e si potrà lardare ancora , doppo che sarà rifatto sù la Graticola , e si seruirà caldo , e freddo , con sugo di Melangole sopra , e si potrà fare ripieno con Piccadiglio di detto Cosciotto , con Pignuoli , Passerina , e Midolla di Vaccina , Profutto battuto minuto , con grasso di detto Castrato dentro , con spetie a bastanza , & Agresta in grani al suo tempo , e spigoletti d'Agli battuti minuti , e si farà arosto come sopra , e si seruirà caldo con salsa reale , ouero sugo di Melangole sopra .

Cosciotto di castrato arosto, ripieno, e senza riempitura .

E si potrà fare sottestato con diuersi frutti dentro , con la sopradetta riempitura , con Voua , e formaggio grattato , & herbe battute minute di più dentro , con spetie a bastanza , e si ponerà Mosto cotto , per metà di Agresta chiara in detto sottestato , e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra .

Cosciotto di castrato ripieno, e sottestato .

E si potrà fare detto Cosciotto in diuersi Piccadigli , & in diuersi Bragiule , come del Cosciotto della Vitella Mongana , con l'istessi regali , e compositioni dentro , si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si poneran-

Cosciotto di castrato in diuersi piccadigli e bragiule.

72 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no spigoletti d'Agli ammaccati nell' Aceto, col quale si sbrufferanno dette Bragiule di Castrato, e si seruiranno nell'istessi modi, che quelle di Mongana, e così il sopradetto Piccadiglio ancora.

Cosciotto di castrato in torte, e crostate

Si potrà fare detto Cosciotto in Torte, e Crostate, fattone Piccadiglio battuto minuto, doppo che sarà perlessato, e quasi cotto, con Grasso, & il Rognone di detto Castrato, con Animelle di Capretto, e Testicoli d'Agnello, tagliati minuti, con Midolla di Vaccina dentro, Pignuoli, e Passerina, con Zuccaro, e Cannella a bastanza, e si condiranno con strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto in acqua a bastanza, con Agresta in grani al suo tempo dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, ma la sopradetta compositione sarà molto meglio in Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

Cosciotti di castrato in polpette, e polpettoni ripieni, e di piccadiglio.

Si farà detto Cosciotto in diuerse Polpette, e Polpettoni ripieni, & in Polpette, e Polpettoni all'Inglese, di Piccadiglio, & altre diuerse, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, che si poneranno nel Cosciotto della sopradetta Vitella, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nelli istessi modi di quelle ancora, ma in queste del Castrato si poneranno spigoletti d'Agli battuti con herbe, e lardo dentro, in particolare nelle Polpette, e Polpettoni ripieni, però à chi gusteranno, perche li leuano alquanto l'odore, che alle volte hanno di Agnello.

Cosciotti di castrato in diuersi pasticci, e pasticcetti.

Si potranno fare detti Cosciotti in diuersi Pasticci intieri, & in bocconi, si come in altri diuersi di Piccadiglio ancora, con l'istessi regali, e compositioni, che si poneranno nelli Pasticci, e Pasticcetti delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Piedi di castrato, e loro cucina.

Et li piedi di Castrato si potranno accomodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delli Piedi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farli arosto allo spedo, e sù la Graticola infuori, perche questi di Castrato tengano poca robba attorno, ma si faranno nel resto delle Viuande che quelli della sopradetta Vitella, e si seruiranno come quelli ancora.

Fegato, Coratella, e Sangue di Castrato, e loro Cucina.

Cap. XXX.

Fegato di castrato, e sua cucina.

DEl fegato di Castrato quando che sarà giuane. se ne potranno fare tutte le Viuande, che si faranno del fegato della Vitella Mongana, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti che in quello, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e quando che detto fegato sarà di Castrato Vecchio, se ne faranno le Viuande, che sopra al suo luogo ho detto del fegato di Boue, e Vaccina Vecchi.

Et il

Et il Polmone, e Coratella di detto Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Polmone, e Coratella di Vitella Mengana, sicome sopra al suo Capitulo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, ma nelli pottaggi di queste del Castrato si soffriggeranno cipollette di più dentro, per quelli che li gusteranno.

Coratella di castrato, e sua cucina.

Et il sangue di detto Castrato quando che sarà di Animale giouane, si accommoderà, come quelle della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitulo ho detto, e si seruirà come quello ancora, benchè non sia di tal bontà, e massime quando che sarà di Castrato Vecchio, perche non farà buono per niente.

Sangue di castrato in tutte le viuande di quello della vitella.

Montone, e Pecora, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXXI.

LA Carne del Montone, tanto vecchio quanto giouane, sarà simile, à quella del Becco, & è di cattiuo nutrimento, e di durissima digestion, & è di pessimo odore, e sapore ancora, e così la Pecora; sicome tali Carni a gran bisogni volendole cucinare, la loro miglior stagione sarà nell'Autunno, e nell'Inuerno, perche non rendono tanto il lor cattiuo odore, si come in Primavera, e nelli tempi caldi, doue che da nessuno non deuono essere vsate tali sorte di Carni, per le loro male qualità, perche questi Animali sono abominuoli, e nociui, per essere caldi, e secchi, ma se per gran bisogno, ò necessitá si vorranno seruire, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Castrato, dall'interiori in fuori, perche sono pessimi.

Montone, e pecora in tutti i modi, e viuande del castrato.

Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXXII.

LA Carne del Caprone è calda, e secca, e conferisce alli grassi, e massime quando che sarà Castrato, perche sarà migliore, essendo però giouane, ma sarà contraria alli Malinconici, & à quelli che patono di mal caduco, perche è ventosa, e puzzolente, e dura da digerire, e così la Carne della Capra, e Becco ancora, e la loro stagione sarà nelli gran freddi per il loro cattiuo odore, doue che volendoli ad vn gran bisogno questi ancora cucinare, si terrà l'ordine sopradetto del Montone, e Pecora, di accommodarli in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitulo ho detto, dalli interiori in fuori, perche non sonò buoni, e volendo vsare tali Carni, saranno migliori, cucinate alessè, con diuerse herbe buone in compagnia di altre Carni salate, che in altra maniera accommodate, benchè non faranno buone, meno recipienti a Mensè honorate.

Caprone, e capra, e becco, loro cucina.

Capretto, e sue qualità. Cap. XXXIII.

Testa di capretto ripiena, stufata, e sottostata.

LA Carne di Capretto è temperata nel caldo per fino al secôdo Mese, e sarà temperata ancora, trà l'humido, & il secco: il lattante sarà il migliore, e Muschio, e che non arriui alli sei Mesi: la sua Carne conferisce molto alla sanità, per la sua facile digestione, e sarà di buon nutrimento, e la sua stagione sarà di Primavera, & in ogni tempo che se ne potrà hauere, e conferirà alli Conualescenti, & a quelli che fanno poco esercizio, ma sarà contrario a quelli che faticano assai, & alli decrepiti, & a quelli che pateno di mal Caduco, & alli stomachi frigidì, & acquosi, ma cucinato arosto conferirà ad ogni complessione, e sarà nel miglior modo accomodato, e si seruirà in diuersi modi come sotto.

Testa, e Ceruella di Capretto, e loro Cucina.

Cap. XXXIV.

LA Testa di Capretto si potrà fare stufata, e sottostata, & ripiena, doppo cotta più che per metà aleffa, e fatta senz'ossi con Voua sbattute, con formaggio grattato, e specie dolce a bastanza dentro, con herbe buone battute minute, con le Ceruella di detto Capretto, doppo rifatte con Pignoli, e Passerina, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e si potranno ponere diuersi frutti, tanto nella sottostata, quanto nella stufata ancora, e nella Testa stufata si ponerà brodo di più dentro, e si alligherà con Voua sbattute, con sugo di Melangole, o limoncelli, e si seruirà calda, con detti frutti, e Cannella sopra, e la sottostata con diuerse salse, e si seruirà come sopra.

Testa di capretto fritta, con sua frittata sopra, & indorata.

E si potrà detta Testa doppo cotta come sopra, e fatta senz'ossi, infarinare, e friggere, in buon destrutto, con sua frittata d' Voua sbattute, sopra, partita per metà, e si seruirà calda con Zuccaro, e Cannella, e sugo di Melangole sopra, e doppo cotta come sopra si potrà fare in più pezzi senz'ossi dentro, e si potranno infarinare, & indorare, e friggere, e si seruirà calda come sopra.

Ceruella di capretto, e loro cucina.

E le Ceruella di detto Capretto si potranno accomodare in tutti li modi, e Vinande, che si faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e faranno migliori ancora.

Petto di Capretto, cioè li quarti dinanzi, e quelli di dietro, e loro Cucina. Cap. XXXV.

Petto di capretto aleffo, ripieno, e senza riempitura: stufato, e sottostato.

L Petto di Capretto si potrà fare aleffo, ripieno, e senza riempitura: in detto ripieno si ponerà la Coratella di detto Capretto battuta minuta con Profutto, ouero lardo, con herbe, & specie a bastanza dentro,

iro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e si seruirà caldo con Petrosemolo, o altra verdura di diuersi fiori, & herbe buone sopra, e si potrà fare stufato, e sottestato, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con li sopradetti frutti sopra, e nello stufato si ponerà brodo grasso, e si alligherà in Voua, e nel sottestato Vin bianco per metà di Agresta, o sugo di Limoncelli dentro, e si seruirà come sopra.

E si potrà fare detto Petto in Pottaggio con tutte le parti di detto Capretto, doppo cotto aleffo più che per metà, e spezzato, e si soffriggerà cō herbe buone battute minute, ouero con Cipollette tagliate minute in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Limoncelli sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritto come sopra, con herbe buone, Pignuoli, e Passerina, con buon brodo dentro, con spetie a bastanza, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo con Cannella sopra.

Si potrà fare arosto su la Graticola doppo che sarà rifatto in acqua bolente a bastanza, inuolto in rete, o Carta vnta con buono strutto, e spoluerizzato detto Petto, con sale, e Pepe soppeso, ouero finocchio forte, e si potrà lardare con alcuni lardelli di lardo, e si seruirà caldo con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli sopra, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto aleffo, e sbruffato con Aceto forte, ouero con Vino bianco, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio con Zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con salsa reale, e cappari di Genoua sopra.

Il sopradetto Petto con li quarti dinanzi di detto Capretto, e quelli di dietro ancora, si potranno fare arosto allo spedo, doppo che saranno rifatti, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con sugo di Melangole sopra.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi il sopradetto Petto, con tutte le parti di detto Capretto, con vno spezzato di Piccioni, ouero diuersi Vccelletti grati dentro, con Barbaglia di Porco, ouero Profutto in fette, Midolla di Vaccina, & Animelle di detto Capretto, con Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con carcioffi, e Tartuffoli, ouero cardi teneri, con suo brodetto per rinfrescarlo, con Voua sbattute, con Agresta, e brodo di carne dentro, e si seruirà caldo con Zuccaro sopra.

Si farà il sopradetto Capretto intiero arosto allo spedo, e sottestato al forno, doppo rifatto, e lardato minuto, ripieno, con la coratella di detto Capretto, tagliata minuta, con Animelle di detto, Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con lardo battuto, con herbe buone, & Agresta in grani al suo tempo, e con altri diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà caldo con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare arosto come sopra, e sottestato ancora senza riempitura doppo rifatto, e lardato come sopra, e così si seruirà ancora.

Petto di capretto spezzato in diuersi pottaggi.

Petto di capretto arosto su la graticola, con rete, e senza.

Petto di capretto con il resto di detto animale arosto.

Petto di capretto, cō tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi.

Capretto arosto intiero ripieno, e senza riempitura.

Coratella , Fegato , Animelle , Zampetti , & altri interiori di Capretto , e loro Cucina .

Cap. X X X V I.

Coratella di capretto in diuersi pottaggi, & in minestra.

LA Coratella di Capretto si farà in diuersi Pottaggietti, doppo perlessata, e tagliata in fette, e soffritta in buon destrutto, con herbe buone tagliate minute, con cipollette a chi gusteranno, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra, e si potrà ponerre in vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo, con spetie a bastanza dentro, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole, ò agresta dentro, e si seruirà calda, con cannella sopra, e sarà buona per minestra ancora; ma si batterà più minuta, e si seruirà come la sopra detta posta in vaso.

Budelletta di capretto arrosto, & in minestra.

E le budelletta di Capretto lattante si potranno fare arrosto allo spedo, doppo che faranno rouersate, e nette, si sbrufferanno con aceto forte, con sale sopra, e si inuolgeranno su detto spedo a foggia d'voua, ò pera, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, e si vngeranno con buon strutto, ò lardo battuto, e si seruiranno calde, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra ancora dopponette, e tagliate minute, con herbe buone battute minute dentro, con voua, e formaggio grattato, e si seruiranno calde, con formaggio grattato sopra, ouero con cannella.

Fegato di capretto, e sua cucina.

Et il fegato di capretto si potrà accommodare in tutti li modi che si farà del fegato della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e sarà assai migliore, quando però che sarà di capretto lattante, si come al suo luogo s'intenderà.

Animelle di capretto, e loro cucina.

E le Animelle di detto capretto si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno delle animelle della vitella mongana, da farle arrosto allo spedo in fuori, per essere questo di detto capretto molto più piccole, ma nel resto delle viuande si accommoderanno come quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora.

Sangue di capretto, e sua cucina.

Et il sangue di capretto si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del sangue della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello, e sarà migliore ancora.

Peducci di capretto in diuersi pottaggi.

E li Zampetti di detto capretto si potranno fare diuersi pottaggietti, doppo che faranno pelati, netti, & aleksi si farà vn marinato di aceto, con zucchero, e spetie dentro a bastanza sopra, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare nel resto delle viuande che si faranno delli peducci di castrato, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Agnello lattante , e di vn' anno , e sue qualirà, e Cucina.
 Cap. X-X X V I I.

LA Carne d'Agnello lattante è humida nel terzo grado, & è viscosa, e l'Agnello di vn'anno è caldo in primo grado, & humido nel secondo: il migliore sarà il maschio, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche genera buon sangue, e sarà facile alla digestione, e conferirà a quelli che stanno in paesi caldi, & alli Malinconici, e Colerici; ma però a quelli che saranno di gagliarda complessione, e sarà contraria alli vecchi, e conualescenti, perche tal Carne è scrementosa, e di grosso nutrimento, e la loro stagione sarà di Primavera, e si accommoderanno come sotto si dirà.

L'Agnello lattante si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Capretto, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e oosi l'Agnello di vn'Anno ancora, e quando che passerà l'Anno, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell' istessi modi di quello, se bene che non sarà di tal bontà.

Agnello fin tutte le viuande del capretto, e quello di vn'anno ancora.

Testicoli d'Agnello, Toro, Cignale, e Bufaletti, e loro Cucina. Cap. X X X V I I.

LI Testicoli delli sopradetti Animali, benchè siano di dura digestione, & in particolare quando che detti Animali saranno Vecchi, perche essendo giouani, e grassi saranno migliori, e di più facile digestione, e gran nutrimento, se bene che meglio al suo luogo la qualità di essi si intenderà, nondimeno qual si voglia Testicolo delli sopradetti Animali, doppo che sarà perlessato, e scorticato dalla pelle che ha attorno, e tagliato in pezzi per il longo, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, ò altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra.

Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupedi.

E si potranno detti Testicoli fare arosto allo spedo, doppo che saranno perlessati, e netti dalla pelle, come sopra, e lardati, e senza lardare ancora, e si seruiranno caldi con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra, e si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pottaggietti, si come le Animelle della Vitella Mongana, nell'istessi modi che si faranno di quelle, siccome al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, doppo netti come sopra, e vorranno assai più cottura di dette Animelle ancora.

Testicoli delli detti animali arosto, & in diuersi pottaggietti.

E si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pasticci, e Pasticcetti doppo netti come sopra, in compagnia di diuersi Piccadigli di Carne di Quadrupedi, e Volatili, con suoi regali, & ingredienti dentro, e potranno seruire per regalo di detti Pasticci, e Pasticcetti ancora, si come le Animelle sopradette di Mongana, ma vorranno più cottura assai, si come sopra ho detto.

Testicoli in diuersi pasticci, e pasticcetti e per regalo di detti.

Caprio, e Caprioletti, e loro qualità. Cap. XXXIX.

LA Carne del Caprio è calda, e secca in secondo grado, li migliori Capri faranno li giouani, & essercitati al corso, e grassi, perche faranno più facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Primavera, & per rispetto delli pascoli, quelli che haneranno mangiato herbe tenere faranno più grassi, e delli Vecchi il tempo sarà per tutto Febraro, e quando incominciano li freddi, e faranno di buono, e gran nutrimento, benche questi Animali superano in bontà tutte le altre Carni siluestre, e faranno buone per li Paralitici, e faranno smagrire li grassi, e nuoceranno alli magri, & astenuati, perche il loro sangue è molto asciutto, & à simili gente sarà difficile da digerire, nè faranno buone per li Malinconici, perche questi Animali sono più Malinconici di tutti li altri Animali saluatici, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Caprioletti, e loro Cucina. Cap. XL.

Caprioletti
in tutte le via
uaude che si
faranno del
Capretto.

LI Caprioletti giouani si potranno accomodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Capretto, si come sopra al suo Capitolo ho detto, eccetto che la Testa, Piedi, sangue, e parte delli inferiori, dalla Coratella in fuori, ma essendo fresca sarà buona per riempitura delli detti Animali, & in altre Pottaggierie ancora, si come della Coratella del sopradetto Capretto, & Agnello, ma le altre parti non sono buone, e nelli detti Caprioletti si ponerà di più il Vino per metà di Mosto cotto con Agresta, o sugo di Melangole dentro, in particolare nelle Pottaggierie, e sopra li arosti si vseranno diuerse false, e che il brusco sia superiore al dolce, con Cannella, e Garofani dentro, per rispetto dell'odore del saluatico, e le loro Carni si laueranno col Vino, perche faranno più saporite, e buone, e quando che si vorranno rifare si rifaranno su la Graticola, ouero su li carboni, e non in brodi, nè acque bollenti, e si potranno fare Appasticciate, & in brodo lardiero, e si terranno nell'Addobbo bisognando, e si vseranno vn poco più li Aromati, che nel capretto, ma non di modo che si arriui al superfluo.

Testa, Petto, Pancetta, e spalle di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLI.

Testa di ca-
prio in tutti i
modi curina-
ta, che quella
del castrato.

LA Testa di Caprio volendola cucinare per gran bisogno, o curiosità, si potrà accomodare in tutti li modi che quella del castrato, si come sopra al suo capitolo ho detto, benche da nessuno mai sia stata cucinata.

Et il Petto, Pancetta, con parte delle coste, e spalle di detto Caprio si potranno

potranno fare in brodo lardiero, con lardo battuto, con herbe buone dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno calde, e si faranno stufate, doppo che si faranno fatte rifare dette parti in acqua per metà di aceto bollito insieme con salua, o Rosmarino dentro, e si faranno soffriggere in buon destrutto, e si poneranno in Vaso, con Prugne, e Viscirole secche, & altri diuersi frutti dentro, con Barbaglia, ouero Profutto in fette, con spetie a bastanza, con parte del grasso a doue si faranno soffritte dentro, con brodo grasso, & Agresta per metà di Mosto cotto, qual si ponerà quando che saranno cotte più che per metà le dette parti stufate, e si seruiranno calde con detti regali sopra.

Petto, & altre parti di Caprio in brodo lardiero, e stufate.

E si potrà fare in guarmugia detto petto, & le dette parti di detto Caprio ancora, doppo che si faranno rifatte come le sopradette in brodo lardiero, e stufate, si soffriggeranno in buon destrutto, o altro grasso con cipollette tagliate minute dentro, e poste in vaso con parte del grasso a doue che si faranno soffritte con mosto cotto per metà di vin bianco dentro, con spetie a bastanza, & agresta chiara, ouero in grani, e si seruiranno calde con detti ingredienti sopra, e si potranno dette parti soffriggere doppo rifatte come sopra, con spigoletti d'agli battuti minuti, con herbe buone dentro, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, tagliate in pezzi piccoli, e si soffriggeranno con cipollette ancora, e si seruiranno come sopra.

Petto di caprio, e l'altre parti in guarmugia, & altri Pettaggi.

E si potrà fare detto Petto, Pancetta, e spalle di Caprio appasticciate, doppo che si faranno fatte rifare su la graticola, e lardate, si poneranno in vaso, con diuersi frutti dentro, con pignuoli, e passerina, con fette di profutto, o ventresca di porco, con tartuffoli, o cardi teneri, ouero carcioffi dentro, con spetie a bastanza, e come saranno quasi cotte dette parti, si ponerà vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta chiara dentro, ouero in grani, e non hauendo mosto cotto si ponerà aceto forte bollito con zucchero a bastanza dentro, acciò che sia contemperato di modo ch'il brusco superi il dolce, senza ponervi agresta, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra.

Petto, pancetta, e spalle di caprio appasticciate.

Si potranno fare arosto allo spedo detto petto, pancetta, e spalle di Caprio, doppo che si faranno rifatti su la graticola, e sbruffate con aceto forte, e lardate con lardelli di lardo inuolti nella spetie, con spigoletti d'agli dentro a chi gusteranno, con garofani, e salua, ouero rosmarino, e si potranno lauare tutte le dette parti con vino bisognando, ouero con aceto, & acqua, acciò che restino più saporite, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, e si potranno seruire fredde ancora in diuersi modi.

Petto, pancetta, e spalle di caprio arosto allo spedo.

Lonza, e Sopracoscio di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLII.

LA Lonza, e Sopracoscio di Caprio si potranno fare in brodo lardiero, stufati, & appasticciati nell'istessi modi che sopra ho detto del pet-

Lonza, e sopracoscio di caprio in brodo

80 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

*lardero stufa
& appaie
canti.*

petto, e pancetta, & altre parti di Caprio, e si poneranno l'istessi regali dentro, e si seruiranno come il sopradetto Petto, & altre parti, con li loro regali, & ingredienti sopra.

*Lonza, e sopra
coscio di ca-
prio in diuer-
se bragiuele.*

E si potrà detta Lonza, e sopracoscio fare in diuerse Bragiuele arosto sù la graticola, e sottestate, doppo che si faranno sbruffate con aceto forte, ouero tenute nell'Addobbo, e ben battute con la costa del Coltello, si larderanno con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si spoluerizzeranno con sale, Pepe soppesto, ouero finocchio forte, doppo che si faranno rifatte sù la detta graticola, e le sottestate si spoluerizzeranno come sopra, & vnte con lardo battuto, o altro grasso, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta bollita con Zuccaro, e Cannella dentro a bastanza sopra.

*Lonza, e sopra
coscio di ca-
prio arosto al
lo spedo, & in
Gigotte alla
Spagnuola.*

E si potrà fare detta Lonza, e sopracoscio di Caprio arosto allo spedo, nell'istesso modo che sopra ho detto del Petto, l'ancetta, e spalle di Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi di quello ancora, e si potran fare in Gigotte alla Spagnuola, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, doppo cotti più che per metà arosto, si come sopra al Capitolo di detti Cosciotti di Vitella ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si ponerà di più Mosto cotto per metà di Vino dentro, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole.

Cosciotti, Lombi, e Coratella di Caprio, e loro Cucina.

Cap. X L I I I.

*Cosciotti di
caprio in tu-
te le viuande
che di quell
di castra: o si
faranno.*

LI Cosciotti di Caprio si potranno accommodare in tuttili modi, e Viuande che sopra al suo Capitolo ho detto delli Cosciotti di Castrato, & in alcune Pottaggierie si ponerà di più Mosto cotto, per metà di Vino, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, eccetto che nelle Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, perche non faria buon'effetto, & in lauarli, e rifarli si terrà l'ordine sopradetto del Petto, con l'altre parti di detto Caprio, e sopra alli detti Cosciotti arosto, si poneranno diuerse false, e si seruiranno come il Petto sopradetto, e l'altre parti ancora.

*Lombi di ca-
prio, e lor cu-
cina.*

E li Lombi di detto Caprio si accommoderanno in tutti li modi che si farà della Lonza, e sopracoscio del sopradetto Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e si potranno accommodare in tutti li modi che sopra al loro Capitolo ho detto delli lombi di boue, e vaccina; ma se li darà meno sale, e si terranno meno nell'addobbo di quelle ancora, e si ponerà salvia, o rosmarino in detto addobbo, per rispetto dell'odore del saluaticino, e si seruiranno come quelli di detto boue, e vaccina giouani.

*Coratella di
caprio e sua
cucina.*

E la Coratella, e Polmone di detto Caprio, non sono cose buone, nè meno recipienti eccetto, che il fegato, quando che sarà fresco, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, tagliato in fette, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà friggere con cipollette

te tagliate minute dentro, e si seruirà come sopra, e si farà a rosto allo spedo inuolto in rete, o carta vnta con lardo battuto senza rete, e lardato, e si seruirà caldo con salsa reale sopra, ouero con sugo di limoncelli, e melangole.

E li Testicoli di detto Caprio si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno quelli d'Agello, e Toro, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Testicoli di caprio, e lor cucina

Capriuola, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Capriuola sarà delle medesime qualità che sopra ho detto del Caprio, & ha per estinto naturale di mangiare alcune herbe medicinali, in particolare quando che ha da lattare li figliuoli, & ha alcune ghianduzze anellate come li rognoni di Capretto, quali sono attaccate alla Matrice, e sono per hno a sei, o otto, quali si addimandano Voua di detta Capriuola, e le ha tra quando che sarà pregna, o per ingrauidarsi, e si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno li Testicoli di Agello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora. La Capriuola si accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del sopradetto Caprio, e si seruiranno come quelle, eccetto che il sangue, perche è molto secco, nè mai si appiglia, nè meno quello del Ceruo, ne della Lepre, & il fegato di detta Capriuola non ha fele, e sarà migliore di quello del detto Caprio, qual si accommoderà in tutti li modi di quello, e così si seruirà ancora, e la sua stagione sarà quando che quella del detto Caprio.

Voua di Capriuola, e lor cucina.

Capriuola in tutte le viuande che si farà no del caprio sangue di capriuola, di ceruo, e lepre, mai si appigliano. Fegato di capriuola, e sua cucina.

Ceruo grande, e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LA carne del Ceruo è calda nel primo grado, e secca nel secondo, li migliori Cerui saranno li lattanti, e giouani, e che siano castrati, sono di buono, ma poco nutrimento, & duri alla digestione, e generano grosso, e malinconico sangue: la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli giouani sarà come delli sopradetti Caprioletti, quali si accommoderanno in tutti li modi di quelli, e così si seruiranno ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto: & il Ceruo, e Cerua si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Caprio, e Capriuola, si come sopra al loro Cap. ho detto, e così si seruiranno ancora.

Ceruo, e cerua giouani, e lor cucina, e delli vecchi ancora.

Camozza, e Daino, cioè Monton saluatico, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LA Camozza è dell'istesse qualità che del sopradetto Ceruo, e Caprio, ma la sua carne sarà assai men buona di quelli, perche sarà molto

Camozza, qual si accommoderà i tut

82 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

di modi del
Caprio .

molto più dura da digerire, e di più grosso nutrimento ancora, qual si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del detto Caprio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora .

Daino si acco-
moderà come
il montone, e
pecora .

Et il sopradetto Daino non sarà buono a Mensa alcuna, nè anco per gente bassa, perche ha le medesime qualità del Montone, e Pecora, e la sua carne causerà l'istessi effetti di quella delli sopradetti Montone, e Pecora, qual volendola per gran bisogno cucinare, si potrà accommodare in tutti li modi di quella delli detti Montone, e Pecora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Porco, e Porchetti siluestri, cioè Ruffalotti, e loro qualità. Cap. XLVII.

L Porco siluestre è caldo nel primo grado, & humido temperatamente, ma non ha tanta humidità quanto il domestico, per il molto esercizio che del continuo fa alla campagna, e per questo sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la loro stagione sarà di Novembre per tutto Carneuale, e delli Porchetti di Agosto per tutto detto tempo, e questi ancora sono nel numero delle buone saluaticine, che si possono usare, e li migliori saranno li giouani, e grassi, e saranno contrarij all'otiosi, e stomachi deboli per la loro humidità, benchè la loro carne sia temperata, ma cucinata se li leuano tutte le superfluità, e massime quando che sarà cucinata arosto, perche la forza del fuoco li consuma quella eccessiuua humidità, si come alcuni hanno detto ancora delle carni magre in generale, che saranno molto migliori cucinate alesse, perche per la eccessiuua magrezza loro riceuano quella humidità dalle acque, delle quali si alessano, e per ciò vogliono che siano migliori dette carni magre alesse, e le grasse arosto, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Carni grasse
in generale so-
no migliori
e più sane aro-
sto, e le ma-
gre in genera-
le cucinate a-
lesse.

Ruffalotti, e loro Cucina. Cap. XLVIII.

Ruffalotti sal-
uatici arosto,
e sottostati, ri-
pieni, e senza
riempitura .

L I Ruffalotti, cioè Porchetti saluatici si faranno arosto allo spedo intieri, e ripieni, con la Coratella delli sopradetti, tagliata doppo rifatta in pezzetti piccoli, con lardo battuto, con herbe buone, ouero con Barbaglia di Porco salata, con Prugne, Visciole secche, e Pera, o Mela in fette dentro, con specie a bastanza, e finocchio forte, Vliue senz'ossi, & Agresta in grani al suo tempo, e si seruiranno caldi con diuerse salse fatte con Mosto cotto dentro, sopra, ouero con sugo di Melangole, e si potranno fare detti Porchetti sottostati ancora, con la sopradetta riempitura, e si potranno ponere di più diuersi Vccelletti, e segatetti diuersi di Polli dentro, e si seruiranno caldi come sopra, e si potranno cucinare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora, e si seruiran-

uiranno come li ripieni sopradetti.

Si potranno fare stufati, Appassiciati, & in brodo lardiero, in qual si voglia parte di detti Ruffalotti, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, che sopra al suo Capitolo ho detto dello stufato, Appassiciato, e Brodo lardiero del Caprio; e così si seruiranno ancora nell'istessi modi come sopra ho detto di quello, e si potranno accomodare in tutti li modi, e Viuande che sotto si diranno del sopradetto Porco saluatico.

Ruffalotti in qual si voglia parte di detti Ruffari, appassiciati, & in brodo lardiero.

Testa, Ceruella, Lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. XLIX.

LA Testa di Porco saluatico, si potrà fare aleffa in vino, & acqua sal-presa, e senza salprenderla ancora, doppo che sarà netta, e posta in Vaso, con Vino per metà di aceto, con poca acqua dentro, con rappe di finocchjo forte, & salua, ouero Rosmarino, con sale, e Pepe soppo a bastanza dentro, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con fiori, ouero altra verdura sopra.

Testa di porco saluatico aleffa in vino, salpresa, e senza.

E si potrà fare detta Testa in Gelo, doppo che sarà netta come sopra, e cotta per metà, e spezzata, e cauatogli gl'ossi, e posta in Vaso con Vino bianco, e doppo cotta a bastanza, si ponerà aceto forte bianco temperato con Zuccaro, ouero sugo di Limoncelli, e Melangole, pur temperati con Zuccaro, ma che non resti molto dolce, nè tampoco assai brusco, accioche detto Gelo sia amabile, con cannella in canna a bastanza dentro, e se li daranno quelli colori che più saranno di gusto, e si seruirà in diuerse forme da per se, ouero con detta testa tagliata in fette sotto, e con diuerse altre sorti di carne Quadrupeda, e Volatile, doppo che si sarà passata per setaccio, ouero Calzetta.

Testa di porco saluatico in geli, n diuerse forme.

E le Ceruella di detto Porco, benchè non siano della perfectione di quelle di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche si come spesso accade sogliano esser stantie, e puzzolenti, quando però saranno fresche, e buone, si potranno doppo ritatte infarinare, e friggere, & indorarle ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in fritelle ancora, si come delle Ceruella della Vitella Mongana, come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come le sopradette fritte.

Ceruella di porco saluatico indorate, e fritte & in fritelle.

E la lingua di detto Porco saluatico si potrà, sendo fresca, e buona, accomodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della lingua di Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, e nelle Pottaggierie di detta lingua si ponerà di più mosto cotto per metà di vino, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, e sarà buona intiera, e tagliata in pezzi per regalo di diuersi salami, e mortadelle, e si potrà salare detta lingua, e sfumate, qual sarà buona cotta in vino, seruire intiera, e tagliata in fette, e potrà seruire per regalo in diuersi Pottaggierie da grasso ancora.

Lingua di porco saluatico in tutte le viuande di quella della Mongana.

Et il collo, e guancie, cioè Barbaglia di Porco saluatico, si potranno fa-

84 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Collo, e barbaggia di porco saluatico, e lor cucina.

re stufate, in brodo lardiero, & Appasticciate, e nel resto delle viuande che si faranno del petto, e pancetta di Caprio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora, benche detto collo, e barbaggia, saranno in qual si voglia Viuanda migliori, e massime quando che saranno salprese, e si potranno salare, e saranno buone dette parti in diuerse Pottaggierie di Quadrupedi, e di Volatili, e cotte in compagnia di diuersi aleffi, e la detta barbaggia sarà buona ancora in diuersi salami, e mortadelle, e per regalo di diuersi Pasticcii, & anco tagliata in fette, e fritta con herbette buone, seruita calda con sugo di melangole sopra.

Petto, Spalle, e Pancetta di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. L.

Petto con l'altre parti di porco siluestre aleffe.

L petto, spalle, e pancetta di detto Porco siluestre, si potranno fare aleffe, doppo che saranno state salprese per alcuni giorni, e ben lauate in acqua, e poi rilauate in acqua con vino, ouero aceto dentro, acciò restino più saporite dette carni, per rispetto dell'odore saluatico che hanno, e si seruiranno calde con diuersi saporii in tondi, e con verdura di herbette buone, o fiori sopra, e freddi con spetie, e sugo di melangole di più sopra, quando però si seruiranno tagliate in fette, perche intiere basterà la verdura sopradetta solamente sopra.

Petto, spalle, e pancetta di porco saluatico, stufate in brodo lardiero, & appasticciate.

E si potranno detto petto, spalle, e pancetta fare stufate, & appasticciate, & in brodo lardiero, si come sopra ho detto del collo, e barbaggia di detto Porco, & in tutt' il resto delle Viuande che si faranno di detto collo, e barbaggia, e si seruiranno come quelle ancora, doppo che si faranno tenute nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, con salua, o lauro.

Petto, e spalle, e altre parti di porco saluatico in diuerse bragiuoole.

Et il detto petto, spalle, e pancetta di Cignale, si potranno fare in diuerse bragiuoole, senza farle stare nell'Addobbo, ma si sbrufferanno con aceto forte, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, ouero pepe pesto, con sale, se però non saranno salprese detto petto con le altre parti, perche saranno più saporite, e migliori, e si seruiranno calde con salsa fatta con aceto forte con zucchero cannella in canna, e garofani dentro, in vaso coperto, bollita a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole.

Lonza, Lombi, e Cosciotti di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. LI.

Lonza di porco saluatico in diuerse bragiuoole, stufata in brodo lardiero, & appasticciata.

LA Lonza di porco saluatico si potrà fare in bragiuoole, siccome sopra ho detto del Petto, spalle, e pancetta di detto porco, e si seruiranno nell'istessi modi che sopra ho detto di quelle ancora, e si potrà fare stufata in brodo lardiero, & appasticciata si come sopra ho detto del collo,

e bar-

e barbaglia di detto porco, e così si seruirà ancora, e si farà in guarmugia, con prugne, e visciole secche, & altri diuersi frutti dentro, con vino per metà di mosto cotto, & agresta chiara, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali, & ingredienti sopra, doppo che sarà salpresa, e fatta stare nell'addobbo a bastanza, eccetto che quando si farà in bragiuoie, sicome sopra ho detto, basterà sbruffarla con aceto forte.

E si potrà fare detta lonza arosto allo spedo, senza salprenderla, nè meno farla stare nell'addobbo, doppo che sarà rifatta su la graticola, con cimette di rosmarino, e saluia dentro, con chiodetti di garofani, e si seruirà calda con salsa di mosto cotto, & agresta, con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, bollita come la sopradetta salsa reale sopra, e si potrà seruire fredda, tagliata in fette, con pepe, e sugo di melangole sopra.

E li lombi del sopradetto porco saluatico si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che ho detto della lonza del sopradetto porco, e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora, e si potranno fare in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi, si come sopra ho detto, che si farà delli lombi della vitella mongana, con l'istessi regali, & ingredienti, che in quelli si poneranno, e così si seruiranno ancora, sicome sopra al capitolo del Rognone, e lombi di Vitella ho detto, se bene che li sopradetti lombi di porco bisognerà salprenderli, e tenerli nell'addobbo a bastanza, e poi si seruiranno nelli sopradetti modi, doppo che si faranno ben lauati in acqua, e poi rilauati in acqua, e vino, ouero aceto, eccetto che quando faranno stati nell'addobbo, perche basterà solo che siano bene scolati, & asciutti dal detto addobbo: si laueranno solamente detti lombi, con tutte le altre parti di detto porco, quando che sarà tal carne fresca, ouero salpresa, acciò che sia più saporita, e che se li leui parte dell'odore del saluatico.

E li cosciotti del sopradetto Porco Cignale, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto, che si faranno di qualsuoglia parte del detto porco, e si seruiranno ancora in tutti li sopradetti modi.

E si potranno salare, e sfumare li detti Cosciotti, e si cuoceranno in vino, ouero in aceto, & acqua, con salua, o rosmarino dentro, e si potranno cuocere in latte ancora, doppo cotti come sopra più che per metà, e scorticati dalla codica, e parti rancide, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con fulignata sopra, ouero con diuersi fiori, e con gelo di chiara d'oua ancora, e faranno buoni tagliati in fette, e fritti con agresta in grani dentro, ouero con moscatello in grani, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e tagliati a datetti in diuersi frittate, e faranno buoni ancora in Torte, e Crostate all'Abruzzese tagliati in fette sottili, con loro ingredienti si come al suo luogo s'intenderà.

Lonza di porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda.

Lombi di porco saluatico in tutte le viuande che si faranno della lonza di detto porco, & in diuersi pasticci, si come delli lombi della mongana si faranno.

Cosciotti di porco (saluat. e lor cucina.

Cosciotti salati di porco saluat. cotti in vino, o latte, e fritti, tagliati in fette, & in frittate, e torte, e in crostate.

Coratella, Fegato, Testicoli, Sangue, e Peducci di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. L I I.

Coratella di porco saluatico in diuersi pottaggi.

LA Coratella di porco saluatico quando che sarà fresca, e che sia l'animale giouane, si farà in diuersi Pottaggietti, doppo che sarà perlessata, e tagliata in pezzetti minuti, e soffritta in buon destrutto, con cipollette tagliate minute dentro, ouero con Maggiorana, & altre herbette buone tagliate minute, e si seruirà calda con pepe, e sugo di melangole sopra, e doppo soffritta come sopra, e posta in vaso con brodo di carne, & agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra.

Fegato di porco saluatico, e sua cucina.

Et il fegato di detto Porco saluatico si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, purchè detto fegato, non sia di Animale molto Vecchio, e che sia fresco, e nelle tomafelle che si faranno di detto fegato, si ponerà assungia a datetti dentro, perche farà migliore effetto che altro grasso, qual fegato sarà migliore che quello della sopradetta Vitella Mongana, mentre però che sarà di Porco giouane, e grasso.

Testicoli di porco saluatico, e lor cucina.

E li testicoli di detto Porco saluatico, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Sangue di porco saluatico, e sua cucina.

Et il sangue di Porco saluatico si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con assungia a datetti, e spetie, con passerina dentro, ouero con Zibibo senz'ossi, e con altre, e diuersi sorti di vuc secche dentro ancora, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare sanguinacci ancora, con la sopradetta compositione delli sopradetti Migliacci, doppo che si faranno purgate in sale, & aceto, e ben nettate le sue budella, e si seruiranno caldi come li sopradetti Migliacci, doppo che si faranno riscaldati sù la graticola, ouero sottestati, nel forno ò fornello, o sotto il testo con bragie a fuoco lento, e sarà migliore detto sangue, che quello delli Porci domestici, e più sottile ancora, per il gran moto, che del continuo detti Animali fanno alla campagna, purchè detto sangue si possi hauere, perche il più delle volte tali Animali sono presi in caccia in campagna, e non si puol raccogliere.

Sangue di porco saluatico e migliore che quello delli porci domest.

Zampetti di porco saluatico, in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bisognando.

E li zampetti di detto Porco saluatico, non saranno della bontà di quelli delli Porci domestici, da seruirsene in diuersi viuande, e pottaggerie, & in diuersi geli, per rispetto dell'odore saluatico, ma volendoli però ad vn bisogno seruire, si faranno stare alquanto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, con lauro, ò saluia, e nelle Pottaggerie si ponerà mosto cotto con parte di detto Addobbo dentro, doppo cotti alessi, e soffritti in buon grasso con cipollette tagliate minu-

te, ouero con herbette buone, con mentuccia dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, e si potranno doppo cotti come sopra alessi, soffriggerli, in buon destrutto, e si seruiranno caldi, e freddi con vn marinato bollito con aceto, zuccaro, e spetie a bastanza dentro sopra, ouero con parte di detto Addobbo, con mosto cotto, ouero zuccaro a bastanza dentro, auuertendo sempre che nel condimento, e compositioni di qual si voglia viuanda di simil carne, il brusco sia superiore al dolce, per rispetto dell'odore del saluatico, che in se ritiene, e si potranno detti zampetti fare in gelo con grugni, & orecchi del sopradetto Porco, e si terrà l'ordine sopradetto della sua testa ancora, si come al suo luogo ho detto.

Porco, e Porchetti domestici, e loro qualità. Cap. L I I I.

LE Porco domestico, cioè la sua carne è calda in primo grado, & humida nel fine del secondo, & il lattante sarà più humido, e perciò si deuono fuggire questi Animali, perche apportano molto danno, e la stagione delli Porci grossi sarà di Nouembre per tutto carneuale, e delli piccoli di Agosto per tutto detto tempo, e li migliori saranno li Maschi, e giouani, che siano alleuati in montagne, e luoghi di buon'aria, e la sua carne è di gran nutrimento, dispone il corpo, e prouoca l'orina, e sarà contraria alli podagrosi, & a quelli che pateno dolori colici, & alli otiosi, perche tal carne è scrementosa, & offenderà li Vecchi, e persone che studiano ancora: si vserà salpresa, perche sarà migliore, e per la sanità ancora, ma in poca quantità, e si accomoderà in più modi come sotto si diranno & altri diuersi ancora.

Porchette domestiche, e loro Cucina. Cap. L I V.

LE Porchette domestiche si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delle Porchette saluatiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e nelle riempiture di dette Porchette domestiche si poneranno di più tartuffoli, e prugnoli, con carcioffi, o cardi teneri dentro, benche si potranno ponere diuersi altri regali di più ancora.

Porchette domestiche s'accomoderanno come le saluatiche.

Testa, Lingua, Ceruella, Collo, e Barbeglia di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. L V.

LA testa di Porco domestico si potrà fare alessa doppo che sarà ben netta, e pelata, e si seruirà calda con verdura sopra, e con Agliata, o altri sapori in tondi, e si potrà fare ripiena con Voua sbattute con formaggio grattato, & herbette buone battute minute dentro, con le ceruella del detto Porco doppo rifatte, e tagliate minute, con spetie a bastanza.

Testa di porco domestico alessa senza riempitura, e ripiena, e salata.

88 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

stanza, e si potrà fare aleffa come sopra con ossi, e senz'ossi dentro, e si seruirà come sopra ancora, e si farà sottestata, con la sopradetta riempitura, con pera, e mela in fette dentro, con prugne, e visciole secche, con specie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali di frutti sopra.

Testa di porco domestico salata, & aleffa con altre carni, e senza salare per regalo di diuersi salami, e mortadelle.

E si potrà salare detta testa, e si farà aleffa in compagnia di altre carni fresche, e si seruirà con dette carni, con verdura sopra, e farà buona dissalata per regalo di diuersi salami, e mortadelle tagliata in pezzi, con carne magra delli cosciotti di detto porco battuta minuta con sale, e specie forte a bastanza dentro, e si cuoceranno in vino, ouero in acqua, & aceto, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e quando che si seruiranno freddi si lascieranno raffreddare nel vaso a doue saranno cotti con il vino dentro, perche saranno migliori.

Testa, e zampetti di porco domestico in gelo.

E si potrà detta testa fare in gelo, con li zampetti del detto porco, nell'istessi modi che si farà della testa, e zampetti del Porco saluatico, hcome sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e sarà migliore assai, senza che il brusco superi il dolce nella compositione di detto gelo, per rispetto che la testa sopradetta del Porco domestico non ritiene l'odore del saluatico.

Lingua di porco domestico in tutte le viuande che di quella della vitella si faranno.

E la lingua del detto porco domestico si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno della lingua della Vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, e sarà buona detta lingua in diuersi salami, e mortadelle, si come la testa del sopradetto Porco, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si potrà salare da per se, e stumare, e si seruirà doppo cotta in vino, calda, e fredda, intiera, e tagliata in fette, si come della lingua del Porco saluatico, e sarà migliore in tutte le viuande che si faranno di detta lingua di Porco domestico, che quella del sopradetto Cignale.

Ceruella di porco domestico in tutte le viuande che si faranno di quelle di vitella.

E le ceruella di detto Porco domestico si potranno accommodare in tutte le Viuande che si faranno le ceruella della Vitella mongana, si come al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora, benché non saranno di tal bontà, perche quelle del sopradetto Porco sono assai più frigide, & humide, se bene vniuersalmente tutte le ceruella delli Animali quadrupedi sono di cattiuo nutrimento, si come al suo luogo ho detto, e perciò deouono essere sempre seruite per antipasto, perche doppo altri cibi offenderebbono maggiormente, e si conuertirebbono in cattiuu humori, & inciterebbono il vomito, e le migliori da vsarli saranno le Ceruella della sopradetta Vitella, ma quelle di Capretto hanno il primo luogo, e poi quelle di Castrato, benché saranno assai migliori, e più sane quelle delli volatili, si come al suo luogo meglio s'intenderà.

Ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili buone da mangiare, si seruiranno sempre per antipasto.

Collo, e barb. del porco domestico in tutte le viuande che del collo, e barb. del porco saluat.

Et il collo, e barbaglia di Porco domestico, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del collo, e barbaglia di Porco saluatico, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e così si seruiranno ancora, e la sopradetta barbaglia sarà buona salata, in diuersi pottaggierie, di al-

di altre carni fresche di Quadrupedi , e volatili , e per regalo di diuersi pasticci , e mortadelle , si come la sopradetta barbaglia del Porco saluatico , e sarà migliore assai più in qual si voglia viuanda ancora , & fritta con saluia , infarinata dentro , e si seruirà calda con fette di pane brustellate sotto , con zucchero , e sugo di melangole sopra .

Petto , Pancetta , e Lonza di Porco domestico , e loro
Cucina . Cap. LVI.

IL petto , e pancetta di Porco domestico con parte delle coste si potranno fare alessi , doppo che si faranno salprese , e si seruiranno calde con verdura di herbe , o fiori sopra , con Agliata in tondi , o altri saporì , e si potranno fare in bragiuoie dette parti , con pitartima , ouero finocchio forte , soppeso sopra , arosto su la graticola , e si seruiranno calde con sugo di melangole , o limone celi sopra .

Esì potrà detto petto fare arosto allo spedo , inuolto in rete o carta , con finocchio forte , o pepe soppeso dentro , con sale a bastanza , se però non sarà salpreso , e si seruirà caldo con diuersi salse sopra , ouero con sugo di melangole .

Et la pancetta del sopradetto Porco domestico sarà buona per condimento di diuersi mipestre , & in diuersi Rauiuoli , con spoglia , cioè tordeffi , & in diuersi Torte grasse , salata , e fresca ancora , e potrà seruire detta ventresca , cioè pancetta in diuersi altri condimenti , si come la sopradetta barbaglia , e tagliata in fette in diuersi pottaggierie di carni quadrupede , e volatili , e fritta con herbe buone dentro , si farà nel resto delle viuande che della sopradetta barbaglia si faranno .

Et la lonza di detto Porco domestico si potrà fare arosto allo spedo , e si seruirà calda , e fredda a beneplacito , con sugo di melangole sopra , salpresa , e senza salprenderla ancora , e si potrà fare detta lonza in diuersi bragiuoie arosto su la graticola , e sottestate , nell'istessi modi che quelle del petto , e pancetta del sopradetto porco , e si seruiranno come quelle ancora .

Et quando la detta lonza sarà il Porco di mezzo tempo , e che non passerà li sei mesi , si farà arosto come sopra senza leuare il lardo , nè codica , con alcune ramette di saluia , e rosmarino dentro , con chiodetti di garofani ; nell'istessi modi si potrà fare quella del Porco grosso ancora , e si seruiranno come sopra ho detto , e si potrà fare arosto intiero come la Porchetta sopradetta , e si seruirà nelli istessi modi di quella ancora , ma il detto Porco di sei mesi , e le sopradette carni saranno migliori , e più sane salprese , che in altra maniera cucinate .

Et quando che li detti Animali faranno di vn'anno , se li potrà leuare il lardo , qual sarà buono salato in diuersi condimenti , e Pottaggierie di diuersi sorti di carne di Animali Quadrupedi , e Volatili , & in diuersi pasticci , e per lardare diuersi arosti pur di Quadrupedi , e Volatili , e si potrà grat-

Petto, e pancetta di Porco domestico alessi, & in diuersi bragiuoie, & arosto allo spedo.

Pancetta di porco domestico per condimento di diuersi viuande, & in tutte quelle che si faranno della barbaglia di detto porco.

Lonza di porco domestico arosto allo spedo & in diuersi bragiuoie.

Lonza di porco di sei mesi arosto senza leuare il lardo, & arosto intiero.

Lardo di porco d'un'anno, salato, in diuersi condimenti, da grattare.

90... Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

fare con il coltello, doppo che sarà salato come sopra, e si terrà in acqua chiara per vna notte, qual verrà bianco, e dissalato, benche resti alquanto saporito, qual sarà buono per condimento di diuerse torte, e crostate, e di diuersi pasticci, e Pasticcetti sfogliati di diuersi piccadigli di carne, e sarà migliore assai più che lo strutto, ouero butiro, e sarà buono ancora in diuerse minestre, benche del detto lardo grattato sia stato da me detto alli suoi luoghi, e talche molte poche viuande da grasso vi sono nelle quali il sopradetto Porco non vi dia vna grugnata dentro, eccetto quelle che si fanno per conualescenti.

Lombi, Cosciotti, Fegato, Sangue, e Peducci di Porco domestico, & Budello gentile, e loro Cucina. Cap. LVII.

Lombi di porco domestico in tutte le viuande di quelli del saluatico.

LI lombi di Porco domestico si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno li lombi del Porco saluatico, doppo che saranno salpresi, senza tenerli nell'Addobbo, perche non hanno l'odore del saluatico come quelli, e si potranno accomodare ancora in tutti li modi, e Viuande, che si faranno li lombi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora.

Lombi di porco domestico in diuersi falsiccioni.

Et li detti lombi di Porco domestico saranno molto buoni in falsiccioni, con grugni, & orecchi di detto Porco, con sale, e spetie forte a bastanza dentro, si come vsano in diuersi luoghi di Lombardia, & a Nola in Regno di Napoli, quali doppo cotti in vino, o altro luogo, si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito.

Lombi di porco domestico in sfilatelle all'Abruzzese.

Et si potranno fare sfilatelle ancora di detti lombi, doppo tenuti in sale a bastanza, con pepe soppeso dentro, in pezza intiera, e posti in budella purgate, e nette, quali doppo cotte in vino, o altro luogo, saranno buone da sfilare per regalare diuersi salami attorno li piatti, e profutti, e per farne piatto ancora con zuccharo, & acqua rosa sopra, e per copricura di capponi salpimentati, e saranno buone ancora tagliate in fette, si come le lingue salate di detto Porco, & intiere seruite calde, e fredde a beneplacito.

Cosciotti di porco domestico, in tutte le viuande che si faranno di quelli del porco saluatico.

Et li cosciotti del sopradetto Porco domestico, si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno li cosciotti del Porco saluatico, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e di più sarà buona la polpa delli detti cosciotti, con grugni, & orecchie del sopradetto Porco domestico, con la barbaglia, in diuersi salami, e mortadelle, si come vsano a Ferrara, e Bologna, & in altri luoghi di Lombardia, e se ne potranno fare diuersi falsiccioni, con odore d'Agli dentro, e senz'aglio, si come vsano a Fiorenza in Toscana, con sale, e spetiaria forte a bastanza dentro, e così diuersi falsiccione fine, come quelle di Lucca, e Modena, & altri diuersi luoghi d'Italia, e se ne faranno soppressate, si come

me quelle che vſano a Nola in Regno di Napoli, quali ſono buone cotte, e crude, ſi come li ſopradetti falſiccioni di Birenze ancora .

E li ſopradetti coſciotti ſalati, e ſfumati, e maſſime li proſutti di montagna, quali ſaranno li migliori, ſi accommoderanno come ſopra ho detto delli coſciotti del ſopradetto Porco ſaluatico, e di più ſi potranno fare in Paſticcio in caſſa, doppo quaſi cotti in vino, o latte, con ſperie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, e ſaranno buoni detti proſutti tagliati in pezzi, onero in fette, in diuerſe viuande da graſſo, ſi come ſopra ho detto del lardo, e barbaglia di detto Porco ancora.

Et il fegato del ſopradetto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto del fegato della Vitella Mongana, e ſi ſeruirà nell' iſteſſi modi di quello, ma nelle tomaſelle ſi ponerà l'aſungia del detto Porco a daretti di più dentro, ſi come in quelle che ſi faranno del fegato di Porco ſaluatico, come ſopra al ſuo luogo ho detto, perche farà migliore effetto, che altro graſſo, dalla midolla di Vacina in fuori, perche farà buoniffima, & il fegato delli detti Porci domeſtici, e ſaluatici, ſaranno migliori, che il fegato della ſopradetta Vitella Mongana, ſi come al ſuo luogo ho detto.

E la coratella, e polmone di detto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra ho detto della coratella, e polmone, del Porco ſaluatico, e ſi ſeruirà nell' iſteſſi modi di quella ancora, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e farà migliore aſſai, perche non ha l'odore del ſaluatico.

Et il ſangue del ſopradetto Porco domeſtico ſi accommoderà in tutti li modi che ſi farà quello della Vitella Mongana, e coſi ſi ſeruirà ancora, benchè detto ſangue ritenga le qualità di detto Porco, niente dimeno farà migliore aſſai, e ſimilmente quello del ſaluatico, ma poche volte ſi puole racſogliere, ſi come al ſuo Capitolo ho detto; e ſi potrà ponere latte, tanto nelli mgliacci alla Fiorentina, quanto nelli languinaetti ancora, e doppo cotti, e ſotteſtati, ſi ſeruiranno caldi con zuccharo, e ſugo di melangole ſopra.

E li peducci di Porco domeſtico ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delli zampetti di Porco ſaluatico, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelli ancora, da tenerli nell' Addobbo in fuori, perche non hanno odore di ſaluatico come quelli.

Il budel gentile di detto porco, cioè induglia, doppo che ſarà netto, e ſtato in ſale a baſtanza, e ſfumato, farà buono aroſto ſù la graticola, e ſi ſeruirà caldo con croſtini di pane ſotto, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potrà fare ripieno come quello della vitella mongana, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà nell' iſteſſi modi di quello ancora, però quando ch'è detto budello ſarà freſco, e netto, & ſalpreſo ſolamente.

Coſciotti di porco domeſt. in proſutti di montagna, ſeruiti come quelli del porco ſaluat. & i paſticcio, & altre viuande.

Fegato di porco domeſt. in tutte le viuande, che di ſilo della vitella mongana ſi faranno.

Coratella di porco domeſtico, in tutte le viuande che di quella del porco ſaluat. ſi faranno.

ſigue di porco domeſtico e ſua cucina.

Zampetti di porco domeſtico accommodati in tutti i modi di quelli del ſaluat.

Budel gentile di porco domeſt. cioè induglia ſalato aroſto, e ripieno, cò quello della mongana.

Porco Spinoso, e sue qualità, e Cucina . Cap. LVIII.

IL Porco spinoso sarà buono nelli tempi freddi, & all'hora sarà la sua stagione; la sua carne è viscosa, e dura da digerire, & è fredda in primo grado: mangiata darà gran nutrimento, e massime a quelli che faticano gli darà forza, risueglia l'appetito, e sarà buona per le donne grauidi, che non le lascia sconciare, e per li Hidropici, e per la renella, e sarà contraria alli flemmatici, e malinconici, ma cucinata con aromati perderà gran parte della sua malignità, e si accommoderà come sotto si dirà.

Porco spinoso a qualsuogli parte di lui, stufato in brodo lardiero, e appasticciato.

Il Porco spinoso pur che sia frollo a bastanza, e qualsiuoglia parte di lui, si potrà fare stufato, in brodo lardiero, & appasticciato, ma prima bisognerà rifarlo su la graticola, e si sbrufferà con aceto forte, e si potrà tenere nell'addobbo ancora, come la carne del Porco saluatico, si come al suo Capitolo ho detto, e si ponerà in vaso, con herbe buone battute minute, con lardo, ouero ventresca, o barbaglia di porco salata in fette, con prugne, pignuoli, e passerina, dentro, con pera, o mela in fette, e spetie a bastanza, & altri diuersi frutti ancora, e quando che sarà cotto per metà, si ponerà vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, e nello stufato si aggiungerà brodo di carne di più che nel sopradetto appasticciato, e si seruiranno calde dette pottaggerie, con li sopradetti regali sopra.

Porco spinoso in qualsuogli parte soffritto, e spezzato, in diuersi pottaggi.

E si potranno soffriggere le parti dinanzi, & anco qual si voglia parte di detto spinoso, purchè sia frollo a bastanza, e perlessato in acqua con aceto, e sale a bastanza dentro, & spezzato in pezzi piccoli in buono strutto, con herbe buone, e spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà caldo con sale, pepe, & agresta sopra, e si potrà ponere in vaso doppo soffritto come sopra, con mosto cotto, & agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo come sopra, e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti dello stufato, & appasticciato del sopradetto Porco spinoso, senza ponerui nè agli, nè cipolle, doppo soffritto come sopra con herbe buone solamente, e si seruirà come le sopradette pottaggerie.

porco spinoso arrosto li quarti di dietro, allo spedo.

E si potranno fare arrosto allo spedo li quarti di dietro di detto Porco spinoso, partiti per metà sino al rognone, & intieri, ma che sia frollo a bastanza, qual si sbrufferà con aceto forte, e si farà rifare su la Graticola, e si larderanno le parti più magre con lardelli di lardo, con chiodetti di garofani, salua, e rosmarino dentro, e si seruirà con salsa bastarda fatta con mele, contemperato con aceto, e vino bianco bollito con cannella in canna dentro, ouero si ponerà zucchero in cambio del detto mele, e si farà che il brusco sia superiore al dolce, rispetto all'odore, che tal carne tiene del saluatico sopra, o sugo di melangole, e limoncelli.

Porco spinoso arrosto allo spedo, e ripieno.

E si potrà fare detto Porco spinoso arrosto allo spedo, intiero, e ripieno, con la coratella del detto battuta in pezzetti piccoli, benchè poco buona,

con

con fegatetti, e maconi di polli, finocchio forte, vliue senz'offi, con castagne secche doppo rinuenute in acqua calda a bastanza dentro, con barbaglia di porco in fette, e spetie a bastanza, con prugne, e visiole secche, e si seruirà caldo con salsa di mosto cotto, & aceto contemperato con zucchero, e cannella dentro bollita a bastanza sopra.

E si potrà fare arosto come sopra detto porco, senza riempitura ancora, ma vorrà esser giouane, perche sarà migliore che il porco grosso, senza lardarlo, ma si pergotterà con lardo, o altro grasso, e si seruirà come il sopradetto ripieno, e la coratella di questi animali non hauerà altro di buono che il fegato, ma quando però sarà fresca, qual fegato si potrà friggere, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Porco spinoso arosto allo spedo senza riempitura, & il fegato di detto fritto.

E li Cosciotti di detto Porco spinoso si faranno in pasticcio, quando che saranno frolli a bastanza, doppo che saranno stati nell'addobbo, con proliutto, o ventresca di porco in fette dentro, con spetie a bastanza, e si faranno rifare sù la graticola, ouero in Teiella, e si larderanno, e si seruiranno caldi, o freddi a beneplacito, e con diuersi altri regali di più dentro ancora.

Cosciotti di spinoso in pasticcio.

Lepre, e Lepratti, e loro qualità. Cap. LIX.

LA Lepre ha la carne secca in secondo grado, e calda nel principio del primo grado, e quelle che saranno prese in caccia saranno le migliori, e le giouane, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carneuale, e delli lepratti di Giugno, per tutto detto tempo, la sua carne fa smagrire li grassi, e fa buon colore, ma sarà dura a digerire, e dà poco nutrimento, e genera grosso sangue, sarà contraria alli sanguigni, & a quelli che molto faticano, perche riscalda assai, e si accomoderà in diuersi modi come sotto si intenderanno, la maggior parte.

Lepre, e Lepratti, e loro Cucina. Cap. LX.

LI Lepratti si faranno arosto allo spedo, intieri, e ripieni con la riempitura del sopradetto Porco spinoso, cō pera, e melà di più dentro, in fette & agresta in grani, doppo che si faranno scorticati, e rifatti sù la graticola, e sbruffati con aceto forte, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con salsa di mosto cotto, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno fare arosto senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra.

Lepratti arosto ripieni, e senza riempitura.

E si potranno doppo cotti arosto senza riempitura, come sopra, spezzare in pezzi piccoli, e si poneranno in vaso con brodo grasso, & aceto forte, ouero agresta, con spetie a bastanza, & Ooglio di Vliua dentro, e fare stufare sù le bragie a fuoco lento, riuoltandoli spesso, e si seruirà tal viuanda calda, con detti ingredienti sopra, e sarà in guisado alla Spagnuola.

Lepratti in guisado alla Spagnuola doppo cotti arosto, & in tutte le viuande che si fanno della lepre.

94 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

la, con aqite dentro, e si potranno fare detti Lepratti, in tutti li modi, e viuande che sotto si diranno della Lepre ancora.

Lepre alessa, cò papardelle alla Romana sopra, ouero vn sapore.

È la Lepre grossa si farà alessa con profatto, o barbaglia di Porco dentro, intiera o in qual si voglia parte di detta, purchè sia a bastanza frolla, e si seruirà calda con papardelle cotte nel brodo di detta Lepre, con formaggio grattato, e cannella sopra, ouero con vn sapore di mandole attorrato, e peste con poluere di Mostaccioli fini dentro, stemperato con agresta, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, benche sarà viuanda vn poco antica.

Lepre spezzata, e fritta in diuersi pottaggi, & in Guarmugia.

È si potrà fare in diuersi pottaggi, doppo che sarà perlessata, ouero rifatta sulla graticola, in qual si voglia parte di detta Lepre, e spezzata in pezzeti, e si friggerà con spigoletti d'agli ammaccati dentro in buono strutto, con herbe buone battute minute, e spetie a bastanza, ouero con dipollete tagliate minute, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra, con sale a bastanza, e si potrà ponere in vaso doppo soffritta come sopra, con mosto cotto per metà di vino bianco, con agresta dentro, con frutti secchi, & spetie a bastanza, e si seruirà calda, con detti regali sopra, e sarà viuanda alla Lucchese detta in Guarmugia.

Lepre stufata appasticciata & i brodo lardiero, sicome il porco spinoso.

È si potrà fare qual si voglia parte di detta Lepre, purchè sia a bastanza frolla, stufata, & appasticciata, & in brodo lardiero, nell'istessi modi che si farà il Porco spinoso; si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora.

Lepre intiera arrosto, ripiena, e senza riempitura, e li quarti di dietro ancora, & in Gigotte alla Spagnuola.

È si potrà fare arrosto allo spedo intiera, e ripiena con la riempitura deli sopradetti Lepratti, con pera, e mela, in fette di più dentro, e senza riempitura, doppo che sarà scorticata, e frolla a bastanza, e rifatta sulla graticola, & lardata minuta con lardo, e con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale, e cappari di Genoua sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno fare li quarti di dietro arrosto come sopra, e così si seruiranno ancora, e si potrà fare in Xigotte alla Spagnuola doppo cotta arrosto come sopra, si come del cosciotto della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello, ma la detta Lepre si lascerà euocere arrosto intieramente, e delle parti di fuori se ne faranno fette sottili, e della polpa il piccadiglio, qual basterà solo a scaldarlo sopra scaldauande, o altro luogo in piatto d'argento, o altro vaso, e si seruirà calda, come quello della sopradetta Vitella.

Lepre in pasticcio intiera e li quarti di dietro.

È si potrà detta Lepre fare in pasticcio intiera, e li quarti di dietro solamente quando che sarà frolla, e scorticata, e netta, si farà rifare sulla graticola, e sbrufferà con aceto forte per rispetto dell'odore del salbatico, e perche la rende più saporita, e si larderà minuta, con spetie a bastanza, e fette di barbaglia di Porco salata, ouero ventresca dentro, e si seruirà detto pasticcio caldo, e freddo a beneplacito.

Coniglio , e Coniglietti detti in Spagna Gasapos , e loro qualità , e Cucina . Cap. L X I .

IL Coniglio è freddo nel principio del primo grado , e secco nel secondo , e la sua carne sarà meno secca della Leprina , e sarà di migliore nutrimento , & è più bianca , e più facile alla digestione ; li migliori saranno li grassi , e giovani , & allouati alla campagna , e la stagione delli Conigli sarà d'ogni tempo , ma delli Coniglietti , cioè Gasapos , sarà di primavera , quali in l' Spagna sono fumati molto , con tutto che ve ne siano in gran quantità , benchè in Madrid se ne trouano tutto l'anno , e la loro carne conforta lo stomaco , e consuma le humidità superflue , e le flemme , e l'inuerno sarà migliore , e sarà contraria , alli malinconici , & alli Vecchi decrepiti , ma nelli tempi caldi , perche sono all' hora di grosso nutrimento , e si accomoderanno in diuersi modi .

Li Conigli si potranno accomodare in tutti li modi , e viuande , che si faranno della Lepre , si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si seruiranno nell' istessi modi di detta Lepre ancora , e così li Coniglietti piccoli detti Gasapos pure si accomoderanno come la sopradetta Lepre , e si seruiranno ancora come quella , e come li Lepratti , e nell' istessi modi di quelli si seruiranno ancora con l' istessi regali & ingredienti che si poneranno in qual si voglia viuanda delli sopradetti .

Conigli , e coniglietti in tutte le viuande che della lepre , si seruiranno , e delli lepratti .

Porchetto , cioè Coniglio d'India , e sue qualità , e Cucina . Cap. L X I I .

IL Porchetto d'India , cioè Coniglio è freddo in primo grado , e secco nel secondo , e la sua carne sarà men buona di quella delli Conigli , perche partecipa più del frigido , che del secco , per rispetto che ha il pelo , che tira assai al Porcino , e la sua stagione sarà quando che quella delli detti Conigli , e parteciperà delle sue qualità ancora , e si potrà accomodare in tutti li modi , e viuande , che si faranno della Lepre , e Lepratti , e del Coniglio , e Coniglietti , si come sopra alli loro Capitoli ho detto , e si seruirà come quelli ancora .

Porchetto d'India in tutte le viuande che della lepre , e lepretti , conigli , e coniglietti si faranno .

Porchetto Riccio , e sue qualità , e Cucina . Cap. L X I I I .

IL Porchetto riccio , ha carne fredda in primo grado , & humida nel secondo , & è viscosa , e dura da digerire , e la sua stagione sarà d'Agosto per tutto l'Autunno , per rispetto che mangia il grano più che altro cibo , e però in tale stagione , sarà più grasso che di altro tempo , ma sarà contrario alli malinconici , e decrepiti , e per ciò se ne vserà in poca quantità , perche non è molto buono cibo , e la sua carne sarà migliore arosto ,
oue-

96. Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ouero sottestata, che in altra maniera cucinata, e massime quando che sarà detto Animale grasso, e conferirà allo stomaco, perche lo conforta, e moue l'orina, e solue il ventre, e farà vtile alle reni, e si accommoderà come sotto.

Porchetto riccio in tutte le pottaggierie che del porco spinoso si farano, & arosto, e sottestato.

Il Porchetto riccio si accommoderà in tutte le pottaggierie che si faranno del Porco spinoso grosso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, benchè detto porchetto riccio non hauerà tanto l'odore del saluatico, e perciò non occorrerà tenerlo nell'addobbo quanto detto Spinoso, e si seruirà in tutti li modi di quello, con l'istessi ingredienti, intiero, & in pezzi, e si potrà fare ripieno come detto Porco spinoso ancora, & arosto, ouero sottestato, quali saranno li migliori modi cucinato, e più sano ancora.

Ghiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

LA carne del Ghiro è calda, e secca, nutrisce assai, e farà di buon gusto, & vtile alli paralitici, e gioua a quelli che pateno la fame canina per la loro grassezza, ma quando detti animalletti sono molto grassi, offendono lo stomaco, e leuano l'appetito, se bene che li migliori saranno li grassi, e la loro stagione sarà nell'Autunno per tutto Febraro, e li magri saranno di più grosso nutrimento, e più duri da digerire ancora, e generano humore malinconico, e si accommoderanno in diuersi modi.

Ghiro arosto allo spedo, e sottestato, ripieno, e senza riempitura.

Il Ghiro si farà arosto allo spedo doppo che sarà pelato, e netto, senza riempitura, e ripieno, con piccadiglio di carne, con segatetti, e testicoletti di polli, e ventresca, o barbaglia di porco salata in fette, con mela, e pera in pezzetti dentro, con herbe buone tagliate minute, e spetie a bastanza, & agresta in grani, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sottestato ancora, con la sopradetta riempitura, e si seruirà caldo come sopra.

Ghiro fritto, & in diuersi pottaggiati.

E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e netto, e poi perlessato, ouero ritatto su la graticola, con herbe buone battute minute, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. E si potrà fare in diuersi altri pottaggiati ancora doppo che sarà netto come sopra; ma per la loro grassezza tali animalletti saranno migliori arosto, ouero sottestati, o fritti, che in altra maniera accommodati, e saranno più vtili per la sanità ancora.

Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

L Gatto Pardo saluatico farà dell'istesse qualità che sono le Lepre, e Conigli, perche la sua carne è bianca, & è molto simile a quella delli detti Conigli, benchè Rasis dice che è calda, e molle, nientedimeno si man-

mangia in Piemonte, e Francia, & in Ispagna, & anco da Grifoni, e sarà grande come vna Volpe, & alcuni più grandi ancora, e tale Animale habita in gran boschi, e campagne inhabitate, doue che si vâ cibando di altre saluaticine di quadrupedi, e di volatili, come Anatre, & altri simili uccelli, si come effettivamente ho veduto, e se tale Animale non leuasse tal nome, molto più si potria lodare la sua carne, perche è molto saporita, e buona, e le parti dinanzi doppo che saranno scorticate, e nette, si potranno perlessare, ouero rifare sù la Graticola, e spezzate in pezzetti piccoli, con herbe buone, e spigoletti d'agli ammaccati dentro, e fritte in buono strutto, o altro grasso, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno dette parti soffriggere con cipollette tagliate minute dentro ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare arrosto allo spedo, e sù la graticola, doppo rifatte, e sbruffate con aceto forte, & lardate con alcuni lardelli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e si seruiranno calde con salsa di mosto cotto, con agresta dentro bollita con cannella in canna a bastanza sopra, e li quarti di dietro si potranno fare arrosto allo spedo doppo che saranno scorticati, e netti, si rifaranno sù la graticola, e si sbrufferanno con aceto come sopra, e si larderanno, se bene che siano grassi, ma rispetto all'odore del saluatico, benche poco ne ritengano, e si seruiranno caldi come sopra, e con altre diuerse false ancora, ouero con sugo di melangole sopra.

Gatto pardo, spezzato, e fritto, & arrosto allo spedo e sù la graticola.

E vi sono le Volpi, quali da alcuni buoni stomachi sono state mangiate, doppo hauerle fatte stare alquanto tempo sotto la terra, & al sereno, accioche perdino parte del loro pessimo odore, e poi se le sono cucinate a lor modo, se bene che dalli Vandali, e Sarmati siano state mangiate, e da Beoti sono state stimate come le carni Leprine, da noi, e nell'Autunno faranno più grasse che d'altra stagione, perche mangiano le voue, ma questi tali sono di molto buono stomaco, si come alcuni altri ancora, che hanno trattato della carne dell'Orso, qual sarà dell'istesse qualità, che la carne Bufalina, se bene che sarà più viscosa, e dura, ma volendola ad vn bisogno, ò carogna, si possono cucinare alcune parti di detto Animale, si potranno accomodate li cosciotti di dietro, e quelli dinanzi ancora, essendo però di Animale giovane, ma bisognerà tenerli a bastanza nell'Addobbo, con molti aromati dentro, con saluia, e lauro, per rispetto del cattiuo odore che tiene del saluatico, quali parti si potranno accomodare in diuerse portaggiarie, con mosto cotto, e vino, con agresta dentro, con specie a bastanza, e si potranno fare arrosto allo spedo, e sù la graticola, doppo lardati con lardelli di lardo inuolti nella specie, e si seruiranno con diuerse false sopra.

Volpe cucinata, e mangiata da alcuni buoni stomachi.

Vue

Qualità della carne dell'Orso.

Carne d'Orso in diuerse portaggiarie, & arrosto allo spedo, e sù la graticola.

E del Camello alcuni hanno detto delle sue qualità, e della sua carne, e di altri altri Animali ancora, non perche tal carne sia buona, nè meno fedimento da mangiare, eccetto che da portare cariche, ma perche ritengono alcune qualità, quali saranno al nostro proposito, poiche alcuni hanno

Qualità del Camello, quale è buono solo per portare cariche.

98 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

detto che questo Animale sia di complessione calda, e secca, & il latte delle femine sia incisivo delli grossi humori, e che la sua carne non ha in se nessuna bontà, solo che questi Animali sono così sociabili, si come veramente deve essere il buon conuitato, il quale deve essere amico della compagnia come detti Animali, perche nel conuitare non pare che conuenga la solitudine, anzi che si ricerca la compagnia, e conuersatione, si come si vede in detti Animali, perche quando che vanno pascolando, se alcuno di loro fusse che non mangiasse, per molti che fussero, tutti resteriano di mangiare, e così deve fare il conuitato, mentre che si ritrova a qualche conuito, e che per modestia, o indispositione non mangiasse, hauendo però cibo di suo gusto, faria molto meglio che non vi andasse, perche nelle conuersationi bisogna andare imitando gli altri, e non bisogna fare da madonna honesta, se già uno non fusse indisposto, nel che bisognaria fare, come in detti animali, che essendouene alcuno indisposto, e che non mangia, si leua subito dal commercio delli altri, accioche tutti non restino senza mangiare, e non s'infermino: vi sono alcune altre qualità, pure a nostro proposito, cioè che detto animale quando si vuole caricare, si pone a giacere con le ginocchia in terra, e quando che si sente a bastanza carico, subito si leua in piedi, si come è suo instinto naturale, e così doperà fare il conuitato ad imitatione di detto animale, che quando si sentirà a bastanza carico di cibi, non si caricherà di più, e si pògano ancora questi animali in diuerse maniere, o con carica, o senza carica a giacere, ouero in piedi su per le mense in occasione di conuiti, fatti o di diuerse sorti di paste di zucchero, ouer di marzapane, & altre paste ordinarie, a fin ch'ogn'uno si possa valere delle dette sue qualità, senza tante altre, quali lascio a parte.

Camello amico della compagnia.

Conuitali debbono in serueni e a conuiti.

Camello si pone a giacere in terra quando si carica, e come farà a bastanza carico si leua in piedi. Conuitato come farà a bastanza carico di cibi lascerà il mangiare.

Auvertimenti nelle Carni Quadrupedi, e Volatili. Cap. LXVI.

Qualità di tutte le sorti di carne buone da mangiare.

Tutte le sorti di carne in generale di animali quadrupedi, e volatili, quelle però che sono buone, e recipienti da mangiare; nutriscono più che ogni altro cibo, perche ingrassano, e danno forza, e sono calde, & humide, e di gran nutrimento, e quelle che saranno ben digeste, si trasmuteranno più facilmente in buon sangue, hauendo però sempre riguardo alle complessioni, e qualità delle persone, e che detti animali siano nutriti di buoni pascoli, ma in luoghi di buon'aria, come in colline, e montagne, e non in stagni, o paludi, accioche non partecipassero delle qualità dell' Oche, & Anatre, e le migliori nelle quadrupedi, saranno le carni di Vitella, e di Capretto nelle domestiche, benché vniuersalmente le saluariche saranno le migliori, e nelli volatili li capponi, e galline, Fagiani, e Perdice, & altri diuersi simili, quali carni conferiranno a quelli che poco faticano, e le carni di quadrupedi grossi, come di Boue, e di Vacca conferiranno a quelli che faranno assai esercizio.

Tutte

Teste delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X V I I.

LE teste delli animali quadrupedi, e Volatili, buone da mangiare, saranno di gran nutrimento, ma vſandole molto, offendono, e sono dure da digerire, ſoluano il corpo, e prouocano l'orina, & le migliori nelli quadrupedi ſaranno quelle di Capretto, e di Vitella lattante, e nelli volatili, il collo, e testa delli Capponi, e Galline, & alcuni dicono che ſolo il collo dell' Oche, & altri vogliono che la testa, e collo delli Piccioni domeſtici ſiano buoni per li conualeſcenti, perche hanno meno di ſuperfluità, ma ſaranno tutti duri da digerire, e la testa, e collo delli piccioni ſaluatici ſaranno più calde, che quelle delli domeſtici, e perciò non ſaranno buone per conualeſcenti, perche infiammano aſſai.

Occhi delli Animali Quadrupedi, e loro qualità.
Cap. L X V I I I.

CIrca alli occhi delli animali quadrupedi, però di quelli che ſaranno buoni da mangiare, ſono viſcoſi per la loro graſſezza, ma ſaranno facili alla digeſtione, purchè ſiano cucinati con aromati dentro, perche altrimenti ſaranno più duri, e li migliori ſaranno di Capretto, Vitella mongana, e Campareccia.

Lingue delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X I X.

VI ſono le lingue delli animali quadrupedi, e volatili dico però quelle, che ſaranno buone da cucinare, quali ſaranno di buon nutrimento, e di mediocre digeſtione, perche ſono temperate in tutte le loro qualità, ma queſte ancora vorranno eſſere cucinate con molte ſpetie dentro, & le migliori ſaranno quelle di Vitella, e Capretto, e di Porco, e nelli volatili, quelle di Anſtre, e di Germani.

Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X X.

LE ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili, però quelle, che ſaranno buone da mangiare ſono frigide, & humide, e viſcoſe, e ſaranno di groſſo nutrimento, e perciò ſe ne deuono vſare poche volte, & in poca quantità, mangiate auanti il paſto, perche dopo altri cibi li farebbono corrompere, e li conuertirebbono in putredine, benchè cucinate con herbe buone, e ſpetie dentro, ſe li leuano al-

100 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

cune superfluità , & le migliori faranno quelle delli volatili , come di Perdice, Galline, e Capponi, & altre simili , e nelli quadrupedi , quelle di Capretto , e di Mongana hanno il primo luogo .

Colli delli Animali Quadrupedi , e Volatili , e loro qualità . Cap. L X X I.

IN generale tutti li colli delli animali quadrupedi, e volatili , si intende però di quelli che sono buoni da mangiare , sono duri alla digestione , e parteciperanno delle qualità delli animali, se bene che alcuni hanno detto, che nel mangiare delle carni si doueria hauere riguardo a tutte le estremità delli animali, come al capo, collo, e coda, perche sono parti tutte di cattiuu humori, e di mala digestione, nè da nessuno sono lodate per sanità, siche questi ancora cucinati con aromati dentro se li leuano alcune malignità , e li migliori nelli quadrupedi faranno di vitella mongana , e di Castrato , e nelli volatili, quelli delli Capponi, Galline, Fessioni, & Oche, faranno li migliori, perche haueranno meno di superfluità .

Zinne delli Animali quadrupedi , e loro qualità . Cap. L X X I I.

LE Zinne delli animali quadrupedi , dico quelle che sono buone da mangiare, vogliono essere cucinate fresche subito morto l'animale, e massime quando che haueranno il latte dentro , faranno humide , e vanno declinando al frigido, doue che vsandole, bisognerà fare esercizio , perche come saranno ben digeste, generaranno buon sangue, e saranno di buon nutrimento, e quando saranno senza il latte dentro, saranno fredde , e secche, per la loro neruosità, e perciò saranno viscosi, e più dure da digerire; & le migliori saranno quelle di Vaccina, Campareccia, Bufala, e Scrofa, pur che detti animali siano grassi, e non molto vecchi .

Fegati delli Animali quadrupedi , e volatili , e loro qualità . Cap. L X X I I I.

LE fegati delli animali quadrupedi, e volatili buoni da cucinare , sono di complessione calda , & humida, e per ciò sarà bene vsarli rare volte, perche sono duri alla digestione, ma cucinati , e seruiti caldi con aromati dentro , faranno di gran nutrimento, e faranno buon sangue; & li migliori nelli quadrupedi faranno quelli di Capretto , Mongana , Porco, Lepre, e Capriuola, qual non ha fele come a suo luogo ho detto, e nelli volatili quelli di Cappone , Galline impastate , Oche , & Anatre grasse, e molti altri ancora ve ne sono , quali lascio a parte di nominarli , benchè saranno assai migliori di quelli delli quadrupedi, ma li detti fegati tutti par-

participeranno delle qualità che faranno li animali, tanto quelli delli quadrupedi, quanto quelli delli volatili .

Polmone, Coratella, Milza, e Sangue delli Animali quadrupedi , e loro qualità . Cap. L X X I V .

IL Polmone di tutti li animali quadrupedi buono da mangiare, sarà di più facile digestione che del fegato, ma sarà frigido, e contrario alli flemmatici, e sarà di poco nutrimento, il migliore sarà quello di Porco, Mongana, e Capretto, e di diuersi altri animali ancora, pur che siano giouani, e grassi, e si seruirà con herbette buone, e spetic a bastanza dentro .

Et il cuore delli detti animali quadrupedi è frigido, e secco, perche è neruoso, benchè sia facile alla digestione, e come sarà ben digerito, sarà di buon nutrimento, se bene che sarà cibo più da lasciarlo, che altrimenti, ma volendolo, si seruirà con aromati questo ancora, e che sia di animale giouane, perche sarà migliore .

E la milza delli detti animali quadrupedi buona da mangiare, gusterà a diuersi, benchè sia difficile da digerire, & è cibo da suogliati, perche genera cattiuo sangue, e molto meglio sarà il lasciarla, che vfarla, ma volendola, si piglierà quella di animali giouani, e grassi, qual sarà la migliore, come di Porco, & altri simili animali, cucinata con spetic a bastanza, & herbette buone, con grasso a bastanza dentro .

Et il sangue di detti animali quadrupedi, qual sia buono da mangiare, partiperà delle qualità delli detti animali, e sarà di grosso nutrimento, e difficile da digerire, & il migliore sarà quello delli animali saluatici, perche ritira alquanto più al secco, & è più sottile di quello delli domestici, rispetto al continuo moto, che detti animali fanno alla Campagna, si come sopra al suo luogo ho detto .

**Trippe delli Animali quadrupedi , e loro qualità .
Cap. L X X V .**

LE Trippe di tutti li animali quadrupedi buone da mangiare, conferiranno a persone che molto faticano, e quelli di gran complessione, perche sono dure alla digestione, e massime quelle di animali grassi, poiche sono frigide, e secche in secondo grado, & le migliori saranno quelle di Vit.lla, Capretto, e vaccina giouane, e si faranno cuocere senza sale dentro, perche si condiranno dopo cotte con sale, pepe, e formaggio grattato, con menta sopra, senza ponerui mai zucchero, si come al suo luogo ho detto .

Schiena, e Rognoni delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVI.

LA schiena di tutti li Animali quadrupedi, purchè siano buoni da mangiare, parteciperà delle qualità delli animali, delli quali sarà, & è dura alla digestione; & la migliore sarà quella delli Capretti, Leprat-
ti, Conigli, Caprioletti, Vitella mongana, e Porchetti, senza molte di di-
uersi altri animali, quali lasso a parte di nominarle, pur che siano giouani.

Et il Rognone di tutti li detti animali quadrupedi, buono da cucinare, sarà veramente recettacolo di tutti li cattiuu humori, e superfluità acquose, che escano dal sangue delli detti animali, doue che sarà di poco nutrimento, e difficile da digerire, se bene che non sarà cibo da vsarsi, poiche è cattiuo al gusto ancora, il migliore sarà quello di Vitella, Porco, e Capretto.

Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. Cap. LXXVII.

LI Testicoli di tutti li animali quadrupedi, e volatili, essendo buoni da mangiare, saranno di sostanza calda, & humida per fino al secondo grado, e saranno difficili da digerire quelli delli animali grassi, ma più quelli delli magri, e vecchi, se bene che siano di gran nutrimento, mentre però che saranno ben digesti, & li migliori saranno quelli delli volatili, e di buonissimo nutrimento, in particolare quelli delli Galli grassi, e delli Pollastri, li quali tutti in generale fanno moltiplicare il coito, essendo però di animali giouani, e grassi, ma saranno contrarij alli flemmatici, e decrepiti, e li migliori modi da cucinarli sono questi, cioè fritti, & arosto, seruiti come al suo luogo ho detto.

Ali delli Volatili, e Piedi delli Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVIII.

LE ali di tutti li volatili, che sono buoni da mangiare sono di buonissimo nutrimento, perche non hanno superfluità alcuna, poiche per il continuo moto discacciano ogni superfluità, che potrebbero hauere, benchè siano in tutte le carni dell'animali, & le migliori saranno quelle di Capponi, Galline, & Oche, & altri simili uccelli.

Et li piedi di tutti li animali delli quadrupedi, dico di quelli che saranno buoni da mangiare, saranno freddi, e secchi per la loro neruosità, e viscosi, & li migliori saranno di Vitella Mongana, e di Castrato, però quelli d'auanti all'animale, perche faticano più, e saranno di minor superfluità, e più facili alla digestione, e saranno di mediocre nutrimento, e giouano
alli

alli colerici, e faranno contrarij alli vecchi podagrosi, & a quelli che pateno dolori colici, ma cotti assai, e tenuti nell'Addobbo di aceto forte, con spette dentro, se li leuerà gran parte della loro crudità, e si seruiranno come sopra alli loro luoghi ho detto .

Auvertimenti nelli Volatili, e delle sopradette Viuande, del-
li Quadrupedi. Cap. L X X I X.

HAuendo sopra trattato delle qualità, e stagioni di diuersi animali quadrupedi, con la maggior parte delli modi da cucinarli, benché molto più si potena dire circa alla diuersità, dico però di hauere accennato li sopradetti, accioche ogni vno se ne possa valere conforme a molti gusti, e li possa far cucinare più diuersamente ancora, si come sotto si intenderà delli volatili, con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, con le loro stagioni, e qualità, benché quelli ancora si potranno accomodare in altre diuersi viuande di più di quelle che sotto si distanno, perche si habbia riguardo in detti volatili, di seruirli nelle loro stagioni, e non in altro tempo, perche non tutti fariano buoni, e si hauerà riguardo ancora che detti volatili siano alleuati in luoghi di buon'aria, come in montagne, ouero in Colline, e non in Paludi, o stagni, & altri luoghi di mal'aria, perche parteciperanno sempre delle qualità dell'aria, doue che faranno alleuati, e nutriti.

Volatili nutriti, & alleuati in buon'aria.

Capponi, e sue qualità. Cap. L X X X.

IL Capponi è temperato in tutte le sue qualità, li migliori saranno li giouani, e grassi, & alleuati alla campagna, e la sua stagione sarà d'ogni tempo, e la sua carne sarà di buonissimo nutrimento, e facile alla digestione, e consentirà ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, perche detto animale è sottoposto a tal male, e da alcuni vien addimandato, quapone, ma non da tutti, e si accomoderà in diuersi modi, si come sotto se ne diranno la maggior parte.

Capponi, e sua Cucina. Cap. L X X X I.

IL Capponi si farà alefso, e ripieno con piccadiglio di carne di Vitella, Midolla di Vaccina, herbe buone battute minute, con profutto, pignuoli, e passerina dentro, con agresta in grani al suo tempo, legatetti di altri polli, con vena, e formaggio grattato, e spette a bastanza, e si potrà coprire con diuersi copriti: e secondo le stagioni, e si seruirà caldo con formaggio grattato, e cannella sopra.

Capponi alefso in diuersi modi ripieno e senza riempitura, e cotto in latte.

E si potrà riempire con diuersi altre riempiture ancora, e si potrà cuocere alefso in latte inuolto in sette di profutto, con spago, o rete attorno, e si

104 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

e si seruirà caldo, con fette di pane Papalino sotto, ouero pan di Spagna, con parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella, però sopra al pane Papalino, perche à quello di pan di Spagna non vi occorrerà il zuccaro, e si potrà fare aleffo senza riempitura, e si seruirà come sopra, con diuerse copriture, e senza copriture ancora, e si seruirà caldo, ò freddo a beneplacito, con verdura di fiori, ò herbette buone sopra.

Cappone stufato, & appasticiato.

Si potrà fare detto Cappone doppo pelato, e netto, & frollo a bastanza, stufato, & appasticiato, ripieno, e senza riempitura, con diuersi frutti freschi, o secchi dentro, con fette di profutto, ouero di barbaglia di porco salata, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si ponerà brodo grasso in detto stufato, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si potrà ponere vino per metà di agresta dentro ancora, e così nell' appasticiato senza ponerui il brodo, cò i sopradetti frutti, e di più prugne, e visciole secche, con carcioffi, e peselli teneri, con scorza, e senza, e si potrà lardare con alcuni lardelli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà caldo come sopra, con diuersi altri regali di più dentro ancora.

Cappone salpimentato in diuersi modi.

E si potrà fare salpimentato detto cappone, doppo cotto aleffo semplicemente, con sale, e pepe sopra solamente, e si seruirà freddo, e si potrà far passare per salsa di agresta, e sugo di melangole, e limoncelli, con zuccaro, e cannella dentro bollita a bastanza, e si larderà con scorza di Cedro a lardelli, ouero con cocuzzata di Genoua Candita, e si spoluerizzerà con poluere di mostaccioli fini sopra, e si seruirà freddo come sopra, in piatto d'argento, ouero cassa di pasta di rileuo, o di basso rileuo.

Cappone arrosto su la graticola.

E si farà detto cappone arrosto su la graticola, doppo cotto aleffo partito per metà, ouero fattone diuerse parti, e sbruffate con aceto forte, ouero tenuto nell' Addobbo, & vnto con buono strutto, e spoluerizzato con pane grattato, con sale, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo, con salsa reale sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Cappone nell' addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggi.

E si potrà friggere in buon destrutto, detto cappone doppo cotto aleffo come sopra, ouero arrosto, e partito in più parti, e tenuto nell' Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, ouero in vino bianco amabile, e si potrà infarinare, con fior di farina, ouero con pane grattato, e passato per setaccio, doppo che si sarà bene asciutto con un drappo bianco, e si seruirà caldo con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro a bastanza dentro sopra, e si potrà fare in diuersi pottaggi ancorz.

Cappone arrosto allo spedo, ripieno, e senza riempitura, & affaggiato, e ripieno.

E si farà arrosto allo spedo, detto cappone, doppo che sarà pelato, e netto, ripieno con fegatteti di altri polli, con maconcelli di detti battuti minuti, con barbaglia di porco salata in fette, pera, e mela dentro tagliate in pezzetti, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si potranno ponere diuersi altri regali di più dentro ancora secondo le stagioni, come tartuffoli, e prugnoli, & altri simili, e si larderà minuto, e si seruirà caldo con salsa reale sopra, ouero con salsa di sugo di melangole, e limoncelli.

E si potrà fare affagianato inuolto in rete, o carta vnta con la sopradetta riempitura, e senza riempitura ancora, e si potrà fare arolto semplicemente, doppo rifatto, e lardato minuto, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sottestato, con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, si come nell'appasticciato del sopradetto cappone, con tartuffoli, o cardi teneri di più dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detto Cappone, con le richieste di detto dentro, doppo che sarà cotto alessò, ouero rifatto assai, intiero, e spezzato in più parti, e soffritto in destrutto, o altro grasso, con herbe buone battute minute, con lardo dentro, e spetic a bastanza, con agresta in grani, Pignuoli, e Passerina, con brodo grasso dentro, e si alligherà con rossi d'vona sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di Pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra.

Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato, con le richieste di detto dentro.

E si potrà fare detto Cappone in diuerse polpette, e polpettoni di Piccadiglio, doppo cotto più che per metà alessò, e battuta la polpa minutamente, si come della polpa delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, e li polpettoni si fioriranno come sopra ho detto di quelli delli detti Cosciotti.

Cappone in diuerse polpette, e polpettoni, si come delli Cosciotti di Vitella lattare.

E si farà in Gigotte alla Spagnuola doppo battuta la polpa di detto Cappone minutamente come sopra, & incorporata con capi di latte, con formaggio grattato, & vona sbattute, con Pignuoli, e Passerina, Midolla di Vaccina dentro, con spetic dolce, con zucchero a bastanza, e si farà in diuerse forme si come delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si ponerà in piatto d'argento, o teiella, con buono strutto, ouero butiro a bastanza dentro, e si potrà fare in forma di Cappone ancora, ouero altra forma, e si spoluerizzerà con pane grattato, passato per scaccio da tutte le parti, e se si farà in forma di Cappone, si potranno riportare la testa, ali, e gambe alli loro luoghi, e si potrà fiorire con scorza di Cedro Candita a datetti sopra, ouero con Pignuoli ammollati in acqua a bastanza, si come si farà delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si sottesterà al forno, o fornello, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra, e sarà differente viuanda dalla sopradetta in Gigotte alla Spagnuola del cosciotto della sopradetta Vitella Mongana.

Cappone in Gigotte alla Spagnuola.

E si farà detto cappone in minestra, detta morsellata alla Fiorentina, doppo cotto alessò, e fattone piccadiglio minuto, in buon brodo grasso, e si alligherà con rossi d'vona sbattuti, con agresta dentro, ouero con detti rossi d'vona, e latte di Pignuoli, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potranno ponere herbe buone battute minute con Pignuoli, e Passerina dentro, con Midolla di Vaccina, e si alligherà con rossi d'vona sbattuti, con sugo di melangole dentro, e si seruirà calda come sopra.

Cappone in minestra detta Morsellata alla Fiorentina.

E si potrà fare in diuersi Piccadigli ancora, doppo cotto alessò come sopra

Cappone in diuersi piccadigli.

106 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli.

sopra il detto Cappone, ouero arrosto, eò midolla di Vaccina, e brodo grasso con vino bianco per metà di agresta, o sugo di melangole dentro, con specie dolce a bastanza, e si seruirà caldo, e quando detto piccadiglio si vorrà seruire freddo, con zaccaro, e sugo di limoncelli, ouero agresta sopra.

Cappone in piccad. in diuersi pasticci, e pasticetti, & in Torte, e Crostate.

E si potrà fare in diuersi Pasticci, e Pasticetti di Piccadiglio del detto Cappone, con suoi regali dentro doppo cotto più che per metà alessò, cioè rifatto assai, e battuta minuta la polpa di detto, si come delli cosciotti della Vitella Mongana, con l'istessi ingredienti, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, si come sopra al Capitolo di detti cosciotti ho detto, e si farà in Torte, e Crostate ancora, si come di quelli.

Cappone ripieno arrosto senz'ossi dentro, e sottostato.

E si potrà detto Cappone fare arrosto allo spedo in altro modo del sopradetto, doppo che sarà perlessato, e fatto lenz'ossi, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto Cappone, ouero di altra carne, con pignuoli, e passerina, agresta in grani, scorza di Cedro candita in fette sottili dentro, con midolla di Vaccina, segatetti di Polli, e testicoletti di detti, con specie a bastanza, e con diuersi vccelletti grassi dentro ancora, e con Tartuffoli & altri regali, e si potrà innolgere in carta, o retè, si come il sopradetto affagianato, e si seruirà come quello, e si potrà sottostare con la sopradetta riempitura, si come il sopradetto Cappone ripieno con ossi dentro, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo luogo ho detto.

Cappone in pasticciu intero, e spezzato, con suoi regali dentro, & in pasticci di piccad. di carne.

E si farà in Pasticcio detto Cappone intero, doppo rifatto, e lardato, con specie a bastanza dentro, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, e quando si seruirà caldo si potranno ponere diuersi regali dentro ancora.

E si potrà fare in Pasticcio spezzato, doppo rifatto detto Cappone come sopra, con Piccadiglio di carne di Vitella Mongana, Profutto in fette, midolla di Vaccina, con tartuffoli, e carcioffi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, e specie a bastanza, e si seruirà caldo, con suo brodetto sopra per rinfrescarlo, e si potranno ponere diuersi vccelletti grassi, e segatetti, e creste di Polli di più dentro, con scorza di Cedro candita, & agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo come sopra, e si potranno ponere tutti li sopradetti regali nelli Pasticci sopradetti di Piccadiglio della polpa di detto Cappone, con Animelle di Vitella, o di Capretto di più dentro, e massime quando che sarà all'Inglese, ouero sfogliato.

Cappone in diuersi consumati.

E si potrà fare detto Cappone in diuersi consumati, quando che sarà pelato, e netto dall'interiori, e ben battuto con vn bastone, e fattone pezzi, quali si faranno bollire in acqua a bastanza, e si passerà per setaccio bisognando, e si potrà fare bollire come sopra intero ancora doppo che sarà bene acciaccato, e ben battuto come sopra, e si seruirà caldo a bastanza con zaccaro, e sugo di melangole, o limoni dentro, e si potrà fare in bagno Maria, si come alcuni altri hanno detto, doppo pesto come sopra, e fattone pezzi, e posti in caraffone di vetro, senz'acqua dentro, quale si farà bollire in altro vaso, di modo che la bocca di detto caraffone resti sopra all'acqua, e come haueà bollito a bastanza si canerà il brodo che

haue-

hauerà fatto in detto caraffone , e si colerà , e striccherà bene detti pezzi di Cappone , e bisognando si colerà con vn drappo bianco , e si seruirà come sopra , ma farà di più gran sostanza ancora .

E si potrà fare detto Cappone in diuersi modi pisto con ossa , e senz'olli dentro , e nel brodo di detto Cappone , e si potrà alligare detto pisto con rossi d'oua fresche , con sugo di melangole , o limoncelli dentro , e colla latte di mandole , o di Pignuoli , ouero con latte di anime di meloni , e si seruirà caldo , e sarà viuanda per conualescenti , più che per altra persona .

Vi sono ancora li fegati di detto cappone , quali si potranno fare in tomasselle , battuti minuti , con l'istessi regali che si poneranno nelle tomasselle del fegato di Porco domestico , e si seruiranno come quelle ancora , si come sopra al suo Capitolo ho detto .

E si potranno fare arosto sù li carboni , e si seruiranno caldi con sale , pepe , e sugo di melangole sopra , e si potranno infarinare , e friggere da per loro , e si seruiranno come sopra , & in stecchetti di cannella in canna , tramezzati con Animelle di Vitella , o di Capretto in pezzetti , con testicoletti di Pollastri , e si friggeranno in buon destrutto come sopra , e si seruiranno ancora , e potranno seruire per regalo di diuersi piatti di arosti , e di altri antipasti , e se ne farà piatto da per loro a beneplacito ,

Cappone in
pisti diuersi .

Fegati di cap
poni intoma
selle.

F. gretti di
Cappone aro-
sto, e fritti, &
in stecchetti
di caunella in
canna.

Fagiano , e Fagianotti , e loro qualità . Cap. LXXXII.

IL Fagiano farà temperato in tutte le sue qualità , e farà di mediocre temperamento trà la Perdice , & il Cappone ; alcuni vogliono che sia quasi specie di domestico trà li volatili , e la sua carne conforta , e dà buonissimo nutrimento , qual sarà buona per conualescenti , e per ogni età , e complessione , perche è facile da digerire , ma non per li podagrosi , se bene che la poca quantità non li offenderà , e la sua stagione sarà di Settembre per tutto carneuale , se bene che in ogni tempo sarà buono , eccetto che quando cona .

Et delli Fagianotti , sarà di Luglio per fino a che se ne potrà trouare , questi volatili si prohibiscano alli marangoni , & alli facchini , perche sono atti a scacciare , & a fare digerire li cattiuu humori dello stomaco , e li marangoni se hanno di bisogno solamente nelle braccia , e li facchini nelle spalle , si che a questi tali non li conferiranno molto , e si accommoderanno in diuersi modi come sotto .

Fagiano , e Fagianotti , e loro Cucina . Cap. LXXXIII.

IL Fagiano si potrà accommodare in tutti li modi , e viuande , che si faranno del Cappone , si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si seruirà come quello ancora , e nelle Pottaggiarie che si faranno di detto Fagiano , si ponerà di più il vino per metà di mosto cotto , con agresta

Fagiano in
tutte le viuà-
de che del so-
pradetto cap-
pone si farà .

108 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ouero fugo di melangole, o limoncelli dentro, e nelle riempiture, si ponerà lardo battuto, con herbe buone, ouero ventresca di Porco salata, e nelli detti Fagianati arosto si poneranno chiodetti di garofani nel petto, tanto nelli lardati, quanto in quelli che si faranno affagianati, & nelli sottostati ancora, e si seruirà con diuerse false sopra, e che sia frollo a bastanza, e se li riuestirà la testa, collo, e coda, cioè con le sue penne, accioche non parebbe vn Cappone, o Gallina, ouero altro volatile, e massime quando che si farà in Pasticcio, o veramente arosto, se bene che al gusto sia molto differente delli sopradetti volatili, ma perche si veda che sia Fagiano, e non altro volatile simile.

Fagianotti si accommode rino come il Fagiano, ma arosto farano nel miglior modo cucinati.

E li Fagianotti si accomoderano in tutti li modi sopradetti del Fagiano, e così si seruiranno ancora, ma saranno migliori cucinati arosto, inuolti in foglie di vite, o carta, ouero in rete, con fette di lardo tagliate, sottili spolverizzate, con finocchio forte soppesto, con chiodetti di garofani nel petto, e si potranno fare ripieni, e senza riempitura, e si seruiranno come li detti Fagianati, con diuerse false sopra, e faranno nel migliore modo accomodati.

Gallo di Montagna, e sue qualità e Cucina.

Cap. LXXXV.

IL Gallo di Montagna ha la carne temperata, ma tira più assai al caldo, che quella della Gallina, & ha le penne di colori diuersi, benché tirino al colore dell'oro, & ha la testa pauonazza come quella delli Germani, e di Anatre grosse, e le lappare delli occhi sono rosse, e le femine sono più piccole, e tirano assai al bigio, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carneuale, de' quali volatili se ne trouano in diuersi luoghi d'Italia, e fuori d'Italia ancora, benché siano differenti di colore, e si accomoderanno in diuersi modi.

Gallo di montagna in tutto le viuande che del capone, e Fagiano si faranno, benché non sia di tal bontà.

Il Gallo di montagna si potrà accomodare in tutti li modi che si faranno del Cappone, e Fagiano sopra detti, e si seruirà come quelli ancora, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, se bene che non sarà della bontà di quelli, perche la sua carne è molto più dura, e massime per fare Piccadigli, & in Pasticcio, ne tampoco nel resto delle viuande ancora, ma quando che si seruirà frollo a bastanza, sarà assai migliore nelle sopradette Pottaggerie che si faranno delli detti Cappone, e Fagiano, & arosto, seruito con diuerse false sopra, che in altra maniera cucinato.

Gallo nostrano domestico, e sue qualità, e Cucina.

Cap. LXXXV.

IL Gallo domestico, è più duro a digerire, e più caldo della Gallina, perche la sua carne è più secca, & incisa, e perciò volendolo usare per

per cibo, vorrà essere frollo a bastanza, e cucinato con spetie, e sale dentro, & il brodo di detto beuuto dissolue la ventosità, e gioua a quelli che pateno dolori colici, e muoue il corpo, a tal che detto animale sarà molto meglio per medicina, che per cibo, e si accomoderà come sotto, & altri modi ancora.

Il Gallo domestico, e che sia frollo a bastanza si potrà fare alessato, stufato, & appasticciato, nell' istessi modi che si farà il Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora; e quando detto Gallo sarà giouane, si potrà fare arosto, & in Pasticcio, nell' istessi modi che il sopradetto Cappone, se bene che non sarà così buono, nientedimeno per forza ne vengano mangiati da molti; perche come sono stati vn tempo in vna campagna tra le Galline, le contadine li tagliano le creste, e li fanno douentare per forza Capponi, & alcuni Spenditori per vn poco di buon mercato, se li togliono per buoni Capponi, ma sono poi di quei volatili che fanno honore al Trinciante, e vituperano lo Scialco, perche in quella mattina, o sera che si sia, il patrone in cambio di cibarsi, piglierà medicina.

Gallo domestico in diuersi portaggiere, & arosto, & in pasticcio siccome si farà del cappon.

Galline domestiche, e saluatiche, cioè Prataruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXX XV I.

LE Galline domestiche sono migliori di qual si voglia altro volatile, in bontà, e la loro carne è temperata in tutte le qualità, e sarà di facile digestione, e genera buon sangue, e conferirà ad ogni età, e complessione, & le migliori saranno quelle di mezzo tempo, e che non habbino couato, e che siano negre con cresta rossa, e faranno di gran nutrimento, & il ceruello delle Galline accresce il coiro, affortifica l'intelletto, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, & essendo giouane saranno buone in ogni tempo.

E le Galline saluatiche saranno dell' istesse qualità che le sopradette Galline domestiche, e saranno migliori ancora, perche partecipano assai delle qualità delle Perdici, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Galline domestiche si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello ancora, e quelle che si faranno in Pasticcio, & arosto, bisognerà che siano frolle a bastanza, e giouane, ma il miglior modo per la sanità è, che siano cotte alessate più che in altra maniera cucinate.

Galline domestiche si accomoderanno in tutti li modi del cappon.

E le Galline saluatiche, cioè prataruole per essere migliori al gusto, & in bontà, più che le sopradette domestiche, rispetto al salnaticino, perciò si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno del Fagiano, e Capponi sopra detti alli loro Capitoli, e si seruiranno frolle a bastanza come quelli ancora; ma arosto, e sottestate saranno negli migliori modi cucinate.

Galline saluatiche si accomoderanno in tutti li modi che il cappon, e fagiano.

110 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pollastro domestico, e saluatico, & Pulcinello, e loro qualità. Cap. LXXXVII.

LE Pollastre sono temperate in tutte le loro qualità, e saranno migliori che le Galline, e che non sono li Pollastri ancora, e conferiscono ad ogni età, e complessione, e per conualescenti, perche sono assai meno calde, che le Galline, e li Pollastri, e perciò saranno migliori assai per detti conualescenti, che li Pollastri, e Galline, per la loro facile digestion, e saranno di buon nutrimento, e la loro stagione sarà di Primavera, e d'ogni tempo che se ne potranno hauere, e così delle Pollastre, e Pollastri prataruoli, quali saranno assai migliori che li sopradetti domestici, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Pollastro domestico, e saluatico, e loro Cucina. Cap. LXXXVIII.

Pollastro alessato, e stufato in diuersi modi.

L Pollastro si farà alessato doppo pelato, e netto, e si seruirà caldo con diuersi saporì in caldo, e freddo, si potrà seruire ancora in tutti li modi che si seruirà il Cappone freddo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si farà stufato, doppo che sarà rifatto, con prugne, e visciole secche, pignuoli, e passerina, con profutto in fette, o barbaglia di Porco salata dentro, con brodo grasso, e spetie a bastanza, con tartuffoli, o cardi teneri, & agresta chiara, o sugo di melangole, e si potrà alligare con voua sbattute con detta agresta dentro, e si potrà ponere diuersi altri frutti secondo le stagioni, cioè pera in fette, peselli, e carcioffi teneri, prugnoli, & agresta in grani, e si seruirà caldo con detti regali, & ingredienti sopra, e si potrà alligare con rossi d'voua, e latte di mandole, ouero di pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra, e si farà stufato come sopra senza alligarlo ancora.

Pollastro appasticciato, & in agresta in graui.

E si potrà fare appasticciato, e lardato, con li sopradetti regali dentro dello stufato di detto Pollastro, e si ponerà agresta chiara per metà di vino senza brodo dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si farà nellì sopradetti modi, con agresta in grani in brodo grasso, & spetie a bastanza dentro, con barbaglia di Porco in fette, e si seruirà caldo con fette di pane sotto, o detta agresta, e brodo sopra, e sarà il Pollastro in agresta in grani.

Pollastro ripieno, e senza ossi, in tutte le viuande sopradette, & stufato.

E si potrà fare ripieno detto Pollastro senz' ossi dentro, con piccadiglio di carne, e con la polpa di detto Pollastro, con pignuoli, e passerina, segaetti, e testicoletti di polli, con midolla di Vaccina, ventresca di Porco salata, battuta minuta dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, e si potrà sottostare, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si potrà fare in tutti li sopradetti modi ripieno, e senza riempitura ancora, e si seruirà come sopra.

Libro Secondo

E si potrà fare all'addobbo detto Pollastro, in aceto forte, con sale, e specie a bastanza dentro, doppo che sarà cotto alessò, ouero arosto, e partito per metà, ouero intiero, quale si potrà friggere in destrutto, doppo che sarà bene asciutto con drappo bianco, & intarinato con fior di farina, ouero con pane grattato passato per setaccio, e si seruirà caldo con parte di detto addobbo bollito, con zuccaro dentro a bastanza sopra, ouero con zuccaro in poluere solamente.

Pollastro all'addobbo, e frutto, & arosto su la graticola.

E si potrà fare arosto su la graticola doppo che sarà spoluerizzata di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo come sopra.

E si potrà fare detto Pollastro in diuersi pottaggi, spezzato, ouero intiero, con le richeste del detto Pollastro dentro, sicome dello spezzato del Cappone, nell'istesso modo, che sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Cappone ancora, con l'istessi regali dentro.

Pollastro in pottaggio, e spezzato, sicome del capone detto a suo luogo.

E si farà affagianato, e ripieno detto Pollastro doppo che sarà netto, & rifatto, con segatetti, e maconcelli di detto Pollastro, con diuersi altri, & agresta in grani, pera, e mela in fettarelle dentro, con Profutto in fette sottili, e rappette di finocchio forte, ouero specie a bastanza, lardato minuto, e senza lardare ancora, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra.

Pollastro ripieno, e senza riempitura affagianato, & arosto in diuersi modi, & a Guisado alla Spagnuola.

E si potrà fare affagianato senza riempitura ancora, e si seruirà come sopra, & arosto, lardato, e senza lardare, pergottato solamente, e si seruirà caldo come sopra.

E si farà in guisado alla Spagnuola doppo cotto arosto come sopra, e spezzato, con brodo grasso, & agresta per metà di vino bianco, con specie a bastanza dentro, con limoncelli tagliati in fette minute, ouero agresta in grani, e si farà stufare a fuoco lento, e si seruirà caldo, con detti ingredienti sopra.

Et in tutti li sopradetti modi del Pollastro domestico si potranno accomodare li saluatici, cioè li Prataruoli, e si seruiranno come quello ancora, e si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che sopra al suo Capitolo ho detto del Cappone, e seruirli ancora, tanto li domestici, quanto li detti Pollastri saluatici.

Pollastro saluatico in tutte le viuande sopradette del domestico.

E si potranno fare in pasticcio, come detto Cappone ancora intieri, e spezzati, e saranno buoni detti Pollastri spezzati doppo rifatti per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti ancora.

Pulcinelli, e loro Cucina Cap. L X X X I X.

Delli pulcinelli se ne potranno fare tutte le viuande che si faranno delli sopradetti Pollastri, quando però che saranno grandetti, perché essendo piccoli, come veramente deuono essere, saranno teneri, e buoni, e perciò saranno assai migliori arosto, che in altra maniera cucinati, innolti in rete, o carta, affagianati, o veramente in foglie di vite, vnta, e spoluerizzate con finocchio forte soppesto, con sale.

Pulcinelli in tutte le viuande che si faranno delli sopradetti pollastri ma arosto faranno nelli migliori modi cucinati, e spezzati alla Catalana.

E si

112 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E si potranno riempire con li segatetti, e maconcelli, e testicoletti di Pollastri con grani d'agresta, e rappette di finocchio dentro, con ventresca di Porco a datetti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare arosto, senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare spezzati doppo cotti arosto come sopra, e posti in piatto d'argento, o altro vaso, con vino bianco amabile per metà di brodo grasso, con sugo di limoncelli dentro, con spetie a bastanza, e si peneranno sopra a scaldauuande, o altro luogo, e si seruiranno caldi con agresta in grani sciroppata sopra, ouero limoncelli tagliati minuti, e sarà viuanda alla Catelana, benché sia molto in vio in Roma ancora.

Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualità, e Cucina.

Cap. X C.

LI Piccioni di casa, e di palombara sono caldi, & humidi in secondo grado, e la loro stagione sarà di Primavera, per tutto l'Autunno, benché delli casalini se ne trouano tutto l'Anno, e li migliori per sanità saranno quelli di Torre, per rispetto del continuo moto, che fanno per buscarli il vitto alla campagna, se bene che tutti sono di buon nutrimento, e facili da digerire, ma saranno contrarij alle persone calde, & alli conualescenti, e delli casalini in l'pagna ve ne sono di vna sorte, che sono grossi come le Galline, in particolare in Madrid a doue risede il Rè, e si accomoderanno in diuersi modi.

Piccioni di casa, e di torre, in tutte le viuande che si faranno delli pollastri, e li teneri come di pulcinelli detti al suo luogo.

Li Piccioni di casa, si come quelli di Palombara, si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Pollastri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, ma quando detti Piccioni si faranno aleffi, si ponerà profutto, ouero diuersi altri salami dentro, o falciccie, ouero ceruellati fini, e si potranno coprire con diuersi copriture, secondo le stagioni, o con finocchetti bianchi, o cardi teneri, ouero con peselli con scorza, & con altre, e diuersi copriture.

E li Piccioni teneri che non hanno spuntato fuori le penne ancora, si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti delli Piccioni, e come li sopradetti Pulcinelli al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di detti Pulcinelli ancora.

Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C I.

LI Piccioni di Ghianda, e le Palombelle saluatiche, sono delle qualità delli Piccioni di casa, e di Torre sopradetti, ma sono più calidi, e meno humidi, e li migliori saranno li giouani, e quando euer haueranno mangiate le Ghiande, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto

tutto carneuale , e faranno di buon nutrimento , ma più duri da digerire , che li sopradetti domestici , in particolare di quelli di Torre , e faranno contrarij alli conualescenti , e complessioni calide , in particolare la testa , e collo delli sopradetti Palombacci , per essere l'vno , e l'altro calidissimo , & che infiamma molto ; si che si seruiranno senza testa , e collo in qual si voglia modo cucinati , si come da tutti si vsa in Ispagna , in particolare in Madrid , che a tutti li volatili gli leuano la testa , collo , ali , e gambe , benchè in Italia , da alcune viuande in fuori , non si vsa leuarli , nè testa , nè gambe , perche fanno assai miglior vista nelli piatti , ma però sarà bene a non le mangiare in quanto alla sanità , e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si intenderanno .

Li Piccioni di ghianda , e Palombelle si potranno fare in tutti li modi , e viuande , che si faranno delli Piccioni di casa , e di Palombara , si come sopra al loro Capitolo ho detto , e si seruiranno come quelli ancora , da ponerli per regalo di Pasticci in fuori , perche sono assai più duri , e perciò si seruiranno sempre frolli a bastanza , e nelle loro Pottaggierie , si ponerà il vino per metà di mosto cotto , con agresta dentro , in particolare nello stufato , & Appasticciato , e si faranno in brodo lardiero ancora , & in dette Pottaggierie , si ponerà profutto , o barbaglia di Porco salata in sette dentro , e quando che si faranno alessi ancora si come nelli sopradetti Piccioni domestici , e quando si faranno arosto , si poneranno chiodetti di garofani nel petto , si come si vserà in tutti li volatili saluatici , quali si seruiranno sempre con diuerse false sopra , ouero con sugo di limoncelli .

Piccioni di ghianda , e palombelle in tutte le viuande , che si faranno delli piccioni di casa , e di Torre , & in brodo lardiero .

Perdici , e Pernicotti , e loro qualità , e Cucina .

Cap. X C II .

LA Perdice è calda nel primo grado , e secca nel secondo , e li Pernicotti sono migliori , perche sono temperati , e la loro stagione sarà di mezzo Luglio per tutto l'Autunno , e delle Vecchie sarà di Settembre per tutto carneuale , se bene che in alcuni luoghi montuosi , e freddi sono buone per tutto Aprile , benchè siano accompagnate , quali saranno di buono , e sottile nutrimento , e facili alla digestione , e conferiranno alli conualescenti , perche la loro carne è più lodata di quella delle galline , e faranno buone per quelli che hanno il mal franzese , e per quelli che pateno il mal caduco , e faranno contrarie alli malinconici , e si accomoderanno in diuersi modi come sotto .

Le Perdici si potranno accomodare in tutti li modi , e viuande che si faranno delli Piccioni domestici , e saluatici , si come sopra alli loro Capitoli ho detto , e si seruiranno nell'istessi modi di detti Piccioni ancora , e si potranno fare alessi , come quelli , e con lenticchiata doppo hauerle fatte bollire a parte per rispetto dell'odore del saluatico , e così le lenticchie ancora , e dipoi si faranno finire di cuocere in buon brodo di carne grassa ,

Perdici in tutte le viuande che si faranno delli piccioni domestici , e saluatici , & in lenticchiata .

114 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con profutto, o ceruellati fini, ouero falsiccie fine dentro, quali si potranno fare intiere, e con alcuni tagli nel petto, e con trione, ouero in pezzi, e si seruiranno calde con pepe a bastanza sopra, ouero con formaggio grattato, e spetie sopra con alcuni delli sopradetti salami in fetre.

Perdici aro-
sto, cò diuerse
falle sopra, e
la polpa di
dette in tutte
le viuande di
quella delli
Capponi, e Fa-
giani.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, si seruiranno sempre con diuerse false sopra, e faranno nel miglior modo cucinate, e della polpa del petto se ne faranno tutti li Piccadigli, e viuande, che si faranno della polpa del petto delli Capponi, e Fagiani, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di quelli ancora.

Perdici aro-
sto seruite
fredde.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, e che si seruiranno fredde, si potranno regalare con pera moscatelle sciropate, ouero con diuerse altre sorti di pera, o mela, seruite con anici di mezza coperta sopra, ouero con fulignata, attorno il piatto, o sopra, & con agresta in grappi sciropata ancora, si come al suo luogo meglio si intenderà.

Pernicotti in
tutte le viuande
che si faràn-
no le Perdici,
e Fagianotti.

E li Pernicotti si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti delle Perdici, e così si seruiranno ancora, e come li Fagianotti, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Fagianotti cò salsa di agresta chiara, e sugo di limoncelli bollita con zucchero, e cannella in canna a bastanza con grani di agresta dentro, sopra, in particolare quando che si faranno arosto, perche faranno nel miglior modo cucinati.

Starna, e Starnotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIII.

LA Starna è temperata in tutte le sue qualità si come li Pernicotti per fino al terzo grado di sottilità, e genera buon sangue, e farà buona ad ogni età, e complessione, e per conualescenti ancora, perche ha poca superfluità, & il simile sarà delli starnotti, e la loro stagione sarà come della sopradetta Perdice, e Pernicotti, e si accomoderanno come sotto.

Starna in tut-
te le viuande
che si faranno
della perdice,
& li Starnotti
come li per-
nicotti.

La Starna si accomoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Perdice, purchè sia frolla a bastanza, e si seruirà nell'istessi modi di detta Perdice ancora, e li Starnotti si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti delli Pernicotti, e così si seruiranno ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

* Frauolino
1100

* Frauolino, e sue qualità, e Cucina. Cap. XCIV.

* Franco-
lino

L* Frauolino ha temperata la sua carne, si come quella della Perdice, & è più bianca assai, e molto migliore al gusto, e per la sanità, e perciò farà buona ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, in Ispagna in Regno di Valenza se ne trouano assai, & in Sicilia in Regno di Napoli, quali sono sti-
mati

matel più che qual si voglia altro volatile, e si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno le Perdici, e Starne, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, e faranno migliori assai, e cotti arosto, & sottestati, faranno nelli miglior modi accommodati.

Frauolino in tutte le viuande che si faranno della Perdici, e Starne si faranno.

Beccaccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XC V.

LA Beccaccia è temperata nelle sue qualità, si come la Starna, eccetto che quando sarà magra, e vecchia, perche inclinerà al caldo, e secco per fino al primo grado; la sua stagione sarà di Dicembre per tutto carneuale, le migliori faranno le giouani, e grasse, sarà di buon nutrimento, e si seruirà fresca, perche sarà migliore, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Starna, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Starna, e quando si farà arosto, e che sia fresca, non se li caueranno l'interiori, accioche si possino fare li crostini, con fette di pane brustellate, e tenute a molle in agresta, ouero con sugo di melangole sopra, e poste in vaso, o ghiotta doue scolerà sopra il grasso di detta Beccaccia, e si faranno della testa ancora detti crostini, e si seruiranno caldi con zucchero sopra, e si potrà regalare attorno il piatto detta Beccaccia, con detti crostini, qual si seruirà sempre con diuerse false sopra, si come la sopradetta Starna, ouero con sugo di melangole.

Beccaccia in tutte le viuande che si faranno della Starna, & li Crostini del suo grasso.

Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XC VI.

IL Gallo d'India è stato portato d'Affrica in Italia, e la sua carne è calda, & humida in secondo grado, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Febraro, e delle Pollanchette, di Primavera per tutto l'Autunno, se bene che in ogni tempo saranno buoni detti volatili, ma alcuni dicono, che tutti li volatili che hanno il collo grande, e lungo, siano di dura digestione, e perciò bisognerà seruirli frolli a bastanza; benche le Pollanchette saranno migliori, e di più facile digestione, e miglior nutrimento delli Galli grossi, e conferiranno ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, & alli giouani, perche incitano Venere, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Gallo d'India si potrà accommodare in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quelli ancora, eccetto che il farlo in consumati, e pisti, per rispetto che per conualescenti non sarà della bontà del Cappone, e perciò sarà meglio arosto, e sottestato, che in altra maniera accommodato, e con diuerse riempiture, si come il sopradetto Cappone,

Gallo d'India in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano.

116 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

e si potranno ponere diuersi vcelletti grassi al suo tempo ancora, con prugnoli, e cartuffoli dentro, con diuersi frutti in fette, & intieri, come Prugne, e visciole secche, & altri diuersi, e con diuersi salami disfatti, ouero profutto in fette, & agresta in grani al suo tempo dentro, con specie a bastanza, e si seruirà sempre con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole.

E sarà buono alessò coperto con finocchietti bianchi, e sparagi, con fette di profutto, con pepe sopra, e con altre diuerse copriture, si come il sopradetto Cappone, e massime quando che sarà giouane, grasso, e frolo a bastanza, si potrà fare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora.

Pollanchette d'India in tutte le viuande che del Gallo si faranno, però le grosse, e le piccole come li Pollastri, e Fagianotti.

E le Pollanchette d'India grosse come Cappone, si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno del sopradetto Gallo, purchè siano frolle a bastanza, ma quando che saranno dette Pollanchette piccole, si potranno seruire in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli pollastri, e Fagianotti, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Pollastri, e Fagianotti ancora, con salsa reale sopra, quando però che si faranno arosto, ouero sottestate, e questi ancora saranno nelli miglior modi cucinate.

Pauone, e Pauoncini, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XC VII.

IL Pauone è caldo, & humido circa al secondo grado, e la sua stagione sarà come quella del Gallo d'India sopradetta, e li migliori saranno li giouani, & alleuati nelle case, in luoghi di buon aria, questi volatili nõ saranno di buon nutrimento, perche sono duri da digerire, benche le loro carni nutriscano molto, e cotte arosto si mantengano assai tempo incorrotte, questi ancora sono nel numero di quelli che hanno gran collo, e longo, doue che bisognerà seruirli frolli assai, e si accommoderanno in diuersi modi.

Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si faranno.

Il Pauone si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Gallo d'India, e delli Capponi, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora, ma che sia frolo assai, perche la sua carne è molto più dura, che quella delli detti Gallo d'India, e Capponi, e quando si vorrà fare arosto, o sottestato, ouero in qual si voglia altra viuanda, se li poneranno di carboni accesi nel buco doue erano l'interiori, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quella humidità, e sanguaccio, che ha dentro, e si seruirà in tutti li modi sopradetti del Gallo, e Cappone, con chiodetti di garofani nel petto, e massime, quando che si farà arosto, e sottestato, quali saranno nelli miglior modi di cucinarlo, e seruito con diuerse salse sopra.

Pauoncini in tutte le viuande che si faranno.

E li Pauoncini si accommoderanno in tutti li modi, che si faranno le Pollanchette d'India, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno

come

come quelle ancora, e volendole riuestire della testa, collo, e coda, si terrà l'ordine sopradetto del Fagiano, e questi ancora faranno migliori cucinati arosto, che in altra maniera.

no delle Pette
chette d'Ind.

Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, e loro qualità, e Cucina. Cap. XC VIII.

L'Anatra è calda, & humida in secondo grado, e sarà più calda assai di tutti li altri volatili, perche vsa il coito nell'acqua, con tutto che la sua carne sia molto humida, e massime quando che sarà grassa, e perciò sarà contraria alli conualescenti, e stomachi calidi, e deboli, poiche è molto dura da digerire, e le migliori saranno le saluatiche, giouani, e grasse, & è lojato il petto, e le ali, perche del continuo l'essercitano, & il fegato delle grasse sarà buono al gusto; le sopradette parti saranno di buon nutrimento, per ogni complessione, ma questi volatili per sanità saranno migliori cucinati arosto, e sottostati, che in altra maniera, e massime quando che saranno grasse, rispetto che la loro carne è di grande humidità, e la stagione delle domestiche sarà d'Agosto per tutto carneuale, e delle saluatiche di Nouembre per tutto detto tempo, e si accomoderanno in diuersi modi.

L'Anatra domestica, si come la saluatica, si potrà fare aleffa, e si seruirà calda, con diuerse copriture di diuerse paste, come maccaroncelli di Sicilia, & altre paste, con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, e si potrà fare aleffa come sopra, e ripiena, doppo che sarà pelata, e netta, & frolla a bastanza, con la riempitura del Cappone aleffo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e con altre, e diuerse riempiture di Piccadiglio di diuerse sorti di carne, con voua, e formaggio grattato, herbe buone battute minute con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e si potrà coprire, con cardi teneri, e sellari cotti con profutto dentro, in buon brodo grasso, ouero con Raniuoli con spoglia, e senza spoglia, e con Annolini alla Bolognese, ripieni con rognonata di Vitella battuta minuta, ouero midolla di Vaccina, con mela cotogne sciroppate dentro, con spetie dolce a bastanza, e si seruirà calda con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, però nella copritura delli detti Raniuoli, & Annolini, perche in quella delli cardi, e sellari, basterà il formaggio grattato con pepe sopra, e si farà aleffa detta Anatra domestica, e saluatica, senza riempitura, e si seruirà calda con verdura di herbe buone sopra, e con sapori diuersi in tondi.

Anatre dome
stiche, e salua
tiche, aleffe, ri
piene, e senza
riempitura, e
con diuerse co
piture sopra

E si potranno le sopradette Anatre fare in brodo lardiero, stufate, & Appasticciate, e si poneranno li regali, & ingredienti, che sopra ho detto nel brodo lardiero, stufato, & Appasticciato del Cappone, si come sopra al suo Cap. ho detto, e si seruiranno come quello ancora, ma che siano frolle a bastanza, con cardi, o carcioffi teneri di più dentro, e con tartuffoli.

Anatre i bro
do lardiero,
stufate, & ap
pasticciate.

118 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Anatre arosto
e sottestate, ri-
piene, e senza
riempitura.

E si faranno dette Anatre domestiche, e saluatiche, purché siano frolle, arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura, doppo rifatte su la graticola, & vnte con cotica di lardo, ouero lardate, e ripiene con li fegati, e maconi di dette Anatre, tagliati con barbaglia di Porco, ouero ventresca, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi dentro, con spetie a bastanza, e castagne secche rinuenute in acqua perbollita, e si potranno ponere prugne, visciole secche, con pera, o mela in fette dentro ancora, e nelle sottestate, si poneranno diuersi frutti dentro, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e quelle arosto si seruiranno calde con salsa fatta di mosto cotto, con agresta bollita, con zuccaro, e cannella in canna dentro a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno ponere all'Addobbo doppo cotte, arosto senza riempitura, e senza lardarle, e si seruiranno in tutti li modi che si farà il Cappone all'Addobbo, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Anatre in pastic-
cio, intiere,
e spezzate
si come del
Cappone.

E si potranno fare in pasticcio dette Anatre, intiere, e spezzate, con suoi regali dentro, con diuersi altre forti di carne quadrupeda in bocconi, ouero in diuersi piccadigli, si come dello spezzato del Cappone in pasticcio, benché non faranno di tal bontà, e si seruirà caldo con su brodetto, per rinfrescarlo dentro, con zuccaro sopra, e quando si faranno intiere in pasticcio, si larderanno, e si poneranno alcuni chiodetti di garofani nel petto, con altra spetie a bastanza dentro, doppo rifatte su la graticola, o in acqua bollente, e si seruiranno calde, o fredde a beneplacito, si come il pasticcio del sopradetto Cappone intiero, e spezzato, come sopra al suo Capitolo ho detto.

Lingue d'Anatre
indie si
potranno
frirle, e li
fegati in tutte
le viuande che
si faranno del
fegato di Cap-
pone.

E le lingue di dette Anatre, e li fegati si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno del fegato del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello, e faranno migliori ancora, e delle lingue se ne faranno diuersi intrigoletti doppo rifatte, e nette dalla prima pelle, con herbe buone battute, con ventresca di porco salata dentro, doppo soffritte in buon destrutto, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e si potranno soffriggere con cipollette tagliate minute ancora, con vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, con brodo di carne grassa, e si potranno alligare in voue ancora, e si seruiranno calde.

E si potranno infarinate, e friggere, doppo rifatte, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Anatre d'India,
& Anatre
ti, in tutte le
viuande che
delle sopra-
dette Anatre
si faranno.

E l'Anatre d'India, quali sono più grosse assai delle sopradette Anatre domestiche, e saluatiche, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi di dette Anatre domestiche, e saluatiche, e così si seruiranno ancora, e li Garganelli, & Anatrotti piccoli pur si accommoderanno nell'istessi modi, perche sono di vna istessa qualità.

Folache , e Pauoncelle , e loro qualità , e Cucina .

Cap. XCIX.

LA Folaca è calda, & humida nel secondo grado, e simili qualità tengano le Pauoncelle, perche sono nel numero di quelli che habitano in stagni, e paludi, e perciò parteciperanno dell'aria doue sono nutriti, & alleuati, quali saranno di cattiuo nutrimento, e duri da digerire, doue che non saranno buoni, nè recipienti a Mense di Signori, ma volendò ad vn bisogno cucinare le dette Folache, si potranno fare alessé, & in brodo lardiero, ma che siano frolle assai, perche sono di loro natura molto dure, e le alessé si potranno coprire con diuerse sorti di paste, come lasagne, ò vermicelli, & altre simili, con formaggio grattato, e cannella sopra, e saranno buone stufate ancora.

Folache alessé, & in brodo lardiero, e stufate.

E le Pauoncelle si potranno accommodare in tutte le viuande che si faranno delli Piccioni di Ghianda, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Piccioni ancora, bêche non saranno di tal bontà.

Pauoncelle saluatiche, si accommodano come li palombacci.

Oche, e Papari domestiche, e saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. C.

L'Ocha è calda nel primo grado, & humida nel secondo, e li Papari sono assai più calidi, & humidi, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Carneuale, e delli Papari d'Agosto per tutto detto tempo, e le migliori saranno li Papari nutriti con Miglio cotto in latte, con Tritello dentro, & alleuati vicino all'acque chiare, e saranno di buon nutrimento, benche habbino alcune superfluità, perche sono più calde delle carni Palombine, e perciò saranno contrarie alli Conualescenti, e stomachi deboli, & alli Vecchi, e le saluatiche saranno migliori, che le domestiche, se bene che la carne dell'Ocha, è veramente pasto appropriato alli Hebrei, ma non già le ali, collo, e fegato, perche sono di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e saranno le miglior parti di dette Oche, quali si accommoderanno in diuersi modi.

Le Oche tanto domestiche, quanto saluatiche, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come le dette Anatre ancora, e nell'istessi modi si accommoderanno li Papari, e si seruiranno ancora, ma negli migliori modi cucinate, saranno le sottestate, & arrosto, ripiene, e senza riempitura, e nelle ripiene si potranno ponere diuersi vccelletti grassi, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nella riempitura del Gallo d'India, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Oche in tutte le viuande che si faranno dell'Anatre domestiche, e saluatiche, e così li Papari ancora.

E del grasso delle dette Oche se ne farà dello strutto, qual sarà buonissimo per condimento di diuerse viuande, ma non già per cibo, perche ritie-

Strutto d'ocche in diuersa viuande.

120 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ne delle qualità di dette Oche, e si potrà falare la carne di dette Oche, si come quella del Porco, come vſano in alcuni luoghi di Lombardia, e se ne ſeruono per cuocere con altre carni fresche, doppo hauerle tenute a molle in acqua a bastanza, e dissalate alquanto, e ne fanno diuerſe altre pottaggierie ancora, ma però la gente bassa, se bene che in Roma l'vſano assai li Hebrei, perche veramente sarà vn cibo recipiente per loro,

Fegato d'Oche, si accomoderà come quello del Porco.
Colli di Oche ripieni in diuerſi modi.

Et il fegato delle dette Oche si potrà accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato di Porco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e sarà migliore.

Colli di Oche ripieni in diuerſi modi.

E delli Colli di dette Oche si potranno fare ripieni con Piccadiglio della polpa di dette Oche, ouero di altra carne, con barbaglia, ò profutto tagliato minuto, con herbe buone, & voua, con formaggio grattato dentro, con spetie a bastanza, & agreſta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz' offi, e si seruiranno caldi, doppo cotti in brodo di carne, e si potranno riempire con diuerſe altre riempiture ancora, e si seruiranno come sopra.

Ali, e lingue di Oche in diuerſi pottaggi, e le lingue ſatte.

E dell' Ali, e lingue di dette Oche se ne faranno diuerſi pottaggi, doppo che saranno perleſſate, e nette dalla prima pelle, nell' iſteſſi modi che si faranno le lingue di Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, benche le sopradette lingue d'Oche biſognerà tenerle all' addobbo doppo nette come sopra, quali si potranno infarinare, e friggere in buon deſtrutto, e si seruiranno calde con parte di detto addobbo bollito con zuccaro dentro, con spetie dolce a bastanza sopra, e le dette ali ſaràno buone nell' iſteſſi pottaggietti che si faranno delle dette lingue di Anatre, e così si seruiranno ancora.

Grue, Arione, Cefani, Cigni, Cicogna, e loro qualità, e Cucina. Cap. C I.

LA Grue, Arione, Cefani, Cigni, e Cicogna, qual mangia ſerpi, & altre ſporcizie, perche tali animali ſono tutti nutriti, & alleuati in Paludi, e stagni, & in altri luoghi di mal'aria, e perciò le loro carni, se bene che non ſiano recipienti, nè buone, ſaranno fredde, e ſecche nel ſecondo grado, e ſaranno durissime da digerire, e generatiue di cattiuu humoru, ma la loro ſtagione ſarà di laſciarli alla campagna per bellezza, & volendoli ad vn biſogno cucinare, la detta ſtagione, ſarà nell' freddi grandi, e si seruiranno li più giouani, e frolli assai, e ben preparati di aromati, e buoni condimenti, e si accommoderanno in diuerſi modi.

Grue arroſto, e ſotteſtata, ripiena, e ſenza riempitura.

La Grue come ſarà frolla a bastanza, e giouane, si potrà fare arroſto, e ſotteſtata, & ripiena, e ſenza riempitura ancora, e con la riempitura sopradetta delle Oche domeſtiche, e ſaluatiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si riempirà ancora con il macone, e fegato di detta Grue tagliato minuto, eſſendo però ſreſco, e buono, con ventreſca di Por-

co salata in fette, e mela cotogne, con prugne, e visciole secche dentro, con rappette di finocchio forte, & vline senz'ossi, & altri regali ancora, e si seruirà calda con salsa di mosto cotto, con agresta, & spetic dentro bollita a bastanza sopra, e nella sottestata si poneranno diuersi frutti dentro, e si larderà minuta con chiodetti di garofani nel petto, e così quando si farà arosio come sopra ancora, e senza lardarla, e si seruirà come sopra, e la sottestata si farà con la sopradetta riempitura, e senza, e si seruirà calda con detti frutti sopra.

El' Arione si farà arosio quando sarà frollo a bastanza, e giovane dopo pelato, e netto, & rifatto su la graticola, e lardato minuto con chiodetti di garofani nel petto, e si seruirà caldo con salsa di aceto bollito con zuccaro, e cannella con mosto cotto dentro, di maniera che sia alquanto brusca detta salsa, ouero con sugo di melangole sopra, e si farà stufato, e sottestato, doppo lardato come sopra, con diuersi frutti dentro, ma detti volatili non sono buoni, nè recipienti a mensa di Signori, & volendoli seruire come se li caueranno l'interiori, se li poneranno carboni accesi, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quel sanguaccio, e mal odore, che dentro tengano di saluatico, e si vlerano li aromati a bastanza, e si terranno nell'Addobbo ancora.

Arione arosio, stufato, e sottestato.

El' Cigni, Cefani, e Cicogna si potranno ad vn bisogno accommodare in tutti li modi sopradetti della Grue, & Arione, se bene che la detta Cicogna sia vn animale molto sporco, e non recipiente a mensa alcuna, nè tampoco li sopradetti ancora, li ho voluti però ponere, accioche se alcuno per curiosità, ouero bisogno ne gustasse, li possa seruire, se bene che in altri, e diuersi modi di più delli sopradetti si potranno cucinare, ma con molti aromati dentro, e sbruffati con aceto forte, per rispetto dell'odore cattiuo che tengano del saluatico, ouero si terranno nell'Addobbo a bastanza, con lauro, e salua dentro, e si seruiranno tali carni frolle assai, perche sono molto dure, e neruose.

Cefani, Cigni e Cicogna, in tutte le viuande che dell'Grue, & Arione li faranno.

Struzzo, e sue qualità. Cap. CII.

LO Struzzo è di cattiuissima qualità, assai peggiore della Grue sopradetta; perche questo animale è tanto caldo di sua natura, che digerisce il ferro, e perciò la sua carne non si deue mangiare per le sue male qualità, & è così grande di corpo, che le sue penne non lo possano sostenere al volo, perche sono molto sottili, benchè sia molto veloce al corso, & ha li piedi fessi come li quadrupedi, & ha diuersè altre qualità, quali lascio a parte, solo dirò che essendo Antonio Eliogabolo Imperatore, trà molti conuiti di diuersè viuande, che lui faceua comparire alla sua mensa, vna volta si fece portare seicento teste delli sopradetti struzzi, e si mangiauano solamente le ceruella, benchè io creda, che lo facesse più per curiosità, che per la bontà, che in quelle fossero, ouero perche le cer-

Curiosità di Eliogabolo Imperatore.

uella

23 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Ceruella delli volatili sono migliori di quelle di quadrupedi. Scalchi daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche vtilità, e bontà.

uella delli volatili, eccedono in bontà a quelle delli quadrupedi, per essere assai migliori, si come al suo luogo ho detto.

Se bene che le curiosità piaceranno alla maggior parte delli conuitati, mentre però che faranno viuande, di qualche vtilità, e non di capriccio, & in questo li buoni Scalchi hanno da hauer particolar riguardo, di non seruire viuande di capriccio, ma si bene di qualche vtile, e bontà, circa al modo di cucinare la carne, di detto Struzzo, benchè non molto difficultoso, per ogni modo lo lascierò a parte, perche in questi paesi non se ne trouano molti, poiche tali animali habitano nelli deserti.

Beccafico di lago, e Pizzacchare, e loro qualità, e Cucina. Cap. CII I.

L Beccafico di lago in sua stagione, viene molto grasso, si come li Beccafichi, & altri diuersi ucelli, nel mese di Settembre, e di detto tempo sarà la sua stagione ancora, per fino nelli gran freddi, e dappoi ritorna magro come li altri volatili di lago, non passa in grandezza il Tordo, e le sue penne del petto rosseggiano alquanto, & il resto delle penne tirano al berettino, e della pizzacchera la sua stagione sarà di detto tempo, e dura per tutto carneuale, se bene che non sarà di tal bontà, perche puzza di Pescio assai, e detti ucelli haueranno le qualità, che tutti li altri volatili di stagni, e di Paludi, e si accomoderanno in diuersi modi.

Beccafico di lago, arrosto, & all'addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggietti, e così la Pizzaccharà ancora

Il Beccafico di lago quando che sarà grasso, & in sua stagione, si farà arrosto con pezzetti di lardo dentro, doue hauena l'interiori, e si seruirà, caldo, con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere all'Addobbo, dopo cotto arrosto, come sopra, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con zucchero sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zucchero dentro à bastanza, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti ancora, come stufato, in brodo lardiero, & in Garmugia con vino per metà di mosto cotto, con aceto dentro, e nelli sopradetti modi si potranno accomodare le pizzacchare benahe non faranno di tal bontà.

Quaglia, e sue qualità, e Cucina. Cap. CII V.

LA Quaglia è calda nel primo grado, & humida nel secondo, la sua carne si corrompe facilmente, per la molta humidità che tiene, alcuni dicono, che le sopradette qualità le habbia vn ucello simile alla Coturnice, & altri vogliono, che sia la sopradetta Quaglia, e perciò se ne douerà mangiare rade volte, perche tal volta si ciba dell'Eleboro, qual è specie di uelena, e patisce di mal caduco, e genera tremore, e sarà buona per li malinconici, e si seruirà in sua stagione, qual sarà nel Settembre, per tutto il carneuale, & che sia di mezza carne, qual sarà migliore, si come quelle tenute nelli Casini ingrassate con miglio cotto in latte, e quelle

quelle prese in caccia ancora, se bene che il loro passaggio sia di Primavera, ma in tal tempo non sono molto grasse, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

La Quaglia si potrà fare arosto, e sottostata, perche saranno li migliori modi cucinata; mentre che sarà grassa, inuolta in foglie di vite, o cartata, ouero in rete, e senza niente attorno ancora con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra.

Quaglia arosto in diuersi modi, seruirà con diuersi copriture sopra e senza.

E si farà arosto semplicemente, e si seruirà con diuersi copriture, cioè con cauoli struccolati alla Romana, cotte le parti più tenere, senz'acqua dentro, eccetto che lardo battuto, ouero altro grasso, con sale a bastanza, e pepe dentro, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà coprire con peselli di scorza teneri, ouero con cardi, o carcioffi teneri atartuffolati, con grasso, e pepe dentro, e con torsetti di lattuga ancora, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare alla Catelana detta Quaglia doppo cotta arosto come sopra, e trinciata in più parti, con limoncelli tagliati minuti, con zuccaro, e spetie a bastanza sopra, e sugo di melangole, e posta in piatto d'argento, o altro vaso sopra a scaldauuande, e si seruirà calda.

Quaglia arosto, e seruita alla Catelana, ouero all'Abbruzzese.

E la detta Quaglia si farà sottostata con buon butiro, ouero grasso, con agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda con crotini di pane sotto, con agresta sopra, e quando si seruirà detta Quaglia fredda, tanto la sottostata, quanto l'arostita sopradetta allo spedo, si potrà seruire con pera moscatelle, ouero mela appie scioppate, con fulignata sopra, e si potrà detta Quaglia fare in tutte le viuande che si faranno li Piccioni di casa, e di Torre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Piccioni ancora.

Quaglia sottostata seruita fredda, e calda, & in tutte le viuande che si faranno del li piccioni.

Tortora, e sue qualità, e Cucina. Cap. C V.

LA Tortora è calda, e secca in secondo grado, e le migliori faranno le giouani, e grasse, e quelle che faranno nutrite nelli Casini, saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e le vecchie, e magre per la loro siccità saranno più dure da digerire, però nelli tempi caldi, ma nelli freddi saranno buone ad ogni complessione, e contrarie alli malinconici, e colerici, e la loro stagione sarà di Maggio, ma nel Settembre saranno migliori, e più grasse, benchè se ne trouano tutto l'Anno nelle case, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Tortore si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che delle Quaglie si faranno, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Quaglie ancora, ma cucinate arosto inuolte in foglie di vite, cioè attortorate, saranno di queste ancora li migliori modi, accennate, & sottostate, e quando dette Tortore saranno grasse.

Tortore in tutte le viuande che delle Quaglie si faranno.

124 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Cucco, e sue qualità, e Cucina. Cap. C VI.

Cucco in tutte le viuande, che della Tortora, e Quaglia si faranno.

IL Cucco sarà dell'istesse qualità, che della Tortora sopradetta, ma non sarà di tal bontà, nè tampoco sarà buono se non in sua stagione, perche sarà grasso, qual sarà di Settembre, per tutto il mese di Novembre, perche di altro tempo non sarà grasso, e si potrà accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delle sopradette Tortore, e Quaglie, essendo però grasso, perche magro non valeria niente, e si potrà fare sottestato, & in altri, e diuersi Pottaggietti, e si seruirà nell'istessi modi sopradetti della Tortora, e Quaglia.

Tordo, e Saffello, e loro qualità, e Cucina. Cap. C VII.

IL Tordo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione incomincia al fine del mese di Settembre, ma farà migliore quando che hauerà mangiato l'vua, e pippari di zinepro, e di mortellina, e quella delli saffelli sarà doppo il passaggio di detto Tordo, ma sarà men buono, e li migliori Tordi saranno li grassi, o almeno di mezza carne, perche saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Tordo, e saffello in tutti i modi, e viuande, che delle Quaglie, e Tortore si faranno.

Il Tordo, e saffello si accomoderanno ancor loro in tutte le Viuande, che si faranno delle Quaglie, e Tortore, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, da farli coperti con cauoli struceolati alla Romana in fuori, perche questi ancora saranno migliori arosto, e sottestati, che in qual si voglia altra maniera, e massime alla Fiorentina, tramezzati con foglie di Saluia, e fette di pane, e senza pane ancora, e pergottati con buon'oglio di viuua, e si potranno tramezzare con fettarelle di ventresca di Porco salata, ouero lardo, e con falsiccie fine di Lucca ancora, e si seruiranno caldi con sugo di metangole sopra.

E si potranno fare aleffi con Profutto, o altro salame dentro, e si copriranno con diuerse coperture, o con finocchietti bianchi, o Cardi, e Cardicoffi teneri, cotti in buon brodo, con profutto dentro, e si seruiranno caldi, con detto profutto in fette, e pepe sopra.

Tordo, e saffello aleffi, seruiti con diuerse coperture, & aleffi al'vsaanza di Sardinia, seruiti in diuersi modi.

E si faranno aleffi detti Tordi, si come vfa in Sardinia, in acqua per metà di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, quali si potranno seruire freddi, e caldi, con fette di pane sotto, e parte del brodo grasso doue saranno cotti sopra, e li freddi si salueranno assai tempo incorrotti, come che se fossero stati nell'addobbo, quali si possano riscaldare allo spedo, e su la graticola, con crosta di pane grattato, zucchero, e cannella sopra, e si seruiranno caldi, e si potranno partire per metà, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con zucchero sopra, e saranno buoni in diuersi altri

pottaggietti ancora.

E si potranno fare inuolti in pasta di sfoglio, non solo li sopradetti Tordo, e Saffello, ma qual si voglia altra sorte di vccelletti di simile grandezza, e se li lascierà la Testa con penne, e codrione, e gambe, e se li riporteranno alli loro luoghi, doppo cotti al forno, ò fornello, e se non saranno freschi, se li caueranno l'interiori, e se li poneranno grani d'Agresta, con li fegatetti di detti vccelli, con profutto, ò barbaglia di Porco a dattetti dentro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni per regalare diuersi piatti di arosto, attorno ancora.

Tordo. e Saffello inuolti in pasta di sfoglio, seruiti soli, e per regalare di piatti.

Merlo, e Merlotti, Storno, e Stornello, e loro qualità, e Cucina. Cap. C VIII.

IL Merlo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione sarà come del Tordo, se bene che tutto l'Anno se ne trouano, ma non sarà della bontà di detto Tordo, perche la sua carne è assai più dura, e difficile da digerire, e la stagione delli Merlotti sarà di Primavera, benche non ne mancano in ogni stagione.

E dello Storno, e stornello la carne sarà calda, e secca, e la loro stagione sarà quando che haueranno mangiato l'vua, perche saranno più grassi che di altro tempo, e parteciperanno alquanto dell'humido, ma in tempo alcuno non saranno buoni, nè recipienti a mensa alcuna, se non per le Tauerne, perche molte volte li fanno mangiare per buoni Tordi; e la stagione delli Stornelli sarà come delli sopradetti Merlotti, di Primavera, e saranno di più facile digestione, tanto li Merlotti, quanto li detti Stornelli, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Merlo, e Merlotti, si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Tordi, e Saffelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi, e Saffelli ancora, benche non siano di tal bontà, perche la loro carne è assai più dura, e similmente quella dello Storno, e Stornello, quali ad vn bisogno si potranno accommodare come li sopradetti Tordi, e Saffelli, se bene che non siano buoni, nè tanto poco recipienti a mensa alcuna.

Merlo, e Merlotti, in tutte le viuande che si faranno del Tordo, e Saffello, e così lo Storno, e Stornello.

Beccafico, e Rusignuolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. C IX.

IL Beccafico, e Rusignuolo, sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di buonissimo nutrimento, e saranno facili alla digestione, e conferiranno ad ogni età, e complessione, & alli conualescenti, dalli febri citanti in fuori, perche si conuerteno facilmente in cattui humori, per la loro sostanza tanto gentile; e la loro stagione sarà nell'Autunno, quando mangiano li fichi; e perciò sono più grassi che di altro tempo, se bene che in-

126 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

incominciano a ingrassare doppo le prime acque di Agosto, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Beccafichi a-
rosto in diuer-
si modi, e coc-
to sotto le
bragie.

Il Beccafico, e Rufignuolo, si faranno arosto doppo pelati, e netti, tra-
mezzati con salvia, e fette di pane, e si pergotteranno con oglio di vliua,
si come li sopradetti Tordi, e si potranno fare con crosta di pane grattato
passato per staccio, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi con
sugo di melangole sopra, e si faranno arosto ancora inuolti in foglie di Vi-
te, e fette sottili di lardo, ouero ventresca di Porco salata, spoluerizzate
con sinochio forte soppesto con sale a bastanza, e si cuoceranno allo spe-
do, ouero sotto le Bragie con Cenise, doppo hauerli inuolti di più con
carta bagnata sopra a dette foglie di Vite, e si seruiranno caldi come sopra.

Beccafichi in
diuersi pastic-
cetti, e per re-
galo di diuer-
si pasticci gros-
si, & in diuer-
se riempiture.

E si potranno fare in diuersi pasticcetti, detti Beccafichi con Testicolet-
ti, e fegatetti di Polli, con Creste, & Animelle di Capretto, ouero di Vi-
tella in pezzetti, con fettarelle di profutto, midolla di Vaccina, & Agre-
sta in grandi dentro, con prugnoli, e tarruffoli, e spetie a bastanza, e si
seruiranno caldi con zuccaro sopra.

E faranno buoni ancora, per regalo di diuersi Pasticci grossi, di Picca-
diglio di carue, come sfogliati, e senza sfoglio, ouero all'Inglese, & in
diuersi riempiture di Pelati grossi, cioè di Polli d'India, ouero Oche, &
altri simili, e così in diuersi riempiture di Quadrupedi, arosto, ouero
sottostati intieri, come Conigli, Lepre, ouero Capretti, & in particolare
nelle Porchette, tanto domestiche, come nelle saluatiche, perche con il re-
sto delli regali, & ingredienti che si pongano saranno molto buoni, e fa-
ranno assai buon effetto.

Beccafichi al-
l'addobbo, e
fritti, & in di-
uersi portaggi

E si potranno ponere all'Addobbo detti Beccafichi di vino bianco ama-
bile, con aceto forte, e spetie a bastanza, dentro, e si potranno friggere
in buon destrutto, doppo hauerli ascinti con drappo bianco, & infarinati
con pane grattato, ouero fior di farina, e si seruiranno caldi con zucca-
ro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

E si faranno in diuersi Portaggietti ancora con diuersi regali dentro,
doppo hauerli netti, e leuati l'interiori, e così quando si poneranno in det-
to Addobbo, eccetto che quando saranno nel miglior modo cucinati.

Beccafichi in
uolti in pasta
di sfoglio co-
me li Tordi.

E si faranno inuolti in pasta di sfoglio li sopradetti Beccafichi, si come
li sopradetti Tordi, nell'istessi modi, e si seruiranno come quelli ancora,
si come sopra al loro Capitolo ho detto, e di più a detti Beccafichi se li
potrà ponere vn steccadente nel petto, e riportarli sopra a diuersi pelati
grossi arosto, e Quadrupedi, & in particolare sopra alle zinne di Vaccina
arosto quali faranno molti buoni effetti,

Ortolano, e sue qualità, e Cucina. Cap. CX.

LOrtolano non è ucella molto nota, ie bene è di gran bontà. E in-
tra le medesime qualità delli Beccafichi, ma il suo passaggio farà
di

di Primavera , perche si piglia nelle tefe, e si conferua nelli casini come le Quaglie , e Tortore , & altri diuersi volatili , e si ingrassa con miglio , di modo che spesse volte si muore di grassezza , benche molto meglio saria darli il detto miglio cotto in latte , perche saria migliore , e la sua stagione sarà di Settembre per tutto carneuale .

E si accomoderà in tutti li modi , e viuande , che si faranno delli sopradetti Beccafichi , si come sopra al loro Capitolo ho detto , e non sarà inferiore di bontà , e si seruirà come detti Beccafichi ancora .

Ostolano in tutte le viuande che si farà no delli Beccafichi .

Rondone vecchio , e di nido , e loro qualità , e Cucina . Cap. CXI .

IL Rondone sarà meno humido , che il Beccafico , non solo per il continuo moto che fa , ma per il cibo che esso mangia ancora , e perciò sarà più caldo , e secco in primo grado , e conferirà ad ogni complessione in sua stagione , perche sarà grasso , quale sarà di Primavera per tutto Luglio .

E si potrà accomodare in tutte le viuande , che si faranno delli Beccafichi , si come sopra al loro Capitolo ho detto , e si seruirà come detti Beccafichi ancora , e così il detto Rondone di nido ; ma questi ancora saranno migliori cucinati arosto , che in altra maniera .

Rondoni in tutti i modi , e viuande , che delli Beccafichi si farano .

Rigogolo , e Dardano e , loro qualità , e Cucina . Cap. CXII .

IL Rigogolo da alcuni vien detto , Galbedro , ha le penne di colori diuersi , mà la maggior parte sono gialle ; sarà caldo , & humido nel secondo grado , e la sua stagione incomincia di Primavera , quando che mangia li gelfi mori , e le Ceragie , e dura tutto l'Autunno , se bene che in detto tempo sarà migliore , e più grasso ancora , perche mangia li fichi , qual sarà di buon nutrimento , e facile alla digestione , e così l'Apiastra detto Dardano ancora sarà migliore nel Settembre , che di altro tempo , benche questo uccello si ciba di Api , e Vespe , & altri simili animalletti , & il giorno stà in continuo moto , e perciò sarà dell'istesse qualità che del Rondone sopradetto , e la sera quando si posa per alloggiare , si radunano molti insieme , e si posano su per le cime delli Alberi secchi , e li cacciatori li ammazzano , quali sono grossi come li Tordi .

E si accomoderanno , si il Rigogolo , come il Dardano in tutti li modi , e viuande , che si faranno delli Tordi , e sasselli , si come sopra al loro Capitolo ho detto , e si seruiranno come quelli ancora , e saranno molto grati al gusto , e massime quando che saranno grassi , & in loro stagione .

Rigogolo , e Dardano , si faranno in tutti li modi , e viuande che delli Tordi , e sasselli .

128 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Castraghe, Stipolette, e Capitoroli, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIII.

Delle Castraghe, le quali alcuni l'addimandano Auerte, la stagione loro sarà di Settembre, perche in tal tempo vengano grasse, e così le Stipolette, e Capitoroli ancora, quali parteciperanno tutti delle qualità delli Beccafichi, ma non faranno di tal bontà, perche le Castraghe in particolare saranno più dure assai, se bene che saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e si accomoderanno, tanto le dette Castraghe, come le Stipolette, e Capitoroli in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Beccafichi ancora, e quando che detti vccelletti non saranno grassi, se ne faranno diuersi Pottaggietti, perche saranno migliori.

Castraghe, Stipolette, e Capitoroli, si accomoderanno come li Beccafichi.

Lodole, e Petturlini, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIV.

LE Lodole sono calde, & humide temperatamente, e saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Novembre per tutto Carneuale, perche saranno migliori, che di altro tempo, e saranno buone per ogni età, e complessione, però quando che saranno grasse, benche ve ne siano di due sorti, vna cappelluta, qual è la più grossa, e da alcuni vien detta Calandra, e l'altra non cappelluta, qual in alcuni luoghi addimandano Petturlini, si come sopra ho detto, benche siano di vna medesima spetie, quali si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti del Tordo, e Saffello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi ancora.

Lodole, e petturlini, in tutte le viuande, che delli Tordi, & in diuersi pottaggietti, e riempiture.

E se ne faranno diuersi intingoletti, e massime quando che non saranno molte grasse, perche saranno migliori, e saranno buone per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti, & in diuersi riempiture di volatili, e quadrupedi, si come li Beccafichi, & altri vccelletti simili, ma essendo grasse saranno meglio arosto, e sottestate, che in altri modi accomodate.

Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXV.

IL Passaro solitario, e Passarotti, sono più caldi che tutti li altri Vccelli, e la loro stagione sarà di Primauera, e delli vecchi sarà nell'Autunno, perche ogni vccello ingrassa in detto tempo, benche siano calidissimi, e secchi per fino al terzo grado, e la loro carne non sarà buona, perche infiamma il sangue, & è dura da digerire, & augmenta il coito; sene

se ne vseranno in poca quantità, e delli giouani, se bene che tal Vccello per la sua calidità viue poco tempo, & il Passaro solitario sarà migliore per cantare, che per cibo, e si accomoderanno in diuersi modi, si come si diranno.

Il Passaro solitario, e Passarotti, si faranno alessi con profutto, o ventresca di Porco salata dentro, e si potranno coprire con finocchietti bianchi, ouero cardetti teneri cotti in buon brodo, e si seruiranno caldi con pane in fette sotto, e formaggio grattato, e pepe sopra.

E si potranno fare in brodo lardiero, & stufati, con herbe buone, e lardo battuto, con spetie a bastanza dentro, perche saranno migliori in diuersi Pottaggietti, ouero alessi che in altra maniera cucinati, rispetto che tali vccelletti non sogliano ingrassare molto, e perche sono ancora caldi assai, se bene che ad vn bisogno si faranno arosto tramezzati con fettarelle di lardo, e saluia, e si seruiranno caldi con sugo di limoncelli sopra, & ad vn bisogno saranno buoni detti Passerotti in diuersi riempiture ancora.

Passero, e passerotti alessi, & in diuersi pottaggietti, & arosto, & in riempiture.

Beccafichi di Candia, e loro qualità, e Cucina.

Cap. CXVI.

LI Beccafichi che vengano di Candia, cioè di Cipro, quali vccelletti sono portati in vasi di terra inuetriati, e posti all'Addobbo, quali sono portati in Italia per via di Venetia, doue che sono come li Beccafichi di queste parti, e che siano messi nell'Addobbo di aceto forte, con spetie dentro, se bene che quello di quelle parti è aceto migliore, perche è di maluagia, & è assai più gagliardo, e perciò parteciperanno delle qualità di detto aceto, quali saranno frigidi nel secondo grado, e secchi nel terzo, ma quando detti Beccafichi saranno freschi, saranno dell'istesse qualità delli Beccafichi di queste parti d'Italia, e si accomoderanno in diuersi modi.

Li Beccafichi di Candia, cioè vccelletti di Cipro, si potranno friggere in destrutto, o altro grasso, & infarinarli con fior di farina, ouero con pane grattato passato per setaccio doppo che si faranno tenuti a molle in acqua chiara a bastanza per leuarli quell'acuto odore dell'aceto, e spetie, e massime quando, che sarà molto tempo che siano stati nell'Addobbo, perche essendo poca tempo che siano stati portati, e che siano freschi, non occorrerà tenerli a molle, basterà solo asciugarli con drappo bianco, e si friggeranno come sopra, e si seruiranno caldi con zucchero sopra, e se nello stare molto a molle in acqua come sopra haueffero perso l'odore dell'aceto, si seruiranno con sugo di melangole sopra.

Beccafichi di Cipro fruti.

E si faranno detti vccelletti in diuersi Pottaggietti, con profutto, o altri salami in fette dentro, con herbe buone, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, e si potranno ponere cipollette tagliate minute dentro

Beccafichi di Cipro i diuersi pottaggi, e riempiture, e per regalo di

130 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

*diuersi pasticci
e pasticetti*

o ancora, e peselli con scorza teneri, e senza scorza, doppo hauerli bolliti in altro vaso, e soffritti a bastanza, e si poneranno in detti guazzetti tartuffoli, e prugnuoli al suo tempo, ouero cardi, e carcioggi teneri in pezzetti attartuffolati, con specie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti sopra, e saranno buoni ancora detti Beccafichi per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti, & in diuersi riempiture, si come li Beccafichi freschi sopra detti al loro Capitolo, doppo che saranno stati a molle come sopra a bastanza, però bisognando.

Vccelletti diuersi, cioè Petti rossi, e Fringuelli, & altri di simile grandezza, e loro qualità, e Cucina.

Cap. CXVII.

LI vccelletti, cioè Petti rossi, Fringuelli, Ballarine, e molti altri di simile grandezza, quali lascio a parte di nominarli, saranno tutti di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, e conualescentia, eccetto che le Passare, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & anco quelli che saranno alleuati in luoghi di cattua aria, come in paludi, o stagni, perche participeranno sempre di quell'aria, doue saranno nutriti, e perciò saranno migliori quelli alleuati in luoghi di buon aria, come in colline, o montagne, e che in loro genere ciascheduno sia grasso, & in sua stagione, qual sarà della maggior parte, nel mese di Settembre, per tutto il carneuale, e sempre che se ne potranno hauere, da quando couano, o che fanno l'voua in fuori, che sarà nella Primavera.

Vccelletti diuersi in tutte le viuande che si farano delli Beccafichi.

E si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, & vccelletti di Cipro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Beccafichi ancora, se bene che non saranno così buoni.

Ghiandare, Agazze, Picchi, e Cornacchiotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVIII.

MI è parso di ponere li sopradetti vccelli non recipienti, e più per curiosità, che per la bontà loro, ma se alcuno se ne volesse seruire possa valersene, se bene che molti di loro saranno buoni in Primavera, & altri nell'Autunno, come le Ghiandare, quando che hanno mangiate le Ghiande, perche in tal tempo saranno migliori, & altri faranno buoni nell'Inverno, e perche sono diuersi vccelli, saranno di diuersa qualità ancora, poiche alcuni saranno di più dura carne, & altri meno, per la diuersità loro, e perciò non si farà di questi molta stima, doue che altro di buono non hanno, se non che dominano ancora loro la sostanza Aerea, & anco per la velocità delli loro mouimenti, ma non saranno pe-

rò buoni come detti vccelletti piccoli , perche questi sono di più dura carne assai , si come saranno di più dura digestione ancora , e sarà più dura assai di quella delle Merle ancora , si che volendoli seruire si potranno eleggere li giouani , e più grassi , perche saranno più facili alla digestione , e di miglior nutrimento , de' quali volatili se ne faranno diuerse Pottaggierie , come stufati , con lardo battuto , con herbe buone , e salua dentro , con spetie a bastanza , & altri regali ancora , & in brodo lardiero , e quando che saranno grassi , si potranno fare arosto , benche saranno molto duri , e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra .

Ghiadaro, Agazze, Pica'hi e Cornacchi etri in diuet se pottaggierie: & arosto.

LIBRO TERZO.

NEL QVAL SI TRATTA DELLE
qualità, e stagioni di diuersi Pesci di Mare,
e di Acque dolci.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuerse Viuande.

Auertimenti nelli Pesci Maritimi , e di Acque
dolci. Cap. I.



AVENDO sopra mostrato buona parte delli modi da cucinare , e seruire qual si voglia sorte di animali quadrupedi , e volatili buoni da mangiare , & alcuni no , con le loro stagioni , e qualità , & alcuni non recipienti , doue che nel seguente libro tratterò delli Pesci con squama , e senza , e con scorza ancora , con le loro stagioni , e qualità , e la maggior parte delli modi da cucinarli , e seruirli , ma ciascheduno hauerà riguardo di seruirsi più delli maritimi , che di quelli di acque dolci , perche saranno migliori , per rispetto delle acque salate , per le quali sono meno humide , si come li Pesci saranno meno humidi ancora , e nelle acque dolci quelli di acque viue , e correnti , saranno di miglior bontà , che quelli di stagni , o laghi , o di altri luoghi di acque morte ; resta solo sapere li miglior modi per la sanità , con li quali si doueranno cucinare , vno de' quali sarà cuocerli arosto su li carboni , e su la graticola , e per il secondo modo cuocerli alessi , e per il terzo cuocerli fritti , seguitando molti , e diuersi altri modi da cucinarli , quali per ordine alli lor luoghi si diranno .

Pesci maritimi sono migliori che gli di acque dolci.

Pesci arosto saranno migliori per sanità.

132 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Coda delli pe-
sci stimata
per le me-
glior parti di
detti pesci.

E farà bene ancora a sapere quale siano le miglior parti in detti pesci; del che alcuni hanno detto, che siano le parti che più fanno moto, come la coda la quale più fatica in detti Pesci, che l'altre membra, e perciò vogliono che per sanità sia meno viscosa che l'altre parti, cioè come la pancia, e coste, se bene che lodano la testa ancora, la quale a me non dispiace, e massime quella di Ombrina non mi pare cattiva, senza molte altre di diuersi Pesci, ma hauendo io da fare scelta delle migliori parti, di detti Pesci, non lascierei la pancia dello Storione, e Tonno, e la coda a quelli che dubitassero della sanità; lascio poi a parte molti Pesci, e dirò solo della Tincha, e Luccio, quali sono delli minimi in bontà di acque dolci, perche nelle loro code non vi sono altro che lische.

Pesci freddi
non si man-
giarano, per-
che offend-
ranno assai.

E farà bene ancora di hauere particolare riguardo di non mangiare detti Pesci freddi, in qual si voglia modo cucinati, o siano marinati, ouero accarpionati, o salpimentati, perche saranno durissimi alla digestione, e faranno molti cattui effetti in quelli, che molto li vseranno, circa alla sanità, e similmente quelli Pesci che si faranno in diuersi Pasticcii, quali anderanno seruiti freddi.

Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

LO Storione è Pesce di Mare, nutrito in acque dolci, però in sua stagione, la qual sarà di Primavera per tutto Agosto, se bene che in Roma se ne troua nell'Autunno ancora, e la sua carne è calda nel principio del primo grado, & humida nel secondo, e li migliori Storioni saranno quelli che si piglieranno in acque dolci, perche faranno più grassi, se bene che la loro carne sarà dura alla digestione, ma sarà di gran nutrimento, e perciò si seruirà frolla a bastanza, perche sarà migliore, e più facile da digerire, e le loro voua, e latte sono buonissime, delle quali voua se ne fa Cauiale, qual è il migliore che si possi vfare, si come a Ferrara, qual si fa molto buono, e le miglior parti di detto Storione saranno la pancia, e testa, e si accommodera in diuersi modi.

Storione, e
porcellette a-
lesse, cò diner
se copriture, e
senza.

Lo Storione in qual si voglia parte, ouero intiero si potrà fare alessò, e massime le Porcellette, cioè Storioncelli piccoli, con acqua, e sale semplicemente, & in acqua con aceto, e sale a bastanza, ouero con vino, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra, con verdura, o altri fiori, e con diuersi sapori in Tondi.

E si potrà coprire con diuersi copriture ancora doppo cotto alessò come sopra, come con finocchietti bianchi, o sparagi, ouero con peselli con scorza teneri, e con cardi, e carcioffi teneri attartuffolati, o veramente con tartuffoli, e prugnoli, e si seruirà caldo con vna delle sopradette copriture sopra, ouero altre diuersi copriture ancora, con Oglio, ouero butiro, con spetic a bastanza sopra, con aceto, ouero agresta.

Storione stufa-
to, & appastic-
ciato.

E si potrà fare in qual si voglia parte del detto Storione, stufato; & ap-
pa-

pasticcato, doppo che sarà netto dalla scorza, e lardato con Alicette, ouero Tarantello dissalato, a datetti, e soffritto con oglio, ouero butiro, con prugne, e ceragie, & perliche secche, con pera, e mela in fette dentro, con ipetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si potrà lardare con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con detto Tarantello, & Alicette, e si ponera vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero butiro, che vi sarà di superfluo in detto appasticciato.

Et nello stufato si poneranno parte delli sopradetti regali, & ingredienti dentro, del sopradetto appasticciato, con acqua, & agresta per metà di vino bianco dentro, doppo soffritto con oglio, ouero butiro, come sopra, e scolato quello che sarà di superfluo, con herbe buone battute minute, con Tarantello alquanto dissalato in fette dentro, perche detto Storione stufato, non si larderà con Alicette, nè con Tarantello, si come il sopradetto appasticciato, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potranno fare diuersi Piccadigli della polpa di detto Storione, con Oglio, ouero butiro, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza sopra, con sugo di melangole, e si seruiranno caldi, e se ne faranno diuersi polpette, e polpettoni all'Inglese di detto Piccadiglio, con pane grattato, e mandole, o Nosce, soppette dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza con herbe buone battute minute, con Tarantello dissalato, & agresta in grani dentro ancora, e si fioriranno con pignuoli, ouero con scorza di Cedro candita a lardelletti, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere voua con formaggio grattato dentro ancora, e si seruiranno come sopra.

Storione in diuersi piccadigli, e polpetto & in Polpetto ni a l'Inglese.

E nelle polpette ancora si poneranno li sopradetti ingredienti, da fiorirle in fuori, perche se ne fanno delle piccole a peretta, quali si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, e si alligheranno con voua sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, con latte di pignuoli, e si alligheranno con latte di mandole, ouero di pignuoli in giorno di magro ancora, e si seruiranno calde con cannella sopra.

E si potranno fare diuersi bragiule di detto Storione, grandi, e piccole, con pitartima, ouero finocchio forte soppesto, con sale a bastanza, ouero con pepe, doppo che si faranno tagliate, e sbruffate con aceto forte, quali si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, con pignuoli, e passerina, ouero con agresta in grani, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e le bragiule grosse si larderanno con Alicette, ouero Tarantello a lardelli, e si spoluerizzeranno come le piccole sopradette, e si faranno arosto su la graticola, e si bagneranno spesso con oglio, & aceto, e si seruiranno calde con detto oglio, & aceto sopra, ouero con salsa reale, e si potranno sottestare come le sopradette bragiule piccole ancora, e si seruiranno come quelle.

Storione in diuersi bragiule aroste, e sottestate.

E si potranno fare diuersi polpette, e polpettoni ripieni, di detto

Sto-

Storione in diuersi polpettoni.

134 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

re, e polpetto
ri ripieni, e
senza riempitura.

Storione, con Piccadiglio della polpa di detto, ouero di altro **Pesce**, con Tarantello dissalato, & herbe buone battute minute, con pane grattato, e nosci, con mandole soppesse dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e con agresta in grani al suo tempo ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con parte delli regali che si poneranno nello stufato, & appasticciato sopradetto dello Storione, e si seruiranno calde con detti regali sopra.

E si potranno fare arosto allo spedo, tramezzate con foglie di lauro, o saluia, e si seruiranno calde con diuerse false sopra, ouero con sugo di melangole, e si faranno senza riempitura ancora dette polpette, battute con la costa del coltello, con finocchio forte, ouero pepe, soppetto con sale a bastanza sopra, e si seruiranno come le ripiene sopradette.

Storione in
Torte, e Crostate,
& in minestrina
morcellata.

E si potranno fare diuerse Torte, e Crostate, della polpa di detto Storione, doppo che sarà perlessata, e fattone Piccadiglio minuto, con pane grattato, e mandole soppesse dentro, con herbe buone battute minute, con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani, o vna spina dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Torte, e Crostate del latte, & voua del detto Storione, con li sopradetti regali, & ingredienti dentro. & in giorno di magro si poneranno mandole ambrogine, e nosci peste dentro, con zuccaro a bastanza, & in altri giorni voua, e formaggio grattato, con butiro dentro, e si seruiranno calde come sopra, benchè detto Piccadiglio farà migliore in Pasticci, o Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e farà viuanda assai più moderna ancora.

E se ne potrà fare minestra come della polpa del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà alligare con voua, e condirla con butiro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli in giorno di magro, e si seruirà calda con cannella sopra.

Storione i pasticci
di pezze intiere, &
in bocconi.

E si farà in qual si voglia parte di detto Storione, ouero intiero in Pasticcio, doppo scorticato, e netto, & lardato con Tarantello dissalato, ouero Alici, con spetie a bastanza dentro, e si condirà con oglio ouero butiro, e si seruirà caldo, o freddo, a beneplacito.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi lardati, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita a datetti lunghi come lardelli di lardo, con cardi, e carcioffi teneri, o con tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & agresta in grani, con codette di Gambari d'acque dolci, ouero Alogusta in pezzetti dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole, e pignuoli ancora, e se li potrà fare vn brodetto con voua sbattute con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro sopra.

Storione i diuersi pasticci
e pasticcetti
di piccadig.

E si potrà fare detto Storione in diuersi Pasticci, e Pasticcetti di Piccadiglio sfogliati, e senza sfoglio, & all'Inglese, doppo che sarà perlessato e net-

e netto, battuto minuto con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, agresta in grani al suo tempo dentro, con scorza di Cedro candita infette sottili, e spetie a bastanza, con codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, Ostraghe soffritte, con Tartuffoli, e Prugnuoli dentro, e si potrà rinfrescare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si condiranno detti Pasticcetti con oglio, ouero con butiro, e si seruiranno caldi con zucchero sopra, e si potranno ponere diuersi altri regali di più delli sopradetti dentro, in detti Pasticcetti, e Pasticcetti, e si seruiranno come sopra.

E si farà detto Storione in qual si voglia parte arosto allo spedo, dalla Testa in fuori, doppo che sarà perlessato, e netto dalla scorza, e si larderà con Alici, e Tarantello dissalato, e si tramezzerà con scorza di Cedro candita a lardelli, ouero con Cocuzzata di Genoua candita, e si seruirà caldo con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, ouero con Zibibo senz'ossi. E si potrà fare sottestato in qual si voglia parte, & intiero ancora, e massime quando che non sarà molto grosso, e si larderà come il sopradetto Arosto, e si poneranno l'istessi regali dentro dello stufato, & appasticciato di detto Storione, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e le Porcellette si potranno fare arosto allo spedo in pezzetti come l'Anguille, con crosta di pane grattato, con zucchero, e cannella sopra, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, ouero sugo di Limoncelli, e con Agresta scioppata in grappi sopra ancora, ouero attorno il Piatto per regalo.

Storione, e Porcellette arosto in diuersi modi, e sottestati.

E si potrà non solo il sopradetto Storione, in qual si voglia parte dalla Testa in fuori, ma le Porcellette ancora friggere, doppo che saranno scorticate, e nette, & infarinate, ma dello Storione se ne faranno fette come delle bragiule, acciò si possino infarinare, e friggere, e le dette Porcellette non essendo molto grosse, si lasseranno intiere, e si seruiranno l'vno, e l'altro caldo, con sugo di melangole sopra, e si potranno seruire con diuersi Marinati, e false sopra ancora.

Storione, e Porcellette fritte.

E l'voua, e fegato, e latte di detto Storione, saranno buone in diuersi pasticci, e pasticcetti, e per regalo di detti ancora, e si potranno infarinare, e friggere doppo lauate, e nette, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare diuersi intingoletti, con pignuoli, e passerina, & herbe buone battute minute, con spigoletti d'agli, ouero cipollette soffritte dentro, per quelli che ne gusteranno, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e si ponerà vino bianco per metà di agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero il butiro, che vi farà di superfluo dentro, e si seruiranno caldi con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno alligare detti intingoletti, con latte di mandole, ò di pignuoli, e con voua ancora sbattute con agresta dentro, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

Voua, fegato, e latte di Storione in diuersi pasticci, e pasticcetti, e fritte, & in diuersi portaggi.

E delle sopradette voua se ne potrà fare Cuiiale, si come quello che fanno

Voua di Storione in Ca.

136 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

niale, & in
crostini, e mi-
nestrà, & in
frittate.

fanno à Ferrara, con sale, e spetic dentro, con oglio a bastanza, e lo pongano in forno non molto caldo, in vaso di tauola per tale effetto, e lo mestano molte volte per fino a che dette voua siano quasi cotte, & incorporate di detti ingredienti, e li danno più, e meno cottura, secondo che lo vogliano saluare assai tempo, e lo pongano in vasetti di terra inuetriati, del quale se ne potranno fare crostini, e minestrà ancora, con herbette buone battute minute, e pane grattato dentro, si come si fa la minestrà d'voua di Polli detta, la Viuaruola, e si condirà con oglio, e si seruirà calda con pepe sopra, e nell' istesso modo si potrà fare di Cauiale ordinario ancora, purchè si dissali, e tenga a molle a bastanza in più acque, qual sarà buono in frittate ancora, con passerina di più dentro, e si seruirà calda con sugo di melangole, e spetic sopra.

Tonno, e Pesce spada, e loro qualità, e Cucina.

Cap. III.

IL Tonno, e Pesce spada sono di vna medesima qualità, freddi nel primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Maggio per tutto l'Autunno, poiche in detto tempo saranno migliori, ma la loro carne è dura da digerire, & è cōtraria alli flemmatici, perche è scrementosa, e si accommoderanno in diuersi modi.

Tonno, e pesce
spada. i tutte
le viuande che
dello St. r. e
ne si faranno.

Il Tonno, e Pesce spada, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello, benchè non faranno di tal bontà, e le teste delli sopradetti Pesci bisogna cucinarle fresche, perche si corrompono facilmente, e si faranno aleste in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiraano calde con oglio, pepe, & agresta, ouero aceto sopra con diuersi sapori bianchi in tondi.

Tonno nella
pancia salata
in Tarantello,
qual sarà il
profutto di tu-
tte le viuande
da magro.

E la pancia del Tonno si potrà salare, qual sarà la miglior parte di detto Pescio, e se ne farà Tarantello, il quale sarà il profutto di tutte le viuande da magro, e sarà buono in diuersi minestre di legumi, e della schiena del detto Tonno se ne farà Tonnina, la qual ancor lei sarà buona in diuersi viuande da magro, doppo che sarà dissalata alquanto, e del sopradetto Tarantello se ne faranno Crostate, con prouature fresche tagliate in fette sottili, doppo che sarà dissalato, e cotto in mosto cotto, e tagliato sottile come le dette prouature, compartite v gualmente con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, con butiro, & in giorno di magro, si tramezzerà con zibibo senz'ossi, ouero con agresta in grani, e si condiranno con oglio, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Tonno nell'ad-
dobbio, & aro-
sto, e sott'asta
no.

E la carne delli sopradetti Pesci, in particolare quella del Tonno, si farà stare all'Addobbio di aceto forte, con spigoletti d'agli ammaccati, e saluia, con rosmarino dentro, con spetic a bastanza, per rispetto alla durezza, e cattiuo odore, che tiene la carne del detto Tonno, dalla testa in fuori,

e nel-

e nelle Pottaggierie, che si faranno si vserà il mosto cotto, per metà di acco-
to, ouero agresta dentro, e si farà arosto in diuersi modi, e sottestato, e
si seruirà con diuerse false sopra, e faranno li migliori modi da cucinarlo.

E della polpa delli detti Pesci, e diuersi altri Pesci ancora, se ne potrà
fare Piccadiglio, e compositione come quella delli polpettoni all'inglese,
con l'istessi ingredienti, e si farà in diuerse forme, o di volatili diuersi, oue-
ro di Cosciotti di Castrato, & in altre diuerse forme ancora, conforme
alli gusti.

Tonno in pol-
pettoni diuer-
si, in forma di
volatili, e di
Cosciotti di
carne quadru-
peda.

Leccia spetic di Storione, e sue qualità, e Cucina.

Cap. I V.

LA Leccia è fredda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua
stagione sarà di Primavera per tutto l'Autunno, & ha la carne più
bianca di quella dello Storione, benchè non sia di tal bontà, se bene
che da molti sia presa per Storione, con tutto che habbia la testa simile a
quella della Palamida, e la sua scorza è liscia, e tira assai al colore di detta
Palamida ancora, e farà di dura digestione, e si accomoderà in tutti li
modi dello Storione, eccetto che le sue voua, perche non faranno buone
per far Cauiale, si come quelle del detto Storione, e si potrà accomodare
come il Tonno, e Pesce spada ancora, si come sopra al lor Capitolo ho det-
to, da farla in Tarantello, e Tonnina in fuori, e si seruirà in tutti li modi
di quelli, e la sua carne sarà più tenera di quella di detto Tonno, benchè
sia men buona di quella ancora.

Leccia in tut-
te le viuande
che si fanno
dello Storio-
ne, e Tonno, e
Pesce spada.

Salmone, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

IL Salmone è caldo, & humido in primo grado, e secco nel secondo,
però il salpreso, ma quando che sarà fresco, è freddo in primo gra-
do, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Maggio per tutto
l'Autunno, benchè del salato se ne troua tutto l'anno, ma il fresco non si
troua in Italia, si come in Ispagna, in Siuiglia, e Portugallo, del quale è
portato salpreso in Madrid, Villa del Rè di Spagna, e si pesca ancora nel
Rodano nella lingua d'Ocha in Francia, e si accomoderà in diuersi mo-
di, come sotto si diranno.

Il Salmone si potrà fare aleffo, in acqua, & aceto forte con saluia, o
lauro dentro, per rispetto dell'odore, che tiene, e massime quando che
sarà salpreso, doue che si farà stare a molle in più acque, e doppo cotto
aleffo, si seruirà con diuerse copriture sopra, come con finocchietti bian-
chi, o sparagi, ouero con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con al-
tre, e diuerse copriture ancora, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra,
ouero agresta, e si seruirà senza copritura ancora, con verdura di herbe
buone, ouero fiori sopra, condito come sopra, con sapor bianco in tondi,

Salmone alef-
fo, seruido cō
diuerso copri-
tura, e senza.

138 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Salmone in diuerse bragiouole.

E si farà in diuerse bragiouole, doppo che sarà stato nell' Addobbo detto Salmone, tanto il salpreso, quanto il fresco, con finocchio forte, o pitar-tima sopra, e si seruiranno calde con diuerse falle, con pignuoli, e passerina sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Salmone stufato, & appasticiato.

E si potrà fare stufato, & appasticiato detto Salmone, doppo essere stato nell' Addobbo, con l'istessi regali, & ingredienti che si poneranno nello stufato, & appasticiato, dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Storione ancora.

Salmone fritto, & accarpionato.

E si potrà detto Salmone infarinare, e friggere, in qual si voglia parte, o spaccato per metà, o intiero, o veramente in bragiouole, secondo che sarà grosso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Salmone in diuersi pasticci e pasticetti.

E si farà in Pasticcio intiero, ouero in bocconi, cioè in pezzetti detto Salmone, & in diuersi Pasticcetti di Piccadiglio ancora, si come si farà della polpa dello Storione, e con l'istessi regali, & ingredienti dentro, si come sopra al Capitolo di detto Storione ho detto, e si seruiranno sì detto Pasticcio di Salmone intiero, cioè di pezza intiera, si come quello in bocconi, & anco li Pasticcetti caldi come quelli, con zuccaro sopra.

Interiori di Salmone fritti, & in diuersi portaggi.

E l'interiori del detto Salmone, cioè l'voua, e latte, e fegato, quando che saranno freschi, si potranno infarinare, e friggere doppo lauati, e netti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o limoncelli sopra, con pepe, e se ne potranno fare diuersi Pottaggietti ancora, con herbe buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, ouero con mentuccia, e spigoletti d'agli ammaccati, con pignuoli, e passerina dentro, e con agresta in grani ancora, e si seruiranno caldi con detti regali sopra.

Ombrina grossa, e piccola, e loro qualità, e Cucina.

Cap. VI.

L Ombrina è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la sua stagione sarà di Primavera per tutto Agosto, se bene che sarà buona in ogni tempo: questo Pesce ha la scaglia bianca, e larga, & è nel numero delli buoni Pesci, qual sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, e le miglior parti saranno la testa, e pancia, si come quella dello Storione, e si accommoderà come sotto.

Ombrina in tutte le viuande che dello Storione, e l'interiori ancora, & in bottarga, & in gelato, e bianco mangiare.

L'Ombrina si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, se bene che vorrà assai meno cottura, per rispetto che la sua carne è più tenera assai, & è più bianca ancora, e delle sue voua se ne farà bottarga, doppo salprese, e sfumate, & il latte, e fegato, con le dette voua, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell' voua, latte, e fegato del detto Storione, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e la sua polpa sarà buona nel bianco mangia-

giare, & in gelatina ancora.

E l'Ombrina piccola, si accomoderà in tutti li modi sopradetti della grossa, e si farà aleffa in vino bianco amabile, e si passerà per salsa di sugo di melangole, e limoncelli, con odore di garofani, e cannella dentro, con agresta, e zuccaro a bastanza, e si seruirà fredda, con mela, o pera sciropate, con fulignata sopra attorno il piatto, e si potrà seruire calda, con agresta in grappi sciropata, e si potrà sottestare con butiro, & agresta in grani dentro, e con diuersi altri frutti ancora, con spetic a bastanza, doppo che sarà perleffata in vino, come sopra, e netta, e si potrà alligare con voua, & in giorno di magro con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con cannella sopra.

Ombrina piccola in tutte le viuande della grossa, & aleffa, & accarpionata.

E si potrà fare accarpionata, e passarla per la sopradetta salsa, e si potrà seruire calda, e fredda con li sopradetti regali attorno, dell'aleffa, e cotta in vino, e si potrà marinare ancora.

E si potrà cuocere in latte la sopradetta Ombrina, doppo netta, & inuolta in fette di Tarantello sottili tagliato per il lungo, con alcuni tagli, si come quando si farà accarpionata, e spoluerizzata con spetic dolce a bastanza, e si legherà con spago attorno, ouero inuolta in drappo bianco, e si potrà coprire con sparagi, ouero con finocchietti bianchi, con fette di pane sotto, con parte di detto latte con butiro sopra, con cannella, & il Tarantello attorno per regalo, e parte sopra, e si seruirà calda, e l'interiori della detta Ombrina si accomoderanno in tutti li modi di quelli dell'Ombrina grossa, e si seruiranno come quelli ancora.

Ombrina cotta in latte con tarantello, e l'interiori cucinati come quelli della grossa.

Spigola, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

LA Spigola è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione sarà nell'Autunno per fino alla Primavera, benchè in ogni tempo sarà buona, perche è di buonissimo nutrimento, e di buona, e facile digestione, e la migliore sarà quella presa in acque dolci vicine al mare, e non in stagni: questo Pesce leua diuersi nomi secondo li Paesi, perche a Roma l'addimandano Spigola come sopra, e a Lucca Ragno, a Genoua Lupo, & a Venetia Varuoli, e si accomoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra alloro Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Ombrina ancora, e così li suoi interiori pur si accomoderanno come quelli della detta Ombrina, e delle sue voua se ne farà bottarga come di quelle di detta Ombrina la qual sarà molto buona.

Spigola in tutte le viuande che dell'Ombrina si faranno, e così l'interiori ancora.

Dentale, e sue qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Dentale è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e la sua stagione sarà di Settèbre per tutto Maggio, e la sua carne sarà più dura di quel-

140 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

quella della sopradetta Spigola , e perciò farà più dura da digerire ancora, benchè sia di gran nutrimento , ma sarà contraria alli vecchi , e stomachi deboli , & alli flemmatici , e si accommoderà come sotto .

Dentale in tutte le viuande del salmone, & in gelo & in tutte le viuande della polpa di Storrione .

Il Dentale si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti , del Salmone , si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si seruirà come quello ancora , senza farlo stare nell'Addobbo, e massime quando che sarà fresco, e se ne potrà fare gelo, qual sarà delli buoni Pesci , che siano atti per simile viuanda , e della sua polpa se ne farà Piccadiglio , si come della polpa di Storrione , qual sarà buona in tutte le viuande di quella , & in minestra ancora , e si seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto , e si potrà marinare , & accarpionare , si come il Salmone sopradetto , & anco come l'Ombrina piccola, tanto il Dentale grosso, quanto il piccolo .

Frauo'ino , e sue qualità , e Cucina .

Cap. I X.

IL Frauolino è temperato in alcune qualità , & è humido nel primo grado , e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile , benchè a Roma ne capita tutto l'anno , e farà di buon nutrimento , e facile alla digestione , e conferirà ad ogni complessione, eccetto che alli vecchi , e flemmatici , e ne vengano portati dalle riuere di Siuiglia in Madrid , a doue habita il Rè di Spagna , sopra certi carri; ma nelli freddi grandi quando che tirano le tramontane , accioche possino conseruarsi per il lungo cammino , che vengano portati , quali li addimandano Vessugos , e si accommoderanno in diuersi modi .

Frauolino in tutte le viuande, che del salmone , e dentale .

Il Frauolino tanto il grosso, quanto il piccolo , se bene che non vengano molto grossi , si potranno accommodare in tutti li modi , e viuande , che si faranno del Salmone , e Dentale , si come sopra al loro Capitolo ho detto , e senza tenerli nell'Addobbo come saranno freschi , e si seruiranno come detto Salmone, e Dentale, se bene che saranno migliori cotti arosto , seruiti con diuersi marinati sopra , ouero alessi con diuersi coperture , e senza , che in altra maniera accommodati .

Frauolino marinato , & accarpionato & in minestre .

E si potranno marinare, & accarpionare , e si seruiranno caldi , o freddi a beneplacito , si come la sopradetta Ombrina piccola , e della loro polpa se ne faranno diuersi polpette , e polpettoni , tanto ripieni , e battuti con costa di coltello , quanto di Piccadiglio , con loro regali dentro , e sarà buona ancora in minestra , si come la polpa del detto Dentale , e si potrà condire con butiro , & alligarla in voua , ouero con latte di mandole , o di pignuoli , e con anime di meloni ancora , e sarà buona per conualescenti , e si seruirà calda con cannella sopra .

Orata , e Triglia , e loro qualità , e Cucina . Cap. X.

L'Orata è temperata nel caldo , & è secca nel primo grado , e la Triglia è calda in primo grado , e secca nel secondo , e la stagione dell'Orata sarà di Settembre per tutto Aprile , e sarà di buon nutrimento , ma dura da digerire , e le migliori saranno le grosse , e che rossellino , e prese in mare non lutofo .

E della Triglia sarà di Luglio per tutta la Primavera , ma ve ne sono di due sorti , vna che tira al bigio , e l'altra al rosso , qual sarà la migliore , purché sia alquanto grossa ; a Venetia le addimandano Barboni , & in Romagna Roscioli , e queste ancora non vorriano essere prese in mare lutofo , e si accomoderanno come sotto si dirà .

L'Orata si potrà accomodare in tutti li modi sopradetti che si faranno del Frauolino , e Dentale , e si seruirà come quelli ancora , si come sopra alli loro Capitoli ho detto , se bene che arosto , o veramente fritta sarà nelli meglio modi cucinata , e si seruirà calda la fritta con sugo di melangole sopra , e quella arosto con diuersi marinati , con pignuoli , e passerina dentro , sopra .

Orata in tutte le viuande , che si farano del Frauolino , e Dentale .

E la Triglia si potrà fare aleffa in acqua , & aceto , con sale a bastanza , e si seruirà calda , con copritura , e senza ancora , con oglio , pepe , & agresta , ouero sugo di melangole sopra .

Triglia aleffa cò copritura , e senza .

E si potrà fare detta Triglia in diuersi Pottaggi , e sottestata , con oglio , ouero butiro , con agresta in grani , ouero vna spina dentro , con spetic a bastanza , & altri diuersi frutti in fettarelle ancora , e si potrà alligare con voua sbattute con agresta , ouero sugo di melangole dentro , senza ponerli frutti , ouero in giorno di magro con latte di pignuoli , ouero di mandole dolci , e si seruirà calda con cannella sopra , e si farà come sopra doppo netta , con pignuoli , e passerina , herbe buone battute minute dentro , e si condirà con oglio di mandole ambrogine fresco , e sarà buona per conualescenti ancora , ma si hauerà riguardo nel ponere della spetiarìa , e si seruirà calda come sopra .

Triglia in diuersi pottaggi e sottestata .

E della polpa di detta Triglia , si potranno fare diuersi polpettine a perretta , battuta minuta con herbe buone , pane grattato , pignuoli , e passerina , con spetic a bastanza dentro , e quando che non faranno per conualescenti , si potrà ponere Tarantello battuto minuto dentro ancora , e si potranno sottestare con oglio di mandole , ouero di viuie , con butiro ancora , con agresta , ouero sugo di melangole dentro , e si alligheranno con latte di mandole , o di pignuoli , ouero con rossi d'voua , e si seruiranno calde con detti regali sopra .

Triglia in diuersi polpettine .

E si farà detta Triglia arosto su li carboni , come li marinari , e si seruirà calda con oglio , pepe , e sugo di melangole sopra , & arosto su la graticola seruita come sopra , ouero con vna salsa di aceto forte bollito con pi-

Triglia arosto in diuersi modi , & fritta

gno-

142 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gnuoli, e passerina, ouero zibibo senz'ossi dentro, con cannella, e zucchero a bastanza, purchè il brusco superi il dolce, sopra, e si seruirà calda, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, quali saranno li migliori modi di accommodarla.

Triglia accarpionata, e marinata.

E si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, e se ne potrebbero fare diuersi altri Potraggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nelli sopradetti modi.

Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XI.

IL Cefalo è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che se ne troua tutto l'Anno, e li migliori saranno quelli presi in mare, e non in stagni, nè in acque morte, qual sarà di buon nutrimento, e questo Pesce ancora leua diuersi nomi, Lucca, Firenze, & altri luoghi della Toscana, l'addimandano Muggine, & in Romagna Mugello, però il piccolo, & a Roma Cefalo, e li grossi Migliaccine, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Cefalo grosso e piccolo, aleffi, seruiti con copritura, e senza, e salpimentati ancora.

Il Cefalo tanto grosso, quanto il piccolo, si potranno fare aleffi in acqua con aceto, e sale dentro, con salua, e rosmarino, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta, o sugo di melangole, con diuersi sapori in tondi, e si potranno coprire con diuerse copriture ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo grosso si potrà salpimentare doppo cotto aleffi, e datoli li suoi tagli, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Cefalo stufato, & appasticiato, e sottostato ancora.

E si potrà detto Cefalo fare stufato, & appasticiato, con prugne, pera, o mela in fette, con tarantello dissalato dentro, con spetie a bastanza, pignuoli, e passerina, con oglio, ouero butiro, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, con Carcioffi, e Cardi teneri attartuffolati, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà sottostare, con li detti regali dentro, con tartuffoli, & altri regali ancora, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà lardare con Tarantello, ouero Alici, tanto l'appasticiato, quanto il sottostato ancora, e massime quando che detto Cefalo sarà grosso, e si seruirà come sopra.

Cefali in pasticcio in bocconi, & intesi, da seruirsi caldi, e freddi.

E si potrà detto Cefalo, tanto il grosso, quanto il piccolo, fare in pasticcio in pezzi, cioè in bocconi, con Tarantello dissalato in fette, con Cardi, e Carcioffi teneri, con spetie a bastanza dentro, con Pignuoli, e Passerina, & agresta in grani, & altri regali ancora, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si rinfrescherà con latte di mandole, ouero di pignuoli, e con rossi d'oua ancora, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si seruirà caldo

do

do con zuccaro sopra.

E si potranno fare intieri detti Cefali in pasticcio, e si potranno seruire caldi, e freddi a beneplacito, con Tarantello in fette, e senza ancora, con spetie a bastanza dentro solamente.

E si potranno fare arosto su la graticola li detti Cefali, doppo netti, e passati per oglio, & aceto, con sale a bastanza, se però non fussero prima salpresi, e mentre che si anderanno cuocendo si terranno bagnati con detto oglio, & aceto, e si seruiranno caldi con diuerse false sopra, con pignuoli, e passerina, ouero con detto oglio, & aceto sopra solamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con mosto corto, con odore di cannella dentro sopra, e si seruiranno caldi.

E si potrà fare il Cefalo grosso arosto allo spedo, doppo netto, e lardato, con Tarantello dissalato, ò Alici, e si seruirà caldo come il sopradetto arostito su la Graticola, & il Cefalo piccolo si farà arosto, doppo tagliato in pezzi come l'Anquilla, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra.

E si potranno infarinare, e friggere detti Cefali tanto li grossi, quanto li piccoli, doppo scagliati, e netti, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionate, si come si fara del Carpione, e si seruiranno come quello; e li detti Cefali piccoli doppo fritti come sopra, si potranno seruire con vn sapore di agrestata sopra, fatto con mandole, ouero Noci peste, con mollica di pane imbeuerato con a gresta, con odore d'aglio dentro, a chi gusterà, e stemperato con detta agresta alquanto liquido, seruito con cannella sopra, e si seruiranno caldi.

E li sopradetti Cefali si potranno salare, e sfumare, e doppo tenuti a molle in più acque a bastanza, e dissalati, si potranno fare aleffi, e si seruiranno caldi, ò freddi, con oglio, pepe, & aceto, ouero sugo di melangole sopra, e saranno buoni ancora con diuersi legumi doppo dissalati, come sopra, e cucinati insieme, ouero da per loro, e si seruiranno caldi con oglio, e pepe a bastanza sopra, e se ne potranno fare diuersi altri portaggi, si come delli sopradetti Cefali freschi, & il simile si potrà fare di quelli che saranno solamente salpresi.

E dell' interiori delli sopradetti Cefali se ne potranno fare diuersi portaggi, si come di quelli della Spigola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli, e si faranno a broetto alla Venetiana, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbe buone, e mandole soppeste, doppo che saranno soffritti con oglio a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, e li sopradetti regali sopra, con pignuoli, e passerina dentro ancora, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

E dell' voua di detti Cefali se ne farà Bottarga, si come di quelle della sopradetta Spigola, doppo che saranno salate, e sfumate a bastanza,

Cefali grossi, e piccoli arosto su la graticola.

Cefalo grosso e piccolo arosto allo spedo

Cefalo grosso e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati.

Cefali salati, e sfumati, seruiti aleffi, doppo dissalati, & in portaggiarie.

Interiori di Cefali in tutte le viuande che sili della Spigola si faranno, & a broetto, e fritti.

Voua di Cefalo in bottarga

144 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

za, qual sarà buona per Antipasto, e con le frutte ancora, tagliata in fette sottili, seruita con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra in piatto d'argento, o altro vaso sopra a scaldauuande.

Corbo, e Coruetto, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

L Pesce Coruo ha la scaglia più minuta della Spigola, & è maritimo, benché se ne pigliano in Stagni ancora; sarà caldo in primo grado, e secco nel secondo, e sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, e contrario agli Vecchi, e stomachi deboli, e la sua stagione sarà di Aprile per tutto Luglio, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, e li migliori saranno quelli pescati in mare, ouero alla bocca de' fiumi, e si accomoderà in diuersi modi.

Corbo, e corbuetto in tutte le viuande che delli Cefali si faranno, & in golarina.

Il Corbo grosso, e Corbuetto si accomoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo grosso, e piccolo, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Cefali ancora, e saranno più buoni per far Gelo, perche la loro carne è più dura di quella delli detti Cefali, e sarà quasi simile a quella del Dentale.

Laccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIII.

L A Laccia è Pesce di mare, ma il più delle volte si piglia alle bocche delli fiumi, & in acque dolci, & è fredda nel primo grado, e humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primavera per tutto Giugno, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e le migliori saranno quelle prese in acque dolci, perche saranno meno secche di quelle che sono prese in mare, e si accomoderanno in diuersi modi, come sotto si intenderanno.

Laccia aleffa, e con diuerse copriture, e senza, e salprena.

La Laccia, cioè Cheppia si farà aleffa in acqua, & aceto, con sale dentro, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra con verdura di herbe, e diuersi sapori, in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, o con sparagi doppo perlessati, e soffritti, con oglio, ouero butiro, o con carcioffi teneri, e torsetti di lattuga artartuffolati, o veramente con peselli, con scorza teneri, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta come la sopradetta senza copritura.

Laccia salpimentata.

E si farà aleffa come sopra doppo salpresa, e si seruirà come sopra, e si potrà salpimentare, e si seruirà in saluietta bianca regalata con fette di Tarrantello dissalato, cotto in mosto cotto attorno, e con diuersi sapori in tondi, seruita fredda.

Laccia arosto e sottostata, e sicca, e mari

E si potrà fare arosto su la graticola, e sottostata detta Laccia, si come il Cefalo nell'istessi modi sopradetti al suo Capitolo, e si seruirà come quello.

E si

E si potrà infarinare, e friggere doppo netta, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra.

nava, & accar-
pionata, & la
bragiuole.

E li potrà marinare, & accarpionare ancora, e si potrà fare in diuerse bragiuole si come del Salmone, se bene che non saranno di tal bontà, rispetto alla gran quantità di lische, e dell'interiori di detta Laccia, cioè l'oua, e latte, si accommoderanno in tutti li modi di quelli del sopradetto Cefalo, e si seruiranno come quelli ancora.

Interiori di
Laccia cucina
ti come que-
li del Cefalo.

E si farà in Pasticcio detta Laccia da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, si come il sopradetto Cefalo, con l'istessi regali dentro.

Laccia in pas-
ticcio.

Pesce Cappone, e sue qualità, e Cucina. Cap. X I V.

L Pesce Cappone è freddo, & humido temperatamente, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, perche la sua carne è molto gentile, e sarà buona per ogni complessione, & il miglior sarà il più grosso, se bene che vi sia vn'altro Pesce quasi simile, che ha sù la schiena vna scaglia come lo Storione, quale à Venetia l'addimandano Lucerna, & in Lucca Organo, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Pesce Cappone si potrà fare aleffo in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e pepe, e verdura di herbe buone, con sapor di mandole in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture, si come la sopradetta Laccia.

Pesce Cappo-
ne aleffo con
copritura, e
seza, & in pol-
pette, e pottag-
gierie diuerse
e nel bianco
migiare, & in
manestra.

E della sua polpa se ne faranno diuerse polpette, si come della polpa di Triglia, nell'istessi modi che sopra al Capitolo di detta Triglia ho detto, e si seruiranno come quelle, e faranno buone per conualescenti ancora; e sarà buona detta polpa nel mangiar bianco con latte di mandole, e farina di amido, ouero di riso, con zucchero, & acqua rosa a bastanza dentro, e se ne faranno diuersi Pottaggietti, conditi con oglio di mandole dolci fresco, quali saranno buoni per conualescenti ancora, e sarà buona in minestra detta morsellata alla Fiorentina.

E si potrà sottestare detto Pesce Cappone intiero, con diuersi frutti dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà caldo con zibibo bollito con salsa reale, e mandole monde, ouero pignuoli sopra, e si potrà intarinare, e friggere, doppo netto, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, ma cotto aleffo come sopra sarà nel miglior modo accommodato.

Pesce Cappo-
ne sottestato,
& Arosto, e
frutto.

Scorfano, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V.

L O Scorfano è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Aprile, il migliore sarà quello che più rospeggia, perche ve ne sono di più colori, & è Pesce

146 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

marittimo, e la sua scorza è senza scaglia, qual farà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, perche la sua carne è dura assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Scorfano in tutte le viuande, che del pesce Cappone si Stranno.

Il Pesce Scorfano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del sopradetto Pesce Cappone, e si seruirà come quello, se bene che detto Scorfano ha la carne assai più dura, e perciò vorrà più cottura ancora, e non sarà buono per conualescenti, e si farà alessò con vino, & aceto con aromati a bastanza dentro, e con acqua, e sale ancora, e si seruirà come il sopradetto Pesce Cappone, benche questo ancora sarà migliore alessò, & in diuersi Pottaggi, con diuersi forti di frutti dentro, che in altra maniera cucinato.

Rombo, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I.

IL Rombo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione farà di Nouembre, per tutto l'Anno, questo è nel numero delli Pesci larghi di mare, & è ouato, e rotondo più che la Linguatta, ma vengano più grossi assai, e farà nel numero delli buoni Pesci, e di buon nutrimento, e facile alla digestione, e si accommoderà in diuersi modi.

Rombo alessò seruirà cò copritture diuersi, e senza.

Il Pesce Rombo si farà alessò, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con verdura di herbe, e diuersi sapori in tondi, e si potrà coprire con diuersi copritture, si come la Laccia, e si seruirà nell'istessi modi di quella, si come sopra al Capitolo di detta Laccia ho detto, e sarà migliore assai.

Rombo in diuersi pottaggi, & a bructo alla Venetiana.

E si potrà fare in diuersi Pottaggi, detto Rombo con diuersi frutti dentro, & a bructo alla Venetiana, doppo netto, e soffritto in oglio, ouero butiro, con acqua calda, vino bianco per metà di agresta, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbe battute minute, pignuoli, e passerina, e si alligherà con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Rombo sottostato ripieno, e senza riempitura.

E si potrà fare sottostato, e ripieno detto Rombo, doppo netto, con polpa di altri Pesci battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbe buone, con pane grattato, e mandole, e noci soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con Ostraghe soffritte, con codette di Gambari dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti tagliati in fette dentro, con agresta, ouero sugo di melangole, e si seruirà caldo con detti regali di frutti sopra.

E si farà sottostato come sopra senza riempitura ancora, con detti frutti dentro, e si seruirà caldo, come il ripieno sopradetto.

Rombo arosto su la graticola.

E si farà detto Rombo arosto su la graticola doppo scorticato, e netto, spolverizzato con sale, e finocchio forte, soppesto, e si bagnerà con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo, con detto oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e passerina, bolliti in aceto, con zucchero, e spe-

e specie a bastanza dentro, sopra .

È si potrà fare in Pasticcio detto Rombo intiero da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, con fette di Tarantello dissalato, e specie a bastanza dentro, ma prima si condirà con oglio, ouero butiro, e quando si seruirà caldo detto Pasticcio, si poneranno pignuoli, e passerina, con tartuffoli, e prugnoli, & agresta in grani dentro, e si potrà rinfrescare con voua sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di mandole, e si seruirà con zuccaro sopra, e si poneranno altri regali ancora, e sarà buono detto Rombo da fare in gelo con le sue compositioni dentro.

Rombo in pasta sicco, & in gelo.

E si potrà infarinare, e friggere detto Rombo, doppo che sarà netto come sopra ho detto, e si seruirà caldo con sale, e sugo di limoncelli, ouero agresta sopra, e si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, & li suoi interiori doppo lauati, e netti, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come il sopradetto Rombo, e delle sue voua se ne farà bottarga, si come di quelle d'Ombrina, e Spigola, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora.

Rombo fritto e marinato, & accarpionato

Interiori di Rombo fritti e voua in bottarga.

Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e Cucina.

Cap. XVII.

L Pesce san Pietro è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Dicembre, per tutto Maggio: questo Pesce è marittimo, e da alcuni vien addimandato Pesce gallo, qual si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Rombo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Rombo, ma non sarà dell'istessa bontà, ne meno sarà buono per farne gelo, per rispetto che non ha molta polpa, e sarà nel numero delli Pesci piatti, e cucinato alësto, sarà nel miglior modo accommodato.

Pesce san Pietro in tutte le viuande che si faranno del Rombo.

Linguatta, cioè sfoglia, e Pesce passera, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

LA Linguatta, da alcuni addimandata Solza, e Sfoglia, & il Pesce passera, sono di vna medesima qualità, freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Nouembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, quali saranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, per la loro viscosità; e questi ancora sono nel numero delli Pesci piatti, e saranno contrarij alli flemmatici, e stomachi deboli, e si accommoderanno come sotto si dirà.

La Linguatta, e Pesce passera si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto che si faranno del Rombo, e così si seruiranno ancora nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello.

Linguatta, e Pesce Passera in tutte le viuande che del Rombo si faranno.

148 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E si faranno in Pasticcio ancora, si come detto Rombo, ma quando detti Pesci saranno grossi, e le Linguatte nelli miglior modi cucinate, saranno, essendo fritte, arosto, e sottestate, senza riempitura, e con la riempitura del sopradetto Rombo, & ancora cò la polpa di dette Linguatte battuta minuta, e di diuersi altri Pesci, e con poluere di mostaccioli fini dentro, e si sottesteranno come detto Rombo, con oglio, ouero butiro, con carcioffi, e cardi teneri attarruffolati con tartuffoli dentro, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e quelle arosto, si seruiranno calde, con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, ouero con agresta in grani sciropata, e così le sottestate ancora.

Razza, Squadro, & Occhiatella, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIX.

LA Razza è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Marzo per tutto Nouembre; di questi Pesci ve ne sono di trè sorti, vno de' quali si addimanda Squadro, & ha gran corpo, e grosso, & è largo di coda, e l'altro si addimanda Occhiatella, qual è simile alla detta Razza, ma tiene alcune macchie sopra il dorso, che paiono Occhi, e perciò leua tal nome, se bene che sia di color diuerso, ma è di vna medesima qualità, perche sono tutti di grosso nutrimento, e duri da digerire, tra' quali la migliore sarà la detta Razza, e si accommoderanno in diuersi modi.

Razza aleffa
seruira con di
uerse copritu
re, e senza.

La Razza si farà aleffa doppo netta dalla sua viscosità, e si seruirà calda con oglio, pepe, & agresta sopra, con sapor di agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, si come il Rombo sopra detto al suo luogo, e si seruirà calda come sopra.

Razza indi-
ca. si porraggi
& a broetto
alla Venetia-
na.

E si farà in diuersi Portaggi, con frutti diuersi dentro, e con herbe buone battute minute, e spetic a bastanza, ouero con cipollette soffritte, & agresta in grani dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si potrà fare a broetto alla Venetiana, si come il sopradetto Rombo, e si seruirà come quello ancora, benchè non sia di tal bontà.

Razza in di-
uerse polpette

E della polpa di detta Razza, se ne faranno diuerse polpette, battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbe buone, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetic, & agresta in grani al suo tempo, e si potranno sottestate, con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Razza frito,
& il fegato
ancora.

E si potrà, tanto la Razza grossa doppo netta, e tagliata in pezzi, quanto la piccola intiera infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agliata in tondi ancora; & il fegato della sopradetta Arzilla grossa si potrà friggere, e seruire come la sopradetta Razza, se bene che non sarà molto buono, e si potrà ma-

rina.

rinare, & accarpionare ancora.

E ad vn bisogno si farà in Pasticcio la detta Razza grossa, si come il Rombò sopradetto al suo Capitolo, e si seruirà come quello, ma non sarà di tal bontà.

Razza in pasticcio seruito caldo, e freddo.
Trippe di Razza in diuersi pottaggi.

E delle trippe di detta Arzilla grossa, se ne faranno diuersi Pottaggi doppo hauerle tenute nell'Addobbo, di aceto forte, con sale, lauro, e salvia dentro a bastanza, e lauate a più acque, e cotte più che per metà in acqua, con aceto, e sale a bastanza dentro, e tagliate in sette, e soffritte con oglio, e mentuccia, maggiorana, e con herbe buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetic a bastanza, ouero con cipollette tagliate minute, con dette herbe buone solamente, con vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di limoncelli, e si potranno alligare, quelle che non vi saranno le dette cipollette dentro, con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra. E nelli sopradetti modi della detta Razza si potranno accommodare lo Squadro, & Occhiarella, ma non saranno di simil bontà.

Squadro. & Occhiarella. & tutte le viuande che della Razza si fanno.

Merluzzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. X X.

IL Merluzzo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà d'Agosto, per tutto Aprile, e sarà di mediocre nutrimento, ma duro alla digestione; e perche questo Pesce è marittimo, e per la falsedine delle acque, sarà perciò men viscoso, e si accommoderà come sotto si dirà.

Il Merluzzo si farà alessò in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, rispetto che questo Pesce di sua natura è molto insipido, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e con verdura di herbe buone, & tagliata in tondi, e si potrà coprire con diuersi coperture ancora, e si seruirà caldo come sopra, & in cambio di aceto, si ponerà sugo di melangole, o agresta sopra.

Merluzzo alessò seruito con diuersi coperture, e senza.

E si potrà fare arosto su la graticola detto Merluzzo, doppo che sarà netto, & salpreso, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e si farà in bragiuoole. arosto, e sottestate, doppo salprese, e sbruffate con aceto forte, con pepe, o pitartima sopra, e si seruiranno calde con oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e zibibo bollito in detto aceto con spetic dentro sopra.

Merluzzo arosto, & in diuersi bragiuoole.

E si potrà infarinare, e friggere detto Merluzzo, doppo che sarà netto, e salpreso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare in Pasticcio, si come la sopradetta Razza, & in diuersi Pottaggi, si come detta Arzilla ancora, e si seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come la Razza, & in diuersi pottaggi ancora.

E si potrà salare detto Merluzzo, e sfumare, ouero seccare al Sole, spaccato in mezzo per schiena, qual sarà buono in diuersi viuande, doppo el-

Merluzzo salato in diuersi pottaggi, e fritto.

150 Pratica, e Scalcariad' Ant. Frugoli

essere stato a molle in acqua calda, e mutato in più acque, e dissalato, si come usano in Spagna, qual l'addimandano baccalà, doue che si potrà fare in diuersi pezzi, e soffriggerli con oglio, & herbe buone battute minute, con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà caldo, con pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra.

E doppo che sarà soffritto come sopra, si ponerà in vaso con mosto cotto, per metà di agresta, con spetic a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, e si seruirà caldo con pepe, e sugo di melangole sopra.

Sgombro, e Suero, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXI.

IL Pesce Sgombro è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e dell'istessa qualità sarà il Suero ancora, ma se bene questi Pesci sono Maritimi, non sono però molto buoni, perche sono ordinarij, e di cattiuo nutrimento, e duri alla digestione, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Settembre, e lo Sgombro è di colore azurro, e tira al color del solfo, & è senza scaglia, e nella Prouenza ve ne sono quantità, e non vi sarà molta differenza vno dall'altro, eccetto che il Suero ha certe spine dal mezzo indietro, e si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno del Merluzzo fresco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come detto Merluzzo, se bene che non faranno di tal bontà.

E di questi ancora li miglior modi da cucinarli saranno arosto, & in diuerse braguole, e fritti, seruiti con diuerse false, e marinati sopra, e li fritti si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

Botta trigia, e Guo, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXII.

LA Botta Trigia si troua in mare, & in acque dolci, e perciò sarà differente di qualità, perche quella di acqua dolce sarà fredda, & humida, e quella di mare sarà calda in primo grado, & humida nel secondo, rispetto all'acque salate; e dell'istesse qualità sarà il Guo, come Pesce Maritimo, quali faranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, poiche sono facili da corromperli ancora, per essere assai gentili, e perciò bisognerà cucinarli freschi, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto Maggio, e le parti loro migliori faranno li fegati, e massime quello della Botta trigia, se bene che a Roma non ve ne capita, se non di piccole, quali le adimandano Marzoni, e Capi grossi, & in Lucca Carcobbi, e Chiozzi, ma a Milano se ne trouano in quantità non

mol-

Sgombro, e Suero in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco.

molte grosse, & è Pesce senza scaglia, qual si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Botta trigia essendo grossa si farà aleffa, e così il Guo, in acqua, e sale, con aceto dentro, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potranno coprire con finocchietti bianchi, e con altre copriture ancora, e si seruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra.

Botta trigia, e Guo aleffa, seruiti cò diuerso copriture, e senza.

E si potranno fare in diuersi pottaggi detta Botta Trigia, e Guo, doppo che saranno lauati, e netti, con herbe buone battute minute, con pignuoli, e passerina dentro, e diuersi altri frutti ancora, con specie a bastanza, ouero con cipollette soffritte, e si seruiranno caldi con detti regali sopra.

Botta trigia, e Guo in diuersi pottaggi.

E si potranno fare a broetto alla Venetiana, con vino bianco per metà di agresta, ò sugo di melangole, con specie, e zafferano a bastanza, dentro, e si alligheranno con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare arosto su la graticola, e su le bragie detta Botta trigia, e Guo, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta.

Botta trigia, e Guo arosto in diuersi modi, e fritti, e marinati, & accarpionati, & il fegato di detti fritto.

E si potranno infarinare, e friggere doppo netti, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare, se bene che siano così gentili, e facilmente si romperanno in pezzi, & il fegato delli detti pesci si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo come li sopradetti pesci, e sarà la miglior parte che habbino, si come sopra ho detto.

Salpa, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

LA Salpa è calda in primo grado, & humida nel secondo, si come tutti li altri Pesci marittimi, e la sua stagione sarà di Giugno per tutto Dicembre, se bene che a Roma ne capita tutto l'Anno, e così nelle riuere della prouenza, doue se ne trouano quantità, benché sia Pesce molto ordinario, perche tiene molte lische, e la sua carne è molto dura, e di cattiuo nutrimento, e di dura digestione ancora, doue che detto Pesce sarà più bello che buono, perche tira al color pauonazzo, & ha certe righe gialle assai più di quelle dell'Orata, e si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno della sopradetta Botta Trigia, e Guo, se bene che non sarà così buona, ma cucinata arosto, & fritta, faranno li miglior modi accommodata.

Salpa in tutte le viuande, che della Botta trigia, e Guo si faranno.

152 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pesce Palombo, e Pappagallo e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI V.

L Pesce Pappagallo, e Palombo, sono freddi, & humidi in primo grado, e la loro stagione sarà di Dicembre per tutto Maggio, e se bene che detti Pesci siano addimandati vno Palombo, e l'altro Pappagallo, nientedimeno il Pesce Palombo non ne ha somiglianza, eccetto che le sue voua, le quali sono di simile grandezza a quelle delli Palombi, e l'altro è solamente del colore del Pappagallo, questi non sono Pesci recipienti se non per gente bassa, perche sono di cattiuo nutrimento, e viscosi, altro di buono non vi è che l'voua del detto Pesce Palombo, quali si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare altri Pottaggietti ancora.

Pesce Palombo, e Pappagallo in tutte le viuande che della salpa si fanno.

Et li sopradetti Pesci ad vn bisogno volendoli cucinare, si faranno in tutte le viuande della sopradetta Salpa, e Botta, trigia, e cosi si seruiranno ancora, se bene che siano meno buoni.

Sarde, & Alicette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XX V.

LA Sarda grossa, & Alicette, quali sono d'vna medema spetie, eccetto che vna è più grossa, e l'altra è più piccola; sono fredde nel principio del primo grado, & humide nel fine del medemo, e la loro stagione sarà di Ottobre, per tutto Aprile, benche in ogni tempo saranno buone, e di buon nutrimento, ma in Primavera saranno migliori che in altra stagione, e si accomoderanno come sotto si dirà.

Sarde, & Alicette in diuersi Pottaggi.

Le Sarde, & Alicette, si faranno in diuersi Pottaggi doppo nette, e soffritte con oglio, & herbe buone battute minute cò spigoletti d'agli ammaccati dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agresta, ouero sugo di melangole, o veramente si ponerà vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra.

Sarde, & Alicette in diuersi Pottaggi, & riempiture di pesci, ouero la loro polpa.

E si potranno fare dette Sarde in polpette, battuta la polpa di dette minuta con herbe buone, Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

E sarà buona ancora detta compositione per riempitura di diuersi Pesci, con mandole, e nosci, soppeste di più dentro; & in alcune delle dette riempiture si ponerà scorza di Cedro candita ancora, in fette sottili, ouero a datetti dentro.

E si faranno diuersi Pasticcetti ancora di dette Sarde, & Alicette, battuta

tuta la loro polpa minuta, con Tarantello dissalato, con agresta in grani, pignuoli, e passerina, con scorza di Cedro candita dentro, con spetie a bastanza, e codette di Gambari, tartuffoli, e prugnuoli, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno rinfrescare con latte di mandole, o di pignuoli, e con vn brodetto d'voua sbattute con agresta dentro ancora, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra.

Sarde, & Alicette in diuersi pasticci, cioè la polpa di dette.

E si faranno arosto in diuersi modi dette Sarde, & Alicette, su le bragie, e sù la graticola, con carta, e senza, con pitartima, ouero finocchio forte soppesto, ò pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e quelle su la graticola con vn marinato di aceto, e mosto cotto bollito, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza sopra, e si potranno sottestare con li sopradetti regali dentro delle sopradette Sarde, & Alicette in Pottaggio, e si seruiranno calde come sopra.

Sarde, & Alicette arosto in diuersi modi, e sottestate.

E si potranno dette Sarde, & Alicette infarinare, e friggere doppo che faranno ben lauate, e nette, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potranno marinare in diuersi modi, & accarpionare ancora.

Sarde, & Alicette fritte, marinate, & accarpionate.

E si potranno salare le dette Sarde, & Alicette, si come vsano a Genoua, & in altri luoghi d'Italia, & in diuersi luoghi di Spagna ancora, in particolare a Cadaches, quali sono le migliori, se bene che a Madrid ne vengono portate da Valenza, Siuiglia, Portugallo, e Galitia; nientedimeno quelle di Genoua, e Cadaches sono migliori, e si potranno doppo salate come sopra, sfumare, ouero seccare al Sole, perche doppo tenute a molle in acqua a bastanza si potranno accommodare nella maggior parte delli modi sopradetti delle Sarde fresche, quali si seruiranno come quelle ancora.

Sarde, & Alicette salate in bariglioni, e sfumate ancora doppo disalate, seruite come le fresche

Frittura Franzese, e Buga, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXVI.

LA Frittura Franzese è di diuersa qualità, perche sono molte sorti di Pesci piccoli marittimi, li quali partiperanno delle qualità di tutti li altri Pesci di Mare, e faranno caldi in primo grado, e freddi nel secondo, e faranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Marzo, benche se ne trouano tutto l'Anno, e la stagione della Buga sarà di detto tempo, per tutto Giugno, e ve ne sono di Mare, e di acque dolci, qual Pesce non viene molto grosso, & è con scaglia bianca, e sarà differente di qualità la Buga marittima, da quella di acque dolci, e si accommoderà in diuersi modi.

La Frittura Franzese, e Buga, doppo netti, e ben lauati si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si faranno arosto sù li carboni, e sù la Graticola, la detta Buga, & alcuni Pescetti più grossi di detta Frittura Franzese ancora, e si seruiranno nellistessi modi della Sarde, & Alicette sopradette.

Frittura Franzese, e Buga, fritte, & arosto, & in diuersi pottaggi, si come le Sarde, & Alicette

154 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E se ne potranno fare diuersi Portaggietti, con li regali sopradetti delle Sarde, & Alicette ancora, e si seruiranno caldi con loro regali, & ingredienti sopra.

Latterini di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

LI Latterini di Mare sono delle qualità della sopradetta Frittura francese, e saranno ineno humidi, e freddi di quelli di acque dolci ancora, per rispetto alla salsedine delle acque Marittime, e la loro stagione sarà di Ottobre e per tutto Febraro, e di quelli di acque dolci sarà di Aprile per tutto Agosto, quali saranno di buonissimo nutrimento, e facili da digerire, e si accomoderanno in diuersi modi, cioè fritti.

*Latterini di
uersi fratti.*

Li Latterini, quali si trouano in sua stagione nel Lago di Castel Candolfo, luogo di Nostro Signore Papa Urbano Ottauo, quali ne vègano portati a Roma, perche sono di tutta bontà, si potranno doppo ben lauati infarinare, e friggere, e così li marittimi ancora, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole, o Limoncelli sopra, e saranno buoni con vn sapore di Mandole Ambrogine, stemperato con Agresta sopra, ouero in tondi.

Pesce Ignudo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVIII.

L Pesce ignudo è di Mare, & è piccolissimo, e perciò sarà temperato nel freddo, e nell'humido, perche non ha alcuna superfluità, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, e si accomoderà come sotto.

*Pesce ignudo,
fritto, & in
frittelle, e cro-
state.*

Il Pesce ignudo, doppo che sarà lauato, e netto, si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo, con sale, e sugo di Melangole sopra, e si farà in frittelle, con pane grattato passato per sedaccio, e fior di farina con Passerina dentro, e si seruiranno calde con zucchero, e cannella sopra, con sugo di Melangole, o di Limoncelli.

E si potrà fare in Crostate detto Pesce con Tarantello disalato battuto minuto, con mandole, e nosci soppeste dentro, con zucchero, e cannella a bastanza, & agresta in grani, o passerina, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zucchero sopra.

Calamaro, e Calamaretti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

L Calamaro è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni stagione, e sarà di buon nutrimento, ma duro alla digestione, e li Calamaretti saranno migliori, e più facili da digerire, li detti Pesci non han-

hanno sangue, ne scaglia, eccetto che vna lischia nella schiena, con vna vesfica di vna materia negra come l'inchioftro, e si accommoderanno in diuerfi modi.

Il Calamaro si farà in Portaggio, doppo netto, e ripieno con le barbe del detto battute minute con Tarantello difsalato, & herbe buone, pane grattato, con nofci, e mandole soppefte dentro, con passerina, e spetie a bafianza, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si ponerà in vafco, cò prugne, e visciole fecche, & perfiche, con agrefta per metà di vino bianco dentro, e cò detta agrefta in grani al suo tempo ancora, e si potrà alligare cò latte di pignuoli, e cò voua ancora, e si feruirà caldo con detti regali, e cannella sopra.

Calamaro in diuerfi portaggi, con diuerse riempiture, e senza.

E si potrà riempire con la polpa di Sarde, con l'istessa compositione della riempitura di diuerfi Pesci, si come sopra al Capitolo di dette Sarde, & Alicette ho detto, e si feruirà caldo come sopra, e si potrà riempire, con voua, e formaggio grattato detto Calamaro, con herbe buone battute minute, con la polpa di diuerfi Pesci, ouero le barbe di detto Calamaro battute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bafianza, e si potrà fortificare con butiro, e si feruirà caldo con zuccaro, & agrefta scioppata sopra, ouero sugo di melangole.

Et si farà nelli sopradetti modi senza riempitura ancora doppo netto, e tagliato in diuerfi pezzi, con li sopradetti regali dentro, & alligature, e si feruirà caldo come sopra.

E si potranno doppo lauati, e netti detto Calamaro, e Calamaretti, infarinare, e friggere, e si feruiranno caldi, con sale, e sugo di Limoncelli, o di Melangole sopra, e faranno nel miglior modo cucinati.

Calamaro, e Calamaretti fritti.

Pefce Polpo, e Seppia, e loro qualità, e Cucina.

Cap. X X X.

IL Pefce Polpo, e Seppia, sono caldi, & humidi nel primo grado, e ritengano alcune qualità del Calamaro, se bene che sono assai più duri da digerire, e meno buoni ancora, perche sono assai più viscosi, per essere detti Pesci senza scaglia, e faranno contrarij alli flemmatici, e malinconici, e la loro stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile, & il detto Polpo ha certe branche, con le quali si attacca con molta tenacità alli scogli del Mare.

E la Seppia ha vn certo osso bianco che gli Orefici l'adoperano per gettare gli anelli, & ha le branche simili al detto Polpo, e si accommoderanno come sotto si dirà, & in altri modi ancora.

Il Pefce Polpo, e Seppia, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Calamaro sopradetto, da farli ripieni in fuori, perche non saranno atti per simil viuande, e perciò si faranno prima allestire, e poi si tagliaranno in pezzi, benché non saranno di tal bontà, perche sono assai più duri, e vorranno assai più cottura ancora, e si potranno friggere

Pefce polpo, e Seppia in tutte le viuande, che del Calamaro si fanno da Erhri ripieni in fuori.

156 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gere doppo cotti aleffi, come sopra, e si seruiranno come detti Calamari, ma faranno assai migliori in portaggio, con prugne, e visciole secche, & il resto delli regali del detto Calamaro dentro, con spetie a bastanza, & vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, che in altra maniera cucinati, e si seruiranno caldi con loro regali, & ingredienti sopra.

Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e
Cucina. Cap. XXXI.

L Granchio è freddo nel secondo grado, & humido nel primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e delli detti Granci teneri sarà di Primavera per tutto l'Autunno, se bene che a Roma se ne trovano tutto l'Anno, e faranno di gran nutrimento, ma di dura digestione, e saranno contrarij alli flemmatici, li migliori saranno li teneri, e li marittimi, e si accomoderanno in diuersi modi.

Granci teneri sottilati, e fritti.

Li Granci teneri si potranno sottestare, con oglio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza doppo che saranno stati in latte alquanto tempo, e si alligheranno con latte di mandole, ouero si sottesteranno con butiro con detti regali di pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & herbe buone battute minute, e si alligheranno con voua sbattute con agresta, e latte di pignuoli dentro, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

E si potranno infarinare, e friggere, con oglio, ouero butiro, doppo morti, in latte, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole sopra.

Granci piccoli con scorza tenera fritti, e li grossi con scorza dura, aleffi, e sù le bragie.

E così li Granci piccoli con scorza teneri, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, si friggeranno come li teneri sopradetti, e così si seruiranno ancora.

E li Granci con scorza dura, e grossi, si cuoceranno aleffi, e sù le bragie, e si seruiranno caldi, o freddi a beneplacito, con sale, pepe, & aceto sopra.

Gambarelli di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, e
Cucina. Cap. XXXII.

L I Gambarelli sono freddi nel secondo grado, & humidi nel primo: delli detti Gambari, ve ne sono di più forti, sì di mare, come di acque dolci, in particolare quelli con scorza dura, de' quali al suo luogo si dirà, & altri ve ne sono simili con scorza tenera come delli Granci; & altri ve ne sono più piccoli detti squilletti, e di Mare alcuni detti Gambarelli, & altri spannocchie, quali sono vn poco più grandi, benche siano di vna medesima sorte; la stagione de' quali sarà di Febraro per tutto Maggio, se bene che a Roma ne capitano tutto l'Anno; faranno di gran nutrimento, ma contrarij alli flemmatici, perche sono duri da digerire, e si accomoderanno come sotto si dirà.

Li Gam-

Li Gambari di Mare, cioè le spannocchie si faranno in diuersi Pottaggi, cioè le loro code, doppo che faranno perlessate, e nette dalla loro scorza, con herbe buone battute minute, con spigoletti d'agli, ouero con cipollette tagliate minute, prima soffritte, e dappoi si poneranno dette code, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta, ouero sugo di melangole, e con detta agresta in grani ancora, conditi con oglio, ouero butiro, e si potranno alligare con rossi d'voua, e latte di pignuoli, ouero con latte di mandole solamente, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

Gambari detti. Spanocchie in diuersi pottaggi, e per regalo di diuersi Pasticci, e pasticetti, però le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli

E faranno buone ancora dette code per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticetti di Piccadiglio di diuersi Pesci, e si potranno doppo cotte alessate, e nette dalla scorza seruire calde, e fredde a beneplacito, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o aceto sopra.

E si potranno infarinare, e friggere, e così tutti li sopradetti Gambarelli ancora, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, e si seruiranno tutti caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Lamprede, e Lampredozze Marittime, e di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LA Lampreda è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la sua stagione sarà di Febraro per tutto Maggio, e le migliori saranno quelle prese nelli fiumi, e di Primavera, in particolare quelle del Teuere di Roma, e di Tiouoli, e di diuersi altri luoghi d'Italia ancora, quali faranno di buon nutrimento, benché faranno vn poco difficili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alli vecchi decrepiti, e podagrosi, e quando si vorranno cucinare, si faranno morire in vino grande bianco, e si accomoderanno come sotto si intenderà.

La Lampreda si farà in pottaggio, e sottestata, con oglio, ouero butiro, doppo che sarà fatta morire in vino bianco grande, si come sopra ho detto, e cauatoli il sangue a parte da ponerlo con gli altri ingredienti che anderanno nelle compositioni di qual si voglia viuanda, che si farà di detta Lampreda, con parte del vino a doue sarà morta, eccetto che quando si friggerà, e volendola fare stufata, doppo fatta morire come sopra, e netta dalla sua viscosità con acqua calda, si poneranno herbe buone, battute minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agresta in grani dentro, con altri diuersi frutti freschi, o secchi, in fette, e con parte del vino doue sarà morta, con mosto cotto per metà di agresta, ouero sugo di melangole dentro, con il sangue, che si sarà cauato a parte, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si potrà alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e con voua ancora, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si potranno ponere cipollette tagliate minute doppo soffritte dentro, ouero spigoletti d'agli ammaccati, e quando si farà sottestata cō oglio, oue-

Lampreda in diuersi pottaggi cioè stufata e sottestata.

158 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

ouero butiro, si poneranno li sopradetti regali di frutti dentro, & il resto dell'ingredienti, con spetie a bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Lampreda, arrosto in diversi modi.

E la detta Lampreda si potrà fare arrosto doppo fatta morire in vino come sopra, e se farà Maluagia, sarà migliore, e tenuta in addobbo di agresta chiara, con spetie, & oglio a bastanza dentro, inuolta in ruotolo come vna cian-bella, ouero in aceto forte bianco in cambio di detta agresta, e spoluerizzata con finocchio forte, soppesto, ouero pepe, e posta allo spedo, ouero sù la Graticola, e si seruirà calda con parte di detto Addobbo caldo sopra, ouero con vna falsa di aceto per metà di mosto cotto, bollito con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, con zibibo senz'offi.

E si potrà fare arrosto allo spedo come le Anguille, tagliata in pezzetti doppo morta come sopra, e scorticata, essendo però grossa, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà calda, come la sopradetta allo spedo, ouero con falsa reale con pignuoli, e passerina, sopra, o veramente con sugo di melangole.

Lampreda in Pasticcio da seruirsi caldo, e freddo.

E si farà in Pasticcio detta Lampreda, doppo che sarà netta dalla sua viscosità, con acqua calda, senza cauarli il sangue, ouero scorticata, se sarà grossa, e fatta in ruotolo, e tenuta in addobbo di aceto forte, per metà di vino bianco grande, con spetie a bastanza dentro, e sale, e quando si vorrà seruire detto Pasticcio freddo, si spoluerizzerà con spetie a bastanza doppo hauerli dati alcuni tagli, ma non di modo che li esca il sangue, con fetete di Tarantello dissalato dentro, e l'istesso si farà volendolo seruire caldo, con pignuoli, e passerina, con tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo di più dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro.

E si rinfrescherà con latte di mandole, o di pignuoli, con poluere di mostaccioli fini dentro, ouero con vn brodetto di rossi d'oua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, seruito con zuccaro sopra.

Lampreda, e Lampredozze frutte, e marinare, & accarpionate.

E si potranno non solo la detta Lampreda grossa, ma anco le piccole, doppo nette come sopra, senza cauargli il sangue, e fatte morire in vino, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare ancora, ma detti pesci saranno migliori seruiti caldi, che freddi in qual si voglia modo cucinati.

Pesce Agucchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Pesce Agucchia è freddo, & humido nel primo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Maggio: il detto pesce è senza scaglia, & è simile all'Anguilla, ma ha vn becco lungo simile alla Beccaccia, e sarà di buon nutrimento, ma di dura digestione, e si accomoderà come sotto.

Pesce Agucchia in tutte le viuande, che delle Sarde si faranno.

Il Pesce Agucchia si potrà accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delle Sarde, & Alicette, si come sopra el loro Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di dette Sarde ancora, e si inuolgeranno in

ruotolo, e si infizeranno con il loro becco dalle parti di fuori, tanto quelle che si faranno arosto, quanto quelle che si feruiranno fritte, se bene che si potranno fare arosto in pezzetti, si come le Anguille, con crosta di pane grattato, zucchero, e cannella, doppo hauerli dato il sale, e così faranno nelli migliori modi accomodate.

E si farà in Pasticcio detta Agucchia si come la sopradetta Lampreda grossa, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, e si seruirà come quello di detta Lampreda ancora.

Pescio Agucchia Pasticcio.

E si potrà salare detta Agucchia in bariglioni, si come le Anguille, & altri Pesci, quali dopo hauerle tenute a molle in acqua calda, e dissalate in più acque si potranno fare alesse, e si feruiranno con oglio, pepe, & aceto sopra, e si faranno ancora nella maggior parte delli sopradetti modi, e vinande.

Pescio Agucchia salato come altri pesci e cucinato come li freschi.

Gongrio, e Morena Pesci marittimi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

L Gongrio, e Morena sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo, e la stagione del Gongrio sarà di Dicembre per tutto Marzo, e della Morena di Nouembre per tutto detto tempo, li detti Pesci, se bene che siano di Mare, nientedimeno non sono recipienti a mense di Signori, se bene che faranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, e faranno contrarij alli stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accomoderanno in diuersi modi.

Il Gongrio si farà alesso, & arosto, & in diuerse bragiule, doppo salprese con pitartima sopra, e che sarà lauato, e netto detto Gongrio, qual si potrà fare nel resto delle vinande, che si faranno della Lampreda, si come sopra al suo Capitolo ho detto, ma non sarà però di tal bontà, senza farlo morire in vino come detta Lampreda, nè meno raccogliere il suo sangue, ma salpreso, e seruito nelli sopradetti modi sarà migliore.

Gongrio, e Morena, alessi, & arosto, e nel resto delle vinande, che della Lampreda si faranno.

E la Morena si potrà accomodare nelli sopradetti modi che si faranno del Gongrio, e sarà men buona ancora, e si seruirà come quello, e se li leueranno la maggior parte delle lische, con dui legnetti lisci doppo che sarà attaccata per la testa tirando verso la coda con detti legnetti vno incontro l'altro da ogni parte, e si seruirà nelli sopradetti modi del Gongrio, senza salprenderla.

Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

L'Anguilla è fredda nel primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Marzo, e le migliori faranno le marittime, e quelle prese in acque chiare, e salfose, ouero arrenose, si come le Gerihole del Tenere di Roma, e quelle del Serchio di Lucca, e l'An-

160 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

è l'Anguille di Comacchio in Lombardia, e del lago di Marta Campagna di Roma, e quelle di Altopascio in Toscana, sono di somma bontà, ma se ne deve usare rare volte, & in poca quantità, perche offendono qual si voglia complessione, benchè siano di buon nutrimento, ma viscosè, e dure da digerire, perciò saranno contrarie alli stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accomoderanno come sotto si dirà, & in altri modi ancora.

Anguille, in diuersi portaggi.

L'Anguille si potranno fare in guazzetto in diuersi modi, come saranno scorticate, e nette, intiere, e tagliate in pezzi, con herbe buone tagliate minute, pignuoli, e passerina, con agresta chiara, ouero in grani dentro, con spetic a bastanza, con vino per metà di mosto cotto, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno potere cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Anguille ripiene, cioè le loro scorze, da magro, e da grasso.

E si potranno fare ripiene dette Anguille, cioè le loro scorze, doppo che saranno ben lauate, e nette, con la polpa di dette Anguille, e di altri pesci ancora, battuta minuta con herbe buone, e Tarantello dissalato, con pane grattato, e noci soppesse dentro, con pignuoli, e passerina, e spetic a bastanza, e con agresta in grani ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde con detto ingrediente, e spetic sopra.

E si potranno riempire dette Anguille, con Piccadiglio di carne di diuersi animali quadrupedi, e volatili, buoni da cucinare, & atti per tal viuanda, con grasso di Vitella, e midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita a datetti dentro, con pignuoli, e passerina, & spetic a bastanza, e si sottesteranno con destrutto, o altro grasso, con agresta in grani, o sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Anguille cioè la loro polpetta, in diuersi portaggi, e polpettoni, in diuersi forme di volatili, e pezzi di carne quadrupeda.

E si potranno fare dette Anguille in Piccadiglio, cioè la polpa di dette, con quella di diuersi altri Pesci ancora, in diuersi polpette, e polpettoni, con Tarantello dissalato battuto minuto, con herbe diuersi, e pane grattato, con mandole attorate, e noci soppesse dentro, con passerina, e spetic a bastanza, e con poluere di mostaccioli fini, & agresta in grani dentro.

E la sopradetta compositione di dette polpette, e polpettoni si potrà fare in forma di diuersi volatili, come di piccioni, o pollastri, & altri diuersi, & in forma di diuersi pezzi di carne, come di Lonza, ouero di Cosciotti di Castrato, & altre parti ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si fioriranno con pignuoli ammollati, ouero con scorza di Cedro a lardelli, e si seruiranno caldi, o freddi, a beneplacito, si come della polpa del Tonno sopra detta al suo Capitolo.

Anguille arrosto, in diuersi modi, & in piccico, come le Lamprede grosse.

E si faranno arrosto dette Anguille doppo scorticate, e nette inuolte in ruotolo, & in rocchietti, tramezzate con foglie di lauuro, o saluia, con crosta di pane grattato, zucchero, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare in Pasticcio da seruirsì caldo, e freddo, si come quello del-

lo delle Lamprede grosse, se bene che non sarà così buono, e si servirà come quello di dette Lamprede grosse, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto il freddo, e si poneranno l'istessi ingredienti, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

E si potranno dette Anguille grosse doppo scorticate, e nette, infavinate, e friggere, e si serviranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e così le Ceriuolette piccole di fiume ancora, quali si serviranno calde, come le grosse sopradette.

Anguille grosse, e piccole fritte, e marinate.

E si potranno marinare con aceto forte bollito, con spigoletti d'Agli ammaccati dentro, con rosmarino, o salvia, e si serviranno calde, e fredde a beneplacito.

E si potranno salare, e sfumare dette Anguille, si come usano a Comacchio in Lombardia, e le salate si potranno dissalare doppo haverle passate per acqua calda, e tenute a molle in più acque a bastanza, quali si faranno alessate, e si serviranno calde, e fredde, con oglio, pepe, e mosto cotto per metà di aceto sopra, e si potranno accommodare in tutte le portaggierie delle Anguille fresche sopradette.

Anguille salate, doppo dissalate cucina te alessate, & in tutte le portaggierie delle fresche.

E le sfumate, si faranno arosto sù la graticola, e sottestate al forno, ouero inuolte in carta bagnata sotto le bragie, doppo haverle tenute a molle, in vino bianco a bastanza, e si serviranno calde con pepe, e sugo di melangole sopra, ouero con agresta per metà di mosto cotto, doppo nette dalla scorza con oglio, e pepe sopra.

Anguille sfumate arosto i diversi modi.

Et volendole sfumare, si piglieranno dette Anguille più grosse vine, e si faranno stare nella salamora, fin che faranno morte, e vi si faranno stare, più, o meno tempo, secondo che si vorranno seruire, e volendole doppo sfumate seruire in breue tempo, basterà tenerle alquanto in detta salamora.

Anguille come vanno sfumate.

Carpione, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

IL Carpione è caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado, e la sua stagione sarà d'Octobre per tutto Aprile, se bene, che in ogni tempo sarà buono: questo Pesce se bene che sia di acque dolci ritiene assai delle qualità dell'Ombrina, perche è delicatissimo, e conferirà ad ogni complessione, poiche si ciba di terra doue è vena d'oro, & ha la scaglia minuta, e tira al colore argenteo picchiolato di rosso, & ha pochi interiori; quelli che si pigliano nel lago di Garda, e nell'Adici di Verona in Lombardia, sono di somma bontà, & anco quelli che si pigliano nel lago di Serra, confini di Regno di Napoli, e si accommoderanno in diversi modi come sotto si diranno.

Il Carpione si potrà fare alessato in acqua, & aceto, con sale a bastanza, dentro, e si servirà caldo con oglio pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con diversi fiori, o altra verdura di herbette buone, con sapor di mandole ambragine in tondi.

Carpione alessato seruito, con diverse coperture, e senza.

162 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E si potrà seruire in saluetta bianca doppo alessò come sopra, con fette di Tarantello dissalato, e cotto in vino bianco per metà di mosto cotto attorno.

E si potrà coprire con cauoli fiori, ouero sparagi, doppo cotti, con Tarantello dissalato in fette cotto come sopra, e si seruirà caldo, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli, o agresta sopra, e si potrà coprire cò finocchietti bianchi, e con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con tartuffoli, e prugnoli, & con altre diuerse copriture ancora, secondo le stagioni, e si seruirà caldo come sopra.

Carpione alessò seruito freddo, cò diuerse copriture, e senza copritura, ma si spiontato.

E si potrà seruire freddo detto Carpione, doppo cotto alessò come sopra con diuerse copriture, cioè con agresta in grani in raspolletti scioppata, ouero con pera moscatelle pur scioppate sopra, & attorno il piatto seruite con sulignata sopra, ouero con anici di mezza coperta, e con altri diuersi frutti scioppati ancora.

E si potrà seruire senza copritura, doppo cotto come sopra, e passato per salsa reale, e salpimentato cò poluere di mostaccioli fini, e fiorito con cuzzata di Genoua candita, a lardelli sopra, con saluetta bianca sotto, con regalo di paste diuerse di zuccaro attorno, ouero pera candite.

Carpione in tutte le viuande che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, & il modo d'accarpionarlo, & spionarlo.

E si farà detto Carpione nel resto delle viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di detta Ombrina ancora.

E volendolo accarpionare, con aceto forte bianco, ma non se li leuerà la scaglia, accioche quando si vorrà poi seruire in diuersi modi si possa nettare da detta scaglia, e quando che si vorrà seruire subito cucinato, ouero in breue tempo si potrà nettare da detta scaglia, & accarpionarlo con salsa reale, che il brusco superi il dolce, ouero con diuerse altre false a beneplacito, e così quando si vorrà salprendero ancora non se li leuerà la scaglia, accioche doppo che sarà tenuto a molle in acqua a bastanza, e dissalato si possa seruire in tutti li sopradetti modi.

Carpione accarpionato in diuerse viuande, e così si farà di diuersi altri Pesci di Mare, e d'Acque dolci accarpionati.

Et il sopradetto Carpione accarpionato, si potrà fare arosto su la graticola, bagnato con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo doppo netto dalla scaglia con detto oglio, & aceto, con zuccaro, e cannella, ouero pepe sopra a bastanza.

E si potrà fare arosto su la graticola ancora doppo netto dalla scaglia, e sbruffato con vino bianco, & aceto, ouero con oglio, & aceto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con diuerse false sopra, ouero con zuccaro a bastanza.

E si potrà sottostare, con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti dentro, con agresta, e zuccaro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

E si potrà infarinare, e di nuouo friggere, doppo netto da detta scaglia, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, e nell'istessi modi si potrà accomodare qual si voglia altra sorte di Pesci marittimi, e di acque dolci, accarpio-

carpionarli, & anco salprenderli come il sopradetto Carpione, se bene che non siano di tal bontà.

Truotta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Truotta è fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Dicembre, se bene che in ogni tempo sarà buona, e le migliori saranno le grosse, e prese in acque salsose, e cristalline, e saranno di buon nutrimento, & facili alla digestion, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alli flemmatici, e decrepiti; la detta Truotta è Pesce di acque dolci, e ve ne sono di più forti, circa al colore, perche alcune tirano al negro, come quelle di Sorra, e di Narni, e Terni, ma quelle del Teuere sono bianche, e piccholate di rosso, ma quelle del lago di Como sono le maggiori, che si pigliano in alcun luogo d'Italia, perche ve ne saranno di venticinque, e trenta libre l'vna, e si accomoderà come sotto, & in altri modi ancora.

La Truotta si potrà accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Carpione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Carpione ancora.

E si potrà fare aleffa in vino bianco alla Tedesca, con spetic a bastanza dentro, con aceto per metà di mosto cotto, ouero con zuccaro, & aceto, di modo che il brusco superi il dolce, e si seruirà calda con butiro, e parte del brodo doue sarà cotta sopra con cannella, & fette di pane brustellate sotto, & si potrà sottostare, con butiro, pignuoli, e passerina, con spetic a bastanza dentro, con vino per metà di mosto cotto, doppo che sarà perlessata, come sopra in vino, e si potrà alligare con voua sbattute con sugo di melangole, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra con cannella, e pane in fette brustellate sotto.

E si potrà detta Truotta salare, e sfumare, e dopo sfumata ponerla sotto oglio, qual si potrà seruire in diuersi modi, e la salata mentre che sarà tenuta a molle in acqua calda a bastanza, e disalata in più acque, si potrà fare aleffa in acqua, & aceto, e si seruirà calda, e fredda, con oglio, pepe, e mosto cotto, con aceto, ouero agresta sopra, e si potrà coprire con diuerse coperture di legumi, e di diuerse herbe ancora, doppo cotta aleffa come sopra, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e nell'istessi modi si potrà accomodare la sopradetta Truotta sfumata, della salata sopradetta, doppo che sarà stata a molle in vino bianco a bastanza, e si potrà cuocere in compagnia di lenticchie, & altri diuersi legumi, con Tarantello disalato dentro, e si seruirà calda con detti legumi, cò spetic a bastanza sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà calda con oglio, & spetic forte, con agresta per metà di mosto cotto sopra.

Et la Truotta sotto oglio, la qual vi si pone doppo che sarà sfumata, si potrà accomodare in tutti li sopradetti modi, che si faranno della Truotta.

Truotta fritte le viuande che si faranno del Carpione, aleffa alla Tedesca, e sottostata.

Truotta salata, e sfumata, e sotto oglio, in diuersi modi di cucinata.

164 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ta salata, e sfumata senza tenerla a molle in vino, e quando si farà aro-
sto su la graticola si sbrufferà con aceto forte, e si seruirà come la sopra-
detta Truotta sfumata.

*Voua, e latte
di truotta in
diuersi potag-
gi, e fritte.*

E dell'voua della sopra detta Truotta, e latte, se ne faranno diuersi pot-
taggietti, doppo lauate, e nette, e soffritte con oglio. ouero butiro, con
herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina, ouero agresta
in grani dentro, con spetie a bastanza, e con cipollette soffritte con dette
herbette ancora, e si alligheraano con voua sbattute con agresta dentro,
ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannel-
la sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo lauate, e nette come
sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

Reina, e sue qualità, e cucina. Cap. XXXIX.

LA Reina da alcuni detta Carpina, è Pesce di acque dolci, e fredda in
primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Feb-
braio per tutto Agosto; le migliori saranno quelle prese nel Pò, e
faranno di buon nutrimento, ma contrarie alli flemmatici, e si accommo-
deranno in diuersi modi.

*Reina alessa,
seruira co' co-
piture, e sen-
za, e cotta in
vino alla Te-
desca.*

La Reina si farà alessa in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e
si seruirà calda, con oglio, pepe, & aceto sopra con herbette buone.

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, e si potrà coprire con
diuerse coperture ancora, si come la Truotta sopra detta al suo Capitolo,
e si seruirà come quella, se bene che non sarà di simile bontà.

*Reina in diuer-
si potaggi, &
in pasticcio.*

E si potrà fare in diuersi pottaggi detta Reina, con herbette buone bat-
tute minute, con spigoletti d'agli, e pelelli con scorza teneri, e senza scor-
za dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti ingredienti
sopra, e si farà con cipollette tagliate minute con dette herbette, e passerina
dentro con spetie, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare in Pasticcio con spetie a bastanza dentro, con sette di Ta-
rantolio dissalato, e si seruirà caldo, e freddo a beneplacito.

*Reina arosto
su la graticola,
e fritta, e
marinata, &
accarpionata.*

E si potrà fare arosto su la Graticola detta Reina, doppo netta dalla sca-
glia, e salpresa con oglio, & aceto sopra, con finocchio forte, o pepe sop-
pesto, e si seruirà calda con detto oglio, & aceto sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di
melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

*Interiori, o
lingua di Rei-
na in diuersi
Potaggi, e
fritti.*

E l'Voua, e latte, & il fegato con la lingua di detta Reina si faran-
no in diuersi Pottaggietti, si come della sopra detta Reina, doppo nette,
e perlessate l'voua, e lingua solamente, perche il latte, nè meno il fe-
gato occorrerà perlessarli, con pignuoli, passerina, e spetie a bastanza
dentro, con vino bianco per metà di agresta, e si seruiranno calde con det-
ti regali sopra, e si potranno infarinare, e friggere, & si seruiranno
calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Temere, & Agone, e loro qualità, e Cucina.

Cap. X L.

IL Temere, & Agone sono Pesci di Acque dolci, & sono freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Agosto: Il detto Temere ha la scaglia minuta, e tira all'argentino, e non viene molto grosso: se ne troua assai nell'Ada fiume di Lombardia, & ha alcune qualità del Carpione; & il sopra-detto Agone è pesce di Lago, e tira all'argentino ancor lui, & è simile all'Aringhe, e ne vengano portati salati in Bariglioni in diuerse parti d'Italia, in particolare dal Lago di Como, e si accomoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di detta Truotta ancora, e l'Agone in particolare si potrà salare, e sfumare come la detta Truotta, ma non sarà così buono, & il salato doppo dissalato in acqua calda, e cotto alessò si seruirà caldo, come la detta Truotta salata, e lo sfumato si accomoderà come quella ancora, e come le Aringhe.

Temere, & Agone in tutte le viuande che della Truotta si faranno.

Luccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. X L I.

IL Luccio è Pesce di Acque dolci, & è freddo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni tempo, eccetto che in Primavera, quando che va in Amore; ma per salare sarà sempre buono, e per sfumare ancora, si come v'fano a Castiglione del Lago di Perugia, & in diuersi altri luoghi di Lombardia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro a digerire, però il detto Luccio fresco, e li migliori saranno quelli di fiumi, e laghi non fangosi, e si accomoderà in diuersi modi.

Il Luccio tanto salpreso, quanto non salpreso, si farà alessò in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, con verdura, e sapor di mandole, ouero agliata in tondi, e si potrà seruire con diuerse copriture ancora.

Luccio alessò seruito co copriture, e senza, e la polpa nel bianco mangiare, & in diuerse minestre

E si potrà fare alessò in vino bianco alla Tedesca, si come la sopra-detta Truotta al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benchè sia inferiore di bontà.

E la polpa di detto Luccio sarà buona nel bianco mangiare, & in diuerse Minestre, doppo fattone Piccadiglio minuto, con herbe buone battute dentro, e senza herbe, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno alligare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, o di pignoli, e si seruiranno calde con cannella sopra, con zucchero a bastanza.

166 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E se ne farà pisto di detta polpa doppo netta di lische, qual si potrà alligare come le sopradette minestre di Piccadiglio, e con anime di meloni, e sarà buona per conualescenti, eccetto che il Luccio marittimo, perche ritira alquanto al secco.

Luccio arosto allo spedo, e su la Graticola, ripieno, e senza riempitura, & in diuerso bragiuele.

E si farà arosto detto Luccio, doppo salpreso, e bagnato con oglio, & aceto, senza riempitura, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto netta di lische, ouero di altri Pesci, con Tarantello dissalato, pane grattato con nosci soppeste, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & herbe buone battute minute, & altri diuersi regali di più dentro.

E si potrà fare allo spedo, e su la graticola, & in diuerso bragiuele, e si seruirà caldo con mosto cotto, per metà di aceto bollito, con zibibo, pignuoli, e cannella dentro sopra, ouero con oglio, & aceto solamente.

Luccio in diuersi falsiccioni, cioè la polpa di detto, & in tutte le viuande che del Cefalo fresco & sfumato si faranno.

E della polpa di detto Luccio se ne potrà fare falsiccioni con la terza parte di Tarantello dissalato, battuto con detta polpa minutamente, con pane grattato, mandole attorrare, e nosci soppeste, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & oglio, con carote cotte in vino rosso, e tagliate a datetti, con Tarantello grasso, pur a datetti spoluerizzati con poluere di mostaccioli fini dentro, e si darà colore alla detta compositione, con il vino doue faranno cotte le sopradette carote, e si ponerà in budella purgate, e nette, e si perlesseranno detti falsiccioni, e si potranno sfumare, e fare alessi, & arosto su la graticola, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare detti falsiccioni di altra compositione ancora.

E si potrà detto Luccio fare in tutte le viuande che si faranno del Cefalo fresco, e sfumato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Cefalo ancora.

Interiori di Luccio in diuersi pottaggi, & in suppa, e fritti, e l'oua i butarga.

E dell'interiori del detto Luccio, cioè dell'oua, fegato, e latte, se ne potranno fare diuersi pottaggi, con herbe buone battute minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, e con cipollette tagliate minute ancora, ouero con spigoletti d'agli, e si potranno alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

E si faranno in suppa doppo soffritti senz'herbe, nè altri regali dentro, eccetto che oglio, ouero butiro, e posti in vaso in pezzetti con maluagia, ouero altro vino bianco dentro doppo ben scolati da detto oglio, con spetie dolce a bastanza, e si seruiranno caldi con fetre di pane abbrustellite sotto, con fulignata, ouero anici con coperta di zucchero sopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e dell'oua, se ne farà bottarga, da quando detto Luccio va in amore in fuori, perche non saranno buone.

Tinca, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLII

LA Tinca è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Marzo per tutto Febbraio: questo Pesce è di acque dolci, e

Le migliori faranno quelle prese in acque correnti, e non fangose; saranno di gran nutrimento, ma dure da digerire, perche sono viscosi, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

La Tinca si farà aleffa, e si seruirà calda con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potrà sottostare con oglio, cuero butiro, con herbe buone tagliate minute, con cipollette soffritte dentro, con spetie a bastanza, e si potran ponerè peselli con scorza teneri, e senza scorza, e carcioffi teneri ancora, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si ponerà vino, per metà di agresta dentro ancora, ma la renderà più viscosa assai, & altri diuersi regali di più dentro.

Tinca aleffa in diuersi modi, & in potaggio e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno.

E si potrà fare aleffa in vino alla Tedesca, si come la Truotta, e nel resto delle viuande, che si faranno di detta Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benchè sia assai inferiore di bontà.

E si farà arosto sulla graticola, ripiena, e senza riempitura, tagliata per schiena, con Piccadiglio della polpa di detta, ouero di altri Pesci, con Tarantello dissalato battuto minuto, con herbe buone e nosci soppeste, e pan-grattato dentro; con spetie, e passerina a bastanza, e si seruirà calda, con aceto bollito, con mosto cotto, e passerina dentro sopra.

Tinca arosto in diuersi modi, e fritta, & marinata.

E si potrà doppo netta, & aperta come sopra per schiena, infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole, e pepe sopra, e si potrà marinare, e si seruirà calda, e fredda, à beneplacito; & accarpionare ancora.

Barbo, Pesce Perso, Caudene, e Lasca, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIII.

IL Barbo, Pesce Perso, Caudene, e Lasca sono freddi, & humidi nel secondo grado, e sono tutti Pesci di acque dolci, e la loro stagione sarà, cioè del Barbo di Maggio per tutto Marzo, ma non si mangieranno le sue voua; perche sono pessime, e massime in Primavera, e del Pesce Perso sarà di Settembre per tutto Maggio, qual Pesce sarà buono per conualescenti ancora, in particolare le sue voua sono buonissime, e del Caudene, da alcuni detto Squalma, e molto simile al Cefalo, eccetto che la scaglia è più grossa assai, & è men buono ancora, e la sua stagione sarà d'Aprile per tutto Novembre, e della Lasca sarà la stagione di Novembre per tutto Marzo: di questo Pesce non se ne farà molta stima, perche è di lago, & ha molte lische, e nel lago di Perugia ve ne sono in molta quantità, e si accomoderanno in diuersi modi.

Il Barbo Pesce Perso, e Caudene si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo; però essendo detti Pesci grossi, e si seruiranno come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, se bene che non faranno di tal bontà, ma faranno migliori arosto

sù la

Barbo Pesce perso, e Caudene, in tutti i modi, e viuande che si faranno del Cefalo e la lasca fritta, & arosto.

168 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sù la graticola, ouero sù li carboni, e fritti, che in altra maniera cucinati, eccetto che il Pesce perso, qual sarà migliore alessò, e sottostato, che in altra maniera, e massime per Conualescenti, e la lasca si potrà fare arosto su la graticola, e su li carboni, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sale, con sugo di melangole sopra, e si potrà infarinare, e friggere in oglio, ouero con destrutto, però in giorno di grasso, perche sarà più saporita, e migliore, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra.

Pesciolini minuti di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Pescaria minuta di tutte le sorti di Acque dolci sarà dell' istessa qualità delli altri Pesci di acque dolci, humidi nel primo grado, e freddi nel secondo, ma quelli presi in acque chiare, e correnti saranno meno humidi di quelli di acque morte, e fangose, come quelli del Teuere di Roma, e dell'Arno di Firenze, e del Serchio di Lucca sono buonissimi, e così quelli di diuersi altri fiumi di Lombardia, e la loro stagione sarà di Gennaro per tutto Giugno, ma in ogni tempo saranno buoni, e si seruiranno freschi, e vini, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e li più grossi si faranno arosto, su le bragie, e su la graticola, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, e sale, & agresta sopra, ouero sugo di melangole.

Pesciolini fritti, & arosto.

Ranocchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LE Ranocchie sono humide in primo grado, e fredde nel secondo, e la loro stagione sarà di Giugno nel tempo che sarà buona l'agresta per tutto Marzo, saranno di poco nutrimento, e dure da digerire, e saranno contrarie alli stemmatici, & a quelli che hanno difficoltà di orinare, & alli vecchi, e stomachi deboli, saranno buone in quelli luoghi doue non si troueranno altri Pesci, ma se ne userà in poca quantità, e si accomoderanno come sotto.

Ranocchie in diuersi pottaggi, e fritte, e per regalo di diuersi pasticci, e pasticetti da magro.

Le Ranocchie si faranno in pottaggio in diuersi modi, con herbotte buone battute minute con spigoletti d'agli, soffritti con oglio, con agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, e si potranno ponere cipollette soffritte ancora, e si alligheranno con latte di mandole, e si seruiranno calde. E si faranno in Peretta, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole, o agresta sopra, e con diuersi saporiti in tondi stemperati con agresta, e sopra ancora, e saranno buone per regalo di diuersi pasticci, e Pasticetti da magro dette Peretta, si come al suo luogo ha detto.

Tartarughe di Terra , e di Acqua , e loro qualità , e
Cucina . Cap. XLVI.

LE Tartarughe sono humide , e fredde in primo grado , ma quelle di terra sono più temperate , e saranno migliori di quelle di acqua , e che siano femine , ma saranno di gran nutrimento , e dure da digerire , e contrarie alli flemmatici , e stomachi deboli : la loro stagione sarà di Luglio per tutto l'Autunno , perche haueranno mangiato la spiga , e di quelle di acqua , di Primavera per tutto l'Autunno , e si accommoderanno in diuersi modi .

La Tartaruga si potrà fare in Pottaggio , doppo che sarà perlessata , e tagliata la testa , acciò l'esca il sangue , perche sarà migliore , con mentuccia , & altre herbe buone battute minute con spigoletti d'agli , e soffritta in oglio , e posta in vaso con pignuoli , e passerina , e spetic a bastanza , dentro , con vino per metà di agresta , o sugo di melangole , e si potrà alligare con latte di mandole , e si seruirà calda nella sua scorza doppo che sarà netta , o veramente in piatto .

Tartaruga in diuersi pottaggi , i pasticci e frita , & il fegato fritto , e le sue voua in frittata .

E si potrà fare in Pasticcio detta Tartaruga doppo tagliata la testa , & uscito tutto il sangue come sopra , con diuersi regali dentro , e si potrà condire con oglio , ouero butiro , e si alligherà con latte di mandole , o di pignuoli , ouero con voua , con agresta dentro , e si seruirà caldo con zucchero sopra .

E si potrà infarinare , e friggere doppo che sarà netta , e perlessata come sopra , e si seruirà calda con sale , e sugo di melangole sopra , e così il fegato di oetra Tartaruga ancora , e dell'voua se ne potrà fare frittate prima che si perlessino , sbattute con herbe buone tagliate minute , e passerina dentro , con spetic a bastanza , e pane grattato , e si seruirà calda come la sopradetta frita .

Enelli sopradetti modi si potranno accommodare le Tartarughe di acqua , se bene che vorranno più cottura , per essere quelle più dure assai , e si seruiranno con più aromati , e si terranno nell'addobbo , con lauro , & salvia dentro , rispetto al loro cattiuo odore , e massime quando che saranno grosse .

Tartarughe di acqua i cuete le viuande che di quelle di terra .

Aloguste , cioè Gambari Leoni , e loro qualità , e
Cucina . Cap. XLVII.

L Gambaro Leone è caldo in primo grado , e freddo nel secondo , la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile , se bene che se ne trouano di ogni tempo , e sono buoni ancora , e nella Primavera se trouano alcuni con scorza tenera , ma ve ne sono di due forti , alcuni si addimandano Leoni , & altri Astrice , e li più piccolli Aloguste : saranno di gran nutrimento ,

170 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

to, ma duri da digerire, e contrarij alli flemmatici, e stomachi gentili, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

*Aloguste alef-
se feruite cal-
de, e fredde.*

L'Aloguste aleffe in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si feruiranno calde, e fredde, intiere con tagli dentro, o nella sua scorza, ouero in piatti tagliate in pezzetti, con oglio, pepe, & aceto sopra.

*Aloguste i di-
uerfi pottaggi*

E si potranno fare in diuersi Pottaggi, doppo cotte aleffe come sopra, tagliate in pezzetti, e soffritte con oglio, & herbe buone tagliate minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta in grani, e vino bianco per metà di agresta chiara, e si feruiranno calde con fette di pane brustellate sotto, e si potranno alligare con latte di mandole ancora, e si potranno condire con butiro, & alligarle con voua sbattute con agresta dentro, e si feruiranno calde con cannella sopra.

*Aloguste in
diuerse pol-
pezzine.*

E si faranno diuerse polpezzine, doppo cotte aleffe come sopra, e fatte Piccadiglio, con Tarantello dissalato, & herbe buone tagliate minute, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, e si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno come le sopradette in Pottaggio, e così si feruiranno ancora.

*Aloguste in
pasticcio, e p
regalo di pas-
ticci, e pastic-
cetti, e fritte.*

E si potranno fare in Pasticcio dette Aloguste, intiere, & in pezzi doppo cotte come sopra, e sbruffate con vino bianco, e soffritte con oglio, o butiro, doppo hauerli dato la spetiaria a bastanza, e si poneranno in cassa con diuersi regali dentro, e si seruirà caldo, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora.

E si potranno doppo aleffate, come sopra, e tagliate in fette, infarinare, e friggere, e si feruiranno calde con sugo di melangole sopra con pepe, e sale a bastanza.

Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

IL Gambaro con scorza di acque dolci, è humido in primo grado, e freddo nel secondo, la sua stagione sarà di Settembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, qual sarà dell'istesse qualità del sopradetto Gambaro Leone, & Aloguste, e si accomoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno di quelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, se bene che detto Gambaro, è molto più piccolo, ma sarà più buono ancora, & in diuersi luoghi se ne trouano con scorza tenera, in particolare a Castello Arquato di Lombardia, quali si potranno infarinare, e friggere, e si feruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

*Gambari d'ac-
que dolci in
tutte le viua-
de, che delle
Aloguste si fa-
ranno, e li te-
neri fritti.*

Ostrica, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

L'Ostria è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Dicembre per tutto Aprile: sono alcuni che osservano il mese doue entra l'R, perche saranno più piene, e migliori, & altri dicono che quelle di Venetia, Rimini, & Ancona, siano buonissime, e così quelle di Corsica ancora, ma quelle di Liorno, Porto, e fortezza del Gran Duca di Toscana, sono più belle, e più grosse di quelle delli sopradetti luoghi, e queste ancora saranno contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli, perche sono assai dure da digerire, e si accommoderanno in diuersi modi.

L'Ostrache doppo spaccata la scorza, si faranno arosto in detta scorza su la graticola, con oglio, e pepe dentro, senza scolare quell'acqua che faranno, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

Ostraghe arosto su la graticola nella scorza.

E si potranno fare arosto come sopra su la carta senza scorza, con oglio, pepe, ouero sinocchio forte soppeso dentro, con passerina, e si seruiranno calde come sopra.

Ostraghe arosto in carta.

E si potranno fare in Pottaggio dette Ostrache, senza la scorza, e soffritte con herbe buone tagliate minute, con spigoletti d'agli per quelli che ne gusteranno, con pignuoli, e passerina, e spetic a bastanza dentro, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde.

Ostraghe in pottaggio senza scorza.

E si potranno fare in Pasticcio, e Pasticcetti da per loro, doppo nette dalla scorza, con loro regali, e spetic a bastanza dentro, e si seruiranno per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Ostraghe in pasticcio, e pasticcetti, e per regalo di detti, & fritte.

E si potranno doppo nette dalla scorza come sopra, salare, con speticia dentro in barigliocelli, ouero in vasetti di terra inuetriati, e si potranno marinare ancora con aceto forte, & spetic a bastanza dentro, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi dell'Ostrache fresche, doppoauerle tenute a molle in più acque, e dissalate, e poi ben lauate in vino biaco.

Ostraghe salate, e dissalate in tutte le viuande che delle fresche si faranno.

Granceuole, e Granci porri, e loro qualità, e Cucina. Cap. L.

L'E Granceuole, e Granci porri, sono dell'istesse qualità delli Granci con forza dura, e tenera ancora, perche sono humidi in primo grado, e freddi nel secondo, benchè li sopradetti siano di mare, e più grossi assai, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, e quelli presi a luna piena saranno migliori, e saranno duri da digerire, ma di gran nutrimento; saranno contrarij alli flemmatici, e si accommoderanno

ranno in dinerfi modi.

Granceuole e
Granci porri,
aleffi, se. m. m.
caldi, e freddi
& arosto su la
graticola, si
fanno come so-
pra.

Le Granceuole, e Granci porri si potranno fare aleffi in acqua, & aceto, e sale, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero sugo di melangole nella loro scorza, doppo che sarà ben netta.

E si faranno arosto su la graticola in detta scorza, ouero su le bragie, con oglio, ouero butiro, e pepe, con sugo di melangole, o agresta dentro, e si seruiranno come sopra.

Granci porro
in pottaggio
come le codette
di Gabari.

Et il Granciporro si potrà fare in Pottaggio, si come delle Codette di Gambari di acque dolci, doppo che sarà perlessato, e si seruirà nella sua scorza caldo, come sopra, e sarà più piccolo che delle Granceuole, e più negro ancora.

Riccio di Mare, e Pattelle, e loro qualità, e Cucina.

Cap. L I.

IL Riccio di mare da alcuni vien detto Cardetto, per essere simile alli Cardi delle Castagne, è freddo, & humido in primo grado, e la sua stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile: questo non hauerà altro di buono, che l'voua, quali si potranno accommodare doppo spaccato, e poste molte di dette voua nella sua scorza, con oglio, pepe dentro, e si farà arosto su le bragie, ouero su la graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare crostini di dette voua, con fette di pane brustellire, e se ne poneranno molte insieme, e si condiranno, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con pepe sopra, e si seruiranno caldi, con sugo di melangole sopra.

Riccio di ma-
re, cioè Car-
detto arosto
nella sua scor-
za, però le sue
voua, & in
crostini.

Qualità della
Pattella, qual
si farà in tut-
te le viuande
che dell'ostrea
ca.

La Patella è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile; sarà dura alla digestione, e contraria alli flemmatici, e stomachi deboli; la grossa si accommoderà in tutti li modi, e viuande che si faranno dell'Ostraca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detta Ostraga, se bene che non sarà dell'istessa bontà.

Cappe longhe, cioè Cannelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. L I I.

LE Cappe longhe dette da molti Cannelle, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, faranno dure da digerire, e contrarie alli podagrosi, e flemmatici, & a quelli che pateno di renella, e si accommoderanno doppo essere state a molle a bastanza, e lauate in più acque, arosto, su la graticola, e si seruiranno calde con oglio, e pepe, con sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in Pottaggio doppo lauate, e nette come so-

Cappe longhe
aroste, & in
pottaggio, co-
me dell'Ostra-
ca, e fritte,
con la scorza,
e senza.

me sopra, senza la scorza, si come dell' Ostraghe, nell' istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Ostrache ancora, benche meno buone siano, & si potranno doppo lauate, e nette dall' Arena, con la scorza, e senza, soffriggere con oglio, e si seruiranno calde con pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e si potrà ponere vino bianco dentro doppo soffritte, come sopra, e si seruiranno calde come sopra con fette di pane sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, doppo che saranno nette, e senza la scorza, e si seruiranno calde con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra, e con diuersi sapori in tondi.

Cappe di san Iacopo, e Cappe sante, e Telline, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

LE Cappe sante, e di san Iacopo sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e le Telline sono calde in primo grado, e secche nel secondo: tutte le sopradette trè sorti di Cappe sono dure da digerire, e contrarie a quelli che patono di renella, in particolare le Telline, perche sono assai arenose, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Cappe di san Iacopo, e Cappe sante si potranno fare in Pottaggio, doppo che saranno nette dalla scorza, e lauate in vino bianco, con herbe buone battute minute soffritte in oglio, con pepe, e passerina dentro, con vino bianco, & agresta, ouero sugo di melangole, e si seruiranno calde con fette di pane sotto, e si potranno fare nel sopradetto modo con la scorza ancora, doppo ben lauate, e nette.

Cappe sante in pottaggio, con la scorza e senza.

E si potranno fare arosto su la graticola dette Cappe sante, nella loro scorza doppo ben lauate, e nette, con oglio, e pepe dentro, e si seruiranno calde con sugo di limoncelli sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, doppo che saranno nette dalla scorza, e ben lauate in vino bianco, & in suppe come le Pauerazze.

Cappe sante arosto su la graticola, & per regalo di pasticci, nette di scorza, & in suppe.

E le Telline doppo essere state a molle a bastanza, e lauate in più acque, e soffritte con oglio, con herbe buone battute minute dentro, con vino bianco, & agresta, si seruiranno calde con fette di pane sotto, e pepe sopra, e si faranno senza vino ancora, con agresta, ouero sugo di melangole, e pepe sopra, e si potranno fare nette dalla scorza come le sopradette Cappe sante in Pottaggio, doppo che saranno ben lauate, e nette, e fatte aprire sopra al ferro caldo, o padella, e si seruiranno come le sopradette Cappe sante, ma gran pazienza ci vorrà per farne piatto.

Telline in pottaggio, con la scorza, e senza scorza.

174 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Gongole, e Pauerazze, e loro qualità, e Cucina.

Cap. L I V.

LE Gongole, e Pauerazze sono fredde, & humide in primo grado, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli stomachi deboli, & alli flemmatici: queste sorti di Cappe tonde, si come le addimandano a Venetia, & in Lombardia Pauerazze, leuano diuersi nomi, secondo li luoghi, si come a Lucca ancora li addimandano Nicchi, tanto li grandi, quanto li piccoli, quali si accomoderanno in tutti li modi sopradetti delle Cappe di San Iacopo, e Cappe sante, & Telline, e si seruiranno nelli istessi modi ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Gongole in tutti li modi cucinate che le Cappe sante e Telline, & in suppa, e sul ferro caldo.

E si potranno fare in suppa di Maluagia, o altro vino bianco, doppo ben lauate, e nette, e soffritte in oglio, ouero butiro, con spetiaria dentro a bastanza, e si seruiranno con fette di pane sotto, e fulignata sopra.

E si faranno sul ferro caldo, e come saranno aperte dalla scorza, si seruiranno calde con oglio, pepe, e sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Chiocciolle, e loro qualità, e Cucina.

Cap. L V.

LE Chiocciolle dette in Spagna Caracolles, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e la loro stagione sarà di Primavera, e nell'Autunno, se bene che quasi di ogni tempo se ne trouano, si come son buone ancora, quando però faranno ben purgate; sono di gran nutrimento, ma dure alla digestione, e contrarie a quelli che pateno di renella, & alli flemmatici, e si accomoderanno in diuersi modi.

Chiocciolle in potaggione nella scorza.

Le Chiocciolle si faranno in potaggione, doppo che faranno corte alessate, e cauate dalla scorza, e nette, e ritornate in detta scorza, con mentuccia, & altre herbe buone, con spigoletti d'agli battute ogni cosa insieme minutamente, con oglio, e spetie a bastanza dentro, e si soffriteranno, e si seruiranno calde con agreste, ouero sugo di melangole sopra.

Chiocciolle fritte nette di scorza.

E si potranno doppo cotte alessate come sopra, e nette, e lauate in vino bianco, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agiata, ouero altri saporì in sonda.

Chiocciolle grandi, e piccole in minestrone nelle scorze loro.

E si faranno in minestrone ancora dette Chiocciolle doppo che faranno ben purgate, e lauate in più acque, e poi pestellate, & accomodate come le sopradette in potaggione, e poste in vaso, con altra acqua calda, con sale, & oglio a bastanza, con herbe buone battute minute, con cipollette prima soffritte dentro, e si seruiranno calde con spetie a bastanza sopra, e nell'istesso modo si potranno accomodare le Chiocciollette piccole ancora.

Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e Cucina.
Cap. L V I.

LI Funghi sono freddi quasi vicini al quarto grado, & humidi nel secondo, eccetto che quelli di pietra, per che non sono della frigidità dell'altri funghi, quali saranno li migliori, e dipoi li prugnuoli, e quelli che saranno colti in montagne, come Bolletri rossi, e li Porcini detti Selui, & altri diuersi come Prataruoli, & altri detti Sementini, & altri diuersi ancora, quali lascio a parte di nominarli, quali tutti saranno grati al gusto, ma rilassano lo stomaco, doue che li salati si potranno mangiare più sicuramente, perche diuengano migliori, e massime quelli che si fanno nelle montagne di Genoua, e di Lucca, quali sono buonissimi, e la loro stagione di alcuni sarà in Primavera, e d'altri nell'Autunno, come de' Selui, e Bolletri, e di quelli di pietra se ne trouano tutto l'Anno, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Li prugnuoli in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, con mentuccia, & herbe buone battute, con spigoletti d'aglio a chi gusteranno, e posti in vaso con parte dell'acqua doue saranno stati lauati, con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con pane in fette sotto, e si faranno senza ponerui acqua ancora doppo soffritti con dette herbe buone, & aglio dentro, con spetie a bastanza, si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, ouero agresta.

Prugnuoli in diuersi pottaggi.

E si potranno fare in mineltra detti prugnuoli, doppo netti, e soffritti con le sopradette herbe come sopra, e posti in vaso con più acqua doue saranno stati lauati, di quella che si farà posta nelli sopradetti prugnuoli in Pottaggio, e si seruiranno caldi con fette di pane sotto, e spetie a bastanza sopra.

Prugnuoli in mineltra.

E si faranno in zuppa con maluagia, o altro vino bianco dentro, doppo che saranno netti, e soffritti, come sopra, si lascerà l'oglio a bastanza dentro, e si ponerà la maluagia, senza ponerui herbe, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e cannella sopra, ouero con anici di mezza coperta di zuccaro, con fette di pane brustellate sotto.

Prugnuoli in zuppa.

E saranno buoni detti prugnuoli per regalare diuersi Pasticci, e Pasticcetti, di diuersi Piccadigli da magro, e da grasso ancora, e si potranno seccare al Sole in filzette, quali poi si faranno stare a molle in acqua a bastanza, e doppo rimuenuti come li sopradetti freschi, si potranno seruire in tutti li sopradetti modi ancora, e con l'istessa acqua doue saranno stati a molle, ponendola doue bisognerà, e saranno buoni ancora in diuersi Pottaggierie, e ripieni da grasso, e da magro; tanto li sopradetti freschi, quanto li sudetti secchi, doppo rimuenuti come sopra.

Prugnuoli a regalo di diuersi pasticci e poraggierie & ripieni da grasso, e da magro.

E li Funghi di pietra sono li migliori per gusto, e sanità che di qualsi voglia altra sorte, de quali se ne trouano tutto l'Anno, e massime quando

Funghi di pietra in tutte le viuande che si

che

178 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

faranno delli
prugnoli, &
arolto, e fritti

che le pietre che li fanno, saranno tenute in luoghi humidi, e sotto la terra quanto che siano solamente coperte sottilmente.

E si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi che si faranno li prugnoli, e si seruiranno come quelli, & anco si seccheranno nell'istessi modi, si come si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto su la graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno infarinare, e friggere doppo che si faranno passati per acqua bollente, e ben scolati, ma non di modo che venissero molto cotti, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra.

Et li Prataruoli, e quelli Funghi che fanno nelli ciocchi delle pioppe, si faranno in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, & herbe buone, con mentuccia, e sale dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra.

Prataruoli in
potaggio, &
arolto, & in
minestra an-
cora, e così di
li delli cioc-
chi d'alberi,
Orecchielle, e
canelle in tet-
te le viuande
che delli pra-
taruoli si fa-
ranno.

E si potranno fare arosto su le bragie, o graticola, con sale, & oglio sopra, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra come li prugnoli sopradetti ancora, ma non saranno così buoni.

E l'Orecchielle, che sono come la sponga, quali fanno in luoghi arenosi, e così le Cannelle, che in alcuni luoghi le addimandano Petci cani, quali fonghi ancor loro fanno in luoghi arenosi, de' quali farà la loro stagione in Primavera, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Prataruoli, e fonghi delli ciocchi dell' alberi, e così si seruiranno ancora.

Funghi di mon-
tagna in po-
taggio.

Delli Fonghi di montagna ve ne sono diuerse forti, ma ne dirò alcune, come le Coccore rosse che ritirano al giallo detti Bolledri, e li Selui detti a Roma, Porcini, quali si possono fare in Pottaggio detti Bolledri, senza perlessarli, ma li Selui bisognerà perlessarli alquanto, doppo che saranno netti, e tagliati in pezzetti, e posti in vaso con mentuccia, herbe buone battute minute con spigoletti d'agli, e spetie, con sale, & oglio dentro a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra.

Funghi, cioè
Coccore aro-
sto, e fritte co-
li selui, & al-
tri funghi di
montagna.

E le sopradette Coccore, cioè Bolledri, come saranno aperte si faranno arosto su li carboni, o graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e si potranno alessare con li Selui, & il resto de' fonghi che fanno su le montagne, e doppo che saranno raffreddati, e bene scolati, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con agliata, ouero altri sapori in tondi.

Funghi di mon-
tagna salati, e
dissalati i cut-
te le viuande
che delli se-
chi si farano

E li sopradetti Funghi con diuerse altre forti di più, quali lascio a parte di nominarli, si potranno salare doppo cotti alessi, si come fanno nelle montagne di Genoua, e di Lucca, de' quali doppo che si faranno fatti stare a molle in acqua calda a bastanza, e dissalati in più acque, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi delli freschi, e saranno buoni per

copritura di diuersi pesci aleffi, con sparagi, cardi, e carcioffi teneri attarrufolati insieme, con oglio, e pepe a bastanza dentro, e potranno seruire per copritura di diuersi pelati aleffi ancora, con stringhette di Genova, cotti in buon brodo grasso, & nella oglia alla Spagnuola, con diuersi herbe dentro ancora, e si seruiranno caldi con formaggio grattato, e speziaria sopra.

E li Sementini, quali Funghi fanno in alcuni poggi, e ciocche di alberi nel tempo della fementa, e quelli che saranno più teneri, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno delli sopradetti Prataruoli, e si seruiranno come quelli ancora, se bene che non saranno dell'istessa bontà, e quelli che saranno più duri, si potranno alleffare come li sopradetti Selui, e Coccore, e si accommoderanno in tutti li modi di detti Selui, e Coccore, e si potranno salare ancora come quelli, e seruirli, ma non faranno dell'istessa bontà.

*Sementini in
sotto le viande
che si faranno
de li prataruoli,
e funghi
di montagna.*

LIBRO QVARTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuersi Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi.

*Con le loro Stagioni, e qualità, & la maggior parte delli modi da cucinarli,
e seruirli in diuersi modi nelle viuande.*

Discorso de' Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi. Cap. I.



SOPRA nel terzo libro ho trattato delle qualità, e stagioni di diuersi viuande da grasso, e da magro, con la maggior parte delli modi di cucinarle, e seruirle ancora. Hora tratterò delle qualità, e stagioni di diuersi Latticinij, condimenti, aromati, e legumi, accioche lo Scalco possa con più sicurtà valersene nelle compositioni di quelle viuande, che conforme a diuersi gusti li conueranno ordinare, e perche sappia ancora qual giouamento, e nocumento apportheranno a qual si voglia complessione, si come sotto alli loro Capitoli per ordine si vedrà.

178 Pratica, e, Scalcaria d'Ant. Frugoli

Latte, e sue qualità, e Cucina. Cap. I I.

L Latte è caldo, & humido in primo grado, e quando bbe sarà fresco farà temperato, ma rispetto al fiero tira alquanto al freddo, & humido, e perciò il Latte fresco augumenta il corpo, & è di buon nutrimento; il migliore sarà quello delle Donne, e poi quello dell'Asina, e doppo quello delle Capre, e dipoi quello delle Pecore, e per il quinto, & ultimo quello di Vacca, e Bufala, ma quello della Capra sarà più sottile di quello della Pecora, e Vacca, si douera pigliare subito che esce dal ventre dell'Animale, e che habbia hauuto buon pascoli, perche il latte di Animale grosso, e magro, e che habbia hauuto cattui pascoli, sarà contrario ad ogni età, e complessione, & a quelli che possono mal di pietra, se di renella.

Si che il buon Latte deue nauere quattro qualità, cioè color bianco, che sia chiaro, che non tiri al giallo, nè al rosso, e che sia di buon odore, e la sua stagione sarà di Primavera per tutto l'Anno, ma nell'Autunno sarà migliore che di altro tempo, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Latte & diuer
se forti di far
magro, e buri
ro, & in altri
diuersi lacti-
cini.

Del Latte si potranno fare diuere forti di formaggi salati, e con poco sale, & un butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncates & in Ricotte, e Fiorita, e Latte appresso, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuerse Pronature grosse, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinij vanno seruiti per Antipasto, dal formaggio, neue di Latte, e Pronature in fuori, perche andranno seruiti con le frutte, e l'voua di Bufale ad vn bisogno ancora.

Latte in di-
uerse forte, e
minestre, & in
bancò man-
giare.

E sarà buono in diuerse Forte, & in Tartare con voua, e zuccaro dentro a bastanza, con acqua rosa, & in diuerse minestre, condite con butiro, in particolare nelle zucche, e nel brodetto all'Vngaresca da magro, perche da grasso si farà con brodo di carne, & in diuersi bianchi mangiari, con polpa di Gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi Pesci.

Latte per ci-
cinare diuer-
se viuande da
grasso, e da
magro.

Si si potrà seruire detto Latte, per uocero diuerse forti di salami, e profutti, e Capponi, e Tarancello, e per fare voua sperdute, e la polenta di miglio ancora, si come al suo luogo si dirà.

Butiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. I I I.

L Butiro è caldo, & humido in principio del primo grado, il migliore sarà il fresco, ma mangiato così crudo debilita lo stomaco, e perciò sarà migliore per condimento, che per cibo, e sarà contrario all'flemmatici, e deboli di stomaco, & alli grasso, perche nutrisce affai, e conferira mangiato con zuccaro ad ogni complessione, e si accomoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Butiro per condimento di diuerse viuande da magro, e da grasso, &

in diuerse Torte, e Crostate, & in diuersi Pasticci con sfoglio, e senza sfoglio ancora, & altri diuersi lauori di pasta, con sfoglio, e senza, e pasta per la ferringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito per Antipasto con zuccaro sopra, & in pasta di detto Butiro, con zuccaro, & acqua rosa, con rossi d'oua cotti, e poi pesti dentro, in forma di diuerse stuette di basso rilievo, e di rilievo ancora.

Butiro in diuerse viuande da grassa, e da magro, & in diuersi lauori di pasta, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora.

E sarà buono in diuersi crostini sopra sette di pane brustellite, & arosto allo spedo in forma di palla. ouata, quanto due voua, e più ancora, ma quanto meno sarà cuocerà meglio, spoluerizzato con pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con sale a bastanza, e mentre che si volterà lo spedo a fuoco lento, si andrà spoluerizzando con detto pane, e zuccaro, fin tanto che sarà cotto, con la sua crosta, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra.

Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, e loro qualità, e Cucina. Cap. I V.

IL Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, queste trè sorti di Latticinij sono caldi in primo grado, & humidi nel principio del secondo; sono duri da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e la loro stagione sarà di Primavera per tutto l'Anno, si vseranno da stomachi gagliardi, con zuccaro sopra per antipasto, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Capo di Latte si potrà fare in diuerse Torte con voua, zuccaro, e cannella a bastanza dentro, condite con Butiro, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, e sarà buono in diuerse riempiture, & in Tortelletti con altri ingredienti dentro, & in rauuoli con herbe, e formaggio Parmigiano dentro, con spetic, e zuccaro, a bastanza, & nel Bianco mangiare per darli corpo ancora, e si seruirà per antipasto con zuccaro a bastanza sopra.

Capo di latte seruito per antipasto, & in altri e diuerse viuande, e così la fiorita ancora.

E la Fiorita con Ricotta dentro si accomoderà in tutti li sopradetti modi del Capo di Latte, e nelle Torte si poneranno herbe di più dentro, e così si seruiranno ancora, e la neue di Latte si seruirà doppo pasto con le frutte, con Cialdoncini a scartocetti in piatto a parte.

Gioncata, Latte appreso, e Ricotta, e loro qualità, e Cucina. Cap. V.

LA Gioncata, e Latte appreso sono freddi in secondo grado, & humidi temperatamente, reprimono la sete, e si piglieranno auanti a qual si voglia altro cibo, pesche di altra maniera ritrouando altro cibo, tutto lo stomaco lo corromperanno, e l'altereranno, e perciò si seruiranno per antipasto, con zuccaro sopra a bastanza, e la Ricotta è fred-

180 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

da, e secca in primo grado, e sarà meno nociua allo stomaco, che il Cascio nuovo, e sarà di gran nutrimento, e conferirà alli giouani, e colerici, e la migliore sarà quella di Pecora, e di Vaccina, e sarà contraria alli stomachi freddi per la sua tarda digestione, & alli malinconici perche oppilla, e fa venire sonno, e si accommoderà come sotto si dirà.

Ricotta Tratte le viuande che si farano del Capo di latte, e siocita

La Ricotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Capo di Latte, e Fiorita, doppo stemperata con Latte nelle viuande, che bisognerà, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e nelle Torte, e riempiture che si faranno, e Tortelletti, si poneranno herbe di più dentro in detta Ricotta, e si faranno diuerse forti di Rauiuoli, con spoglia, e senza spoglia ancora, con voua, zucchero, e formaggio grattato, ouero fresco, e pesto insieme dentro, con spetie, & herbe buone, peste, ouero tagliate minutamente a bastanza, e doppo cotti in acqua con sale a bastanza dentro, si seruiranno caldi con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, e saranno buoni per copricura di diuersi pelati aleffi doppo cotti in buon brodo di carne, e si seruiranno come sopra.

Ricotta in fritte diuerse, & in minestre diuerse, & altre viuande.

E si potranno fare frittelle di detta Ricotta con fiori di sambuco, doppo ben pista con buon formaggio, & voua con zucchero, e cannella a bastanza dentro, fritte in buon Butiro, e si seruiranno calde con zucchero sopra.

E si potranno fare Pappardelle alla Romana doppo pesta con chiara d'voua, e zucchero dentro a bastanza, & inuolte in pane grattato passato per sedaccio, ouero fior di farina, e si potranno friggere, come le sopradette frittelle, & in destrutto ancora, e si seruiranno calde con zucchero sopra.

E farà buona detta Ricotta in diuerse minestre da magro, e da grasso, & altre viuande ancora, quali lascio a parte di nominarle.

Ricotta seruira per antipasto, con zucchero sopra, e così si la giouana e latte appreso ancora.

E si potrà seruire detta Ricotta per antipasto, con le frutte ancora bisognando, intiera con zucchero sopra a bastanza, in particolare le Ricotte delle montagne di Lucca, e quelle di Calci, Colline di Pisa, & in Spagna vi sono buonissime, quali le addimandano, Requesones, e si potrà passare per la ferringa, con zucchero, & acqua rosa a bastanza dentro, e si seruirà con zucchero sopra, e la Giuncata si seruirà con zucchero sopra, e per antipasto come sopra ho detto, e così il Latte appreso ancora.

Rauaggiuolo, Voua di Bufale, e Mozzarelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

L Rauaggiuolo, voua di Bufale, e Mozzarelle sono tutti tre questi Laticini, humidi in primo grado, e freddi nel terzo per l'acquosità che in loro ritengano del Latte; sono di gran nutrimento, ma il Rauaggiuolo sarà il più duro alla digestione delli sopradetti, e saranno contrarij alli stomachi freddi, e conferiranno alli caldi, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Rauaggiuolo si potrà accommodare in tutte le viuande, che si faranno della Ricotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da passarlo, e seruirlo con zuccaro sopra in fuori, e di più tagliato in fette, e cotto con voua, e Butiro, seruito caldo con zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà intiero con le frutte ancora, e quelli di Monte Pulciano, e Cortona sono molto buoni, e nelli sopradetti modi si potranno seruire l'voua di Bufale, e faranno buone per antipasto, e con le frutte ancora, seruite con zuccaro a bastanza sopra.

Rauaggiuolo & voua di bufale in tutte le viuande che della ricotta si faranno, e seruite con le frutte.

E le Mozzarelle se bene che saranno più butirose, pur si seruiranno nelli sopradetti modi della Ricotta, & Rauaggiuolo, e si potranno fare in Crostate da grasso, e da magro, doppo tagliate in fette sottili, con Profutto pur tagliato in fette sottili, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, con agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz'ossi, compartiti detti ingredienti vguualmente, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, & in quelle da magro con Tarantello, tagliato in fette come detto profutto, doppo cotto in mosto cotto, e dissalato, e si condiranno con Butiro, e si seruiranno come le sopradette di profutto, e si potranno condire con oglio ancora.

Mozzarelle in tutte le viuande che si faranno della ricotta, e rauaggiuolo.

Prouature grandi, e piccole, e loro qualità, e
Cucina. Cap. VII.

LE Prouature secche sono calde, e secche in primo grado, rispetto al quaglio, e sale, dalle quali cose acquistano calidità, e siccità, e perciò il Cascio che hauerà vn poco di sale, e che non sia molto secco sarà migliore, e di più facile digestione, e le Prouature fresche saranno della stesse qualità, che sopra ho detto del Rauaggiuolo, & voua di Bufale, e si accommoderanno come sotto, & altri diuerli modi ancora.

Le Prouature fresche si potranno accommodare in tutti li modi che sopra ho detto delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo, e così si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto allo spedo, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e senza ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, con le frutte, e senza arostarle ancora, si seruiranno con dette frutte, si come le dette Prouature secche intiere, ouero partite per metà con verdura sotto, e grattate saranno buone in diuerse viuande da magro, e da grasso, in particolare sopra a diuerse paste, e minestre, & in diuersi ripieni.

Prouature fresche in tutte le viuande che delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo si faranno, & arosto.

Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e Cucina.
Cap. VIII.

IL Cascio vecchio, o sia salato, o no, sarà caldo, e secco in primo grado, & il fresco, e che habbia vn poco di sale, sarà secco in primo gra-

182 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

grado, & humido nel secondo, il migliore sarà il Pecorino, e che sia fresco con poco sale, sarà men nociuo, e più facile alla digestione, che non sarà il vecchio, e quello di Vaccina sarà più grosso, e viscoso, e quello di Capra sarà il più cattiuo d'ogni altro Cascio, perche si disecca subito, e viene arido, e sarà contrario alli malinconici, & a quelli che pateno di renella, & li migliori di tutti le altre sorti di formaggi faranno quelli fatti in Primavera più che di altro tempo, e si mangieranno doppo il pasto, perche corrobora, e sigilla lo stomaco, e si accommoderà in diuersi modi.

Cascio fresco e secco in tutte le viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche.

Il Cascio di qual si voglia sorte si potrà accommodare, e seruire in tutti li modi, e viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche, si come sopra al loro Capitolo ho detto; e li Casci tanto secchi, quanto li freschi da grattare in diuerse viuande, e ripieni da grasso, e da magro, e sopra a diuerse viuande ancora, ve ne sono di diuersi pacchi, come li Marzolini di Fiorenza, e formaggetti di Romagna, Casci di Creta, e Casciotti delle Montagne di Lucca, e di Cortona, e Cascio di Lodi, e Parma, & altri diuersi luoghi d'Italia, senza quelli che io potrebbi nominare di fuori d'Italia, quali sono di tutta perfettione, in particolare, in diuersi luoghi della Spagna, e Francia ancora.

Voua di Gallina, e loro qualità, e Cucina.

Cap. I. X.

SE bene che vi siano molte forti d'voua, non ne dirò di altra spetie, che di quelle di Gallina, le quali sono calde temperatamente, però il rosso delle dette voua, perche il bianco sarà freddo, e viscoso, e duro da digerire; & le migliori saranno quelle nate di Gallina giovane, e fresche, quale saranno di buono, e gran nutrimento, e li migliori modi di cucinarle, benchè molti ve ne siano, si come sotto se ne diranno la maggior parte, saranno quelle sperdute nell'acqua, e cotte a lesse tenere, saranno buone per la sanità, perche quando che l'voua saranno molto cotte, muteranno spetie, e qualità, e così le affrettellate ancora, saranno dure da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e contrarie alli flammatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Voua a lesse tenere, e dure seruire calde, e fredde in diuersi modi.

L'voua si faranno a lesse tenere da bere, e dure an ora, si come usa nella Pasqua di Resurrectione, da seruirle calde, e fredde, e saranno buone per regalo di diuerse insalate, partite in quattro parti l'vno, & il rosso di dette Voua sarà buono per regalo di diuersi pasticci, e pasticetti di Piccadiglio, tanto in quelli da grasso, quanto in quelli da magro ancora, & in diuersi piccadigli seruiti caldi con brodo grasso, e miodolla di Vaccina dentro, con sugo di melagole, e spetie, & il rosso di dette voua battuto minuto, e così il bianco ancora a parte, saranno buone per regalo di diuerse viuande intorno li piatti.

Voua ripiene, & in diuerse riempiture.

E si potranno fare ripiene dette Voua doppo cotte dure come sopra è par-

è partite per metà, e lasciato il bianco a parte, e battuto il giallo minuto con herbe buone, & altre voua sbattute dentro, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella a bastanza, e posto detta compositione nel bianco già partito come sopra per metà, e si sottosteranno con butiro, e si seruiranno calde con zuctaro sopra, e saranno buone ancora in diuerse riempiture di Quadropedi, e Volatili, sbattute crude, e cotte come sopra ancora, cioè il giallo di dette voua solamente.

E si potranno fare dette voua sperdute nel latte, e si seruiranno calde con Pane di Spagna in fettè sottò, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, con agresta, o sugo di melangole, e si faranno sperdute nel vino bianco amabile, e si seruiranno calde con fetta di pane brustellite sotto, con parte di detto vino, con butiro, zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare sperdute nell'acqua ancora, e si seruiranno calde con butiro, e sugo di melangole sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, e senza altra cosa sopra ancora, eccetto che il sale solamente.

E si potranno fare dette voua in diuerse minestre da magro, e da grasso, cioè in diuersi Brodetti, sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, & in Brodetto all'Vngaresca, da grasso in buon brodo di carne, e da magro in latte, condito con butiro, e con acqua, e condito con butiro ancora, doppo sbattute l'voua con acqua odorifera per quelli che ne gusteranno, con zuccaro a bastanza dentro, e senza niente ancora, e poste in vaso, e poi si poneranno in altro vaso, che bolli con acqua dentro, e si lassera pigliare corpo come vna Giuncata, e si seruirà caldo con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare in minestra detta Viuaruola, e d'alcuni detta Torta in brodo, con herbe buone, battute minute, con pane, e formaggio grattato dentro, in dette voua sbattute, e si potrà fare detta Minestra da grasso in brodo di carne, e da magro si condirà con butiro, e si seruirà calda, con cannella pista sopra, e si farà zambuglione alla Milanese sbattuti li rossi con vino bianco, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, in brodo di Cappone, e si potranno fare in diuersi altri brodetti ancora.

E si potranno fare dette voua in alligature di diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse Pottaggierie pur da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi Pasticcii, e Pasticcetti, sbattute con agresta, o sugo di melangole, o limoncelli dentro, con brodo di carne a doue anderà, e potranno seruire per impastare diuerse forti di paste reali, e sfogliate, & in diuerse Torte, e Crostate ancora.

E la chiara di dette voua, sarà buona per impastare diuerse paste di zuccaro, e fare gelo di detta chiara sopra a diuersi Pasticcii, come all'Inglese, e Pasticcetti alla Genouese, & altri diuersi, sbattuta con zuccaro, & acqua rosa dentro, e seruirà detto gelo sopra a diuersi profutti ancora, doppo netti dalla codica, e parti rancide, e per fare purificare il zuccaro

Voua sperdute in diuersi modi ..

Voua in diuersi minestre, e brodetti da grasso, e da magro.

Voua sbattute per alligatura di diuersi viuode da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.

Voua, cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zuccaro, & in gelo di detta chiara, e da purificar detto zuccaro.

con

184 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con la detta chiara d'oua, e guscio dentro, perche faranno migliore effetto, qual si passerà per settaccio, o drappo bianco, e sarà buona ancora per fare la neue di Latte, con acqua rosa dentro.

Voua miscide e filate alla Spagnuola seruite in diuersi modi.

E si potranno fare voua miscide alla Spagnuola doppo sbattute con acqua rosa dentro, e poste in vaso a fuoco lento, in zuccaro, di già purificato con la detta chiara d'oua, con acqua per metà di detto zuccaro dentro, ma si poneranno quando che leua il bollore, tenendole del continuo messidate con cucchiara di legno, e se li lasserà pigliare poco corpo, se però si vorranno passare per la serringa, in forma di Lasagne, ouero di Vermicelli, quali si seruono, mescolate con zibibo, e mandole monde, in Spagna, ma in Italia se ne regalano li piatti di diuersi viuande di refreddi attorno.

E l'voua filate come li Vermicelli che in Spagna le dicano Guebos hilados, si sbatteranno l'voua con zuccaro, e fior di farina dentro, come la compositione da fare le zeppole, cioè fritelle con voua, ma li lascerà più liquida detta compositione, acciò possi passare per cucchiara forata, quali si friggeranno in destrutto, o Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e faranno buone per regalo di diuersi viuande attorno li piatti ancora, in particolare ben compartite in fondo al piatto, e cotte sotto il testo, e doppo raffreddate, postoui sopra del gelo di più colori, faranno buon'effetto.

Voua in piatto alla Franzese.

E si potranno fare dette voua in piatto alla Franzese, ouero in tegami, con Butiro dentro, e con Prouature, o altri formaggi freschi, tagliati in fette ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra.

Voua in diaccio dette marine.

E si faranno in diaccio dette voua, sbattuta la chiara da per sè, e tenuti li torli intieri a parte, nella metà del guscio di dette voua, da ponerli poi sopra a detta chiara, doppo che sarà ben sbattuta, e posta in piatto d'argento, vno prima con Butiro sotto, ouero in altro vaso, ma prima se li darà vn poco di testo, quanto che comincia a pigliare corpo, e poi si poneranno detti torli vno separato dall'altro, e si sottesteranno, e si potrà ponere acqua odorifera in detta chiara, come quando si fa il Gelo sopra alli Pasticcii, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra.

Voua tenere, cioè fauetta d'oua.

E si potranno fare voua guaste, si come le dicano in Spagna, & in Italia voua tenere, & altri le dicano fauetta di dette voua, perche vanno messidate assai, doppo che saranno ben sbattute con acqua di odore, e senza ancora, con zuccaro a bastanza per quelli che ne haueranno gusto, e poste in vaso, o piatto d'argento, con butiro a bastanza, a fuoco lento, e si mesteranno con cucchiara di legno, per fino a che piglieranno alquanto corpo, e come saranno cotte, si seruiranno calde con cannella sopra.

Voua affrittellate in diuersi modi.

E si faranno affrittellate dette voua in oglio, ouero Butiro, vno, e più insieme, e si seruiranno calde inuolte in zuccaro, e cannella, con sale, e sugo di

go di melangole sopra, e si potranno fare con fette di pane sotto, prima cotte in Butiro, ouero abruftellite, e poste in Butiro, e li feruiranno calde come sopra.

E si potranno fare in diuerse frittate dette voua, doppo sbattute con cappari di Genoua spouerizzati con zuccaro, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si faranno con moscatello in grani, ouero altra vna dentro ancora, senz'offi, e si feruiranno calde come sopra, e si potranno fare dette frittate con herbe buone tagliate minute, e con Prouature grattate, o altro formaggio dentro, e si feruiranno calde come sopra, e si potranno fare ripiene a scartocetti, con diuerse riempiture, con scorza di Cedro candita battuta minuta con passerina dentro, e con diuersi frutti seiroppati ancora, come pera, o mela, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno fare alla Fiorentina dette frittate, sottili, e sbattute l'voua con vino bianco dentro, e si feruiranno calde come sopra.

Voua di diuerse frittate ripiene, e senza riempitura.

E si potranno fare dette frittate verde con salua pesta con diuerse altre herbe dentro, con Prouature, o altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, dette saluate, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si potranno fare rognose dette frittate, con Profutto, o Barbaglia di Porco salata a datetti, o ceruellato disfatto, ouero saliccia fina dentro, o altri salami ancora, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con sugo di melangole, e negli sopradetti modi delle dette voua di Gallina, si potranno fare altre, e diuerse sorti di voua, come di Polli d'India, & Oche, & Anatre, e di altri diuersi volatili.

Voua insaluate, e frittate rognose.

Voua di diuerse altri polli, si cucineranno negli sopradetti modi che quello di gallina.

Pane, e sue qualità, e Cucina Cap. X

IL Pane è caldo, e secco in primo grado, il meglio sarà quello di fior di farina di grano, con vn poco di sale dentro, sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e più facile sarà fatto con semola dentro, ma sarà di poco nutrimento, & il pane azimo, e mal cotto sarà molto nociuo, perche genera dolori di ventre, e renella nelle reni, e sarà contrario alli malinconici, però si vsera da quelli che faticano alla, il buon pane sarà cotto di vn giorno, & al più di due, nè si deue mangiare caldo, perche offenderà lo stomaco, e si accommodera come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Il pane sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro grattato, e ricotto in brodo grasso, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, e con formaggio grattato ancora, e da magro condito con Butiro, & alligato come sopra, e con latte di mandole, ouero di anime di meloni, e si feruirà caldo con cannella, e zuccaro sopra, & in mille fanti, doppo grattato come sopra, e passato per lo sdaccio, & impastato con voua fresche sbattute, & riasciutto al forno, o su le bragie, e risbriciolato, e

Pane grattato in diuerse minestre da grasso, e da magro.

186 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

cotto in buon brodo di carne, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra; da alcuni questa minestra viene addimandata la brigianuola.

Pane grattato sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in via inde, per darle corpo, & in ripieno.

E si potrà seruire detto pane grattato sopra a diuersi arosti, di volatili, e di carne quadrupeda ancora con zuccaro, e cannella dentro, per fare la crosta sopra a diuersi Pesci ancora, in particolare sopra alli accarpionati, e sarà buono in altre diuersi viuande da grasso, e da magro, per darli corpo, & in diuersi riempiture ancora.

Pane, che è mollica indurita: si fa per.

Et la mollica di detto pane, sarà buona per dar corpo a diuersi saporì, e false verdi, imbeuerata in fette brustellate in aceto forte, ouero in agresta, con zuccaro a bastanza dentro.

Pane bollito di diuersi modi da grasso, e da magro.

E si potrà fare detto pane in fette in diuersi minestre di panata da grasso, e da magro, e si alligheranno, e condiranno come le sopradette di pane grattato, e così si seruiranno ancora.

Pane in fette di diuersi zuppe da grasso, e da magro.

E si faranno diuersi zuppe di detto pane in fette brustellate al forno, e senza, con buon brodo di carne grassa, con polpa di Capponi battuta minuta dentro, con altri regali, & ingredienti ancora, si come al suo luogo ho detto, seruita con formaggio di Parma grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si farà detta zuppa con maluagia amabile, con zuccaro, e cannella sopra, & vn poco di brodo con segatetti, e testicoletti di Polli, & animelle soffritte sopra, e si seruirà calda, e da magro con voua, latte, e segato di diuersi Pesci ancora, e si seruirà calda con anici confetti sopra, ouero fulignata, doppo soffritte, con oglio, ouero Butiro, si come al suo luogo, e se ne potranno fare diuersi altre ancora.

Pane in fette indorate, & fritte, & i diuersi crostini e la mollica nel bisco mangiare ad vn bisogno.

E si potrà detto pane in fette indorare, in voua, sbattute con fior di farina, ouero pane grattato passato per setaccio, e friggere, e si seruiranno calde, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalare diuersi piatti di arosti, & antipasti fritti, e si faranno diuersi crostini da magro, e da grasso, con cauale, e rognonata di Vitella, e d'altre diuersi sorti ancora, e la mollica di detto pane sarà buona per dar corpo al bianco mangiare ad vn bisogno.

Pane ripieno da grasso, e da magro, e di diuersi coposissimi detti.

E si potrà fare ripieno detto pane da grasso, e da magro, doppo leuata tutta la mollica da vna parte di detto pane, e battute le croste di sopra, e di sotto, senza romperle, con Piccadiglio di polpa di diuersi volatili, ouero di quadrupedi, con pignuoli, e passerina, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita a datetti, con profutto, o altri salami disfatti dentro, con spetic a bastanza, & animelle di Capretto, e segatetti, e testicoletti di Polli, ouero scelletti di diuersi grassi, con agresta in grani, e non potendo hauere comodità di tutti li sopradetti regali, & ingredienti, se ne ponneranno almeno buona parte, e si seruirà caldo, con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza.

E si farà da magro con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, purchè siano priui di spine, con pignuoli, e passerina, e spetic a bastanza dentro,

con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con codette di Gambari, e scorza di Cedro candita tagliata sottile dentro, con Tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo, e si condirà con olio, ouero Butiro, e si ferulrà caldo, con gelo, come il sopradetto da grasso, ouero con zuccaro sopra solamente, e si potrà riempire da grasso, e da magro con diuerse altre compositioni ancora.

Vino, & alcune sue qualità, e Cucina. Cap. XI.

Delli vini ve ne sono più sorti, come di bianco, e negro, rosso, e cetrino, ma il vino bianco, e cerasuolo, e che siano alquanto dolci, e maturi saranno caldi in secondo grado, & humidi temperatamente, e saranno buoni per li malinconici, e stomachi humidi, e per li flemmatici, e per quelli che pateno di renella, & il sopradetto vino bianco, quando che sarà gentile conferirà ad ogni età, e complessione, perche non scalda molto, estingue la sete, e sarà bene a beuere li vini piccoli, e senz'acqua, e gentili poiche subito beuti sono digeriti, per la presta loro digestion, e quando il sopradetto vino bianco sarà grande, e che tiri al color dell'oro, sarà il migliore, e sarà caldo per fino al terzo grado, e temperato nel secco.

Vino bianco, e cerasuolo, e sua qualità.

Et il vino negro, e rosso, quando che saranno vecchi saranno caldi, e secchi in terzo grado, e conferiranno alli magri, & alli colerici, e flemmatici, & alle persone malinconiche, & humide, e se li podagrosi, ne deuono beuere di alcuna sorte, il rosso sarà il migliore per loro, e sarà contrario alli vecchi, perche li oppilla il fegato, per il poco calore, che in essi si ritroua, perche vn calore maggiore, sempre supererà vn minore, e perciò deuono vsare vini bianchi temperati, e gentili.

Vino negro, e rosso, vecchi, e loro qualità.

Et il vino citrino, quanto al colore, e non al sapore, quali vini sono come maluagie, e grechi, & altri vini grandi simili, sarà assai più caldo delli sopradetti vini negro, e rosso, e sarà più fumoso per riscaldare, & imbriacare ancora, e perciò non se ne deue beuere a tutto pasto, se bene che sarà buono per li flemmatici, e per li vecchi, ma contrario alli giouani, e stomachi caldi, e massime nell'estate.

Vino Citrino, e al sarà delli grandi che si beuono, come Maluagio, & altri simili e sua qualità.

Et il vino agrellino, sarà stitico, e di poca calidità, rispetto alli altri vini, perche non prouoca l'orina, per essere assai più graue, e duro alla digestion, e massime quando che hauerà del pontico, e del sorbigno, sarà più terrestre che altrimenti, perche non fa sudare per il suo poco calore che ha, e perciò sarà buono per quelli che hanno il fegato infiammato, e lo stomaco abbrugiato, e molto caldo, doue che si vserà più per medicina, che per beuere, se bene incrudelisce lo stomaco, e genera ventosità.

Vino agrellino, e suoi defecti.

Et il vino nuouo non purgato sarà contrario ad ogni complessione, perche riscalda troppo eccelsiuamente, se bene che per medicamento sarà buono per alcune complessioni humide, e frigide, sicche negli vini si han-

Vino nuouo, e parci che haueranno a' ha uere li buoni vini.

188 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no da considerare cinque cose, il colore, sapore, odore, sostanza, e l'età, & che non siano molto vecchi, nè troppo nuoui.

Vino inacora
to, e suoi effie
ti.

Et il vino inacquato non è buono, perche debilita lo stomaco, e genera ventosità nel corpo, e farà imbriacare per cagione dell'acqua che fa penetrare più presto il vino, si che il buon vino si deue beuere moderatamente, e puro in suo genere, perche conforta, e rallegra l'intelletto, ma beuuto superfluamente farà contrarij effetti, perche genererà molte infermità nelli corpi humani.

Rimedi cotto
la crapula.

Diuerfi rimedi per impedire la crapula: prima non si mangieranno cose dolci, ne aperitiue, ma si bene cose amare, come sei in sette mandole amare in circa, o di persico, o altre, & li canoli, o porri in insalata, & l'aneto preso auanti il cibo, ouero il zafferano con grani di morella beuuto con sapa farà l'istesso effetto, si che si guardino quelli che sono deboli di cervello, perche non l'hanno tanto potente a resistere alli vapori del vino.

Vino scritto
da diuersi au-
tori copiosa-
mente.

In quanto alla qualità di diuerse sorti di vini, meglio da altri buoni autori, che in questo copiosamente hanno scritto, ogni vno potrà vederla, e perciò è bene che lo Scalco, non solo sappia le qualità di quelli, ma deue conoscere la loro bontà ancora, accioche possa conseruare la sanità al suo Signore, & in occasione di conuiti, o d'altro possa hauere honore non tanto delli superbi apparecchi, e buone viuande ben seruite, quanto che vi siano state diuerse sorti di delicati vini ancora, e questi si accommoderanno come sotto.

Scalco haue-
rà riguardo
di hauer buo-
ni vini nel
suoi conuiti.

Vino in diuer-
se viuande da
grasso, e da
magro, & in
diuerse salse,
e zuppe.

Il vino farà buono in diuerse viuande, e Portaggierie da grasso, in particolare nelle saluaticine, e da magro ancora, e massime nelli Pesci, e si potrà seruire per fare diuerse salse, con aceto, e mosto cotto dentro, con spezie a bastanza, ouero con zuccaro, o mele, con cannella, e garofani a bastanza dentro, e sarà buono ancora per impastare diuerse paste da friggere, e per fare diuerse zuppe da grasso, e da magro, si come sopra alli loro luoghi ho detto.

Pasta Azima, e sue qualità, e Cucina. Cap. XII.

LA pasta azima sarà delle qualità del pane azimo, si come nel sopradetto Capitolo del pane ho detto, però si intende di quella pasta che si serue senza il leuito dentro, qual sarà dura alla digestione, e causerà l'istessi effetti che sopra ho detto, e si accommoderà in diuerfi modi come sotto si diranno.

Pasta di diuer-
si lauori per
far minestre
da grasso, e da
magro, & in
copriture di
messe.

La pasta si potrà fare in diuerfi lauori, e prima in maccaroni, vermicelli, e tagliatelle, in particolare quelle paste che vengano lauorate di Sicilia, & in diuerfi luoghi d'Italia ancora, quali seruouo per fare diuerse minestre da grasso, e da magro, e per copritura di diuerfi pelati aleffi, e seruite calde con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

E si potranno fare alcune paste a vento, se cucinate in brodo grasso, con midolla di Vaccina dentro, in piatto d'argento, o altro vaso, con Prouture, o formaggio di Parma grattato, con zuccharo, e cannella dentro, e si sottesteranno al forno, o fornello, e si seruiranno calde, con detto cuscio grattato, e zuccharo sopra detti Bassotti alla Fiorentina, e si potrà fare in minestra detta pasta a vento, come di sopradetti maccaroncelli, e si cuocerà in buoni brodi di carne, ouero in Latte, & in acqua, e sale ancora, e si seruirà calda con formaggio grattato, e butiro sopra, con zuccharo, e cannella a bastanza.

Pasta a vento in Bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuersi mazzette, & altri modi.

E si potrà detta pasta impastare con voua dentro, lauorata nelli sopradetti modi, e si seruirà come sopra ancora, e se si vorrà doppo cotta, e raffreddata riscaldare in piatto, o altro vaso, con butiro dentro, e si seruirà calda come sopra, e nelli giorni da magro doppo cotta in acqua con sale a bastanza dentro, in cambio del formaggio, si seruirà con pane grattato, con mandole, e noci soppeste sopra, & zuccharo, e cannella, ouero con diuersi sapori, o con agliata, ouero di mandole ambrogine, e con sapore di salsa verde ancora, in particolare sopra alli maccaroncelli di Sicilia, si come vsano alcuni in Regno di Napoli ancora.

Pasta cò voua dentro, seruirà nelli sopradetti modi da grasso, e da magro, cò diuersi sapori sopra.

E si potrà detta pasta impastare con voua, e mollica di pane dentro, in particolare le tagliatelle di monache, e gnocchetti, e si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli maccaroni, e vermicelli da grasso, e da magro ancora.

Pasta cò pane dentro, seruirà in tutti li modi sopradetti.

E si faranno di detta pasta diuersi lauori, come paste reali, impastata con voua, e zuccharo dentro, & in diuersi lauori di paste di sfoglio, & in diuersi casse di Pasticcii, e sfogli di crostate, e Torte, & altri diuersi lauori di detta pasta ancora.

Pasta di diuersi lauori di sfoglio, e reale.

E si farà intoccata detta pasta, con vino bianco, e zuccharo a bastanza dentro, e si passerà per la ferrinza, e si friggerà in oglio, ouero destrutto, e si seruirà calda con zuccharo sopra, e sarà buona per regalo di diuersi viuande da grasso, e da magro ancora.

Pasta intoccata cò vino dentro, e fritta.

E si potranno fare di detta pasta diuersi forti di frittelle, con leuame, e senza, e si seruiranno calde con mele, ouero zuccharo sopra, e così diuersi paste con sfoglio fritte, & a vento, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, come le sopradette frittelle.

Pasta in diuersi frittelle.

E si faranno diuersi pizze, e stiacciatine di detta pasta, con Butiro, e con grassuoli dentro ancora, e si seruiranno calde con zuccharo sopra, e si potranno fare diuersi ciambellette di monache, impastata con zuccharo, & voua dentro, e con spetie ancora, & in diuersi biscottini, e senza spetie, come quelli di Sauonia impastati con zuccharo, e chiara d'voua, quali si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, e saranno buoni per regalo di diuersi viuande, si come al suo luogo si dirà.

Pasta in diuersi pizze, e stiacciatine, & in diuersi ciambellette, e biscottini.

E si potranno fare struffoli alla Romana, impastata detta pasta con voua, e zuccharo dentro a bastanza, e doppo fritti in datetti, e ballottine,

Pasta in struffoli alla Romana, & altri

come

190 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

*diuersi lauori
di detta Pasta*

come grani d'vna, e passati per mele, e fatti in forma di pigne d'vua, con alquanto zuccaro sopra, seruiti come le sopradette ciambellette di Monache, & altri diuersi lauori di paste si potranno fare, quali lascio a parte di nominarli.

Oglio d'Vliua, e di Mandole dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

L'Oglio d'Vliua è caldo, & humido in secondo grado, & il migliore sarà quello che stà in cima al vaso, e per il contrario sarà del Mele, perche il migliore è quello che stà di sotto all'altro nel vaso, si come al suo luogo si dirà: Quello di due anni è molto familiare alla natura, & è il migliore che si vñ nelle viuande, e l'oglio d'vliue verdi sarà più sano ancora.

Oglio con cattiuo odore, e suo rimedio.

E quando il detto oglio pigliasse alcun cattiuo odore, vi si poneranno alquante vliue verdi macinate dentro, che ritornerà buono, ouero si farà friggere vn poco di detto oglio, con vn poco di sale dentro, e si ponerà caldo nel vaso, di modo che non suapori niente, farà l'istesso effetto, e così le cimette tenere dell'vliuo in pezzetti con sale dentro, e si ponerà in vasi inuetriati, e si muterà quando che hauerà fatta la morca nel fondo, acciò si conserui meglio, perche piglia facilmente in sè ogni qualità, che in esso si mescolerà, si la Camomilla, Assentio, o Ruta, & altre e diuersè herbe che vi si poneranno dentro, piglierà la loro propria qualità, e così di qual si voglia altra cosa ancora, che vi si ponerà dentro.

Oglio di mandole dolci è dell'istesse qualità delle mandole.

Il secondo luogo tiene l'Oglio di Mandole dolci, se bene che sia dell'istesse qualità delle mandole, quali sono calde, & humide nel mezzo del primo grado, qual sarà buono per conualescenti, tanto per medicamento, quanto nelle loro viuande da magro, e si accommoderanno in diuersi modi.

Oglio d'vliua e di mandole dolci in diuersè viuande da grasso, e per condimento di tutte quelle da magro.

L'Oglio d'Vliua si potrà seruire in diuersè viuande da magro, e da grasso, in particolare da pergottare Tordi, & altri diuersi vccelletti, & in altre viuande ancora, e si seruirà per condimento di diuersè pottagierie, e minestre, & altre diuersè viuande da magro, e per friggere, diuersi pesci, e diuersi lauori di paste ancora, e per impastare dette paste, e sarà buono per far crostini, e massime quando che detto Oglio sarà vergine, e si seruiranno con sugo di melangole sopra, e per condimento di diuersè insalate cotte, e crude, & applicato come sopra per medicamento, e per ardere in diuersi lumi.

Oglio di mandole dolci buono per conualescenti ancora.

E l'Oglio di mandole dolci si seruirà nella maggior parte delli sopradetti modi di quello d'Vliue, e sarà buono nelle viuande da magro per li conualescenti ancora.

Aceto, cioè Vino forte, e sue qualità, e Cucina.
Cap. XIV.

L'Aceto è freddo nel secondo grado, quando che sarà di vino vecchio, e grande, perche essendo di vino debole sarà più frigido, e secco nel terzo grado, & il migliore sarà quello di Vino bianco, e vecchio, qual sarà contrario alle donne che pateno mal di madre, & alli malinconici, e macilenti, & offende la vista, & lo stomaco, & li nerui, e giunture, e fa smagrire li grassi: l'Aceto in Spagna l'addimandano Vin' Agre, qual non si deve pigliare a digiuno, perche offenderà maggiormente; e la carne, che incomincia a puzzare, lauata con detto Aceto, ritorna quasi nel suo essere, & le false, e sapori che si faranno con detto Aceto rinfrescano il fegato, e danno appetito, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

L'Aceto, cioè vino forte sarà buono in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, corretto bisognando con zuccaro, o mele, ouero con mosto cotto dentro.

E si seruirà per fare diuerse false, e sapori, pur temperato come sopra, con zuccaro, & spetie diuerse dentro.

E si potranno fare diuersi Addobbi di carne cotta, e cruda, di Quadrupedi, e Volatili, con spetie a bastanza dentro, e si faranno diueri marinati sopra a diuersi Pesci, & Accarpionati, cotti in diuersi modi.

E sarà buono ancora detto Aceto sopra a diuerse insalate cotte, e crude, & in diuersi Geli in particolare in quello di Saluaticine, e di diuersi Pesci, pur corretto come sopra bisognando.

Aceto i diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse false, & sapori.

Sale, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

Il sale è caldo, e secco nel secondo grado, e quello che ritiene dell'amaro sarà più caldo, & è astrettiuo, e resolutiuo, e spurga, e risolue, & assottiglia, e disecca le humidità superflue, & eccita l'appetito, ma a chi troppo ne mangia, debilita la vista, & insuoca il sangue, e sarà contrario alli collerici, e sanguigni, e massime nelli tempi caldi dell'estate, & il sale posto al fuoco s'indura, e posto nell'acqua si liquefa; il meglio sarà il bianco, se bene che il sale rosso come alcuni dicono insala più assai, ma sia pur di qual forte essere si voglia, sarà buono in tutte le viuande, tanto da grasso, quanto in quelle da magro, a bastanza, e perche poche viuande sono che per renderle saporite, e buone si cuocino senza sale, dalle Trippe in fuori, perche si condiscano di sale doppo essere a bastanza cotte.

E perciò si dice nel seguente verso, *Nam sapit esca male, qua detur absque sale*; e li seguenti versi saranno molto a proposito per li

Sale a bastanza in tutte le viuande da grasso, e da magro.

Sale, il Crudo tiero non apparecchia

Cre-

192 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

setta pentolo
in caucola.

- Credientieri ancora, perche, *Non bene mensa ponitur absque sale*, perche vna tauola apparecchiata staria molto male senza sale, si come altre diuerse viuande cucinate senza sale ancora, ma si bene, *sal primo poni, debet primo que reponi*, il qual farà buono a conseruare longo tempo diuerse forti di carnaggi quadrupedi, e volatili, si come è noto a tutti, e così diuerse forti di Pesci ancora.**

Agresta, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I.

L'Agresta fatta d'vua immatura, cioè acerba, è fredda nel primo grado, e secca nel secondo. e nell'estate gioua a temperare il calore del sangue, e smorzare la colera, e destare gli appetiti, e sarà buona per li colerici, e per quelli che pateno dolori colici: è contraria alli stretti di petto, & alli podagrosi, e nemica alli vecchi, perche è molto disseccatiua, ma vsandola cotta nelle viuande, non farà tanto offensiuua, seruita con sale dentro a bastanza, e si accommoderà in diuersi modi.

Agresta i grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripietti, e scioppata.

L'agresta in grani si potrà seruire in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticcii, da grasso, e da magro, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro ancora, e si potrà fare in crostate da sua posta detta agresta, mentre che sarà tenera, e con altri diuersi ingredienti dentro, e si seruirà in diuerse riempiture pur da grasso, e da magro, con altri regali di Piccadigli di carne, di quadrupedi, e volatili dentro, ouero di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, si come alli loro luoghi ho detto, e si potrà scioppare in grappi intieri, o raspolletti, e sarà buona per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, da grasso, e da magro, e potrà seruire per copritura ancora.

Agresta, cioè il sugo in tutte le viuande di detti agristi i grani, & in diuerse sale e sapori.

Et il sugo di detta agresta sarà buono in tutti li sopradetti modi dell'Agresta in grani, da farla in Crostate, e scioppata in fuori.

È sarà buona con rossi d'vona sbattuti dentro, per alligare diuerse viuande da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi pasticci, e pasticcetti ancora, si come alli lor luoghi ho detto.

E si potranno fare diuerse false, e stemperare diuersi sapori ancora, è per conseruarla molto tempo si ponerà sale a bastanza dentro, secondo la quantità che sarà detta Agresta.

Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e Cucina.

Cap. X V I I.

L'mosto cotto è caldo, e secco nel secondo grado, & il migliore, sarà quello di mosto bianco, qual nutrice affai bene; ma è duro alla digestione, e rende il corpo lubrico, e giouerà alla strettezza di petto, & sarà contrario a quelli che pateno di fegato oppilato, ouero di milza.

milza, non si vserà per eibo, ma per condimento, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Il mosto cotto sarà buono in tutte le Pottaggierie da grasso, e da magro, si come la sopradetta agresta, & in particolare nelle saluaticine di quadrupedi, e volatili, e per fare diuerse false, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuersi sapori, e seruito sopra insalate cotte, e crude, qual in Spagna l'addimandano Arope.

Sopra l diuerse
vntate da gra-
sso, e da ma-
gro, & in di-
uerse false, e
sapori.

Mele, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I I I.

IL mele è caldo, e secco in secondo grado, e quello della Primavera sarà il migliore, e dell'Autunno, ma quello dell'Inuerno sarà cattiuo, e deue essere bianco, e che tiri al colore della paglia, e ben granito, si come quello di Spagna, in particolare in Regno di Aragona, qual sarà di buon nutrimento, ma di poco, se bene che genera buon sangue, e prouoca l'orina, e conferirà alli stematici, & alli vecchi, & a quelli che hanno lo stomaco frigido, perche lo riscalda, e muoue il corpo, e resiste alla corruttione, e sarà contrario a quelli che pateno dolori colici, & a quelli che pateno oppilationi di fegato, e di milza, & ecciterà molti mali vlandone quantita, ma per condimento, e con altri cibi sarà buono ad ogni complessione, e si accomoderà in diuersi modi.

Il mele si seruirà in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con agresta, ouero sugo di melangole, o aceto dentro, e sarà buono per fare diuerse false con detta agresta, ouero aceto dentro, bollito con cannella, e garofani a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

Mele l diuer-
se pot: aggie-
rie, & in diuer-
se false, e sapa-
ri, e sopra a di-
uerse parte s'è
cotte, e per sci-
roppar diuer-
si frutti.

E stemperato con vino bianco sarà buono sopra a diuerse forti di paste fritte, e si potrà purificare con chiara d'oua, e si ponerà la metà a peso di vino bianco, ouero acqua, e l'altra metà di detto mele, e come sarà bollito a bastanza con detta chiara d'oua, con le gusce dentro.

E purificato si passerà per settaccio, doue che si potranno ponere diuersi frutti da sciroppare dentro, facendone la debita decottione, e sarà buono in diuersi sapori ancora in cambio di zucchero.

E si farà vn sapore, qual sarà buono per salsa ancora, due libre di detto mele, & vna libra di acqua, e sei oncie di vino bianco, & altrettanto aceto forte bianco, e si farà bollire per fin tanto che piglierà alquanto corpo doppo che si sarà passata detta compositione per settaccio, con cannella in canna dentro, e volendola con corpo si ponerà poluere di mostaccioli fini dentro, qual sarà buona per sapore, e non per salsa perche tutte le false si deuono seruire senza corpo, si come al suo luogo ho detto.

L zuccaro è di temperata complessione, benchè in tutte le sue qualità si va accostando al caldo, eccetto che non muoue la fete, & il suo nutrimento sarà maggiore di quello del mele, & il bianco, e più sottile, e sarà il migliore, & il zuccaro rosso è caldo, & humido, e perciò non deue essere vsato dalli giouani, eccetto che dalli flemmatici, e conferirà alli vecchi più che il bianco, & il zuccaro vecchio, cioè il bianco, è caldo, e secco, e sarà buono per la ventosità del corpo, perche lo muoue, e sarà buono allo stomaco, mentre che non vi siano flemme, perche trouandocene si conuertirà in quelle, e lo mondifica, & aumenta il corpo, e conferisce alla vefica, & alle reni, e gioua alla vista, e mangiato con anici, & altre cose brusche, se li leua ogni nocumento, e sarà buono in tutte le viuande, dalle Trippe in fuori, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno,

Zuccaro in tutte le viuande che si ferirà il mele, & in diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, & altre paste ordinarie.

Il zuccaro si seruirà in tutte le viuande, e Portaggiarie che si faranno del mele, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si potranno fare diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, con chiara d'oua dentro, con dragante, e senza, e con farina d'amido, ouero di riso, e senza farina ancora, & in diuerse sorti di confettioni.

E si potranno fare altri lauori diuersi di pasta con farina di grano, e zuccaro dentro, con voua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

E sarà buono detto zuccaro in diuerse Torte, e Crostate, e sopra alle dette, & in diuersi altri lauori di pasta fritti, e seruito sopra a diuersi Pasticcetti, e Pasticcetti, sfogliati, & altri diuersi lauori di paste con sfoglio, e senza sfoglio ancora, e sarà molto meglio detto zuccaro, per fare diuersse false, & in diuersi sapori, che non è il mele sopradetto, e sarà buono ancora in diuerse minestre da grasso, e da magro, in particolare in tutte le minestre bianche alligate con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con pistacchi, & anime di meloni, e da grasso in diuerse minestre con voua, come nell'Vngaresca, & voua guaste, & altre diuerse, e seruito sopra alle dette minestre ancora, eccetto che sopra alle Trippe, perche le fa puzza, re, si come al suo luogo ho detto.

Zuccaro per sciroppare di uersi frutti, e fare diuersse conferue di detti frutti, e Cotognate.

E si potrà doppo che sarà purificato detto zuccaro, si come il sopradetto mele, con chiara d'oua, con le guscie dentro, e passato per settaccio fino, o cassetta, si ponerà per sciroppare diuersse sorti di frutti vna libra d'acqua, ouero vino bianco, & vna di detti frutti, & vna mezza di detto zuccaro fino basterà, e per candire, e fare diuersse sorti di conferue di detti frutti, e cotognate, alli loro luoghi poi si dirà la quantità di vino, ouero di acqua che anderà per fare qual si voglia delle sopradette compositioni, si come la quantità di detto zuccaro ancora.

Pepe di diuerse forti, e sue qualità, e Cucina .

Cap. X X .

L pepe negro, e tondo, è caldo, e secco nel fine del terzo grado, e quanto più farà peso, & il granello liscio, e fresco, sarà migliore, aiura alla digestione, & eccita l'appetito, e scaccia la ventosità, e prouoca l'orina, & conferua la sanità, e sarà contrario alle persone calde, e massima nella estate, & in paesi caldi, e perciò si vserà più nell'inuernata, che di altro tempo, e da persone che siano di natura frigida, e sopra a diuerse viuande frigide, & humide, e si seruirà soppesto solamente, perche sarà migliore, e volendolo che penetri più presto tutte le parti del corpo, si pesterà sottilmente, ma riscalderà più assai.

Et il pepe longo ha alquanto dell'humido, e perciò mordifica, e corrode poco, se bene che fa digerire, & augmenta il coito, per la sua humidità, e conferirà alle persone frigide, & humide, ma il pepe bianco, o sia negro sarà sempre il migliore, e si accomoderà in diuersi modi come sotto si vdiranno.

Il pepe si seruirà nella maggior parte delle Pottaggiarie, e viuande, che si faranno da grasso, e da magro, & in diuerse minestre pur da grasso, e da magro, in particolare sopra a quelle di legumi.

È sarà buouo in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticcii, pur da grasso, e da magro, & in diuerse Torte, e sopra a diuersi sapori ancora, & in diuersi lauori di pasta come mostaccioli Napoletani, e birlingozzi di Siena, & altri diuersi biscottini, in fine poche viuande si seruouo senza spetiaria dentro, senza la quale nissuna cosa sarà buona, e massime senza il pepe, e nelli sopradetti modi si seruirà il pepe longo ancora, se bene che non sia dell'istessa bontà.

Pepe si diue-
se viuande da
grasso, e da
magro, & in
diuersi lauori
di pasta.

Cannella, cioè Cinamomo, e sue qualità, e Cucina .

Cap. X X I .

LA cannella è calda nel secondo grado, e secca nel principio del primo, e la migliore sarà quella che hauerà buon sapore, senza mordere, e di color rosso, qual sarà di buon nutrimento, perche conferisce allo stomaco, e rompe la ventosità, e gioua alla vista impedita per humidità, e sarà contraria alli colerici, e podagrosi nelli tempi caldi, ma nelli freddi sarà migliore per ogni complessione, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

La cannella pista si potrà seruire in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si seruirà in diuerse Crostate, e Torte, e sopra a diuerse viuande, tanto da grasso, quanto da magro, e senza pistarla in canna, si seruirà in diuerse salse, e sapori, & in

Cannella in
tutti li molli
viuande che
si seruirà il pe-
pe, & in diuer-
se Crostate.

196 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

diuersi arosti da grasso, e da magro, & in diuersi frutti sciroppati, per darli l'odore, e sarà buona per fare acqua di cannella, cioè di detto cinamomo, per beuere, e si seruirà in diuersi sorti di confettioni ancora, & altri diuersi lauari di zucchero.

Garofani, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI I.

LI garofani sono caldi, e secchi nel secondo grado, e toccano del terzo, e li migliori saranno quelli di buon' odore, & freschi, sono confortatiui, e fanno buon fiato, e prouocano l'orina, & aiutano alla digestione, e conferiscano nelle viuande humide, e frigide, per moderare la loro malignità, e li daranno buon' odore, si doueranno usare in poca quantità, e nelli tempi freddi, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Garofani in tutti i modi, e viuande che si seruirà il pepe, & intieri i diuersi viuande da grasso, e da magro.

Li garofani pesti si seruiranno in tutti li modi sopradetti del pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & intieri in diuersi arosti, di quadrupedi, e volatili, & in diuersi Pesci pure arostiti in diuersi modi, & in diuersi Pasticci, e stufati di carne quadrupeda, e volatile, in particolare nelle saluaticine, & in diuersi Pesci ancora in Pasticcio, e stufati, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni in diuersi salse, e sapori, per l'odore, & in diuersi frutti sciroppati, come nelle pera, e mela diuersi.

Zenzero, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI I I.

LZenzero è caldo nell'ultima parte del terzo grado, & humido nell'ultima parte del primo, e di molta humidità, perche tardi riscalda il corpo, il migliore sarà il fresco, e di buon' odore, e di sapore acuto, e che non sia tarlato, riscalda, e consuma le superfluità, & risolve la ventosità, e consuma le flemme, & aiuta alla digestione, e quando sarà condito con mele, sarà caldo, e secco, perche detto mele li leua l'humidità, qual conferirà alli vecchi, & alli flemmatici, e sarà contrario alle persone calide, e si accomoderà in diuersi modi.

Zenzero seruirà in tutti li modi, e viuande del pepe, e condito ch' mele, & zucchero.

Il zenzero pesto si seruirà in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e sarà buono in diuersi salse, e sapori, & nel resto delle viuande che si faranno del detto pepe, e garofani pesti, ma mescolato con altra spetiaria, e condito con mele sarà migliore, per sanità, ouero con zucchero.

Noce moscata, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI V.

LA noce moscata è calda, e secca nel fine del secondo grado, e le fresche, e non sbusate saranno le migliori, e sarà buona per la vista tenuta in bocca, e per le vertigini, & aiuta alla digestione, e con-

for-

forta lo stomaco, e dissolue la ventosità, e ferma il vomito, & eccita l'appetito, e sarà contraria alle persone calde, perche riscalda assai, & alli stitici, perche stringe, & alli malinconici, e si accommoderà in diuersi modi.

La noce moscata pista si potrà seruire mescolata con altre spetiarie, in tutte le viuande, che si seruiranno, il pepe, e garofani pesti, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & grattata da per se sarà buona in diuerse viuande, da grasso, e da magro, in particolare nelli Pasticcini, e Pottaggierie.

Noce moscata in tutte le viuande che si seruirà il pepe, e garofani pesti.

Zafferano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXV.

L zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo, & il migliore sarà il fresco, e ben colorito, e che habbia buon'odore, aiuta alla digestione, e conforta lo stomaco, e fa buon colore, & induce il sonno, e rallegra il cuore, ma preso in poca quantità, perche da due dramme in su sarà spetie di veleno, e farà morire rideado, perche va alla testa, & offusca li sensi, e leua l'appetito, si che si vserà in poca quantità, & in tempi freddi, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Il Zafferano pesto, si potrà seruire in diuersi lauori di pasta, come ciambelle, & altri diuersi lauori, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e mescolato con altra spetiarie, per darli buon'odore, e colore, e si seruirà in diuerse riempiture da grasso, e da magro, e nel resto delle viuande che si seruiranno li sopradetti aromati pesti, mescolato come sopra.

Zafferano in diuersi lauori di pasta, & in diuerse pottaggierie, e riempiture da grasso e da magro.

Anisci, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXVI.

L Aniso è caldo, e secco nel terzo grado, e sarà di sostanza sottile, & acuto, e sarà digestiuo delle ventosità del corpo, & il migliore sarà il negro, e fresco, e quello che viene portato di Egitto, qual emenda il puzzone della bocca, e fa buon fiato, & è buono all'oppilationi del fegato, la sua decottione beuuta, e dissolue la ventosità del corpo, e rompe la pietra; si vserà moderatamente dalli glouani, perche stimola Venere, e si accommoda in diuersi modi come sotto si diranno.

L'anisci si potranno seruire in diuersi lauori di paste, come stiaciatine, e ciambelle, & altri lauori di pasta simili, e saranno buoni in diuersi addobbi, & in diuerse salse per l'odore, e pesti in pitartima sopra a diuerse bragiule da grasso, e da magro, & intieri, o nero soppesti per fare acqua di detti anisci, da beuere fresca, e seruiti con vna coperta di zucchero sopra a diuersi frutti sciroppati, e sopra a diuersi Latticini; e suppe, si come alli loro luoghi ho detto.

Anisci in diuersi lauori di pasta, & in addobbi, e salse, e sopra a diuerse bragiule da grasso e da magro.

198 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Prugoli

Coriandolo, e sue qualità, e Cucina.

Cap. XXVII.

IL Coriandolo quando che sarà verde, è frigido, e perciò non si deve usare in alcuna viuanda, ma il maturo, e che sia di buon'odore, sarà freddo nel fine del primo grado, e secco nel secondo, & il migliore sarà quello che viene di Egitto: di sua natura proibisce li vapori, che vanno alla testa, e preso con vna coperta di zuccaro, al fine del cibo lo ritiene, sù lo stomaco, & aiuta alla digestione: alcuni hanno detto che il Coriandolo pesto, e mescolato con aceto forte, posto sopra alla carne, la conferua incorrotta molto tempo, & il seme suo secco, è caldo nel primo grado, e rompe la virtù del coito disseccando lo sperma, vsato in quantità, e si accomoderà in diuersi modi si come sotto.

Coriandolo I
diuerse viuande
da grasso, e
da magro, e
pesto detto Pi
battima, & cò
fatto.

Il Coriandolo pesto si seruirà sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & in diuerse polpette, si come li sopradetti anisci, perche del detto Coriandolo, se ne fa la vera pitartima, qual sarà buono in diuersi adobbi con aceto forte dentro, & altre specie, & in diuersi marinati di Pesci ancora, e sarà buono in diuerse Pottaggierie di carne, in particolare nella saluaticina, con aceto, e mosto cotto dentro, & in diuersi Pesci in Pottaggio in particolare nelli salati, o salpresi.

E si potrà fare acqua di detti Coriandoli, con zuccaro a bastanza dentro, e si faranno confetti con vna coperta di zuccaro, come sopra ho detto.

Legumi diuersi, e loro qualità. Cap. XXVIII.

CIrca a diuersi legumi, non deuono essere seruiti molto nelle mense delli Principi, ne gran Signori, perche non sono buoni, nè cotti, nè crudi, poiche quelli sono ventosi, e duri alla digestione, si come per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno si vedrà, ma volendoli però seruire, non deuono essere molto vecchi, nè stantiui, nè meno di cattiuo odore.

Legumi, & ve
sa cognitione
delli buoni
dalli cattiu.

E per conoscerne quelli legumi che saranno di cottura, si poneranno a molle in acqua, e quelli che vengano sopra all'acqua, e che non ricenno niente di humidità, e che non sono mollificatiui, e restano duri come le pietre, nè meno vengano graui, se bene che non siano vecchi, saranno cattiu, e perciò si deuono lasciare stare, ma quelli che posti a molle, e che si gonfiano presto, e che diueranno teneri, saranno li migliori, e saranno di buona cottura, e digestione ancora, perche il mutarsi presto la loro durezza in tenero, è segno della vera bontà loro.

Grano, e Farro, e loro qualità, e Cucina.
Cap. XXI X.

IL Grano, e Farro sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di gran nutrimento, ma duri alla digestione, e la farina di grano corrobora valorosamente; si vseranno cotti in buon brodi di carne, perche faranno migliori, e più facili alla digestione, in particolare il Farro, perche ingrassa, e sarà di maggiore nutrimento dell' orzo, qual sarà buono per Conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi si come sotto.

Il Grano, e Farro si faranno in diuerse minestre da grasso, e da magro, e si potranno alligare con voua, quando saranno cotte in buon brodi di carne, ouero condite con butiro, con zafferano dentro a chi gusterà, e si alligheranno con latte di mandole, ouero con latte d'anime di meloni, e si seruiranno calde, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra a quelle da grasso, & in quelle da magro si ponerà zuccaro, e cannella sopra solamente, e si potranno fare passate per setaccio, e senza passare ancora.

Grano, e Farro in diuerse minestre da grasso, e da magro.

E faranno buoni detto Grano, e Farro per fare diuerse Torte da grasso, e da magro, doppo cotti in latte, ouero in buon brodo di carne, con voua sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con butiro, ouero destrutto, ò lardo grattato con coltello, e stato a molle in acqua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, con zuccaro sopra.

Grano, e Farro in diuerse torte da grasso, e da magro.

Riso, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI X.

IRiso è caldo in primo grado, e secco nel secondo; il migliore sarà il fresco, e bianco, e come sarà cotto in latte sarà di miglior nutrimento, se bene che sia difficile alla digestione, e con latte di mandole dolci, con zuccaro dentro, ma sempre hauerà alquanto del constrettiuo, e sarà contrario a chi patisce dolori colici, perche è ventoso, & oppila, e perciò si vserà cotto in latte diuerso, ouero in brodi di carne, e si accommoderà come sotto.

Il Riso si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Grano, e Farro, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora.

E di più si faranno diuerse frittelle, doppo cotto in latte, ouero altro brodo, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e si potranno fare di farina di detto Riso ancora, e si seruiranno come sopra, la qual sarà buona da dar corpo al bianco mangiare, con polpa di gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi pesci, doppo cotto in latte diuerso, e

Riso in tutte le viuande che del Grano, e Farro si faranno, e nel bianco mangiare.

200 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

so; e quello da magro si cuocerà con latte di mandole ambrogine, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e così in quello da grasso ancora, del quale se ne potranno fare diuerse altre viuande, come in minestra, e fritto con butiro, o buon destrutto seruito caldo, con zuccaro a bastanza sopra, e per riempitura di diuerse paste sfogliate, come in bianchi mangiari, & altri diuersi lavori di Pasta, con sfoglio, e senza sfoglio, come in diuerse Torte, e Crostate ancora, si come alli loro luoghi ho detto.

Orzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

L'Orzo è freddo, e secco nel primo grado, il meglio sarà il bianco, & il mondo, qual non sia molto vecchio, e sarà di buono, e gran nutrimento, e facile alla digestione, ma la sua farina è disseccatiua più che quella delle Fave, & il pane fatto d'Orzo è ventoso, e genera humori grossi, e freddi, e l'Orzata è humida, & astringua, e si inacetisce facilmente, se bene che gioua all'infermità del petto, & è di buon nutrimento, e si accomoderà in diuersi modi.

Orzo in tutti li modi, e viuande che si fanno del Grano, e Farro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, in particolare l'Orzo mondo, qual farà molto meglio, che quello con la Forza.

L'Orzo si potrà accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Grano, e Farro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, in particolare l'Orzo mondo, qual farà molto meglio, che quello con la Forza.

E si potrà fare in Orzata per conualescenti, con latte d'anime di meloni, ouero di mandole Ambrogine, con zuccaro a bastanza dentro, dopo che sarà cotto a bastanza, e pesto, & passato per setaccio.

E si potrà dopo cotto come sopra, e passato, stenderlo sottile in Teielle, o altro vaso, e seccarlo al Sole, o in forno come si fa l'Amido, del quale se ne potranno fare diuerse minestre, come le sopradette d'Orzo, e si potrà portare in qual si voglia luogo a beneplacito.

E si potrà fare acqua d'Orzo per Conualescenti, dopo bolliti a bastanza li granelli di detto Orzo intieri in vaso non vnto.

Miglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

IL Miglio è frigido in primo grado, e secco nel principio del secondo, & il panico è simile di qualità al detto Miglio, ma non così buono per mangiare, se bene che siano più buoni per cibo di ucelli, che di huomini, perche sono molto ventosi, e di poco, e cattiuo nutrimento, e difficili da digerire, e perciò saranno buoni a fermare il ventre, & il miglio farà migliore, e manco nociuo, e massime cotto in Latte, ouero con mele, o zuccaro dentro, o veramente in buoni brodi di carne, e si accomoderà in diuersi modi si come sotto.

Il miglio come sarà brillato, e netto si potrà accomodare, e fare in mine-

minestra in tutti li modi che si faranno del Grano, e Farro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e se ne potranno fare Torte, si come di quelli ancora.

Miglio in tutte le minestre e torte che si faranno del Grano e Farro, & in pizzette, & in polenta, e gnocchetti.

E della farina di detto Miglio se ne faranno diuerse sorti di pizze, e stacciatine, con vna secca, e noci dentro, ma vogliano essere seruite calde, e cosi il pane ancora.

E se ne potrà fare polenta cotta in Latte, la qual doppo cotta se ne faranno pezzetti con vn cucchiaro di legno, come li gnocchetti, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, con Butiro a bastanza, e non fara ingrata al gusto.

E se ne potranno fare gnocchetti ancora, doppo che sarà impastata, & intoccata con acqua bollita detta farina, della quale se ne faranno detti gnocchetti inuolti in fiore di detta farina, e si cuoceranno come la sopradetta polenta, ouero in acqua, e si seruiranno caldi come detta polenta.

Formentone, e sue qualità, e Cucina.

Cap. XXXIII.

IL Formentone alcuni l'addimandano Turchesco, ma esso viene dell'Indie Occidentali, e ve ne sono di quattro sorti, per il colore delle granella, perche ve ne sono delle rosse, e negre, e delle gialle, e bianchiccie, se bene è tutto di vna medesima specie, e se ne troua in diuerse parti d'Italia, in particolare a Ferrara Città di Lombardia, qual sarà più caldo, & vn poco più viscoso del grano nostrano, e sarà più grosso nutrimento ancora, perche oppila facilmente: e circa alla pianta di questo grano, sarà come quella della saggina, ma il frutto è molto differente, e si accomoderà in diuersi modi.

Il Formentone si potrà accommodare in tutti li modi che si faranno del miglio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & in Torte particolarmente sarà migliore assai che il sopradetto miglio doppo cotto in Latte, ouero in buon brodo grasso, e pesto, con vna sbattute, e formaggio grattato dentro, con zucchero, e cannella a bastanza, e si seruiranno calde, e fredde, con zucchero sopra, e della sua farina se ne farà pane, e pizze, e polenta, si come della farina sopradetta di miglio.

Cece, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Cece è di sua natura falso, e perciò la terra doue si semina la guasta, e cosi l'altre piante ancora offende assai: ve ne sono di trè sorti, delli bianchi, negri, e delli rossi, benche siano quasi d'vna istessa sorte, perche tutti sono caldi, & humidi temperatamente, eccetto che il Cece bianco, qual è caldo in primo grado, & humido nel secondo, benche li Ceci rossi faranno più caldi, e meno humidi, & aprono più l'oppilationi,

202 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

si che due sostanze si ritrouano nel Cece, quali si separano nel digerirli, vna delle quali è la salsa, qual lenisce la natura, e la seconda è la dolce, la qual prouoca l'orina, & il coito, e sarà di buon nutrimento, ma ventosi per la sua dolcezza, & li migliori faranno li rossi, e negri, ma molto meglio sarà il loro brodo, che li grani, perche in esso si ritrouano tutte le loro qualità, & ha virtù medicinali, perche rompe la pietra, e fa buon colore, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Ceci in diuerse
minestre, e
con da grasso,
e da magro.

Il Cece si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e si seruiranno con pepe a bastanza sopra, doppo che sarà stato a molle in acqua calda, con cenere a bastanza in pezzetta bianca dentro, e si poneranno diuerse herbe buone, con spigoletti d'agli, e castagne secche dentro, & in particolare nella oglia alla Spagnuola, la quale senza li garabanci dentro non valeria niente.

E si potranno fare infranti detti Ceci, de' quali se ne faranno minestre, da grasso, in brodi di carne, e da magro condite con oglio ouero Butiro.

E si potranno fare diuerse Torce da grasso, e da magro, doppo cotti, e ben pesti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, ouero con poluere di mostaccioli fini, e si faranno senz'voua, nè formaggio, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno calde, o fredde, con zuccaro sopra, e sarà buona detta compositione per riempitura di diuersi tortelletti, & altre diuerse paste da friggere, con poluere di mostaccioli di più dentro, e seruiranno calde, e fredde, con zuccaro, ouero mele sopra.

Ceci freschi in
minestra co-
me li secchi.

E li Ceci freschi si potranno fare in minestra in tutti li sopradetti modi delli secchi, da farli infranti in fuori, e saranno buoni da mangiare così crudi ancora.

• Peselli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

LI Peselli sono freddi nel secondo grado, li freschi, e li secchi nel primo grado, e sono humidi temperamente, e meno diseccatiui delle faue, e sono meno ventosi ancora, & li migliori sono li freschi, e teneri, e quelli che non sono sbufati da animali, saranno di buon nutrimento, ma non hanno virtù astringua, e perciò saranno alquanto duri alla digestione, benchè li freschi sono molto grati al gusto, e si vseranno conditi con oglio d'vliua, e di mandole dolci, con aromati, e sugo di melangole sopra, & in giorni da grasso in buoni brodi di carne, con profutto dentro, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Peselli secchi
e freschi in di-
uerse minestre
& in diuersi
portaggi, e
& altre vngue,
e da grasso,
e da magro.

Li Peselli detti in Spagna Guisantes, & in Catalogna Piselles, si faranno in diuerse minestre da grasso, e da magro, nell' sopradetti modi che ho detto delli Ceci, e saranno buoni nella oglia alla Spagnuola, si come detti ceci ancora, e così si seruiranno con aromati a bastanza sopra.

E li Peselli freschi pur si faranno in diuerse minestre, con la scorza tene-

fa, e senza scorza, si come li sopradetti ceci secchi, e saranno buoni in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci pur da grasso, e da magro ancora, e doppo che saranno perlessati, e ben scolati dall'acqua, e soffritti con oglio, o buon butiro, ouero destrutto, si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in frittate, però li teneri, e scafati doppo perlessati come sopra, e soffritti alquanto, e si potrà ponere agresta tenera in grani ancora, e senza, & ogni vna da per se sarà buona in dette frittate, si come in Crostate ancora con Prouature in fette sottili, ouero altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E potranno seruire per copritura di Pelati aleffi cotti in buon brodo, con profutto, o altri salami dentro, e di diuersi Pesci ancora doppo soffritti come sopra, & li scafati teneri in diuersi ripieni.

Lenticchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Lenticchia è temperata nella calidità, e siccità, & alcuni dicono che sia frigida, e fecca in terzo grado; la migliore sarà quella più bianca, e larga, e messa a molle in acqua non resti negra; sarà di grosso nutrimento, e dura a digerire, & a chi molto l'vserà genera sangue malinconico, e farà dolere la testa, & offenderà la vista, & a quelli che pateno di renella, si che meglio sarà a lasciarla, che vfarla per viuanda, perche è molto ventosa, e contraria ad ogni complessione, ma volendola seruire, che sia ben cotta, con pepe, & origano dentro per temperare le sue male qualità, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Lenticchia si farà in minestra da grasso, e da magro, e sarà buona nella oglia alla Spagnuola, e nella Lenticchiata, con vn spezato di Starne, o Pernici dentro, ouero intiere, doppo che sarà stata a molle in acqua a bastanza, e cotta in brodo grasso, con profutto, o altri salami dentro, con le sopradette Starne, e Piccioni ancora, e si seruirà calda, con pepe, e detti salami in fette sopra.

*Lenticchia in diuerse mine
tre da grasso
e da magro, e
nella oglia, o
per copritura
di diuersi pe-
sci, & in len-
chiata da gras-
so, e da magro*

E si potrà fare da magro detta Lenticchiata, cotta in acqua, condita con oglio, e Tarantello dissalato dentro, ouero con diuerse sorti di Pesci sfumati, o salpresi, con herbe buone, e spigoletti d'agli dentro, con castagne secche, e con cipollette tagliate minute, & soffritte a chi gusteranno, e si seruirà calda, con spetie a bastanza sopra con detto Tarantello in fette; qual sarà buona ancora per copritura di diuersi Pesci aleffi.

Faue, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Faue sono fredde, e secche in primo grado, ma le verdi sono più frigide, & humide, e sono poco lontane dal temperamento nel dis-

204 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

seccarè, & infrigidire, perche astringono, e disseccano, & ingrassano, ma sono ventose, e di gran nutrimento, ma grosso: le migliori saranno le grosse, e non sbufate, e si vseranno nelle viuande, tanto le fresche, quanto le secche mondate dalla scorza, perche saranno meno ventose, e con pepe, & origano dentro, e si accomoderanno in diuersi modi, si come sotto si diranno la maggior parte.

Faue in minestra da grasso, e da magro, e così l'inf. ancora, & in fauetta menata.
**Le Faue si potranno fare in minestra, da grasso, e da magro, con her-
 bette buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, e dopo in-
 frante si faranno in minestra come sopra, & in Fauetta menata, con passerina
 a bastanza dentro, con cipollette soffritte a chi gusteranno, e si sotteste-
 rà in teiella, o altro vaso, con oglio a bastanza, e si seruirà calda con pepe,
 & oglio sopra.**

Faue fresche in minestra come le secche, & nella oglia, e seruite con le frutte.
**E le Faue fresche si faranno in minestra si come le secche sopradette, e
 saranno buone nella oglia alla Spagnuola, e quando saranno più tenere sa-
 ranno migliori, e si netteranno dalla scorza dopo scafate, e massime
 quando saranno vn poco durette, perche saranno assai meno ventose, si co-
 me sopra ho detto, e si seruiranno le tenere con le frutte ancora.**

Cicerchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Cicerchia è calda in primo grado, e focca nel secondo; la mo-
 gliore sarà la grossa, e bianca, sarà contraria alli stomachi deboli,
 & alli vecchi, perche graua lo stomaco, & è molto ventosa, e non
 si vserà, se non la domestica, ma con aromati, & herbette buone dentro,
 e si accomoderà in diuersi modi.

Cicerchia in minestra da grasso, e da magro, e nella oglia alla Spagnuola, pur da grasso, e da magro.
**La Cicerchia si farà in minestra da grasso, dopo che sarà stata a molle
 in acqua a bastanza, in buon brodo di carne, con profutto, o barbaglia di
 Porco salata dentro, con mentuccia, e maiorana, & altre herbette buone
 battute minute con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà calda con pe-
 pe sopra.**

**Et in minestra da magro condita con oglio, con cipollette soffritte
 dentro a chi gusteranno, con herbette come sopra, con Tarantello dissala-
 to, ouero Luccio sfumato, o altri Pesci, e si seruirà con pepe assai sopra;
 ad vn bisogno sarà buona nella oglia alla Spagnuola, cotta come la sopra-
 detta minestra da grasso, e da magro ancora come la sopradetta, con Ta-
 rantello, & altri diuersi Pesci dentro.**

Fagioli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Fagioli sono caldi, & humidi in primo grado; ve ne sono di più
 sorti, come alcuni sono grossi, e bianchi, & altri rossi, questi sono
 più caldi delli altri, e più ventosi ancora, ma però meno ventosi
 delle Faue, benchè saranno duri da digerire, e graua lo stomaco, e la
 testa,

resta, e perciò saranno cibo per quelli che faricano affai, e li migliori faranno li rossi, e poi li bianchi piccolini, ma li verdi offenderanno meno, e si seruiranno con pepe, & origano a bastanza, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Fagioli secchi come saranno stati a molle in acqua a bastanza, si faranno in minestra da grasso, e da magro, cō herbe buone, e cipollette soffritte dentro, si come la sopradetta Cicerchia, e si seruiranno come detta Cicerchia ancora.

Fagioli i di uerie minest. & altre uinā de da grasso, e da magro.

E dopo cotti alessi si potranno soffriggere con cipollette tagliate dentro, con olio, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si faranno in insalata ancora, e dopo cotti come sopra si pesteranno con mandole ambrogine, ouero noci, e faranno buoni in diuersi riempiture di pasta da friggere, & in Torte ancora, con poluere di mostaccioli fini dentro, ouero con zuccharo, e specie dolce a bastanza, e si seruiranno dette paste con zuccharo, ouero mele sopra, calde, e fredde a beneplacito, e così le Torte ancora con zuccharo solamente sopra.

E li Fagioli freschi con le bache tenere si potranno fare in minestra come li sopradetti secchi, e con altre herbe dentro ancora, come cauoli, e lattuga, con agresta in grani, e si seruiranno calde con pepe sopra.

Fagioli freschi in minestra come li secchi, cō herbe di più dentro, & in insalata, e fritti i diuersi modi.

E si potranno fare in insalata con le bache tenere dopo cotti, e ben scolati, e si potranno soffriggere in buon olio, e si seruiranno caldi con pepe, sale, & agresta sopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra.

LIBRO QUINTO.

NEL QUALE SI TRATTA
di diuersi Herbe, e Radiche di dette, da
cucinare, e seruire cotte, e crude:

Et così diuersi frutti d'Alberi, e di Terra, con le loro stagioni, e qualità.

Discorso di diuersi Herbe, e Frutti. Cap. I.

H Auendo sopra detto della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuersi vipande da grasso, e da magro, con le loro stagioni.

206 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Herbe, quali
hanno le me-
giori.

gioni, e qualità, come anco di diuersi aromati, e legumi, e perche nelle compositioni di dette viuande, vi vanno diuerso forti di herbe, e radiche di dette ancora; però tratterò di quelle che faranno buone da seruire cotte, e crude, ma non già delle saluariche, perche non sono della bontà delle domestiche, e se bene tutte l'herbe sotto di nutrimento, benchè sia poeo, non deuno però essere vsate per cibo, ma solo per condimento di altre viuande, da quelle in fuori, che anderanno seruite in insalate cotte, e crude, si come per ordine alli loro Capitoli si vedrà, ne quali si dirà quali siano buone, e quali uattue a diuersi complessioni, accioche lo Scato possa sicuramente ualersene nelle viuande, che ordinerà, e così di diuersi frutti di alberi, e di terra, pur si vedranno le stagioni, e qualità loro, e quali deuno essere seruiti auanti, e quali doppo altro cibo, benchè questi ancora non sono di gran nutrimento, nè meno generano buon sangue, e però deuno essere vsati in poca quantità, e conforme alle complessioni delle persone, si come alli loro luoghi meglio si intenderà.

Senape, e sue qualità, e Cucina, Cap. II.

L Senape è caldo, e secco per fino al quarto grado, & il migliore sarà il fresco, e quello che farà colto nel calare della Luna, e che sia forte; qual conferirà molto alli stemmatici, & emenderà il ueleno delli funghi, mangiato in diuersi sapori, e la mostarda che è fatta con detto Senape, aiuta molto alla digestione, e se offendesse molto, si odori il pane, che non offenderà, e si potrà mescolare con mosto cotto, ouero con uino bianco, con zuccaro dentro, per correggerla bisognando, e si accomoderà come sotto.

Senape in di-
uersi sapori, e
mostarde, il
sema pesto, e
purgato, e l'
herba i diuer-
se minest. e da
grasso, e da
magro, & in-
salata.

Il Senape pesto, e purgato in aceto forte, farà buono in sapori di diuersi frutti, & in mostarda fatta con diuersi sorti di uua, con la debita decottione, e passata per setaccio, e le foglie di detto Senape tenere si faranno in minestra da grasso in brodo di carne, ouero di diuersi Pelati, qual sarà buona per quelli che hanno infirmità frigide, e da magro in compagnia di altre herbe diuersi, condita con oglio, e si potrà fare in insalata cotta, e erudà.

Cappari, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

L I Cappari salati sono caldi, e secchi in secondo grado, e li migliori saranno quelli nell'aceto, e li più piccoli sono apertiuui, e resolutiuui, e quelli che li vseranno, non patiranno dolori di milza, e saranno buoni per la opilatione del fegato, e mangiati incitano l'appetito, ma apportano sete, e si condiranno con oglio, & aceto, con pignuoli, e passerina dentro. Si accomoderanno come sotto.

Li cappari quando saranno salati si terranno a molle in più acque, doppo

doppo hauerli passati per acqua bollente, e dissalati, e quelli in aceto si terranno a molle a bastanza, e si potranno seruire in diuerse riempiture da grasso, e da magro, e saranno buoni sopra a diuersi arosti di quadrupedi, e volatili, con diuerse false sopra, & sopra a diuersi arosti di diuersi pesci ancora.

Cappari di diuersi ripieni, e sopra a diuersi arosti da magro, e da grasso, & in salato, e frittato.

E si potranno fare in insalate cotte, e crude, e saranno buoni ancora in frittate seruite con zuccaro a bastanza sopra.

Perfa maggiore, cioè Maiorana, e sue qualità, e Cucina. Cap. I V.

LA Perfa maggiore, e minore, cioè Maiorana è calda, e secca nel terzo grado, & ha faoltà di fare digerire, e sarà buona per quelli che pateno di orinare, e contraria per li sanguigni, e la più efficace sarà la Maiorana piccola, cioè la minore, e si vserà in poca quantità con altre herbe frigide, e si accomoderà come sotto si dirà.

La Perfa, cioè Maiorana maggiore, e minore, sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, in compagnia di altre herbe, & in diuerse riempiture di quadrupedi, e volatili, con carne battuta, & altre herbette buone dentro, con voua, formaggio grattato, e spetie a bastanza, e per riempitura di diuersi Pesci ancora, con polpa di detti pesci battuta, con pignuoli, e passerina, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, ouero poluere di mostaccioli fini, e sarà buona in diuerse torte da grasso, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuersi Raviuoli con spoglia, e senza spoglia, & in diuersi saporì, e false verdi, & in tutte le viuande doue anderanno seruite herbette buone, la sopradetta Maiorana sarà molto vtile, e buona.

Perfa, cioè Maiorana in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in tutte le viuande doue andano seruite herbette buone.

Acetosa, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

L'Acetosa è fredda, e secca in secondo grado; la migliore sarà la domestica, e la saluatica sarà quella che meno rosleggia; fa digerire, e ferma li flussi, & eccita l'appetito, ma vlandola molto sarà contraria alli stitici, e malinconici, & inasprisce lo stomaco, si seruirà con herbe diuerse in mescolanza, e si accomoderà come sotto.

L'Acetosa sarà buona in diuerse riempiture da grasso, e da magro, battuta minuta con altre herbe buone, & in particolare nell' voua ripiene, e nelle frittate verdi, cioè nelle saluate, e per fare diuersi saporì, cioè false verdi, e sarà buona per insalata cotta, e cruda da per sè, & in compagnia di diuerse altre herbe ancora, si come sopra ho detto.

Acetosa in diuersi riempiture con altre herbe, & insaluate di uerose saporì verdi, & in salata cotta, e cruda.

208 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Basilico, e sue qualità, e Cucina. Cap. VI.

Herba che al cuore è grato il suo odore, & offende la vista.

Basilico in diuerse riempiture, & in minestra, e in insalate.

L Basilico è caldo nel secondo grado, e secco nel fine del primo; il migliore sarà il garofanato, perche il maggiore ha in se qualche nocimento, più che non ha il minore, nè il mezzano: il suo odore è grato al cuore, ma offende la testa; sarà duro a digerire, & a quelli che molto l'vseranno genererà humori malinconici, e li offuscherà la vista, e si accomoderà come sotto.

Il Basilico sarà buono in diuerse riempiture, si come la sopradetta acetosa, & in diuersi saporì verdi, & in torte, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate, e nelle saluate ancora, si come la sopradetta Acetosa, e di più sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro, qual sarà migliore che detta Acetosa in qual si voglia modo accomodato.

Bettonica, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

Bettonica, & Aneto in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalate.

L A Bettonica è calda, e secca in primo grado: quest' herba è più vtile per la sanita, che per vso di cucina, e così l'Aneto ancora, e la migliore Bettonica sarà quella delle Colline nel mese di Aprile, & è incisua, & vtile a tutte le passioni del corpo, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate ancora in mescolanze, con altre herbe, e l'Aneto farà buono nell' insalate amare, con diuerse altre herbe dentro, ma in poca quantità.

Boragine, e Buglossa, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

Boragine e Buglossa in diuerse minestre, e fritte, & in diuerse insalate cotte, e crude.

L A Boragine è calda, & humida nel primo grado, è di buonissimo nutrimento, perche conforta il cuore, e fa buon sangue: li fiori sono di più tarda digestione, che le foglie, e sarà buona per conualescenti, e per ogni età, e complessione, e si accomoderà come sotto.

La Boragine si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e le foglie si potranno friggere doppo che si saranno passate per pasta liquida di fior di farina, ouero infarinate, e si seruiranno calde con zucchero sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pesci fritti attorno li piatti ancora, e le dette foglie più tenere si potranno fare in insalata cotta, e cruda.

E nell' istessi modi si potranno accomodare le foglie della Buglossa ancora, e li fiori tanto di Boragine, quanto di Buglossa saranno buoni in insalata da per loro, & in compagnia di altre herbe tenere.

Bietola , e sue qualità, e Cucina . Cap. I X.

LA Bietola è calda, e secca nel primo grado, e la negra sarà migliore, ma di poco nutrimento, e nociua alli stomachi deboli, perche genera humori grossi, e viscosi, e genera cattiuo sangue, e perciò se ne deue usare rare volte, e con altre herbe buone, e mangiata la sua radice leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e l'acqua, fa a proposito per lo Scalcio, perche vā sempre, a caccia a macchie, doue sarà cotta detta Bietola, leua le macchie di qual si voglia vntione, lauate con sapone, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice.

La Bietola sarà buona in diuerse minestre, da grasso, e da magro, tagliata minuta, ouero le parti più tenere con altre herbe buone dentro, & in diuerse riempiture, pur da grasso, e da magro, con voua, e formaggio grattato, e specie a bastanza dentro, & altri diuersi regali, & ingredienti, come agresta in grani, ouero vna spina, e sarà buona ancora in diuerse Torte da grasso, e da magro, & in raniuoli con spoglia, e senza spoglia, con loro regali dentro.

Bietola in diuerse minestre, e ripieni, & in torte, & raniuoli, e la costole frutte, & le radiche in insalata dopo cotta.

E le coste della detta Bietola quando faranno grosse, si potranno friggere doppo che faranno cotte alessi, e passate per pasta di fior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde con zucchero, e sugo di melangole sopra.

Et le radiche di detta Biete in particolare quelle che fanno a Fiorenza, quali vengano di Alemagna, però il seme, si cuoceranno sotto le bragie, ouero in forno, e si faranno in insalata con mosto cotto dentro, e saranno buone dopo cotte, come sopra per regalo di diuerse insalate cotte, e crude, tagliate in fette, e si potranno friggere come le sopradette coste, e seruire ancora.

Asparagi , e loro qualità, e Cucina . Cap. X.

L'Asparagi sono caldi, & humidi temperatamente, però li domestici, e li saluatici sono caldi, & humidi in primo grado, sono aperitiui, e nutriscono più che l'altre herbe, mollificano il corpo, e purgano lo stomaco, e prouocano l'orina: li migliori saranno li domestici, a Milano, Lucca, Monte Pulciano, e Pescia vi sono in tutta perfectione, e si accomoderanno come sotto.

L'Asparagi si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che faranno perlessati in acqua, rispetto alla loro amarezza, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, le parti più tenere, come saranno perlessate, e cotte in buon brodo di carne, con profutto, ouero altri salami dentro, e per copritura di diuersi Pesci alessi ancora doppo attaruffolati con oglio, ouero Butiro dentro, e pepe a bastanza, con Tarracel-

Asparagi in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in copriture, e per iugli di diuersi paticci, & in torte, e crostate.

210 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

rantello dissalato, cotto in mosto cotto in fette sopra, e con carcioffi teneri ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra, e faranno buone dette cimette tenere per regalo di diuersi Pasticcii da grasso, e da magro, & in Torte, e Crostate, doppo perlessate, condite, con oglio, ouero Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Asparagi fr-
uiti cō croff-
ni di pane set-
to, e fritti, &
arosto i diuer-
si modi. & in
frittate, & in
diuerse portag-
gierie da graf-
fo, e da ma-
gro.

E si potranno fare aleffi, e sottestarli con oglio, ouero butiro, ouero sopra a scaldauuande, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellate sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra, e si faranno arosto su la graticola, così crudi li più grossi doppo vnti con oglio, con pane grattato, e sale sopra, e si seruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare arosto su la catta ancora, e sottestarli, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare in frittate, doppo che si faranno soffritti con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute dentro, con piguoli, e passerina, & altri regali ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, con cannella.

E si potranno seruire le parti più tenere in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che si faranno attartuffolati in pezzetti, con pediconi, di carcioffi teneri dentro, con spetie a bastanza.

Carcioffi, e Cardi, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XI.

Li Carcioffi, e Cardi sono caldi, e secchi nel secondo grado, e li migliori saranno li domestici, sono aperitiui, & incitano l'appetito, ma danno sonno, perche riscaldano assai, si vseranno in poca quantità, e massime da quelli che hanno complessione calida, con pepe, & aceto, sopra, perche sono ventosi, e generano humori malinconici nel corpo, e faranno duri alla digestione, e massime li crudi, nè si deuono mangiare detti Carcioffi, nè Cardi, con il latte, poiche hanno virtù di quagliarlo su lo stomaco, e si accomoderanno come sotto cucinati, perche offenderanno manco.

Carcioffi in
tutte le viuā-
de che delli
asparagi, & in
diuerse portag-
gierie, & aro-
stiti, e fritti,
& attartuffo-
lati.

Li Carcioffi si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti asparagi, e faranno buoni in tutte le Pottaggierie, da grasso, e da magro, si come detti asparagi ancora, ma li più teneri perche li duri si faranno arosto su le bragie, o graticola, conditi da grasso, e da magro a beneplacito, con sale, e pepe a bastanza dentro, e si potranno friggere, tagliati in fette, le parti più tenere, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno attartuffolare ancora, e si seruiranno caldi come sopra.

Carcioffi ri-
pieni da graf-
fo, e da ma-

E si potranno fare ripieni detti Carcioffi, & arostiti come sopra, ouero sottestati, con oglio, ouero butiro dentro, e con destrutto ancora,

con

con Piccadiglio di carne, con profutto battuto minuto, o altri salami, con testicoletti, e segatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, & si voteranno dentro, e si lasceranno tante foglie di fuori attorno, quante potranno ritenere detta riempitura, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

*gr. & crostata
& incollata.*

E si potranno riempire da magro, con Piccadiglio di polpe di diuersi Pesci senza spine, con herbe buone battute, con spigoletti d'agli, e Tarantello dissalato, con codette di Gambari, & Ostraghe, con prugnuoli dentro, con spetie a bastanza, e con pignuoli, e passerina, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare aleffi in acqua, e ben scolati, si seruiranno con oglio, sale, e pepe sopra, con aceto, caldi, e freddi a beneplacito, e si seruiranno crudi con le frutte, con sale, e pepe in tondi.

Carcioffi aleffi seruiti caldi, o freddi, o crudi con le frutte.

E nelli sopradetti modi si potranno accomodare, e seruire li sopradetti Cardi, da farli ripieni, & arrosto in fuori, e saranno buoni per cospitura di diuersi Pelati aleffi, cotti in buoni brodi di carne con profutto, o altri salami dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, si come li sopradetti asparagi ancora.

Cardi seruiti come li carcioffi, ma non ripieni, né arrosto.

Cauoli di più forte, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XII.

LI Cauoli sono freddi, e secchi nel primo grado, & li migliori sono li fiori, e Bolognesi, e poi li Torzuti, e li Cappucci sono più duri da digerire, e più cattiu, dell'altri sopradetti ancora, e li Cauoli mangiati mal cotti lubrificano il corpo, e molto cotti l'astringono, e mangiati crudi con aceto auanti altro cibo prohibiscano la crapula, e nocuenti del vino, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, doppo perlessati, ouero si condiranno con buon oglio, perche saranno meno nociui, e li Broccoli saranno dell'istesse qualità delli sopradetti Cauoli, e si accomoderanno come sotto.

Li Cauoli di tutte le sorti si faranno in minestra da grasso, in buoni brodi di carne, con diuersi salami, o profutto dentro, & in minestra da magro, conditi con buon oglio, con herbe buone battute, e rappette di finocchio dentro, e si seruiranno sempre caldi, e non mai riscaldati, con pepe sopra.

Cauoli in diuerse minestre da grasso, e da magro.

E si potranno doppo cotti aleffi in acqua, e sale, e ben scolati, seruire caldi, con oglio, pepe, e sale, con sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno fare ripieni detti Cauoli, in particolare li Cappucci, e Bolognesi, doppo perlessati, e cauato le parti di dentro con diligenza, con Piccadiglio di carne, e ceruellato, o falsiccia fina disfatta dentro, ouero altri salami battuti, o disfatti, con herbe buone, pignuoli, e passerina, & agresta in grani al suo tempo, con spetie a bastanza dentro, e si

Cauoli ripieni da grasso, e da magro.

212 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

cuoceranno in brodo di carne, e si seruiranno caldi con spetie sopra, con sette di profutto, o ceruellato fino, e faranno buoni per copritura di diuersi Pelati aleffi, e nella oglia alla Spagnuola ancora.

E si potranno riempire da magro con la riempitura delli Carcioffi ripieni da magro, sopra detta al loro Capitolo, e si condiranno con oglio, e si seruiranno caldi come li sopradetti da grasso, e si potrà ponere voua, e formaggio grattato dentro ancora.

*Cauoli fiori, I diuerse mine-
bre, e copritu-
re di diuersi
aleffi da ma-
gro, e da gras-
so, soffritti, &
in-Crostate.*

E li Cauoli fiori doppo cotti aleffi si seruiranno caldi sopra a scaldauande, con buon'oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con le frutte, e faranno buoni per copritura di diuersi Pesci aleffi ancora conditi, come sopra, e per copritura di diuersi Pelati aleffi, doppo cotti in buon brodo di carne, con ceruellato, o saliccia fina dentro, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, e spetie sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo perlessati alquanto, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e faranno buoni in Crostate, con zibibo senz'alsi dentro doppo cotti aleffi, e si seruiranno calde con zucchero sopra.

*Cauoli Arzo-
colati alla Ro-
mana, & il
torso attar-
suffolato.*

E si potranno fare struccolati alla Romana, cioè stiancate le parti più tenere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognesi, e li Torfuti, & altri simili, doppo ben lauati, e passati per acqua bollente, ben scolati, e posti in vaso così asciutti, con sale, e lardo battuto, o altro grasso, senz'acqua, e si volteranno spesso, e doppo cotti si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e faranno buoni per copritura di Quaglie, arosto, e sottestate, & altri volatili simili, & il detto Cauole torfuto, doppo mondato il torso più tenero, e tagliato in pezzetti, & aleffiati, si potranno aetartuffolare, doppo ben scolati, con radice di petrosimolo in pezzetti, e finocchio forte, e spigoletti d'agli mondati dentro, con sale, e pepe a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, con sette di pane abbrustellite sotto, e faranno buoni per copritura di diuersi Pesci aleffi, e sottestati ancora.

*Broccoli di di-
uerse mine-
stre, come li detti
cauoli, e serui-
ti con pane in
sette sorte bru-
stellite, e suf-
fratti, & aro-
stici sa la gra-
ticola.*

E li Broccoli di tutte forte delli sopradetti Cauoli, si potranno fare in minestra, come li sopradetti Cauoli, e seruirli ancora, e doppo cotti aleffi, e ben scolati dall'acqua si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con sette di pane brustellite sotto, e si potranno soffriggere ancora in buon oglio, e si seruiranno caldi come sopra, in particolare quelli di Cauole fiore, quali sono li migliori, e si faranno arosto sulla graticola crudi, e cotti aleffi come sopra ancora, e ben conditi, con oglio, e sale, e si seruiranno caldi come li soffritti sopradetti.

Spinaci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

LI Spinaci sono freddi, & humidi in primo grado, sono di poca, ma buono nutrimento, conferiscano al petto, e rinfrescano il fegato, e muouono il corpo, e si mangieranno asciutti, e soffritti nella loro acqua,

acqua , e bene scolati, conditi con oglio , e pepe sopra, con sale , e sugo di melangole , perche li leua parte della loro ventosità , e si accomoderanno come sotto .

Li Spinaci si potranno fare in minestra da grasso , e da magro , li più teneri , doppo soffritti , e si scolerà bene l'acqua che faranno , perche non è buona , e si ponerà il loro condimento da grasso , ouero da magro , e doppo soffritti si condiranno con oglio , sale , e pepe , con sugo di melangole , come sopra ho detto , e si seruiranno caldi per antipasto , e si potranno ponere in vaso doppo soffritti come sopra , e bene scolati , conditi come sopra , con pignuoli , e passerina dentro , e con mosto cotto ancora , e si seruiranno caldi come sopra .

Spinaci in minestra da grasso e da magro, dopo soffritti, e seruiti così caldi, e eb altri regali dentro.

E li detti Spinaci più teneri si potranno fare in Torte , e Tortiglioni , doppo soffritti come sopra , e ben scolati , e conditi con buon'oglio , con pignuoli , e passerina dentro , con spetie , e zuccaro a bastanza , e si seruiranno calde con zuccaro sopra , e faranno buoni per riempitura di Tortelletti di pasta fritti , e si seruiranno caldi con zuccaro , ouero mele sopra .

Spinaci in torte, e tortiglioni, & in diuersi paste fritte

Lattuca , e sue qualità , e Cucina . Cap. X I V.

LA Lattuca è fredda , & humida nel secondo grado , e la migliore sarà la Cappuccina , e la Franzese , & è facile alla digestione , e la scaruola eccede in bontà molti altri herbaggi , perche gioua a molti defecti del corpo , e dello stomaco , e smorza gli ardori di esso , & estingue la sete , e prouoca il sonno , & eccita l'appetito , e raffrena gli appetiti venerei , e sarà contraria il continuo suo uso alla vista , & alli stomachi frigidì , & alli vecchi , e si accomoderà in diuersi modi come sotto .

La Lattuca si farà in minestra da grasso , e da magro , senza riempitura , in brodi di carne , con diuersi salami , o falciccie fine dentro , e da magro condita con oglio , ouero butiro , e con latte di mandole ancora , doppo perlessata , e ben scolata .

Lattuca in diuersi minestri da grasso, e da magro, ripiena, e senza riempitura.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di carne , pignuoli , e passerina , formaggio grattato , & voua dentro , con spetie a bastanza , doppo perlessata come sopra , e si cuocerà in buon brodo di carne , con profutto , o altri salami dentro , come la sopradetta senza riempitura , e si potrà alligare in voua sbattute , con agresta dentro , e si seruirà calda come sopra , e sarà buona per copritura di diuersi Pelati aleffi , senza alligatura d'voua , e si seruirà calda con formaggio grattato , e cannella sopra .

E si potrà riempire da magro con Piccadiglio di polpa di Pesci senza spine , con herbe buone , e Tarantello dissalato battuto minuto , con noci , e mandole foppelle , con pane grattato dentro , con spetie a bastanza , condita con buon oglio , e sarà buona per copritura di diuersi Pesci aleffi con fette di Tarantello dissalato sopra , con spetie , e sugo di melangole .

E si potrà riempire con voua , e formaggio grattato , con pignuoli , e palle-

214 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

passerina, & agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e si condirà con butiro, e si feruirà come sopra in diuerse copriture da magro, e da grasso ancora, doppo cotta in brodi di carne come sopra, e si feruirà con formaggio grattato, e cannella sopra.

Lattuca, cioè li torfetti in diuerse minestre da grasso e da magro, e sciroppati, e carditi, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude.

E li torfetti della detta Lattuca si potranno fare in minestra, come la sopradetta da grasso, e da magro, doppo perlessati, e si feruiranno negli stessi modi ancora.

E si potranno sciroppare in zucchero, o mele, purificato, e candire ancora con la sufficiente decottione, e tutte le sopradette sorti di Lattuca, si potranno fare in insalata cotta, e cruda, con fiori di Boragine, e Buglossa sopra, e così la Lattughina tenera ancora, qual sarà buona nella mescolanza.

Indiua, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

L'Indiua è fredda, e secca nel secondo grado, e la domestica sarà più fredda della saluatica, e più humida ancora, rinfresca il fegato, e smorza la sete, e prouoca l'orina, e cotta in brodo di carne rinfresca, e si accomoderà come sotto si dirà.

Indiua scruita in tutti li modi, e viuanda della lactuca.

L'Indiua si potrà accomodare in tutti li modi, che si farà la Lattuca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si feruirà come detta Lattuca ancora, si la domestica, come la saluatica, qual sarà più amara assai della domestica, & però si cuocerà in altra acqua, o brodo a parte di quello doue sarà perlessata, per rispetto della sua amarezza, e l'Indiua bianca si farà in insalata cotta, e cruda, si come la sopradetta Lattuca.

Draconcello, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Draconcello è caldo in principio del terzo grado, e secco nel primo, il migliore sarà il domestico, e quello d'horti, & è cordiale, accresce il coito, e conforta lo stomaco, e la testa, & incidè le flemme, e riscalda il sangue, e l'assottiglia, e si feruirà in insalata con fiori di Boragine, e Buglossa, & in compagnia di Lattuca, e mescolanze di diuerse altre herbe ancora, e farà buono in salse, & in sapor verdi, e conferirà alli vecchi in ogni tempo, e sarà contrario alli colerici, e sanguigni, & alli giouani.

Draconcello in diuerse insalate, e sapor verdi.

Pimpinella, e sue qualità. Cap. XVII.

LA Pimpinella, cioè Saluastrella è calda, e secca nel secondo grado, e la migliore sarà la domestica, prouoca l'orina, e rompe, e scaccia fuori le renelle delle reni, infusa nel vino, & è grata al gusto per l'odore buono che li dà, & è buona per l'oppilatione del fegato, &

anco alle passioni del cuore , e conferirà alli vecchi , e malinconici , e si servirà in insalata in compagnia di altre herbe , e si lauerà bene per rispetto della terra , e massime volendola ponere nel vino .

Pimpinella
nella mescolanza in insalata .

Cicoria , Cicerbita , e Raponzoli , & altre herbe di Campagna , e loro qualità , e Cucina .

Cap. XVIII.

LA Cicoria è fredda, e secca in secondo grado; la saluatica è più astrettiua, e quella che fa il fiore turchino è buona per mantenere il fegato netto, e giouerà alle reni, e la migliore sarà la bianca nel sabbione, e quella tenera hortense, e li Mazzocchi: E la Cicerbita è temperata nel frigido, e calda in primo grado, rinfresca, & è astrettiua, e genera buon sangue, e la migliore sarà quella delle Vigne, e la bianca, e poste le sue radiche nel Sabbione, che spunteranno fuori alcune cimette bianche tenere, dette Crespigni, quali saranno migliori in insalata che detta Cicerbita, e li Raponzoli, Caccialepri, e Crescioni sono tutte herbe di Campagna, e sono calde, & humide in primo grado, quali saranno buone tutte in insalata, e si accomoderanno come sotto.

La Cicoria si potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo alestata, e ben scolata dalla sua amarezza, & in insalata cotta, e cruda, e massime la bianca, e nell' istessi modi si potranno accomodare li Mazzocchi della detta Cicoria; ma in insalata cotta, e cruda saranno migliori che in altra maniera, e nelle insalate di detti Mazzocchi si ponerà Mentuccia, con odore d'Agli dentro a chi gusteranno, e così nella Cicoria ancora, e le Radiche di detta Cicoria si accomoderanno in Minestra, & in insalata cotta, si come la sopradetta Cicoria. E la Cicerbita farà buona in insalata cotta, e cruda, in particolare la bianca detta Crespigni, e la Verde in Mescolanza di Vigne, e li Raponzoli quali si trouano alla Campagna, colti con le Radiche, si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti della Cicoria, e saranno più dolci assai, e migliori ancora, e li Caccia lepri, Herba stella, Crescioni, e Primi fiori, tutte herbe di Campagna, & hanno l'istesse qualità delle sopradette, benché men buone siano, si faranno in insalata con Mescolanze di Vigna.

Cicoria in diverse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta e cruda, e così li mazzocchi

Cicerbita in insalata cotta e cruda, e così li Raponzoli, & in mescolanze di Vigna.

Herbe di Campagna in insalata.

Melissa , cioè Cedronella , e sue qualità , e Cucina .

Cap. XIX.

LA Melissa è calda, e secca in secondo grado, e la migliore sarà quella di Monte, e la più tenera, e che habbia l'odore del Cedro; lena il tremore del cuore, e lo conforta, & aiuta alla digestione;

Melissa si farà in minestra & in insalata, e mescolanze di Vigna.

218 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ne; sana il fingozzo, & toglie il vomito, e si accomoderà in minestra da grasso, e da magro, con altre herbe buone battute minute dentro, e sarà buona in insalata, e Mescolanza di Vigna, con diuerse altre herbe frigide.

Porcellana, e Ruchetta, e loro qualità.

Cap. X X.

LA Portu laga, cioè Porcellana, è humida nel secondo grado, e fredda nel terzo; la domestica sarà la migliore, e sarà buona per quelli che hanno il flusso de' Mestruoi, e sputi di sangue mangiata, e conferirà all'ardore dello stomaco, ma sarà dura alla digestione, e si vserà dalli giouani, e sanguigni nelli tempi caldi, ma non dalli vecchi, e si accomoderà in insalata, con Draconcello, Cipolle, Basilico, e Cedrinoli, & altre herbe dentro, & in Mescolanza di Vigna ancora.

Porcellana, e Ruchetta in insalata, e mescolanze di Vigna.

E la Ruchetta pur si accomoderà in insalata con altre herbe frigide dentro, come lattuca, & altre simili herbe, e sarà migliore nelli tempi freddi, che nelli caldi, perche è calda nel secondo grado, e secca nel primo, però la domestica, poiche la saluatica è più calda, e più secca, ma la meglio sarà la domestica, e che non habbia fiori, nè seme, prouoca l'orina, aiuta alla digestione, e dissolue la ventosità, & è molto grata nelle insalate.

Sellaro, e Sio, cioè Cannei, e loro qualità, e Cucina.

Cap. X X I.

IL Sellero è caldo in primo grado, e secco nel secondo, è aperitiuo, ma ventoso, & offende la testa mangiato crudo, ma cotto sarà migliore, & aiuterà più alla digestione, & il Sio, cioè Canneo è caldo, e secco, si come dall'odore si può conoscere, e quello che fa nelle acque limpide sarà il migliore, mangiato con le sue foglie crude, e cotte, rompe, e caccia fuori le renelle delle reni, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Sellaro in diuerse minestre da grasso e da magro, e coperture, & in diuerse portaggierie, e pasticci, & in insalata cotta, e cruda, & il Sio in insalata.

Il Sellaro si potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che sarà perlessato, qual sarà buono per copritura di diuersi Pelati aleksi cotto in brodo di carne, con profutto dentro, e sarà buono ancora in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e per regalo di diuersi Pasticci, e si potrà seruire crudo con le frutte, con sale, e pepe, e le cimette tenere del mezzo saranno buone in insalata cotta, e cruda, e così il canneo ancora sopradetto Sio, pur si seruirà in insalata cotta, e cruda.

Finocchio domestico , e saluatico , & il Marino , e loro qualità , e Cucina . Cap. X X I I .

IL Finocchio dolce è secco nel primo grado , e caldo nel secondo , ma il saluatico riscalda , e dissecca più valorosamente , e prouoca il latte , & i mestruai , e l'orina , e purga le reni , e gioua alli occhi vsandolo fresco , ma il secco si vserà in poca quantità , perche infiamma il fegato , e nuoce a gli occhi , poiche è acuto , e duro alla digestione , e di cattiuo nutrimento , infiamma il sangue , e massime alli colericici ; e perciò sarà più conueniente nelle viuande , che per cibo , & il migliore sarà quello di hortti , e domestico , & li Finocchietti teneri , e bianchi si vseranno rare volte , perche come molto aperitiui , portano materie grosse nelli stretti meati dell' orina , e diuentano pietre , e renelle , e si laueranno in più acque , rispetto alla rena , & anco perche le serpi vi stropicciano sopra gli occhi , acciò se li leni la mala qualità che possano hauere del veleno , e si accomoderanno come sotto si dirà .

Et il Finocchio Marino è caldo , e secco nel terzo grado , & è astringiuo , e disseccatiuo , ma al gusto è alquanto amaretto , e salato , & il meglio sarà il verde per mettere nell' aceto , o in salamora , e sarà buono in minestra da grasso , e da magro , doppo che sarà perlessato , & in insalata cotta , e cruda , ma si vserà in poca quantità , perche infiamma , e riscalda il sangue , e massime alli giouani .

Finocchio marino, e sua qualità. qual si farà in minestra & in insalata cotta, e cruda e nella salamora.

Il Finocchio fresco con il gambo tenero , in particolare quello che conseruano a Bologna nelle vinaccie , o nel sabbione per l'inuernata , si seruirà con le frutte , e sarà buono in diuerse copriture da grasso doppo cotto in buoni brodi di carne , con proscutto dentro . e da magro con Tarantello disalato , e condito con oglio , & in minestra ancora , tagliato in pezzi le parti più tenere , e le rappe di detto Finocchio fresche si seruiranno con le frutte , e saranno buone da mettere nell' aceto ancora .

Finocchio fresco con gambo tenero. li diuersi coprituro da grasso, e da magro, & in minestra, & le rappe poste in aceto.

E li Finocchietti bianchi si potranno seruire in diuerse minestre da grasso , e da magro , & in diuerse copriture di Pelati alessi , e di diuersi Pesci alessi , si come il sopradetto Finocchio con gambo tenero , e saranno buoni doppo cotti alessi , e scolati dall'acqua , si seruiranno caldi con sale , oglio , e pepe sopra , con fugo di melangole , ma che siano sempre ben lauati , si come sopra ho detto .

Finocchietti bianchi in diuersi coprituro, e minestre da grasso, e da magro.

Et il finocchio forte , secco , e sgranato sarà buono in diuerse riempiture da grasso , e da magro , & in rappette ancora , e sarà buono soppesto sopra a diuerse bragiuable da grasso , e da magro , & in diuersi fegatelli , e saliccie fine senza pestare , e nelli ceruellati , e migliacci alla Fiorentina , & in diuerse altre compositioni di viuande , da grasso , e da magro , & il Finocchio dolce in rappe secche si seruirà con le frutte , e così il forte sopradetto , in rappe , e sgranato sarà buono in diuersi lauori di pasta , come

Finocchio secco forte, e dolce in diuersi riempiture, e viuande da grasso, e da magro, & in paste diuersi, & il dolce cotto.

218 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Stacciatine, e ciambellette, & altri simili lauori, & il dolce in rappe secche coperte di zuccaro, quali si seruiranno con le confectiõni doppo le frutte.

Lupolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

L Lupolo è caldo, e secco nel secondo grado, ma le cime sue poco scaldano, e meno disseccano, per essere quasi simili alli asparagi, e li migliori sono quelli che hanno le pizze che spuntano senza foglie, e mondificano, e confortano tutte le viscere, e nettano il sangue, & aprono l'oppilationi del fegato, e si accomoderà come sotto si dirà.

Lupolo in due se mieste da grasso e da magro, & in insalata cotta e fritto.

Il Lupolo sarà buono in diuerse minestre da grasso in brodi di carne, & alligate in vonna, e da magro con latte di manole, ouero d'anime di meloni, e si potranno condire con oglio di vliua, e di mandole dolci, con passerina, ouero pragne secche dentro, e si seruiranno calde con pepe soppesto sopra, ouero cannella, e sarà buono ancora in insalata cotta, e si potrà infarinare, e friggere, senza perlestarlo, e si seruirà caldo, con sale, e sugo di melangole sopra, e potrà seruire per regalo di diuersi Pesci arosto, e fritti attorno li piatti.

Petrosemolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

L Petrosemolo è caldo nel secondo grado, e secco nel terzo, il migliore farà il tenero, e che non habbia fatto il fiore, nè seme, e le radici sue, che siano giouane, e non vecchie, e farà grato allo stomaco, mitiga il suo calore mangiato crudo, o cotto, prouoca l'orina, e rompe le pietre delle reni, e dissolue la vestosità, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Petrosemolo in due se mieste da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e fritto, & in sapori verdi, e le radici in minestra, & in insalata cotta.

Il Petrosemolo si seruirà in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse Pottaggierie, e diuersi ripieni di quadropedi, e volatili, e di diuersi Pesci ancora, e farà buono in diuerse false, e saporì verdi, & in diuerse Torte, e Tortelli, & in Raviuoli senza spoglia battuto minuto, e per verdura di diuersi volatili aletti, e carne di quadropedi, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con sale, e sugo di melangole sopra, qual farà buono per regalare diuersi Pesci fritti ancora, e le radici del detto Petrosemolo si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, & in insalata cotta, con pignuoli, e passerina dentro, ouero con cappari di Genoua.

Menta, e Serpolo, cioè Puleggio, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Menta è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, quella delli horti sarà la migliore, e sarà molto buona per li stomachi frigidì, e man-

e mangiata proibisce che il latte non si appigli su lo stomaco, & è buona per le mammelle lattanti, & ammazza li vermi, ma si vserà con altre herbe frigide in poca quantità, & in tempi freddi, perche sarà meno nociua per il suo calore.

Et il Serpollo, cioè Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado, & il domestico sarà il migliore, e mangiato nelle insalate per il suo odore diletta, e conforta lo stomaco, e leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e prouoca l'orina, e questa herba ancora si vserà con altre herbe frigide, e conferirà alli vecchi, e si accomoderanno in diuersi modi.

La Menta sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, in particolare in quelle di zucche, e di Nauoni, & in diuersi legumi ancora battuta con altre herbe buone, & in diuerse Pottaggierie, & in sapor verdi, e mescolanze di vigna, e sarà buona ancora sopra alle Trippe particolarmente, perche senza la Menta, se saprà di odore non ti lamenta.

Il Serpollo, cioè Puleggio si seruirà in diuerse minestre da grasso, e da magro, si come la menta, con altre herbe dentro, in particolare in quelle di diuersi legumi, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e sapor verdi, & in insalata con altre herbe dentro.

Menta in diuerse minest. e pottaggierie da grasso, e da magro, e sopra alle trippe.

Puleggio in diuerse minest. e pottaggierie da grasso, e da magro, & in insalata, e sapor.

Saluia, e Ruta, e loro qualità, e Cucina.

Cap. X X V I.

LA Saluia è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, la domestica sarà la migliore, mangiata conforta lo stomaco, e la vista, e conferisce alle vertigini, e sarà buona vbandola nelle viuande, e poste le sue foglie nel vino faranno imbriacare, e si vserà in tempi freddi, e ben lauata con vino, rispetto ali animali velenosi, perche volentieri si riuerano sotto la Saluia, e perciò si doueria piantare in compagnia della Ruta, come quella, alla quale tali animali non si accostano.

E la Ruta è calda, e secca nel secondo grado, & incisua, e mondificatiua, e mangiata toglie l'odore delle cipolle, e dell'agli, e sarà buona contra veleni, doue che sarà meglio per medicina che per cibo, se bene che se ne potranno fare frittelle amare, doppo pesta, & impastata con fior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde, con zucchero sopra, e sarà buona in insalata amara, con altre herbe buone ancora, e si accomoderanno come sotto.

La Saluia sarà buona nelle frittate verdi, ben pesta, cioè nelle saluiate, & in diuersi addobbi, e marinati con aceto, e spetie a bastanza dentro, senza pestare, e cotta in compagnia di diuersi profutti, e salami, & in diuerse saluaticine, & in diuersi Pesci, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, per l'odore, & in diuersi arosti ancora da grasso, e da magro, e doppo che sarà ben lauata come sopra ho detto, si potrà infarinare, e frige-

Ruta in frittelle, & in insalata.

Saluia in frittate verdi, & in addobbi, e marinati, e cotta con diuersi viuande da grasso, e da magro, & in arosti, e fritte.

220 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gere, e si seruirà calda con sale, e fugo di melangole sopra, e potrà seruire per regalo di Pesci fritti attorno il piatto.

Rosmarino, e sue qualità, e Cucina.

Cap. XXVI.

L Rosmarino è caldo, e secco nel secondo grado, il meglio sarà il tenero, e fiorito, e li fiori sono digestiui, & aperitiui, se ne fa conserua ancora, e preso il Rosmarino con mele riscalda lo stomaco, ferma i flussi, e gioua alli asmatici, & alla tosse, e si accomoderà come sotto.

Rosmarino in diuerse minestre di legumi & in frittelle, e potaggierie & arosti, da grasso, e da magro, e li fiori in insalata.

Le foglie più tenere del Rosmarino saranno buone in diuerse minestre di legumi, con herbe buone battute dentro, e le ramette più tenere saranno buone in frittelle con fior di farina impastata alquanto liquida, e si seruiranno calde con mele, e zuccaro sopra.

E sarà buono in diuerse Pottaggierie di saluaticine, e di diuersi Pesci, e per cuocere diuersi salami, per l'odore buono che li dà detto Rosmarino, & in diuersi arosti, in particolare in quelli di Porco domestico, e saluatico, e nelli cosciotti di Castrato, & in diuersi addobbi, si come la Salvia sopradetta, e li fiori del detto saranno buoni in insalata soli, & in compagnia di altre herbe ancora.

Radice di Terra dette Patatte, con alcuni auuertimenti circa à diuerse Radice di herbe.

Cap. XXVIII.

L'Aspatattas sono alcune Radice, quali fanno in Spagna sotto terra, sono lunghe comel'altre radici di altre diuerse herbe, e se ne trouano in diuersi luoghi di detta Spagna, ma in particolare a Malaga in Regno di Siuiglia, le quali sono del gusto delle castagne, e più dolci ancora, e saranno buone cotte, e crude, e sono calde, & humide nel secondo grado, e dure da digerire, e si potranno cuocere nel forno, e sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro, e vino bianco sopra, doppo nette dalla scorza, e senza vino ancora, e saranno buone scioppate in zuccaro purificato, sole, & in compagnia di diuersi frutti d'alberi, benchè in Spagna ne fanno conserua ancora con altri frutti dentro, qual non è ingrato al gusto. E si hauerà particolare riguardo, tanto nelle sopradette Patatte, quanto nelle sotto notate Radici di qual si voglia sorte, quali la maggior parte saranno fiori, e semi, che la loro vera stagione sarà l'inverno, perche nella Primavera, e nella Estate, la maggior parte della loro virtù se ne va nelli fiori, e semi, e nelle foglie.

Radice di terra dette Patatte, e loro qualità, e cucina.

Radice di terra, la vera stagione loro sarà l'inverno.

Carote, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

LE Carote sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, le migliori saranno l'inverno, e lerosse, e grosse: non saranno di gran nutrimento, e prouocano l'orina, ma sono dure a digerire, e ventose, in Ispagna le addimandano, Sonoras, e si accomoderanno in insalata cotta, con mosto cotto dentro, e pepe sopra, con buon oglio, e si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che saranno perlesate, e saranno buone nelli salami da magro, fatti con polpa di diuersi Pesci, si come al suo luogo ho detto, e per dare colore a diuersi geli da grasso, e da magro, e si potranno fare in conserua bisognando, come le sopradette Patatte, con la decoctione in zuccaro purificato a bastanza, doppo cotte alessse in vino bianco.

Carote in insalata cotta, & in minest. e salami da magro, & in conserua.

Pastinache, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

LE Pastinache sono calde assai, e partecipano delle qualità delle Carote sopradette, & le grosse, e tenere saranno le migliori; sono astringue, e prouocano l'orina, & i mestruai, & aprono l'oppilationi, ma sono ventose assai, e dure alla digestione, benchè cucinate perdono la loro malignità, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Pastinache si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti delle Carote, e si seruiranno ancora come quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto, doppo che se li hauerà cauato il midollo di dentro, come parte più dura, e legniccia, e come saranno cotte alessse, si potranno insarinare, e friggere, ouero passarle per pasta di fior di farina alquanto liquida, e fritte in buon oglio come sopra, e si seruiranno calde, con zuccaro, ouero mele sopra, e senza zuccaro, con agliata in tondi, e saranno buone cotte sotto le bragie, e si faranno in insalata, con mosto cotto dentro.

Pastinache in tutti li modi, e viuande che si faranno delle Carote, & fritte con pasta.

Radice, e Rauaelli, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXXI.

LE Radici sono calde nel terzo grado, e secche nel secondo, le migliori sono le negre, e le più tenere dette in Ispagna Rauanos, prouocano l'orina, mollificano il ventre, e mandano fuori le pietre, e renelle delle reai, e vessica, e saranno buone mangiate contro il veleno delli funghi, sono dure alla digestione, e nuocono alla vista, ma mangiare doppo il pasto offendono meno, & aiutano più alla digestione, e chi le vorrà mangiare per medicina, le mangierà auanti altro cibo, e si accomoderanno come sotto.

Le Radici si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo cot-

222 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Radice in
uorso minestr.
da grasso, e da
magro, & in
insalata cotta
e soffritte, e
seruice crude.

cotte in altra acqua a parte, e ben scolate, e striccate da detta acqua, in quelle da grasso cotte nel brodo di carne di Castrato, con herbette buone battute minute, con ventresca di Porco salata, con le foglie più tenere dentro.

E si potranno fare in insalata cotta doppo aleffe come sopra, seruita con pepe sopra di più al suo condimento, e saranno buone soffritte ancora, in buon oglio, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e le cimette più tenere si faranno in insalata cruda ancora, e le dette Radici, si come li Rauanelli si seruiranno crude, con diuerse insalate.

Ramolacci, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXXII.

LI Ramolacci sono caldi nel terzo grado, e secchi nel secondo, e faranno molto più acuti che le radici; li teneri saranno li migliori, e più grati al gusto, prouocano l'orina, & i mestruai, e saranno più efficaci in tutte le cose delle domestiche, benché duri alla digestione, e saranno meglio per medicina, che per cibo, e conferiranno alli stomachi gagliardi, e che faticano assai, e si accommoderanno come sotto.

Ramolacci in
tutti li modi,
e viu: d. che
si fanno del
le Radici, e
Rauanelli.

Li Ramolacci si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno delle radici, e rauanelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si alefferanno con le foglie più tenere, e doppo ben striccati, e tagliati, & soffritti con buon oglio, e sale, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si poneranno nel sabbione, acciò venghino più teneri, e le cimette che spunteranno, saranno buone in insalata cotta, e cruda.

Rape, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

LE Rape sono calde nel secondo grado, & humide nel primo; le rottonde, e quelle, che tirano al giallo sono le migliori, faranno di gran nutrimento, ma ventose, e generano acquosità nelle vene, & oppilano, e sono dure a digerire; si vseranno cotte in buoni brodi di carne grassa, con profutto, o altri salami dentro, in particolare in quella di castrato, perche saranno buone per alcune infermità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Rape cucinate
in brodi di
carne, & i tut
ti li modi de
Nauoni.

Nauoni inmi
nestre da graf
fo, e da magro

Le Rape, e Nauoni senza le foglie, doppo che saranno cotte in altra acqua a parte, e ben scolate, si potranno fare in minestra in buoni brodi di carne, con ceruellato fino, o profutto dentro, e da magro con cipollette soffritte in buon oglio dentro, con herbette buone battute minute, e rapette di finocchio, e si seruiranno calde con pepe, e formaggio grattato sopra.

Nauoni soffrit
ti doppo cotta
ti al. si.

E si potranno soffriggere con buon oglio, & spigoletti d'agli, ammaccati

cati

cati dentro doppo cotte alessè, e bene itriccate, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno accommodare come le Trippe alla Milanese in particolare li Nauoni, doppo cotti in forno, ouero in acqua, in fette, e ben scopolati, cioè vn ordine di fette di pane, & vno di detti Nauoni, con formaggio grattato, e spetie sopra, ad ogni fuolo, e si condiranno con lardo battuto minutamente, e tenuto a molle in acqua a bastanza, da grasso, e da magro con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra.

Nauoni accommodati come le trippe alla Milanese.

E si faranno in insalata cotta detti Nauoni doppo essere stati colti alquanto tempo, e cotti in forno come sopra, ouero sotto le bragie, perche faranno molto più saporiti che cotti in acqua, e si seruiranno con oglio, sale, pepe, & mosto cotto, con agresta sopra, e se ne potranno fare Torte ancora, doppo cotti, e ben battuti minuti, con voua, formaggio grattato, zucchero, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zucchero sopra.

Nauoni in insalata cotta, & in Torte.

E le foglie delle dette Rape, e Nauoni, si accommoderanno come quelle delli Romolacci, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farle in minestra, & in insalata cruda in fuori.

Nauoni cò le foglie accommodati come quelle delli Romolacci.

Radici di Bietola, Cicoria, e Petrosimolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

LE Radici di Bietola, in particolare quelle che fanno a Firenze, e Roma, & altre parti d'Italia, ma vengono portate le semenze di Alemagna, sono dell'istesse qualità della Bietola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e le Radici di Cicoria, e Petrosimolo, ancora queste hanno le medesime qualità, che le sopradette herbe, si come alli loro Capitoli ho detto, e si accommoderanno, e seruiranno nell'istessi modi, si come alli loro Capitoli ho detto.

Radici cucinate come le herbe loro, si come alli loro Capitoli ho detto.

Aglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

L'Aglio è caldo, e secco nel quarto grado, & è acuto, & ha facilità digestiua, & aperitiua; il fresco sarà meglio che il secco, e mangiato solo, o con altri cibi, sarà buono contra veleni, & ammazza li vermi del corpo, e provoca l'orina, e sarà contrario alli stomachi caldi, e conferirà alli freddi, & a quelli che patiscano difficoltà di orinare, e da alcuni è addimandato Triaca Rusticorum, e si accommoderà come sotto in diuersi modi.

L'Aglio sarà buono in diuersi minestre da grasso, e da magro, in particolare nella Oglia alla Spagnuola, & in quelle di legumi, & in diuersi pottaggierie da grasso, e da magro, come in diuersi polpettoni ripieni

Aglio si fa in minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, & i di

224 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

herb. marina-
ti, & addobb
e ripieni, & i
diuerfi aroli,
& fritti, e con
diuerse infala
te, & in sapor

pieni di carne, e di pesci, battuto con lardo, con herbe buone, da grasso, e da magro, con Tarantello disalato, battuto con dette herbe buone dentro, quali Polpettoni si faranno aroli, e sottestati, e sarà buono ancora in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuerfi Marinati, & Addobbi, & in diuerfi Aroli, in particolare nelli Cosciotti di Caprio, e di Castrato.

E l'Aglio secco cotto sotto le bragie pur sarà buono seruito caldo con sale, e pepe sopra; e li spigoletti intieri doppo netti dalla scorza, e fritti, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

E sarà buono con diuerse insalate per l'odore, e mangiato ancora, in particolare in quelle di Cicoria, e di Mazzocchi, e massime l'Aglietti teneri.

E si seruirà in diuerfi sapor, in particolare nell'Agliata, fatta con Noci, o Mandole peste, con mollica di pane imbeuerata in agresta, o brodo, liquida a bastanza.

Cipolla, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Cipolla è calda nel terzo grado, e secca nel secondo; le migliori sono le grosse, e bianche, e poi quelle rosse, ma sono più forti, incita l'appetito, & affottiglia gli humori, & accresce il coito, mangiata cruda, ma in molta quantità infiamma il sangue, induce sonno, & offusca la vista, e fa dolere la testa, ma tenuta a molle in acqua fresca alquanto, perderà gran parte della sua malignità, e così cotta ancora sarà migliore, e conferirà alle complessioni fredde, & offenderà alle calde, e si accomoderà in diuerfi modi come sotto si diranno buona parte.

Cipolla in di-
uerse minest-
re da grasso, e da
magro, & in
diuerse potag-
gierie.

La Cipolla si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, quelle di carne, in particolare in quella di Castrato, con ventresca, & herbe buone dentro, e si potranno alligare in voua con dette herbe battute minute dentro, e si seruiranno con cannella sopra, & in quelle da magro, soffritta in oglio, con herbe buone, in diuerse minestre di legumi, & in quelle di Zucche, e di Nauoni, & in altre diuerse, e sarà buona nella Oglio alla Spagnuola intiera, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, tagliata minuta, con herbe buone dentro, ouero in pezzetti, & intiera ancora a beneplacito.

Cipolla ripie-
na in diuerfi
modi, & sotto
stata, e senza
riempitura
ancora.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di diuerse carni, con pignuoli, e passerina, con profutto, e segatetti di Polli dentro, e da magro con Piccadiglio di diuerfi Pesci senza spine, con herbe buone, e Tarantello disalato battuto dentro, con spetie a bastanza, con pane grattato, & noci soppeste, e si sottesterà con oglio, ouero butiro.

E si potrà riempire con voua, e formaggio grattato, & agresta in grani, & altri regali dentro ancora, e quella da grasso si sottesterà in destrutto, con spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda da per sè, e per
rega-

regalo di altre viuande attorno li piatti ancora.

Si si potrà fare senza riempitura come sopra, partita per metà, & ancora soffritta nella Leccarda, doue colerà il grasso di qual si voglia carne grassa cotta a rosto, o sia di volatile, o di quadrupedo, e si seruirà per regalo di detto a rosto, e da per se ancora, con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà friggere, tagliata in fette sottili, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e sarà buona in diuerse frittate, e nella fauetta ancora, e si potrà cuocere intiera sotto le bragie, & in forno, e si seruirà in insalata con mosto cotto, e pepe sopra, con sale, & oglio, & aceto, e cruda in insalata, da sub posta, & in compagnia di altre herbe, come Dragoncello, Basilico, e Porcellana, & altre diuerse herbe.

Cipolla fritta in diuerse frittate, e nella fauetta, & in insalata cotta, e cruda, e così le cipollette reate ancora.

E le cipollette tenere saranno buone in diuerse insalate crude, si come la sopradetta cipolla ancora doppo essere state a molle in acqua si come sopra ho detto.

Scalogne, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Scalogne sono calde quasi nel quarto grado, e secche nel terzo, e le migliori saranno le rosse, e piccole, incitano l'appetito, & accrescono il coito, & offendono la vista, e sono ventose, & essasperano la lingua la molta quantità: si terranno a molle in acqua a bastanza, doppo hauerle amaccate, ma cotte saranno meno nociue ad ogni complessione, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Scalogne si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno della cipolla sopradetta, e si seruiranno come quella, da farle ripiene in fuori, per essere queste molto più piccole assai.

Scalogne in tutte le viuande che si farà no della cipolla, da ripiene in fuori.

Porro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

L Porro è caldo nel terzo grado, e secco nel secondo, prouoca l'orina, & i mestruai, e mangiato con sale, purga lo stomaco dalla flemma: sarà contrario a tutte le complessioni, per essere cibo da stomachi gagliardi, e che faticano, ma cotto sarà meno nociuo però a due acque, e sarà buono contra il veleno delli funghi cotto sotto le bragie, e si accomoderà in tutti li modi che si farà della cipolla, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da farli ripieni in fuori, e sarà buono con diuerse insalate crude, doppo che sarà fatto bianco sotto la terra, o nelle vinacce.

Porro in tutti li modi che si accomoderà la cipolla, & in insalata cruda, e cotta.

Tartuffoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Tartuffoli sono caldi, & huaidi nel secondo grado, li meglio saranno li negri, e grossi, e di buon'odore, saranno duri alla digestion, e generano buon nutrimento, ma grosso, moltiplicano lo

Et sper-

226 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

sperma, & incitano il coito, e riceueranno tutti li condimenti che se li daranno, tanto nelle viuande da grasso, quanto in quelle da magro, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Tartuffoli in diuerse viuande da grasso, & da magro, & accartuffolati.

Li Tartuffoli saranno buoni in diuersi Pasticcii da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e pottaggierie da grasso, e da magro ancora, & Artartuffolati. cō oglio, ouero butiro, e cō destrutto ancora, cō sale, e pepe a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con le frutte, con sugo di melangolo sopra.

Tartuffoli cotti sotto le bragie, e seruiti crudi ancora.

E si potranno cuocere sotto le bragie, e si seruiranno caldi in saluietta bianca doppo mondi dalla scorza, con le frutte come sopra, tagliati in fetture, ouero intieri, con sale, e pepe, con sugo di melangolo sopra, e nell'istesso modo si potranno seruire crudi ancora, in saluietta bianca doppo mondi dalla scorza, seruiti come li sopradetti sotto le bragie.

Regola da offeruare nel mangiare, e seruire delli frutti.

Cap. XL.

Discorso sopra li frutti da vsarsi secondo le complessioni.

QVelli che hanno lo stomaco freddo, & humido, non deuono vsare frutti freddi, & humidi, come meloni, e zucche, & altri simili, che facilmente, si conuertono in hemme, e cattini humori, ma quelli che hanno li stomachi caldi, e secchi gli potranno vsare, perche non li offenderanno tanto, & se bene meglio si vedranno per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno, & il modo di vsarli, e seruirli, nientedimeno sarà bene a sapere che tutti li frutti con scorza dura saranno peggiori di quelli con scorza tenera, e più duri da digerire ancora, perche tutti li frutti con scorza sono vntuosi, e massime quando che saranno vecchi, tanto peggiori saranno, come le mandole, & auellane, e li pignuoli, che quanto più sono vecchi, tanto più saranno ranciati, & vntuosi, e perciò tutti quelli che vorranno mangiare qual si voglia sorte di frutti, tanto con scorza, quanto senza, haueranno particolare riguardo di considerare bene la sua complessione, e qualità, si come sopra al primo Capitolo di questo libro quatio ho detto.

Cedro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

NEL Cedro si deuono considerare quattro cose di vtilità, la scorza, il fiore, la polpa, & il seme: la scorza del Cedro è calda nel primo grado, e secca nel fine del secondo, e la polpa, cioè la midolla è calda, & humida nel primo grado, benché alcuni dicono che sia fredda, e secca per la sua acetosità, & il seme è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e simile qualità tiene il fiore ancora, e la scorza del detto mangiata fa buon fiato, e tenuta trà li panni lani li difende dalle tarme, e così tutto il frutto ancora, & il Cedro candito con zuccaro sarà buono ad ogni età, e complessione, benché sia di dura digestione, e si accom-

commoderà in diversi modi.

Il Cedro si potrà servire per antipasto con zucchero, & acqua rosa sopra, tagliato in fette sottili, il più tenero, e sarà buono per regalo di diverse vivande attorno li piatti, e si potrà sciroppare, e candire ancora in zucchero purificato, con sufficiente decottione, doppo che si sarà tenuto a molle in più acque, e stricato bene il sugo che tiene dentro, il qual sugo sarà buono in diverse Pottaggierie, e false, e così il Cedro candito sarà buono in diversi Pasticcii da grasso, e da magro, si come al suo luogo ho detto, & in diverse pottaggierie ancora, in particolare nelli polpettoni di Piccadiglio all'Inglese, e tagliato in fette sarà buono per regalo di diversi piatti; e se ne potrà far salsa, con specie dolce dentro, doppo che sarà ben pesto in mortaro, e stemperato con vino amabile bianco, e sugo di limoncelli, ouero agresta, qual sarà buona sopra a diversi arosti da grasso, e da magro, doppo bollita a bastanza, purché non pigli corpo, e sarà buona ancora sopra a diversi Piccadigli, pur da grasso, e da magro, senza bollire, in quelli però che anderanno seruiti caldi, & anco in diverse Pottaggierie.

Cedro seruito crudo, e seiro pato, e cãdico in diverse vivande da grasso, e da magro & l'agro in diverse pottaggierie, e false, & in iapori.

E si potrà fare l'agro di Cedro con decottione in questa maniera, si torrà vno a peso vguualmente queste trè cose, acqua, midolla di Cedro netta di seme, e rezzole, e zucchero fino, il quale si sarà purificare con chiara d'oua, con le gusce dentro, e doppo passato per lo sdaccio, o cassetta, se ne farà la decottione a bastanza, finché hauerà preso alquanto corpo, e si metterà in vasi inuetriati.

Agro di cedro fatto senza decottione.

E si farà detto agro senza decottione ancora, si torrà vguualmente tanta midolla netta di seme, e rezzole, e tanto zucchero fino in poluere, e si torrà il Cedro, e si vuoterà dalla parte del gambo tutto l'agro, e si lascerà scurrata la parte del fiore, e si ponerà vguualmente vn cucchiaro di zucchero, & vno di detto agro, e si terrà tal ordine, tanti cucchiari di detto agro si poneranno, quanti se ne poneranno di detto zucchero, per fino a che vi sarà agro di vn Cedro, e poi si turerà dalla parte del gambo, con l'istesso Cedro che si sarà leuato detto agro con diligenza, di modo che la scorza non sia aperta da parte alcuna, eccetto che vn buchetto quanto possa scolare detto agro in vaso, dalla parte del fiore, per fino a che ne vscirà, qual sarà agro senza decottione, e molto perfetto doppo hanerlo tenuto alcuni giorni al Sole in vaso inuetriato, acciò che pigli alquanto corpo.

Limoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLII.

Li Limoni, e Limoncelli hanno le medesime qualità delli Cedri, sono freddi, e vecchi nel secondo grado, & li migliori sono li cedrati, & hanno le medesime facoltà che li cedri, ma più debolmente, & il succo loro risueglia l'appetito, e caccia le pietre, e renelle delle reni, preso in vino, & il simile fanno li limoncelli tagliati minuti mangiati, ma saranno contrarij alli sticci, & a quelli che pateno dolori colici, perche so-

228 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no astrettiui, e raffreddano lo stomaco, e conferiranno alli giouani; e colerici, ma per li vecchi, e flemmatici non saranno buoni, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Limoni si accomoderanno in tutti li modi del Cedro, & l'Agro farà meglio in diuersi Viuande.

Li Limoni si accomoderanno in tutti li modi, che si faranno li cedri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e se ne farà l'agro come quello di detti cedri, se bene che il loro sugo sarà meglio per fare diuerse false, e saporì, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, si come saranno migliori ancora da tagliare per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti seruiti con zuccharo, & acqua rosa sopra, quali saranno buoni sopra a diuersi arrosti da grasso, e da magro, con diuerse false sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da grasso, e da magro, & tagliati in fette in insalata, con sale, pepe, & oglio sopra, con zuccharo.

Limoni sciroppati & canditi.

E si potranno sciroppare, e candire detti Limoni, si come li sopradetti cedri, doppo essere stati a molle in più acque, e striccati dal loro agro, e fatti prima cuocere in altra acqua a parte, e posti in vaso con zuccharo, o mele purificato, e se li darà la debita decottione dello sciroppare, ouero di candirli, e si seruiranno in tutti li modi delli sopradetti cedri canditi, ouero sciroppati.

Il me dolce, e di mezzo sapore, seruito come li limoni.

E le lime quali sono specie di Limoni, ma sono più dolci assai, & alcune ne sono di mezzo sapore, quali si potranno seruire intiere, e tagliate in fette senza zuccharo sopra, e così li Limoni cedrati, quali sono dolci assai, e quelle di mezzo sapore si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli Limoni.

Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XLIII.

Li Aranci dolci sono caldi temperatamente, e la scorza è calda, e secca nel principio del terzo grado, & il seme è caldo, e secco nel secondo grado, e gli agri sono freddi nel primo grado, e quelli di mezzo sapore sono freddi, e secchi temperatamente, e li migliori saranno quelli di scorza liscia, e pesi, saranno migliori seruiti auanti altro cibo per lo stomaco, e saranno buoni in ogni tempo per li giouani, e colerici, e per li sanguigni seruiti con zuccharo sopra, e massime nella Estate, e tempi caldi, tanto li dolci seruiti senza zuccharo, quanto quelli agri, e di mezzo sapore seruiti con zuccharo sopra, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Aranci dolci per anti-sto & il sugo in diuerse false, e saporì, & al tre viuande da grasso, e da magro.

Li Aranci doppo mondati dalle rezzole li spigoletti, si seruiranno per antipasto con zuccharo, & acqua rosa sopra, & il sugo delli bruschi, e di mezzo sapore sarà buono in diuerse false, da per sè, e con vino bianco, ouero agresta, con zuccharo, e cannella dentro a bastanza, & in diuersi saporì, e per alligare diuerse minestre da grasso, e da magro,

con

con voua sbattute dentro, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Passicci per rinfrescarli, con sugo di limoncelli ancora, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni ancora sopra a diuersi arosti, & antipasti fritti, & altre diuerse frittture.

E si potranno canuire, e sciroppare detti Aranci, come si sopradetti Limoni, e Limoncelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, ma bisognerà farli stare a molle in più acque di quelli, perche la loro scorza è molto più amara, e si seruiranno come detti Limoncelli ancora.

Aranci cidi i
e scioppati
come li limo-
celli.

Cotogno, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

IL Melo Cotogno è freddo nel primo grado, e secco nel secondo, & è costretiuuo, e se si mangia in molta quantità muoue il corpo, e mangia o auanti altro cibo lo restringe, & assicura dell'imbriacchezza, e stagna li flussi, ma il suo odorato offende la testa, & in qual si voglia modo cotto non offende, e massime in Cotognata, e sotto sotto le bragie, ouero in forno, sarà più sano, e meno stitico, e racconcia lo stomaco guasto, e lo conforta mangiato doppo il pasto, ma auanti altro cibo stitica il ventre, fische si seruirà doppo con le frutte, perche reprime li fumi, che vanno delli altri cibi alla testa, e si accomoderà in diuersi modi, come sotto si diranno buona parte.

Il Cotogno detto in l'pagna Membrillio, sarà buono tagliato in fette in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e si cuocerà arosto in forno, e sotto le bragie, e si seruirà caldo, e freddo, con zuccaro a bastanza sopra, e si potrà cuocere nel mosto cotto, & in vino ancora, e si seruirà come sopra, con zuccaro a bastanza, e sarà buono ancora in diuersi ripieni tagliato in fette come sopra da grasso, e da magro.

Cotogno i di
uerse pottag-
gierie da gras-
so, e da magro
& in ripieni.

E si potrà sciroppare in acqua, ouero in vino bianco con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, e con garofani, in questo modo, si torrà a peso uguale zuccaro, & acqua, ouero vino bianco, con detto Cotogno netto di scorza in fette, la quantità che hauerà di detto Cotogno a peso, tanta acqua a peso si ponera, e tanto zuccaro, il quale si farà purificare con chiara, e gusci d'oua dentro, e si passerà per stamigna, e si potrà fare Cotognata, con la quantità sopradetta da sciroppare, ma se li darà la debita decottione, con odori di muschio, o ambra, e senza odori ancora.

Cotogno sci-
roppato in di-
uersi modi, &
in Cotognata

E si farà conserua di detto Cotogno, con darli la decottione, che il frutto venga disfatto, mestandolo con cucchiara di legno, e si ponera in vasetti di vetro, o scatole, si potrà sciroppare come sopra detto Cotogno, con mezza libra di zuccaro per vna di detto, & vna d'acqua, ouero di vino, ma non farà di tal bontà, e se ne farà gelo di detto Cotogno, con Dragan- te amollato in acqua di odori dentro, doppo hauere tenute le scorze di detto nell'acqua, o vino, che andera per fare la decottione di detto ge-

Cotogno in
Conserua, &
in Gelo.

230 Pratica, e Scalcaria d'Ant Frugoli

lo, e si ponerà la quantità sopradetta della Cotognata.

Cotogno 1 di
uorà sapor,
& in torte, e
crostate, & in
pasticetti, & in
altri lauori di
pasta, però la
Cotognata, e
conserua di
detto.

E si potranno fare diuersi sapori di detto Cotogno scioppato, & in mostra con vna negra dentro, doppo che se li farà data la debita decottione da sua posta, con senape, & altra spetiaria dolce a bastanza dentro.

E si potranno fare diuersi Torte, e Crostate, tanto dell'o scioppato, quanto della Cotognata, ouero conserua, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito con zucchero sopra, e si farà in Crostate detto Cotogno crudo, doppo tagliato in fette sottili, con zucchero, e cannella dentro a bastanza, e si seruiranno come le sopradette di conserua, e la detta Cotognata, e conserua saranno buone in diuersi altri lauori di pasta, & in diuersi Pasticetti alla Genouese ancora.

Pera diuersi, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XLV.

Delle Pera ve ne sono più forti, si come delle mela ancora, e sono fredde nel primò grado, e secche nel secondo, e per la diuersità loro, alcune sono che hanno del terrestre, & altre dell'acquoso, e perciò sono fredde, & alcune nò, perche in vna Pera sola vi sarà variatione di qualità, e le saluatiche non sono buone per niente, perche sono di cattiuo sapore, e dure, & hanno del pontico, ma in generale la Pera domestica sarà migliore, se bene che habbia in se stitichezza mescolata con dolcezza acquosa, doue che saranno contrarie a quelli che patiscano dolori colici, e renelle, e saranno grate alli stomachi deboli, e le Pera moscatelle si mangiano auanti il pasto, in poca quantità, perche si putrefanno, e perciò vi si beuerà sopra buon vino, e gagliardo, ma le altre di qual si voglia sorte si mangieranno doppo il pasto, perche la loro grauezza aiuta alla digestione, ma non vi si beuerà acqua, perche non si digeriscano mai, e fariano pessime, senza beuerci sopra il vino, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Pera acciso
date in tutti
li modi del
Melo cotogno
e candite, &
seruite crude.

Le Pera di qual si voglia sorte si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Melo Cotogno, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno, come detto Cotogno ancora, e di più si potranno candire ma si ponerà la terza parte di più zucchero, del sopradetto da fare Cotognata, e conserua, con la debita decottione, e le Pera crude in generale si seruiranno con le frutte doppo il pasto, conforme alle loro itagioni, si come per ordine qui si vedrà.

Pera San Giouanni.

Moscatelle, e Moscatellone.

Bugiarde, cioè zuccare mane.

Diaciuole, e sacchelle.

Brutte buone, cioè ruspide.

Buon christiane.

Franzese.

Pera mela.

Di queste in Primavera si comincia a trouare la maggior parte, e durano quasi tutto l'Autunno.

Pera bergamotte.

Pera spine, a Lucca vi sono in tutta bontà.

Pera Fiorentine.

Pera carouelle, quali si scaldano sotto le bragie, e senza scaldare.

Pera ruggine si seruiranno come le carouelle.

Riccarde.

Pera buon christiane, ve ne sono di vernareccie ancora.

Pera bronche, e di Papa, & altre sorti di vernareccie, quali secondo li luoghi si addimandano in diuersi modi, si che qual si voglia delli sopradetti frutti si potrà tagliare in fette, e seccarli al Sole, ouero in forno, e si conserueranno in luogo asciutto, e si seruiranno in diuersi Pottaggierie, da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone per copritura di diuersi pelati aleffi, doppo hauerle tenute a molle in acqua tepida a bastanza, e cotti in brodi di carne.

Pera secche si diuersi pottaggierie, e ripieni: e per copritura di pelati aleffi.

Mela di più forti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LE Pome-Mela dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, e le brusche sono fredde, e secche si come le Pera sopradette: questi frutti leuano diuersi nomi secondo li paesi, se bene che le Appie tengano il primo luogo, e le Appiolone il secondo, & il terzo le Rose, e Decie: sono assai ventose, e contrarie alli flemmatici, e podagrosi, & offendono la memoria però le agre, & insipide, perche sono di cattiuo nutrimento, e generano cattiuo humori, doue che si eleggeranno le Mela dolci, mature, e più temperate, e si cuoceranno sotto le bragie, e si seruiranno con zucchero sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Mela si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno delle pera sopra dette al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di dette Pera ancora, e se ne farà Conserua, e diuersi sapori, in particolare di Mela Appie, qual farà di tutta perfettione, e cotte come sopra sotto le bragie, ò in forno, ouero scioppate, saranno buone per Conualescenti ancora.

Mela accòmo dare i tutti li modi delle pera, e le Appie in Conserua, e sapori.

Mela granate, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XLVII.

DELLE Mela granate ve ne sono di tre sorti circa al sapore, dolci, brusche, e di mezzo sapore, se bene che in specie stano di vna

for-

232 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sorte, ma però differenti di qualità, perche le dolci sono calde, & humide temperatamente, e queste faranno grate allo stomaco, e le brusche sono fredde nel secondo grado, e di molta stiticità, e quelli di mezzo sapore sono di mediocre temperatura, e le brusche giouano al fegato, & estinguono la sete, e per l'istesso vale il loro vino, e per li Conualescenti le brusche se li daranno auanti mangiare con zucchero sopra, e quelle di mezzo sapore ancora, perche vn cucchiario di questi pomi granati sgranati li farà tornare presto l'appetito, e voglia di mangiare, e le scorze delle dette Pome granate sono buone per le tarme nelli Panniani, e si accomoderanno come sotto in diuersi modi.

Mela granate seruire cōzucaro sopra p' antipasto, e regalo di piatti e sopra a diuersi arosti, e se ne farà vino buono per farse, e sapor.

Le Pome granate sgranate si seruiranno per Antipasto con zucchero sopra, e faranno buone per regalo di diuersi Viuande da grasso, e da magro attorno li Piatti, e sopra a diuersi arosti, con salsa Reale, e se ne potrà fare vino, in particolare delle brusche, qual farà buono per fare diuersi farse, e sapor, con la debita decottione, con zucchero, e cannella in canna dentro, & alli sapor se li darà corpo con diuersi frutti sciropati dentro, con senape smorzata con aceto, e senza ancora.

Fichi di più forti, e loro qualità, e Cucina:

Cap. XLVII.

LI Fichi freschi sono caldi in primo grado, & humidi nel secondo, ma li secchi sono meno humidi, perche sono caldi, e secchi in primo grado, e sono di buon nutrimento, e purgano le reni dalle renelle, e cauano la sete; e li secchi perseruanò dal veleno, e giouano alla tosse: li migliori saranno li bianchi, e poi li rossi, e negri, e che siano di scorza sottile, e si beuerà l'acqua sopra, perche più presto si digeriscano, e si accomoderanno in diuersi modi.

Fichi freschi per antipasto e secchi dopo & in minestra & arosti, e li fichi non maturi, & in minestra da grasso.

Li Fichi si seruiranno ben maturi per Antipasto, con verdura sotto, e si potranno seccare al Sole, ouero in forno, e si seruiranno doppo pasto con altre frutte, e saranno buoni mangiati con Mandole, ò Noci, & in minestra di Panata, per quelli che hanno il Catarro, e si potranno arostire sopra alle bragie, ò scaldauuande, e si seruiranno caldi con zucchero sopra; & li Fichi non maturi si potranno perlessare come li funghi, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sugo di melangole sopra, e doppo alestati si potranno fare in minestra, in buon brodo di carne, con Profutto dentro, doppo tagliati in fette, e ve ne saranno di più forti, come sotto si diranno buona parte.

Fichi dori, cioè gentili.

San Pieri bianchi, e negri.

Fichi Bianconi, quali maturano per San Giouanni, & altri nel Settēbre.

Fichi Brugiotti, quali sono Settembrini.

Pisani bianchi.

Sanguinelli.

Donicali, & altre diuerse sorti di Fichi, quali secondo li Paesi sono nominati.

Frauole, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

LE Fraghe, cioè Frauole sono fredde nel primo grado, e secche nel secondo: le domestiche, e rosse sono le migliori, e quelle che haueranno buon'odore, e quelle delli Giardini delle Ville di Lucca, e delle Montagne di Pistoia, e Colline di Firenze sono di tutta perfettione, e saranno grate al gusto, e smorzano l'acutezza del sangue, e leuano la sete, e rinfrescano il fegato, & incitano l'appetito, e prouocano l'orina, si mangieranno per antipasto, ben lauate in vino, con zuccaro a bastanza sopra, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Le Frauole si seruiranno come sopra ben lauate in vino per antipasto, con zuccaro sopra, e si potranno fare in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro, & acqua rosa sopra, in particolare sopra a quelle con sfoglio, e se ne potrà fare vino, qual sarà buono in diuerse farse, con zuccaro a bastanza dentro, però bollite a bastanza, con odore di cannella, & in sapori ancora bollito con Frauole, e zuccaro a bastanza dentro, per darli alquanto corpo, con senape, ouero altri aromati dentro.

*Frauole s'usi-
te crude per
antipasto. & i
Crostate, e se
ne farà vino,
qual è buono
in farse, e sa-
pore.*

Moroni Gelsi, e loro qualità. Cap. L.

LI Gelsi mori quando che saranno maturi sono caldi temperatamente, & humidi nel secondo grado, e li acerbi sono freddi, e secchi, e li migliori sono li negri, se bene che tutti leniscano l'asprezza della gola, e leuano la sete; si mangieranno a digiuno ben lauati in vino, o acqua fresca, perche si digeriscano meglio, & estinguono il caldo grande, ma mangiati sopra altro cibo lo corrompono, e nuoceno alla testa, & allo stomaco: questi frutti saranno di poco nutrimento, e si seruiranno per antipasto ben lauati come sopra, con verdura sotto, ouero con zuccaro sopra, senza verdura sotto, & le foglie del Gelso bollite da per loro, leuano le macchie dell'oglio, lauate con sapone, e le dette foglie, e di vite, e di fichi rossi, vguale quantità cotte in acqua piovana faranno venire negri li capelli, benché io non l'habbia prouata.

*Gelsi Mori
seruati per an-
tipasto con
cacio sopra.*

Persiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

LE Persiche sono frigide, & humide nel secondo grado, e le mandole de noccioli loro sono calde, e secche, e le migliori saranno le Lucchese,

234 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

chefe, & apertore, e ben mature, e poi le Duraci, e Cotogne, e le noci Persiche, & altre diuerse, quali sono buone mangiate suanti al pasto, con vino sopra, e senza ancora, saranno buone allo stomaco, e lubrificano il corpo, le apertore in particolare, e si seruiranno con le frutte tagliate in fette come sopra, con vino, & intiere con verdura sotto, ma non si monderanno dalla scorza, perche non si corromperanno così facilmente mangiate con la scorza, & non offenderanno il sangue nelle vene, e vi si beuerà buon vino sopra, e le Persiche secche, e candite si seruiranno doppo pasto per sigillare lo stomaco, come le rotellette, che si fanno dalle Monache a Ferrara, e le dette Persiche cotte sotto le bragie in foglie, o carta bagnata seruite con zuccaro sopra sono buone per conualescenti ancora.

*Persicata Frutta
e llette fatta
a Ferrara da
Monache.*

*Nocciuole di
Persiche, e lor
virtù.*

E le mandole di nocciuole di dette, mangiate leuano li nocuamenti di dette Persiche, e dell'imbriachezza, e giouano alli dolori del corpo, & ammazzano li vermi, e dissoluoano la ventosità, e nettano lo stomaco, se ne terranno sei, o sette, & il più dieci la mattina a digiuno, & a quelli che hanno lo stomaco caldo basteranno tre, o quattro, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

*Persiche seruite
co le frutte
intiere, e tagliate,
& di diuerse
portagierie, e Crostate.*

Le Persiche si potranno seruire intiere con verdura sotto, e tagliate in fette con vino sopra, con le frutte, e per antipasto ancora, e saranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro tagliate in fette, & in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

*Persiche cotte
nelle Bragie.*

E si potranno cuocere sotto le bragie con carta bagnata attorno, e si seruiranno con zuccaro sopra, si come sopra ho detto.

*Persiche sciroppate,
& in Conserua.*

Et anco si potranno sciroppare, e candire, cioè farne Persicata con la debita decoctione in zuccaro purificato, e si ponerà il terzo di più, come nel candire diuersi altri frutti, e se ne farà conserua, si come del Cotogno, e si seruirà nell'istessi modi, si come al suo Capitolo ho detto.

*Persiche secche
seruite come le
fresche doppo cotte,
e per copritura
di pelati, e pelati
seccati.*

E si potranno seccare dette Persiche al Sole, ouero in forno, tagliate in fette, o partite per metà, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi, doppo hauerle fatte stare a molle a bastanza, e bollire in vino bianco con zuccaro dentro, e se ne faranno Crostate ancora, e saranno buone per copritura di diuersi pelati aleffi, seruite con zuccaro, e cannella sopra, & anco cotte in brodo di carne, con ceruellato fino dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Prugne, cioè Susine, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LII.

Delle Prugne se ne trouano più sorti, se bene che siano di due solamente, cioè negre, e bianche, e quando che saranno mature sono fredde, & humide, e le brusche, & acerbe sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo, e le meglio-

gliori sono le Armene, cioè Damascene, e Perniconi, e poi le Verdaecchie, e Massimiane, e Fiorentine, e seguono poi le Marsiliane, e Catelane, & altre diuerse sorti, quali lascio a parte di nominare, & leuano la sete, e purgano la colera, & rinfrescano il corpo, e l'augmentano, ma debilitano alquanto lo stomaco, e perciò saranno contrarie a quelli che l'haueranno debòle, e frigido, & alli flemmatici, e decrepiti, & a quelli che pateno dolori colici, ma mangiate auanti altro cibo con zuccaro sopra, si rimedia a tutti li loro mancamenti, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Prugne, cioè soline si seruiranno monde di scotza con zuccaro sopra per antipasto, & acqua rosa, e senza mondarle, con verdura sotto, seruite con altre frutte doppo pasto, e si lasceranno in tauola per fino alle confetioni, e si seruiranno tanto le verdi, quanto le secche in diuersi Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone in diuersi sapori, e sottoppate in zuccaro, o miele purificato.

E se ne farà gelo, con la debita decottione, e conserua, si come delle Persiche sopradette, e si potranno seccare dette Prugne, si come quelle di Marsilia, quali si seruiranno crude, e cotte in vino con zuccaro sopra, calde, e fredde a beneplacito, per antipasto, e con le frutte ancora, e se ne potranno fare Crostate doppo cotte in vino come sopra, si come delle Prugne fresche ancora, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, cioè di quelle più brusche, e si seruiranno calde, o fredde, con zuccaro sopra.

Prugne seruite per antipasto, e con le frutte, & i diuersi pottaggierie, ripieni, & in diuersi sapori, e sottoppate.

Prugne in gelo, & in conserua, e crostate, isto le fresche, come le secche.

Albicocole, cioè Armeniache, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LIII.

Le Albicocole sono frigide, & humide nel secondo grado, questi frutti si addimandano Armeniache, perche furono portate in Italia da Armenia, e le migliori saranno le più grosse, e mature: sono grate allo stomaco, e leuano la sete, rinfresciano l'appetito, e fanno orinare, ma si denono mangiare per antipasto, perche doppo altro cibo sono più corruttibili, e debilitano lo stomaco, e mangiandole si beuera sopra buon vino, benchè sarà meglio andare reseruatò a mangiarle crude senza formaggio, ouero salame, perche sono molto più corruttibili delle Persiche, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Albicocole si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno delle Persiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Persiche ancora, ma intiere, e non tagliate in vino come quelle, e saranno buone in Crostate, tanto le mature, quanto quelle tenere non mature, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Armeniache in tutti li modi, e viuande chedelle Persiche si faranno e letene e non mature i crostate.

E si faranno in minestra in brodi di carne, e si alligheranno in voua, e saranno buone in diuersi Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che si saranno perlessate in acqua a parte, & in diuersi ripieni di aroffi, e si

Armeniache tenere in minestra, & i diuersi ripieni, e pottaggierie

236 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

seruiranno crude con le frutte per donne grauide, o altri suogliati, però le tenere acerbe.

Lazzaruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L I V.

LE Lazzaruole sono fredde nel secondo grado, e secche nel primo, sono grate allo stomaco, e leuano la sete, e risuegliano l'appetito; le migliori saranno le grosse, e più mature, ve ne sono di due sorti, di bianche, e rosse, ma sono di vna medesima specie, e di poco nutrimento, per la presta loro corruttione, e si accomoderanno in diuersi modi.

Lazzaruole seruite con le frutte, e sciroppate, & in sapor, e crostate, & in Conserua.

Le Lazzaruole si potranno seruire con le frutte con verdura sotto, e saranno buone sciroppate in zucchero purificato, ouero in mele, e se ne farà sapore molto delicato, e saranno buone in Crostate, ancora doppo sciroppate, e leuati li noccioli che hanno dentro, & in conserua si come delle Visciole.

Visciole, e Ceragie Amarasche, e loro qualità, e Cucina.

Cap. L V.

LE Visciole sono frigide nel primo grado, & humide nel secondo, e le Amarene sono più frigide, le migliori saranno le visciole dal gambo corto, giouano allo stomaco, & estinguono la sete, incidono le flemme mangiate auanti altro cibo, & incitano l'appetito, e più valorosamente lo faranno le Amarene, benché siano più astringenti; il sapore che si fa di dette Visciole, tanto delle fresche, quanto delle secche, è rinfrescatiuo, e dà appetito, e si accomoderanno in diuersi modi.

Visciole, & Amarene seruite per antipasto, con le frutte, & in diuersi portaggieri, e ripieni, & in suppe.

Le Visciole, & Amarene si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, con verdura sotto, e saranno buone in diuersi Portaggieri, e ripieni da grasso, e da magro, e le secche ancora, e si potranno cuocere in vino, e si seruiranno con zucchero sopra, con fette di pane brustellate sotto.

Visciole sciroppate, & in sapor.

E si potranno sciroppare in zucchero, o mele purificato, e se ne farà sapore, con poluere di mostaccioli fini dentro, ouero con mollica di pane per darli corpo, con senape smerzata con aceto forte.

Visciole in Conserua, & in Crostate.

E se ne farà conserua, con più cottura delle sciroppate, e si conserueranno in barattoli di vetro, e saranno buone in Crostate, con zucchero, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, o fredde con zucchero sopra, & in diuersi altri lauori di paste ripiene.

Ceragie di più forti, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V I.

LE Ceragie quelle che sono dolci, sono frigide in primo grado, & humide nel secondo, ma le brusche saranno più frigide, e le migliori saranno

faranno le Cornirole, e Duraci, e le Moscatelle, smorzano la sete, e muouono il corpo, e presto si digeriscano, e massime le acquaruole, e sarà bene di mangiarne poche, e con cose salate, come Cacio, ouero salami, e si seruiranno con le frutte, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Ceragie di più forti, come Marchiane, Graffione, Palombine, Moscatelle, & Acquaruole, & altre diuerse, come saranno alquanto brusche, si seruiranno in tutti li modi, che si faranno le Visciole, & Amarene, si come sopra al loro Capitolo ho detto, benchè non saranno della bontà di quelle, e le mature si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, si come le sopradette Visciole.

Ceragie diuerse seruite & accommodate in tutti li modi delle Visciole.

Nespole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVII.

LE Nespole sono frigide nel secondo grado, e secche nel primo, si come le Lazzaruole ancora; le migliori sono le grosse, e che habbiano gli ossi piccoli; sono grate al gusto, e confortano lo stomaco, fermano il vomito, e stagnano il flusso, ma sono di dura digestione, e di poco nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Nespole, quali si maturano nella paglia si potranno accommodare, in tutti li modi, che si faranno delle Lazzaruole, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e se ne potrà fare Conserua si come di dette Lazzaruole ancora, doppo passate per setaccio, e leuati via li noccioli, con la debita decottione, qual farà buona in Crostate ancora.

Nespole si accommodano in tutti li modi delle Lazzaruole, e si seruiranno come quelle.

Sorbe, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

LE Sorbe sono frigide nel primo grado, e secche nel terzo, le meglio saranno le mature, e le più grosse, sono strette come le Nespole, ma più debole, mangiate a digiuno stagnano li flussi, e doppo il pasto sanano il souerchio vomito, si mangieranno più per medicamento, che per cibo, perchè generano grossi humori, & in poca quantità, poiche le molte tardano affai la digestione, & aggrauano lo stomaco, si matureranno attaccate in mazzi, ouero nella paglia, e si accommoderanno come sotto.

Le Sorbe mature si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, e si potranno seccare le mature, & le acerbe al Sole, ouero in forno, e saranno buone in diuerse Postaggiarie da grasso, e da magro con altri frutti dentro.

Sorbe mature seruite con le frutte, e secche in diuerse poraggiarie.

Giuggiole, e loro qualità. Cap. LIX.

LE Giuggiole mature sono temperate nel caldo, & alquanto humide, e le migliori saranno le grosse, e rosse, e ben mature, fermano il vomito, e sono buone contro la tosse, e giouano al petto, & alle reni, ma sono dure alla digestione, e contrarie allo stomaco, si seruiran-

Giuggiole si seruiranno con le frutte.

238 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no con le frutte, e ben mature, con verdura sotto, benchè questi frutti saranno migliori per medicina più che per cibo.

Corgnole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X.

LE Corgnole sono delle qualità delle Nespole, sono astrettive, e disseccative; saranno buone per tutti li flussi del corpo, perchè sono astrettive al pari delle Nespole, e delli Pruni saluatici: questi frutti saranno buoni per conualescenti, candite, ouero scioppate, ma le crude sono dure alla digestione, e perciò se ne mangierà in poca quantità, e si accomoderanno in diuersi modi.

Corgnole scioppate, & in Conferua, e fa porri come le Visciole, e crude seruite cò le frutte.

Le Corgnole si potranno scioppare in zucchero, ouero in mele purificato, e se ne farà Conferua, si come delle Visciole, e sapore si come di quelle con la debita decottione, si come al Capitolo di dette Visciole ho detto, ma si mangieranno doppo altri cibi, e volendole seruire con le frutte per donne grauide, o altre persone suogliate, che siano ben mature, e ben lauate, seruite con zucchero assai sopra.

Ceragie Marine, cioè Arbatelle, e loro qualità.

Cap. L X I.

LE Ceragie Marine sono calde in primo grado, & humide nel secondo; le migliori saranno le grosse, rosse, e ben mature, di loro natura sono acerbe, & astringenti; sono buone per il flusso del corpo, ma offendono lo stomaco, e fanno dolere la testa; e però se ne deve mangiare in poca quantità, e da donne grauide, & altre persone suogliate, e si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, ma saranno migliori per li pastori per il molto esercizio che fanno, & anco dalli ucelli, se ne potrà mangiare senza alcun nocimento, più che da altre persone.

Ceragie marine seruite cò le frutte.

Vliue, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X I I.

LE Vliue mature sono calde, e temperate trà il secco, e l'humido, e le acerbe sono frigide, e più constrettive, perchè corroborano, e fermano il ventre, e le Vliue dolci in salamora sono calde in secondo grado, e corroborative, & astrettive ancora, e le negre sono migliori per il ventre, che per lo stomaco, e le verdi sono migliori per lo stomaco, che per il ventre; e perciò le negre si deuono mangiare avanti il pasto, e le verdi doppo, & le migliori saranno di Spagna, e di Romagna, & altri luoghi d'Italia; benchè Virgilio ne fa trè sorti d'Vliue, & anco il Mattiuolo, cioè quelle dell'Vliuo piccolo, quali si condiscano per mangiarle, e le seconde sono le piccole che vengano dalli Vliui grandi dette, Oleastre, e le negre sono di Vliui che nascono spontaneamente, e in Africa se ne ritro-

uano,

uano, che senza condirle si mangiano, & anco in Portugallo in vn luogo domandato da Plinio, Emerita.

E le Vliue acconcie in salamora con aceto, incidono le flemme sù lo stomaco, & eccitano l'appetito, e lauandosi con detta salamora la bocca, si nettano le gengiue, e si fermano li denti smossi, conferiranno a tutte l'età, e complessioni, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Vliue senz'osio faranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, & in diuerse insalate cotte, e crude, e si potranno seruire per antipasto, e con le frutte ancora per fino alle confettioni, e faranno buone senz'osii in particolare sopra a diuersi arosti, con diuerse false sopra, si come alli lor luoghi ho detto.

Vliue i diuerse pottaggierie, e ripieni, & in insalate cotte, e crude e sopra a diuersi arosti.

Pistacchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

LI Pistacchi sono caldi, e secchi nel secondo grado, e quanto saranno più grossi, e freschi, tanto saranno migliori, risueghano gli appetiti venerei, mangiati, e leuano l'oppilatione del fegato, e mandano fuori le humidità del petto, e purgano le reni, e vesfica, e sono di mediocre nutrimento, e si accommoderanno come sotto.

Li Pistacchi faranno buoni in diuerse alligature di minestre, cō zucchero a bastanza dentro, doppo netti, e pesti soli, e con latte di mandole, o di pignuoli, & in saporì ancora, con mollica di pane imbeuerata in agresta, con zucchero a bastanza dentro, e si potranno seruire crudi con le frutte, e coperti di zucchero, seruiti con le confettioni, & in Pistacchiati ancora, e si seruiranno per antipasto, e con le altre confettioni a beneplacito.

Pistacchi i diuerse minestre, e saporì, & in Confetti, e Pistacchiati, e crudi con le frutte.

Dattali, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

LDattalo è frutto che fa la palma, & ha molta calidità in se, e quando che è fatto dolce, e maturo, è caldo nel secondo grado, & humido nel primo: li Dattali ingrassano, e sono buoni per il fegato, e per la tosse, e lubrificano il corpo, ma sono contrarij a qual si voglia complessione mangiati senza cuocerli, ouero che siano canditi con zucchero, perche riempiono il corpo di cattiuu humori, e generano cattiuu sangue, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Dattali si potranno seruire in diuerse viuande, in cambio di scorza di Cedro candita, se bene che non faranno dell'istessa bontà, come in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro in pezzetti, & in diuersi Pasticcij di Piccadiglio, con altri regali dentro.

Dattali in diuerse pottaggierie, & in diuersi pasticcij e crostate, e seruiti crudi con le frutte.

E faranno buoni canditi con zucchero, e scioppati in diuerse Crostate con agresta in grani, & altre compositioni dentro, e così li crudi ancora, e si potranno seruire con le frutte, ma ben maturi, se bene che non faranno buoni per la sanità.

Pignuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X V.

LI Pignuoli sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo: li migliori saranno li più freschi, e domestici, e mangiati freschi, ouero cotti nel Mele, ò Zuccaro prouocano l'orina, e conferiranno molto alli Tifici, ma sono alquanto duri alla digestione, ma di buon nutrimento, e si accomoderanno in diuersi modi.

Pignuoli I di
uerse pottag-
gerie da gras-
so, e da ma-
gro. & in p-
sticci, e mi-
stre, e crud,
seruiti con le
frutte, & con
fetti, con le
confettioni.

Li pignuoli doppo hauerli tenuti a molle a bastanza in acqua tepida, e rinuenuti bene in acqua fresca saranno buoni in diuersi pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, in particolare in quelli di Piccadiglio, tanto da grasso, quanto da magro, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuersi Minestre intieri, e pesti, e fatte ne latte, qual sarà buono per alligare diuersi pottaggierie, e Minestre, con rossi d'oua sbattuti dentro, e senza ancora, si come sopra ho detto, e se ne farà sapore ancora, e doppo stati a molle in più acque, si potranno seruire con altre frutte, con zuccaro, & acqua rosa sopra, e si potranno coprire di zuccaro, e farli confetti, & in Pignoccati, quali si seruiranno con le Confettioni, e per Antipasto a beneplacito.

Mandole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X V I.

LE Mandole dolci sono calde, & humide nel primo grado, e le amare sono quelle, che li Alberi loro si lasciano inculti, che essendo dolci diuengano amare, quali sono secchi nel secondo grado, e sono più strettiue, & aperitiue, e più valorosamente purgano, & assottigliano li humori grossi, e viscosi, e mangiate al numero di quattro, ò sei impediscano l'imbriachezza, si come le Mandole di noccioli di Persiche, come al suo luogo ho detto; e le Mandole Ambrogine sono le migliori, e di buon nutrimento, e le secche si mangieranno senza scorza doppo tenute a molle in acqua bollita, e rinuenute in acqua fresca, si seruiranno con zuccaro sopra, e così le fresche ancora, e si accomoderanno in diuersi modi.

Mandole in
tutti li modi
che si serui-
no pignuo-
li, & il latte
nel bianco ma-
giare, & in mi-
nestre diuer-
se, e ricotte.

Le Mandole si seruiranno in tutti li modi sopradetti che si faranno li pignuoli, ma il latte di dette Mandole, qual sarà buono per il bianco mangiare che si fa da magro, con polpa di Pesci, farina di Riso, Zuccaro, & Acqua rosa dentro a bastanza, e se ne faranno Ricotte ancora, & oua da magro, con meno cottura del bianco mangiare, pur fatte in brodo, doue sia cotto, e quasi disfatto alcun Pesce atto per simile viuanda, e si potranno tenere alquanto in luogo fresco, e si seruiranno con zuccaro, & acqua rosa sopra per antipasto.

Mandole in
Torrone, e co-
fette, e serui-

E faranno buone dette Mandole nel Torrone, e Mandolate che si fanno con Mele di Spagna dentro, e si faranno Confette, e si seruiranno

do con altre Confectioni, e le Mandole secche si potranno seruire per antipasto, e con le frutte, senza mondare, con zibibo, e monde doppo esser state a molle in acqua bollente, & rinuenute in acqua fresca, e si seruiranno con zuccaro sopra, e cosi le mandole fresche ancora.

se fresche, e secche con le frutte.

E le Mandoline tenere, quali vengano in Primavera si potranno fare in minestra da grasso, & alligarle in voua, e da magro, & alligarle con latte di mandole, o di pignuoli, e saranno di buon nutrimento, perche disopilano, e son buone alla vista, e ristringono il calore dello stomaco mangiate cosi crude doppo monde dalla scorza con zuccaro sopra, e si potranno seruire con le frutte, e senza mondarle ancora, con verdura sotto, in particolare per donne grauide, e saranno buone le più tenere monde, e tagliate minute in Crostate con zuccaro, e cannella dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra, & in diuersi ripieni di quadrupedi, e volatili, arostiti, ouero sottostati, & in diuerse Pottaggierie doppo monde come sopra, senza tagliarle.

Mandole fide ue. lo minea. e seruire con le frutte, & i crostate, e ripieni, & in diuersi pottaggierie.

Nocelle, cioè Auellane, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXVII.

LE Nocelle dette in Ispagna Auellanas fresche sono temperate nelle prime qualità, e le secche sono calde, e secche quasi nel principio del secondo grado, le migliori saranno le domestiche, e saranno di più nutrimento delle Noci, e mangiate a digiuno tre, o quattro, sono buone al dolore delle reni, & liberano dalla renella affatto; sono alquanto dure da digerire, e generano colera, e fanno dolere la testa mangiate in molta quantità, ma confette, e seruite con zuccaro sopra saranno meno nocive, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Nocelle si potranno seruire, cioè le fresche monde, con zuccaro sopra; e senza zuccaro, con le frutte doppo stacciate nelle sue scorze, e saranno buone fresche, e secche in diuersi sapori, e soppeste solamente in diuersi ripieni di Pesci, e si faranno cōfette, e si seruiranno con le confectioni.

Nocelle fresche, e secche in sapori, e ripieni di Pesci & Confectioni.

Noci, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVIII.

LE Noci fresche sono calde nel primo grado, e le Noci secche sono calde nel terzo grado, e quando sono più vecchie, sono più secche, ancora; le migliori saranno quelle con scorza tenera, e le più fresche, mangiate sciolgano li denti alligati, e doppo gli Pesci incidono la loro viscosità, e perciò, post Pisces Noces, post Carnes Caseus adfit, e mangiate in molta quantità sono contrarie alla gola, e lingua, & al palato, e delle noci fresche con la scorza tenera, se ne potrà fare Conserua, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e bollite a bastanza, e poi ben scolate, e fatte cuocere in zuccaro, ouero mele purificato con la debita dose.

Noci fresche, e secche in Conserua.

242 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

cottione, e le fresche doppo nette dalla scorza, e pellicole si seruiranno con vino, perche faranno meno nociue, e si accomoderanno in diuersi modi.

Noci in diuer-
si saporì, e ri-
pieni di Pesci
& in lauorid
pasta.

Le Noci tanto fresche, quanto secche faranno buone in diuersi saporì, in particolare nell'agliata, & in diuersi ripieni di Pesci doppo soppeste, e nette dalla scorza, sono buone in diuersi lauori di pasta, come nelle pizze, che fanno a Castiglioni del Lago di Perugia, e le noci fresche monde dalla scorza si seruiranno con vino sopra con le frutte, e così le secche ancora con fichi secchi.

Noci d'India,
e loro qualità
& virtù.

E delle Noci fresche con la scorza tenera se ne farà Conferua come sopra ho detto, e le Noci d'India sono calde nel secondo grado, & huide nel primo, e le migliori saranno le fresche, e quelle di Portogallo tengano il primo luogo, e quelli che beueranno il vino, o altra beuanda nelle loro scorze sentiranno giouamento a molte infermità, e così quelli che mangeranno il loro liquore, che hanno dentro, se bene che questi frutti sono più atti per medicina, che per cibo, e perciò non ne ho voluto fare Capitolo a parte, si come delli altri frutti ho fatto.

Castagne, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X I X.

LE Castagne tanto domestiche, quanto saluatiche sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, sono constrettive, e disseccatiue, e le migliori saranno li Maroni, e le più grosse, per la ventosità loro prouocano il coito, e sono di grande, e buon nutrimento, e mangiate crude sono ventose, & offendono la testa, e sono dure da digerire, ma cotte sotto le bragie, o arosto nella padella offendono meno, e fermano il vomito, e si mangeranno con sale, e pepe sopra, ouero con zucchero assai, & Artartuffolate come li tartuffoli.

Ghiande di
Spagna serui-
te come le Ca-
stagne, dette,
Velloras.

Ette Ghiande, in particolare quelle che fanno in diuersi luoghi della Spagna, sono dell'istesso gusto, e sapore delle dette Castagne, e così dell'istesse qualità ancora, e le chiamano, Velloras, e le Ghiande saluatiche, sono disseccatiue, & astringono, e riscaldano alquanto, e si mangiano quelle che si trouano nelli gozzi delli Palombi saluatici cotti arosto, da quelli a quali gusteranno, e delle Castagne si come delle Ghiande ancora, se ne potrà far pane della loro farina, e si accomoderanno in diuersi modi.

Castagne ser-
uite e le frut-
te, arosto, &
aleffe.

Le Castagne si potranno seruire arosto, & aleffe con le frutte, e se ne faranno Ansari, e cucchiaruoli doppo che saranno seccate, e cotte con la scorza aleffe, e si seruiranno con le frutte, per confetti di montagna, e quelle arosto, sotto le bragie, ouero nella padella ancora con sale, e pepe assai sopra, ouero con zucchero, & acqua rosa, e sale.

Castagne sec-
che in diuer-
se minstre, e
ripieni, & la
Panc, & altre
viuanda.

E le Castagne secche faranno buone in diuersi minstre di legumi, e nella oglia alla Spagnuola, e doppo cotte in vino, si seruiranno con zucchero a bastanza sopra, e non saranno ingrati al gusto, e faranno buone in diuer-

diuerſi ripieni di quadrupedi , e volatili , aroſto , doppo cotte come ſopra in vino, ouero in acqua, & anco rinuenute in detta acqua, cioè ſtate a molle a baſtanza , e ſe ne farà farina , qual farà buona da far pane , & altre diuerſe viuande .

E le Caſtagne freſche doppo monde dalla ſcorza, e pecchia , ſi potranno attartuffolare , con oglio , ſale , e pepe dentro , e ſi ſeruiranno con le frutte , & in tutti li ſopradetti modi ſi potranno accomodare le Ghiande , però quelle di Spagna , perche ſono dell' iſteſſe qualità , e guſto delle dette Caſtagne .

Caſtagne freſche attartuffolate , e le Ghiande ſeruite in tutti li modi della caſtagne .

Meloni , e loro qualità , e Cucina . Cap. LXX.

LI Meloni, cioè Poponi ſono frigidi, & humidi nel ſecondo grado, e li migliori faranno quelli di grato guſto , e buon'odore , rinfreſcano , e nettano il corpo , e prouocano l'orina , eccitano l'appetito , e cauano la ſete, e quelli che ne mangiano affai , ſi aſſicurano dalla pietra, e renella , e perciò Albino Imperatore mangiò in vna ſera cento Perſiche di campagna , e dieci Meloni di Oſtia , perche in quel tempo erano li migliori , le bene che ſono ventofi , e contrarij a quelli che patono dolori colici , per la loro frigidità , perche facilmente ſi corrompono , doue che ſi mangieranno con coſe ſalate , come diuerſi ſalami , ouero con formaggio , e ſi beuerà buono vino , ma non molto grande, e li loro ſemi ſono frigidi , e faranno buoni per quelli che haueranno caldo exceſſiuo nelli rognoni , e non ſi teneranno detti Meloni in ſtanze doue ſia pane freſco , perche lo contamina, e fa guaſtare, e ſi accomoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Il Melone ſi ſeruirà per antipaſto , e ſi laſcerà per fino che ſi leueranno le altre frutte di tauola, con proſutto, o altri ſalami , ouero con buon formaggio , e ſi potrà ſeruire intiero , o tagliato in fette a beneplacito .

Melone ſeruito per antipaſto per fino a tutte le frutte

È farà buono in diuerſe miniſtre da graſſo , e da magro tagliato in fette a datetti , e ſi potrà paſſare per ſetaccio , e ſi alligheranno con voua , ouero con latte di mandole , o di pignuoli , e ſenza paſſarle con herbe buone battute minute , & agreſta in grani dentro , e ſi potranno alligare come ſopra .

Melone in diuerſe miniſtre da graſſo , e da magro .

È farà buono ancora in Torte doppo cotto in buon brodo , e battuto minuto con voua , e formaggio grattato , con zuccaro , e ſpetie dolce a baſtanza dentro , condite con deſtrutto , ouero butiro , e ſi ſeruiranno calde , e fredde con zuccaro ſopra .

Melone in diuerſe Torte .

È ſi potrà tagliare detto Melone in fette ſottili , e ſeccarle al Sole , ouero in forno , quali faranno buone per l'huerno doppo hauerle tenute a molle a baſtanza in acqua tepida , e rinuenute come le freſche , ſi potranno infarinare , e friggere in oglio , ouero deſtrutto , e ſi ſeruiranno calde con zuccaro , e ſugo di melangole ſopra , e faranno buone ancora per copritura di pelati aleſſi doppo rinuenute come ſopra , e cotte in buon

Melone fritto & in diuerſe copriture di aleſſi, & caudito .

244 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

brodo grasso, con profutto, o altri salami dentro, si come le stringhette di Cocuzza di Genoua, & il Melone non maturo si potrà candire, con la debita decottione.

Cocomero, e sue qualità. Cap. LXXI.

L Cocomero d'acqua è frigido, & humido nel secondo grado, e li migliori saranno li rossi, maturi, e grossi, e la midolla sarà buona per gli asferati, e giouará all' aridità della lingua, e li loro semi sono caldi, e secchi, e saranno buoni per le reni, e vessica doppo modi, e mangiati, e ristorano quelli che patiscono suenimenti per il souerchio calore, non si mangieranno detti Cocomeri se non doppo altro cibo, perche saranno meno nociui, e più facili a digerirsi, e saranno contrarij alli vecchi, & alle frigide, & humide complessioni, & a quelli che patono dolori colici, e si seruiranno con le frutte, & il doppo pranso per rinfrescare.

Cocomero seruito con le frutte, & il doppo pranso.

Cocuzze, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXII.

L E Cocuzze sono frigide, & humide nel secondo grado, e le migliori saranno le longhe, giouano alli colerici, e rinfrescano il fegato, e smorzano la sete, e muouano il corpo, e saranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che patono dolori colici, e premiti, per la ventosità loro, e nuoceno all' intestini, saranno migliori, e molto più sane mangiate fritte, che alessate, perche saranno assai meno humide, & acquose, e le alessate si seruiranno con aromati, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, alligate con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto se ne diranno buona parte.

Cocuzze in tutte le viuande che si faranno del Melone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e si potranno candire, si come vsano a Genoua, e si potranno infarinare, e friggere doppo tagliate in fette sottili, e salpese, & striccate dalla loro acquosità, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o agresta sopra, ouero con agliata, o sapore di mandole, stemperato con agresta, & in tutti li sopradetti modi si potranno accomodare, le stringhette di Cocuzza di Genoua, doppo che saranno state a molle a bastanza in acqua tepida, quali saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotte in buon brodo, con ceruellato, o altri salami, con tocchetti di formaggio, e fonghi di Genoua dissalati dentro, seruite con formaggio grattato, e spetic sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Le Cocuzze si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Melone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e si potranno candire, si come vsano a Genoua, e si potranno infarinare, e friggere doppo tagliate in fette sottili, e salpese, & striccate dalla loro acquosità, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o agresta sopra, ouero con agliata, o sapore di mandole, stemperato con agresta, & in tutti li sopradetti modi si potranno accomodare, le stringhette di Cocuzza di Genoua, doppo che saranno state a molle a bastanza in acqua tepida, quali saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotte in buon brodo, con ceruellato, o altri salami, con tocchetti di formaggio, e fonghi di Genoua dissalati dentro, seruite con formaggio grattato, e spetic sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Cocuzzette longhe ripiene per copritura di pelati alessi, & in minestrina.

E le Cocuzzette longhe tenere si potranno fare ripiene con Piccadiglio di carne, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con voua, & herberte buone battute minute dentro, con spetic a bastanza, ouero con prouaturine fresche peste con herberte buone, con voua, e formaggio di Parma grat-

grattato dentro, con specie, e zuccaro a bastanza, e si seruiranno con formaggio grattato, e cannella sopra, per copritura, & in minestra ancora.

E le Cocuzzette tenere saranno buone in insalata cotta, doppo in-
volte in carta bagnata, e cotte sotto le bragie, con passerina, e Cappari di Genoua dentro, e così le cime delle Piantè di dette Cocuzze cotte allese, e quelle di Meloni ancora.

Cocuzzette tenere in insalata cotta, e le cime di dette ancora.

Cedriuoli, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXIII.

L Cedriuolo è frigido, & humido nel terzo grado, li migliori sono li lunghi, e più teneri, rinfresca tagliato in sette infuse nell'acqua fresca, e messe su la lingua leua la sete, e non la lascia rascingare, in particolare alli conualescenti, e fatto in minestra con zuccaro dentro leua la sete valorosamente, ma mangiato crudo è pessimo cibo, perche genera humori viscosi, e crudi, e si conuerte in flemma per la sua dura digestione; si vserà in poca quantità, e da stomachi gagliardi in insalata con Dragoncello, e Basilico, con cipolle dentro, e si accommoderà in diuersi modi.

Li Cedriuoli si potranno riempire nell'istessi modi delle Cocuzzette lunghe tenere, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno per copriture di diuersi pelati allese, & in minestra, si come dette Cocuzzette, e si faranno in minestra senza riempirli ancora in buoni brodi di carne, con profutto dentro, e si alligheranno con voua, ouero da magro con latte di mandole, o di pignuoli.

Cedriuoli riempiti per copritura diales si come le Cocuzzette, & in minestra.

E si potranno fare in insalata cotta, e crudi come sopra ho detto, e li Cedriuoletti teneri saranno buoni nell'aceto, per donne grauide, & altre persone ancora.

Cedriuoli in insalata cotta e crudi, e li teneri nell'aceto.

Marignani, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXIV.

L I Marignani sono frigidi nel fine del secondo grado, & humidi nel terzo, sono dell'istesse qualità delli Cedriuoli, ma di più cattiuo cibo, perche non deuono essere vsati se non da gente bassa, o da Hebrei, se bene che cotti con aromati dentro perdono gran parte della loro malignità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Marignani si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, con cipollette soffritte, con herbe buone battute minute dentro, doppo che si saranno perlessati, e tagliati minuti, e si potranno riempire come le Cocuzzette tenere, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Marignani in minestra, e riempiti in diuersi modi, e soffritti, & fristi.

248 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

E si potranno riempire in altro modo ancora doppo perlessati, e còmati l'interiori, e battuti minuti, con herbette buone, e spigoletti d'agli, con noci, e mandole attorrare, soppeste, e pane grattato dentro, con spetic a bastanza, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta in grani dentro, e si potranno alligare con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con spetic dolce sopra.

E si potranno tagliare in fette doppo perlessati, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con agliata in tondi, ouero con sugo di melangole, o agresta sopra.

Vua spina, e sue qualità, e Cucina.

Cap. L X X V.

L'Vua spina matura, è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida in primo grado, e secca nel secondo, e ritiene delle qualità dell'Vua, e dell'agresta, e si potrà accommodare, e seruire in tutte le viuande, che si faranno dell'agresta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando detta Vua sarà matura si potrà seruire con le frutte, con verdura sotto.

Vua spina in tutte le viuande dell'Agresta, però l'acerba, e la matura seruita con le frutte.

Vua, e sue qualità, e Cucina. Cap. L X X V I.

L'Vua matura è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida, e secca, e la migliore farà la bianca, e di Vigne nelle Coline; si deue mangiare senza li vinacciuoli, e la scorza, perche sarà più sana, e meno ventosa; sarà di buon nutrimento, & ingrassa, e rinfresca il segato infiammato, prouoca l'orina, e gioua al petto; benche sia ventosa, e perciò mangiata in quantità fa gonfiare la milza, & apporta sete, e genera dolori colici, ma quella che si ripone l'Inuerno, e si conserua attaccata, è meno ventosa, e si accommoderà come sotto.

L'Vua Matura si seruirà per Antipasto per fino alla leuata delli frutti di Tauola, e si potrà seruire con le frutte ancora à beneplacito, e se li potrà dare vna coperta di zuccaro, in particolare all'Vua Moscatella nel zuccaro purificato, ma se ne ponerà il terzo di più dell'acqua, acciò che possi pigliare più corpo, con Dragante stato a molle a bastanza dentro, e come hauerà bollito alquanto, si lascerà raffreddare, ma non di modo che pigli corpo il zuccaro, tenendolo del continuo mestato con cucchiara di legno, e se bene sarà alquanto caldo si intufferà, cioè passerà due, o tre volte detta Vua in grappi intieri dentro, la qual verrà coperta di zuccaro, di modo che parrà che sia confetta, ma bisogna che sia ben asciutta da acqua, e conseruata per alcuni giorni al

Vua seruita & anipasto, e con le frutte, & con vna coperta di zuccaro ancora seruita come sopra.

ai al Sole, o altri luoghi asciutti, ma non di modo che si inuizzisca, e si seruirà come sopra senza verdura sotto.

E si potrà fare Vino, e Mosto cotto di detta Vua, qual sarà buono in diuerse Pottaggierie, si come al suo luogo ho detto, e sarà buona in diuersi sapori, in particolare nella Mostarda fatta con Cotogni, e scorza di Cedro sciroppati dentro, e sarà buona ancora in diuerse frittate, in particolare il Moscatello, e così l'Agresta tenera ancora, doppo che si sarà soffritta prima a bastanza.

Vua in Vino
e Mosto cotto
& in sapori
e frittate.

Vua secca in generale, e sue qualità, e Cucina.

Cap. LXXVII.

L'Vua secca, come passerina di Corinto, e zibibo, & altre diuersi, sono calde in primo grado, e secche nel secondo, e le migliori faranno quelle di vigne, e di Vua negra, e che siano le Vue fresche, che non passino l'Anno, sono di gentile nutrimento, e mangiate confortano lo stomaco, schiariscono la voce, dissoppilano il segato, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

L'Vua secca di qual si voglia sorte sarà buona in diuersi Pasticci, e Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Piccadigli, in particolare la passerina di Leuante, & il zibibo, e saranno buone ancora in diuersi Torté, e Crostate, con altri ingredienti dentro, & in diuersi ripieni da grasso, e da magro, & in sapori, e nelle insalate cotte, e crude, e si potranno seruire dette Vue con le frutta, e per Antipasto con Mandole Ambrozine monde, seruite con zucchero sopra, in particolare il Zibibo, & altre Vue simili monde dalli graspi, si come l'vsano in l'pagna nelli giorni Quadragesimali.

Vua secca in
diuersi pasticci,
e pottaggie
rie, & in Tor
ce, e Crostate,
& in diuersi
ripieni, e sapor
ri, e seruita
antipasto, ec
le frutta an
cora.

Frutti diuesi in Aceto, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXVIII.

Sono molte, e diuersi sorti di frutti, che si possono mettere nell'Aceto, come Pera, e Mela di più sorti, Cappari, Vliue, Nespole, Prugne, e Faginoli con le bache, Cocuzzette, e Cedriuoli, & Agresta in grani, e Finocchio forte, e dolce, & altre diuersi sorti; e se bene che la qualità di ciascheduno si potrà vedere alli loro Capitoli, niente però importa, perche ad ogni modo si raducono tutti nelle qualità dell'Aceto; qual di sua natura è frigido, e secco, si come al suo Capitolo ho detto, doue che gli humori di esso sono sottili, e penetrabili, poiche tutte le cose acetose commouono l'appetito, tagliano gli humori grossi, & infrigidano, e producono nelli corpi nostri molti nocumenti, perche generano molte superfluità, e sono di poco nutrimento; e perciò non si vseranno per cibo, ma solo per incitare l'appe-

248 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Frutti in ac-
to seruiti per
Antipasto fi-
no à tutte le
frutte, & in di-
uersi ripieni.

l'appetito, perche disseccano il corpo, e debilitano la virtù digestiua, e si seruiranno per Antipasto per tutta la Mensa, più per Donne gra- uide, che per altre persone, & alcuni di detti frutti saranno buoni in diuersi ripieni ancora.

LIBRO SESTO

DELLE LISTE,

NEL QUALE SI TRATTA

di dette Liste, da poterle seruire tutti
li Mesi dell' Anno,

*Compartite nelle quattro Stagioni, cioè, Inuerno, Primavera,
Estate, & Autunno.*

Liste dell' Inuerno, e loro qualità. Cap. I.

Hipocrate di-
ce, che nell'
Inuerno me-
glio si dige i
scoti li cibi.



L'INVERNATA è frigida, & humida, & è genera-
tina di femme, perche gli humori del freddo si riserra-
no nelli corpi humani, e perciò Hipocrate dice, che nel-
l'Inuerno, & in Primavera li corpi sono di natura cali-
dissimi, e di gran sonno, doue che si potranno dare più
copia di cibi, perche il calore naturale è grande, si che
nell'Inuerno si comporteranno più gli disordini del man-
giare, che di altra Stagione; per il che se nelle seguenti liste vi fussero alcu-
ni disordini, o mancamenti, si potranno più facilmente digerire, e supe-
rare, con la buona, e migliore diligenza di alcuno, in questo honorato
officio più perito, & anco di sapere cauare da queste la quantità di viuande,
che bisogneranno per fare qual si voglia mangiare, o maggiore, oue-
ro minore, secondo la quantità, e qualità delli conuitati, e li luoghi doue
vno si ritrouerà di potere hauere commodità di più, o meno robba, e si ca-
uerà da dette Liste a ciascheduno Officiale la sua a parte, si come sopra al
suo luogo ho detto, e si potrà dare ordine del mangiare ordinario anco-
ra, eleggendo quelle viuande, che secondo la stagione parerà allo Scal-
co che siano di gusto al suo Signore, & alli ventidue di Dicembre in-
comincia l'Inuernata, e dura per fino alli ventuno di Marzo, si che dal sù
detto Mese la prima lista hauerà principio.

Liste

Lista prima da grasso. Cap. I I.

Pranzo al Primo di Dicembre à un Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza, con le Confettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Num. delle Viuande.

Num. della Piatti.

- 1 **B** Vtiro con Zuccaro, & Acqua rosa dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto butiro passato per la seringa attorno, con Zuccaro sopra. p. 1
- 2 Biscotto di Pane di Spagna, seruito con Maluagia sopra. p. 2
- 3 Vna Mottadella di Bologna, cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di foppessata di Nola in fette attorno, seruita con verdura sotto. p. 1
- 4 Vna Torta bianca, con Ricotta, Prouature fresche, e Capi di latte dentro, con Zuccaro, & Acqua rosa, con chiara d'Voua a bastanza, seruita con Zuccaro, e detta chiara gelata sopra. p. 2
- 5 Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Caprio di basso rilievo in forma d'Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Mangiare bianco con polpa di Gallina dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Gigli, e Pignoccati attorno. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra, alligato in voua.

- 1 **V** Na Torta con herbe, Ricotta, e Prouature dentro, con zuccaro, e spetie a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p. 2
- 2 Pegaretti sei di Capretto inuolti in rete, Arosto, tramezzati con tre para di Animelle di Vitella fritte attorno, con Paste reali Melangole, e Limoni tagliati. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi coperti con rauuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e Canneila sopra, con Ceruellato fino, spaccato attorno. p. 1
- 4 Petto di Vitella libre otto aleffo, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra. p. 1
- 5 Mostarda, e sapore di Visciole in tondi.
- 5 Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, regalate con Pera sciropate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di Vitella, con Pignoli, e Pas-

250 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli
Serina, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zucchero
sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Qui si daranno l'Insalate volendole seruire, grande, ouero piccole in tondi.

- 1 **T** Ordì dodici Arosto alla Fiorentina, regalati di dodici Ortolani
Arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni ta-
gliati in fette. p. 1
- 2 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vicella, & Animelle di
dextra. Profutto in fette sottili, con diuersi Vcettetti dentro, con
scorza di Cedro candita, rossi d'oua duri, Midolla di Vaccina, &
agresta in grani, seruiti caldi con zucchero sopra. p. 1
- 3 Sei Searne Arosto lardate minute, seruite con salsa reale, e zibibo
senz'ossi sopra, regalate con Paste sfogliate, e limoni tagliati at-
torno. p. 1
- 4 Vn Pasticcio all'Inglese a esse, con tirvegli, & ingredienti delli so-
pradetti Pasticcetti dentro, & vno spezzato di quattro Piccioni di
Casa, e Tartuffoli di più dentro con Cardi teneri, seruito con gelo di
chiaro d'oua, e zucchero sopra. p. 1
- 5 Due Capponi impastati Affugginati, seruiti con salsa reale in sei
vasetti di Pasta ouata, con Capperi di Genova dentro, con Limoni ta-
gliati attorno. p. 1
- 6 Vn Cosciotto di Caprio per fino al Lombo lardato minuto, Aro-
sto, seruito caldo, con salsa reale, e Prugne di Marsilia bollite in det-
ta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Qui si potranno mutare le saluette nel ponere le frutta a beneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appiolone, con zucchero, e Cannella
dentro, seruita con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati seruiti caldi con Melangole, e Limoni
tagliati attorno. p. 1
- 3 Vliue di Romagna. p. 1
- 4 Formaggio di Parma libre sei. p. 1
- 5 Pera Fiorentina dodici, seruite con verdura sotto. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Maroni arosto seruiti con sale, e pepe sopra, con zucchero, & ac-
qua rosa. p. 1
- 8 Pera, e Mela Appiole sciroppate, seruite con fulignata sopra in
Cassettine di Pasta, impastata con oua, e zucchero. p. 1
- 9 Vua negra, e bianca seruita con verdura sotto. p. 1

Qui

Qui si darà l'acqua alle mani, doppo che si faranno lenati li frutti di Tauola, e si potranno tramezzare dessi frutti, con diuerse forti di Conserne, e Cotognate, e li Confetti ancora, e Canditi, e si potranno seruire detti Confetti, e Canditi da per loro, quali si poneranno doppo hauere leuati li frutti, e data l'acqua alle mani, e leuata la Touaglia che di già il Credentiero le hauerà poste doppie, e mutate le saluette, e poste in Tauola in Tondi, con Coltello, e Cucchiaro solamente, e doppo che si faranno seruiti li Confetti, si poneranno tanti mazzetti con steccadenti dentro, quando Conuitati saranno a Tauola, sopra vna sottocoppa, o Tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. III.

Pranzo alli otto di Dicembre 1624. in Madrid a due Piatti, seruito in Piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di detta Cucina; e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C** Api di latte ventiquattro, seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p.2
- 2 Biscotti ventiquattro di Pane di Spagna, seruiti con vino bianco amabile di Sturia sopra. p.2
- 3 Due Mortadelle cotte in vino, partite per metà, e regalate di lingue di Porco salate in fette, e Profutto sfilato di fette di Limoni attorno. p.2
- 4 Due lavori di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti, ripieni di frutti diuersi sciroppati, con conserua di Persiche, con sugnata sopra, & vna Gugliotta in mezzo ad ambidue, con l'arme delli Conuitati in cima. p.2
- 5 Due Pasticcetti dette Cosciotti di Venado, in forma di due Cappelli Episcopali, con l'arme del Conuitato in mezzo di basso rilievo. p.2
- 6 Due Capponi in forma di due Aquile, e coperti con gelo di più colori, con fette di detto in forma di Profutto attorno il Piatto. p.2
- 7 Mangiare bianco in forma di Sirena, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Mille santi in minestra.

- 1 **D** Ve Torte di profutto cotto in latte in fette sottili, tramezzato con fette di formaggio fresco, con zucearo, e cannella dentro,

252 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- seruite calde con zuccaro sopra. p.2
- 2 Due Ale di fegato di Porco, inuolte in rete arosto, regalate di falficcia fina arosto, partita per metà attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.2
- 3 Pollanchè d'India quattro più grosse di Cappone, alesse con profutto dentro, coperte con Cardi, e Finocchietti bianchi, seruite con formaggio grattato, e pepe sopra, con detto profutto in fette. p.2
Mostarda amabile in tondi dodici.
- 4 Vn'Oglia alla Spagnuola, con Carnero, e Tossino, con dodici Pernici dentro, e Garabansi, & altri diuersi legumi, con Agli, Cipolle, Cauoli torsuti, e Cardi teneri, con herbette buone, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p.2
- 5 Polpettoni di Vitella sedici ripieni, e sottostati con diuersi frutti dentro, & Agresta in grani, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Vno spezzato di sei Conigli, con Prugne, e Visciole secche dentro, con Mosto cotto, pignuoli, e passerina, seruiti con detti regali sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Pasticci di Vitella in bocconi lardati con ventresca di Porco, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi, con statnette di rileno in mezzo.

- 1 **D**Ve Crostate di Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Bragiule di Vitella lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di ventiquattro Lodole arosto, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2
- 3 Piccioni dodici arosto, regalati di ventiquattro Pasticcetti alla Genouese, ripieni di conserua di Cedro, con Midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'oua sopra, attorno con Melangole tagliate. p.2
- 4 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, grasso di Vaccina, con Midolla, e ventiquattro Vccelletti grassi, scorza di Cedro candita, Profutto in fette, & altri diuersi regali dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p.2
- 5 Coniglietti dodici arosto, detti Galappos, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Due Pollanche d'India grosse, lardate minute arosto, seruite
con

Libro Sesto 253

- 1 con salsa reale, e Limoncelli trinciati minuti sopra, con PASTE, e
 2 Limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Vitella nel lombo, arosto, libre sedici, seruita calda con PASTE,
 Melangole, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro,
 seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Criadillos di Tierra Attartuffolati, seruiti con Melangole taglia-
 te attorno. p.2
- 3 Vliue Valenziane libre quattro. p.2
- 4 Formaggi di Pecora freschi di Siniglia. p.2
- 5 Pera Bergamotte trentadue, seruite con verdura sotto. p.2
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2
- 7 Castagne arosto, con sale, e pepe sopra, con zuccaro, & Ac-
 qua rosa. p.2
- 8 Vua bianca, e rossa libre otto. p.2
- 9 Due Confettiere d'argento, con diuersi compartimenti, ripieni
 di diuersi Confetti. p.2
- 10 Mela Appiolone sciropate trentasei, seruite con Anici confet-
 ti sopra. p.2
- 11 Scatoloni quattro di conserua di Cotogni. p.2

Doppo seruiti li sopradetti frutti, data l'acqua alle mani, con stecca-
 denti in fette di Limoni, sopra a due Sottocoppe d'Argento, vno per
 Conuitato, &c.

Lista terza da grasso. Cap. I V.

*Franco alli 25. di Dicembre 1624. in Madria à due Piatti, con sedici vi-
 uande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, con
 due seruitij di Cucina, e due di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**iscotti di Pane di Spagna, seruiti con Maluagia amabile sopra,
 in due Tazze d'Argento. p.2
- 2 Due Profutti cotti in latte, seruiti con Gelo di chiara d'voua,
 e zuccaro sopra, regalati di saliccioni in fette, e Limoni taglia-
 ti attorno. p.2
- 3 Due Torte bianche marzapanate, con fiori attorno. p.2
- 4 Pollanche d'India quattro, arosto, e passate per salsa reale, &
 lar-

254 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- lardate con scorza di Cedro candita a lardelli, regalate con Biscotti di Savoia, e Pera sciropate attorno, con fulignata sopra, detta in Ispagna Mand. p.2
- 5 Due Pasticci di Vitella, vno in forma d'Aquila, e l'altro in forma di Leone a giacere, di basso rilievo. p.2
- 6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stfinghette di Gelo di più colori. p.2
- 7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Camelli con carica a giacere, regalati con detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2
- 8 Due Statuette di Stucco, vestite con saluette fine, con pieghe minute, vna detta Trionfo de' Grandi, e l'altra l'Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Parro alligato in vna in Ministra.

- 1 **D**Ve Crostate di Mela Cotogne, e Pera sciropate, seruite calde con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
- 2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con ventiquattro Tomafelle di fegato di Leccione, con scorza di Cedro candita a dattelli, & altri regali dentro, seruite con zuccaro sopra, con Melabgole tagliate attorno. p.2
- 3 Capponi quattro aleffi coperti con Maccaroni di Sicilia, con faticcia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
- Mostarda forte in tondi dodici.
- 4 Carnero nel petto libre sedici aleffo, seruito con herbette, e fiori di boraggine sopra. p.2
- 5 Pollastri dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Due Cosciotti di Castrato, ripieni con piccadiglio delli detti, con suoi regali dentro, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Pollanche d'India grosse, ripiene, e sottestate, con Prugne di Marsilia, e Persiche secche cotte in vino dentro, seruite con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 8 Due Pasticci di Polpette di Vitella, con diuersi fegatetti di Polli, & Animelle di Capretto, con diuersi Voccolletti, e artusfolli dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina .

Due Insalate grandi con statuette dentro .

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Persiche , seruite con zucchero , & acqua rosa sopra . p.2
- 2 Tordi Trentadui arosto tramezzati con saluia , e fette di pane , pergottati con buon oglio , seruiti caldi , con Paste sfogliate , Melangole , e Limoni tagliati attorno . p.2
- 3 Pasticcetti alla Genouese trentadui con Conferua di Persiche , e scorza di Cedro candita , con midolla di Vaccina dentro , seruiti con zucchero sopra . p.2
- 4 Perdice sedici lardate minute arosto , seruite con salsa reale , & Vliue senz'offi sopra , con Paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p.2
- 5 Pasticcetti sedici sfogliati con Riccadiglio di Vitella , midolla di Vaccina , & Animelle di detta , con scorza di Cedro candita , Tartuffoli , e Cardi teneri , con Agresta in grani , seruiti caldi con zucchero sopra . p.2
- 6 Anatre quattro lardate minute , arosto , seruite con salsa reale , e Cappari di Genona sopra , con Paste , e Limoni tagliati attorno . p.2
- 7 Due Pasticci sfogliati con ingredienti delli sopradetti Pasticcetti , & otto Piccioni spezzati di più dentro , seruiti con zucchero , & acqua rosa sopra . p.2
- 8 Vitella nel Lombo fibre sedici arosto , seruita con salsa reale , & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra , con Paste , e Limoni tagliati attorno . p.2

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette bianche .

- 1 **D**Ve Crostate di Meza rose , con zucchero , e cannella dentro , seruite con zucchero sopra . p.2
- 2 Carcioffi attartuffolati , seruiti con Melangole tagliate attorno . p.2
- 3 Due forme di Cascio di Piasco partite per metà . p.2
- 4 Pera Carouelle trentadui , seruite con verdura . p.2
- 5 Sellarì , e Cardi bianchi , con sale , e pepe in condi . p.2
- 6 Vliue di Siuiglia . p.2
- 7 Meza Appiolone sciroppate seruite con fulignata sopra . p.2
- 8 Cotognata di Portogallo in barattoli sedici . p.2
- 9 Due Confettiere con diuersi Confetti dentro . p.2
- 10 Vua fresca bianca , e negra . p.2

Data l'acqua alle mani , e postili steccadenti in sedici mazzetti di fiori in due Tazze d'Argento sopra la Mensa .

256 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Lista quarta da grasso . . Cap. V.

Pranzo alli 10. di Dicembre 1623. in Roma a un Piatto, seruito in Piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, con due seruitij di detta Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

Si faranno li piatti piccoli bisognando ad alcuni Principi Conuitati . .

- 1 **C** Api di latte sedici seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno p. 1
- 2 Due salami di Parma, cotti in vino, partiti per metà, regalati con lingue di Porco salate cotte in vino, in fette, e profutto sfilato con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno il piatto p. 1
- 3 Vna Torta bianca fatta da Monache, seruita con fiori attorno p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati, e passati per salsa di sugo di Melangole, & Agresta, e lardati con confetti, & spoluerizzati con poluere di Mostaccioli fini, e regalati con rosette di Marzapane, e Pera sciroppate, con Anici confetti sopra, attorno p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno p. 1
- 6 Pollanca d'India arosto, passata per salsa reale, e lardata con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Pasta reale, e Mela sciroppate, con fulignata sopra attorno p. 1
- 7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio con butiro, in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra p. 1
- 8 Vna Guglietta di gelo, con vno spezzato di due Capponi coperti di detto gelo di più colori attorno p. 1
- 9 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma d'Aquila, regalata con detto, in forma di Pignoccati attorno p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Maccaroni di Sicilia in minestra .

- 1 **V** Na Torta alla Genouese, di Presunzuola, & herbe dentro, condita con Oglio, seruita calda con zuccaro sopra p. 1
- 2 Trippe in piatto d'Argento, accomodate alla Milanese, seruite con Menta, & spetie, con formaggio grattato sopra p. 1
- 3 Vccelletti ventiquattro di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli in sei stecchetti di cannella, e fritte attorno, con Paste reali, e melangole tagliate p. 1

Due

- 4 Due Capponi aleffi, coperti con Cardi, e falsiccia fina spaccata sopra, con spetic, e formaggio grattato. p. 1
- 5 Petto di Vitella ripieno, & aleffo, seruito con verdura di herbet-
te, e fiori sopra. p. 2
Mostarda amabile, e sapor verde in Tondi sei.
- 6 Anatre quattro, ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e Tartuf-
foli dentro, seruite calde con detti tutti sopra, con Paste, e Limo-
ni tagliati attorno. p. 1
- 7 Lingue tre di Vitella Campareccia appasticciate, con Cardi, e
Carcioffi teneri dentro, & altri diuersi frutti, seruite calde con detti
regali sopra con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Piccioni di ghianda sei stufati con Carcioffi teneri, e Tartuffoli
dentro, & altri regali, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con
paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capriuoletto, con diuersi Vccel-
letti, e ricicche di Polli dentro, con fette di Barbaglia di Porco sala-
ta, e Carcioffi, e Cardi teneri, & altri regali seruito caldo con zuc-
caro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con Statuette dentro.

- 1 **V** Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro,
con tre rossi d'voua sbattuti, nelli sfogli di sotto, seruita,
con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Quaglie dodici, arosto, regalate con Paste sfogliate, Melangole,
e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti fedici alla Genouese, con scorza di Cedro candita, e
midolla di Vaccina dentro, con spetic, seruiti con gelo di chiara
d'voua sopra. p. 1
- 4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Li-
moncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni ta-
gliati attorno. p. 1
- 5 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con
salsa reale, & Agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con dodici
Lodole in Pasta di sfoglio, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, & Vccellet-
ti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, profutto in fette,
midolla di Vaccina, con Cardi, e Carcioffi teneri, seruito caldo con
zuccaro sopra. p. 1
- 7 Due Fagianiani affaggianati, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'of-
fi, in sei vasetti di Pasta ouati attorno, con Limoni tagliati. p. 1
- 8 Vitella mongana libre otto nel lombo, arosto, seruita con Paste

258 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno:

- 9 Vn Pauone lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e Capari di Genoua sopra, con Palte sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 4

Qui si muteranno le saluiette bianche volendole mutare.

Secondo seruitio di Credenza .

- 1 V Na Crostata di Pera Fiorentina con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 4
- 2 Tartuffoli, attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Vliue di Tiuoli. p. 1
- 4 Formaggi di Romagna. p. 1
- 5 Pera Bronche, e Fiorentina. p. 1
- 6 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. p. 1
- 7 Maroni arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra. p. 1
- 8 Fiacocchi freschi dodici. p. 2
- 9 Pera Fiorentina, e Mela sciropate con manà sopra. p. 1
- 10 Cotognara in barattoli sei di vetro, seruita con Anici confetti, in due scattole sopra. p. 1
- 11 Vua bianca, e negra, seruita con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tazze dodici d'argento, e canditi diuersi in due Piatti reali, e dappoi seruite le Confettioni si daranno li steccadenti in mazzi di fuori vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. V I.

Pranso alli 10. Dicembre 1624. à vn Piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Roma in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Viuaruola in Minestra.

- 1 B Vtiro passato per setinga, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vna Torta alla Lombarda, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 3 Vna Mortadella cotta in vino, seruita calda, partita per metà, con Cauoli Bolognesi sopra, con fette di pane brustellate sotto. p. 1
- 4 Testicoli sei d'Agnello fritti, regalati di Ceruella di Vitella indorate, e fritte, con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Due Anatre aleffe, con Ceruellato fino dentro, coperte con raiuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p. 1

Moffarda in tondi sei.

- 6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro candita, midolla di Vaccina, Barbaglia di Porco salata in sette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 8
- 7 Perdice sei lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di dodici Pasticcetti alla Genouese, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Due quarti di dietro di Capretto lardati minuti, arosto, seruiti caldi, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con pane indorato. p. 8

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di Mela, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 8
 - 2 Formaggio di Parma libre sei. p. 1
 - 3 Pera Carouelle dodici, seruite con verdura. p. 1
 - 4 Due Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
 - 5 Vliue di Tiuoli libre vna. p. 1
 - 6 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p. 1
 - 7 Pergolese, & vua bianca. p. 1
 - 8 Mela rose sciropate, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in sette di Limoni, &c.

Lista sesta da magro di Dicembre. Cap. VII.

Pranzo alli 13. Dicembre à vn Piatto, seruito in Roma, con diciotto Viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, senza le Confectioni, con due seruitij di detta Cucina, e tre di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 Biscotti dodici di Pane di Spagna, seruiti con Vino amabile sopra. p. 1
- 2 Cedrati canditi, e Pera, seruiti con saluette sotto. p. 1
- 3 Bottarga tagliata minuta, seruita con oglio, e pepe, con sugo di Melangole sopra a scaldauande, regalata di Crostini di Caniale attorno. p. 1
- 4 Vna Torta di Pistacchi, regalata di Pignoccati sei attorno. p. 1
- 5 Lenguatte sei accarpionate, seruite con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, regalate di Mandole An. brogine monoe, e Zibibo in grani attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

260 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 7 Cefali marinati, seruiti coa salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalati con Mela sciropate, e biscotti di Sauoia attorno. p.1
- 8 Dentali due grossi coperti di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p.1
- 9 Bianco mangiare con polpa di Luccio dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina .

Brodetto all'Vngaresca con latte dentro in minestra .

- 1 **V** Na Torta alla Lombarda con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
- 2 Voua fresche diciotto sperdute in latte, seruite con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella, con fette di pane, brustellate sotto. p.1
- 3 Porcellette sei aleffe, seruite con verdura, e suo condimento sopra. p.1
Sapore di Mandole ambrogine in tondi sei.
- 4 Frauolini sei arosto, regalati con sei triglie arosto attorno, con vn marinato sopra, con Pignuoli, e zibibo, e Paste fritte, con zuccaro sopra attorno. p.1
- 5 Voua ripiene, e sottestate con butiro, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p.1
- 6 Calamari sei ripieni, & alligati con latte di Fignuoli, e rossi d'voua, regalati con Paste fritte, con zuccaro sopra, e Limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Raniuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra con butiro. p.1
- 8 Bragiule di Gongrio arosto, seruite calde con salsa reale, Pignuoli, e Passerina sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa, con Tarantello, Cardi teneri, e Tartuffoli dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn Insalata grande in piatto reale .

- 1 **V** Na Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Calamaretti fritti, regalati di Lampredozze fritte, con Salvia, e Limoni tagliati, con melangole attorno. p.1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferna di Pera, e scorza di Cedro candita, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1

- 4 . Linguatte sei fritte , regalate con Paste sfogliate Melangole , e Limoni tagliati attorno . p. 1
- 5 . Pasticcetti sei sfogliati , con Piccadiglio di Dentale , Tarantello dissalato , e Codette di Gambari dentro , con Tartuffoli , e Prugnoli , con scorza di Cedro candita , e spezie , seruiti con zucchero sopra . p. 1
- 6 . Lampredozze fritte regalate con herbette fritte , e Paste sfogliate attorno , con Melangole tagliate . p. 1
- 7 . Vn Pasticcio sfogliato con i stessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti dentro , con Ostraghe di più dentro , con Pignoli , e Passerina , seruito con zucchero , & acqua rosa sopra . p. 1
- 8 . Vna Porrellenta grossa di libbre sedici sottostata , e lardata con Alicerte salate , e Tarantello dissalato , seruita con Paste , Melangole , e Limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 . Truotte sei fritte , regalate , con sei Pera sciropate sopra a sei fette di pane biscottate sotto , con zucchero sopra , attorno , con Paste , e Melangole tagliate . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette .

- 1 . Vna Crostata di Pera Fiorentina , con zucchero , e cannella dentro , seruita con zucchero sopra . p. 1
- 2 . Cauolo fiore seruito caldo , con Ooglio , sale , e pepe sopra , con sugo di Melangole . p. 1
- 3 . Ostraghe cinquanta , seruite nelle scorze , con loro condimento . p. 1
- 4 . Aloguste seruite nelle loro scorze , con ooglio , & aceto , con pepe sopra . p. 1
- 5 . Tartuffoli attartuffolati , seruiti con Melangole tagliate attorno . p. 1
- 6 . Vliue d'Ascoli . p. 1
- 7 . Marzolini di Fiorenza vno partito per metà . p. 1
- 8 . Pera buon Christiane vernareccie . p. 1
- 9 . Cardi teneri , con sale , e pepe in tondi . p. 1
- 10 . Pera , e Mela appie sciropate , seruite con Anici confetti sopra in casse di Pasta di zucchero . p. 1
- 11 . Pergolese , & altra Vna fresca . p. 1
- 12 . Cotognata in sei barattoli di vetro . p. 1

Data l'acqua alle mani , e mutate le saluette , e tonaglia , e poste le Confectioni , e canditi a beneplacito , con li steccadenti in mazzetti di fiori , vno per Conuitato .

1262 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

Lista settimana da grasso di detto Mese. Cap. VIII.

Franso alli 27. Dicembre 1621. in Roma, a vn Piatto da grasso regalato con il magro. seruito in Piatti reali con ventiquattro viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi anderanno fatti, se faranno Principi, ouero Signori grandi.

- 1 **V** Oua di Bufale seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro in forme di Malcheroni, con zuccaro, & acqua rosa dentro attorno il piatto. p. 1
- 2 Biscotti Pisani dodici tramezzati con biscotti di pane di Spagna, seruiti con Maluagia sopra. p. 1
- 3 Vna Morradella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di Pasta, e regalata con Tarantello in fetta cotto in mosto cotto, attorno, con profutto sfilato, seruitò con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 4 Vna Torta bianca Marzapanata, seruita con diuersi fiori attorno. p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati con potuere di Mostaccinoli fini doppo aleffi, e passati per salsa reale, e lardati con Cocuzzata di Genova candita a lardelli, e posti in canestralla di Pasta di basso rilievo, regalati con Carpioncini accarpionati, e passati per salsa reale attorno con biscotti di Sauoia. p. 1
- 6 Vn lauoro di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti ripieni con diuerse Conserue, e Cotognate, seruite con sugliata sopra con vna guglietta in mezzo di detta Pasta di zuccaro con vna statueta in cima. p. 1
- 7 Due Pollanche d'India arrosto, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro, candita a lardelli, con vn lauoro di Pasta di zuccaro in bocca, e regalate con sei Truotte accarpionate, con sei Pera seiropate attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Pantera a giacere di basso rilievo, seruito con verdura attorno. p. 1
- 9 Vna Colonneta coperta di gelo con le piramide indorate, con statuette di Pasta di zuccaro in cima, regalata di sei Densali coperti di gelo di più colori attorno, con Paste di Marzapane in forma di Pesci, e fette di profutto cotto in latte con gelo di chiara d'oua sopra attorno il piatto. p. 1
- 10 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Delfino regalato di detto in forme di Sirene, & altri diuersi Pesci attorno. p. 1

- 11 Vn Lioncino di Pasta finta di Marzapane in piedi , riguardante verso le sopradette viuande. p.1
- 12 Due statnette di Pasta di zucchero, cioè vna Vittoria, & vna Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei di Ghianda cotti con Profutto dentro, in Minestra, coperti con Finocchietti bianchi, seruiti in sei casse di Pasta in Tondi.

- 1 V Na Torta con fette di Profutto sottili, e Pronature fresche con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di Zinna indorata in fette, e fritta con sei Braginole di Dentale passate per salsa reale attorno, con Paste reali, e Melangole tagliate. p.1
- 3 Vn Ala di segato di Porco inuolta in rete, arosto, regalata di sei testicoli arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1
- 4 Due Capponi aleffi coperti con raiuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, con Ceruellato fino spaccato attorno. p.1
- 5 Petto di Vitella aleffo, e ripieno, seruito con verdura sopra, regalato di sei Porcellette aleffe attorno, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, in altro Piatto à parte. p.1
Mostarda della Mirandola e sapor verde in tondi.
- 6 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, regalati con Mela Appie sciroppate, e poste sopra à fette di pane biscottate, con zucchero attorno, con sei Carpioni piccoli accarpionati con salsa reale. p.1

Seconda portata dellj primi seruitij di Cucina.

- 7 D Ve Cosciotti di Ruffalotto in guarnugia, con Prugne, e Visciole secche dentro, con mosto cotto per metà di vino bianco, regalati con sei linguatte ripiene, e sottestate attorno, con paste; e limoni tagliati. p.1
- 8 Vn Anguilla grossa, ripiena la scorza di detta con Piccadiglio di Vitella, con profutto a datetti, e segatetti di Polli, midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro, pignuoli, e passerina, con spetic, e sottestata, con strutto, con agresta in grani dentro, seruita con detta agresta sopra, con detta Anguilla arosto attorno, con Melangole tagliate. p.1
- 9 Vn Polpettone all'Inglese arosto allo spedo, con carta vnta attorno, fiorito doppo cotto con Cocuzzata di Genoua, à lardelli.

284 Pratica, è Scalcaria d'Ant. Frugoli

- regalato di Triglie sei arosto attorno, passate per salsa reale, con paste, e melangole tagliate. p. 1
- 10 Teste sei di Capretto ripiene senz'ossi, e sottestate, & alligate con latte di pignoli, e rossi d'oua, regalate di sei Calamari ripieni, e sottestati, & alligati come le sopradette teste attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
- 11 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate, con diuersi frutti tagliati in sette dentro, regalate di sei Bragiule di Dentale attorno, con Paste, e Limoni tagliati. p. 1
- 12 Vn Pasticcio grande ouato, con vn tramezzo di Pasta in mezzo, e da vna parte ripieno di Vitella in bocconi, lardato con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con sette di profutto, & altri diuersi regali da grasso, dentro, e dall'altra parte Ombrina in bocconi lardati con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro, con Tartuffoli, e Prugnoli, & altri diuersi regali da magro dentro, condito con butiro seruito caldo con vn lauoro di Pasta intagliato sopra con zuccaro. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande con statuette dentro, e sei piccole in tondi.

- 1 **V**Na Crostata di Mela Appiolone con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tordi sedici arosto, regalati con diciotto frittelle di Pesce Igudo, seruite con zuccaro sopra, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con midolla di Vaccina, e Conserua di Cedro dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta sopra con zuccaro. p. 1
- 4 Quaglie dodici arosto, regalate con sei Frauolini fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con vn tramezzo di pasta in mezzo a ciascheduno, e da vna parte Piccadiglio di Vitella, con suoi regali da grasso dentro, e dall'altra parte Piccadiglio di polpa di Pesci, con suoi regali, e condimento da magro dentro, seruiti caldi con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Calamaretti fritti attorno con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Seconda Portata delli secondi seruitij di Cucina.

- 7 **P**ollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, attorno con Lampredozze fritte, e Melangole tagliate. p. 1

- 8 Vn Capretto intiero lardato minuto arosto , regalato con Gam-
barelli di Mare fritti attorno , con Paste , Melangole , e Limoni ta-
gliati . p. 1
- 9 Vn Pasticcio all'Inglese , con Piccadiglio di Vitella , midolla di Vac-
cina , grasso di detta , con scorza di Cedro candita , e profutto in fet-
te dentro , con Animelle , e diuersi Vccelletti , & altri regali dentro ,
seruito con gelo di chiara d'voua sopra . p. 1
- 10 Perdice sei lardate minute arosto , seruite con salsa reale , e Cappa-
ri di Genova sopra , con Gouetu fritti , e Paste attorno con Limo-
ni tagliati . p. 1
- 11 Vn Cosciotto di Caprio per fine al tombo , lardato minuto arosto ,
seruito con salsa reale , & Vliue senz'ossi sopra , con Granchi teneri
fritti attorno , con Paste , e Limoni tagliati . p. 1
- 12 Due Fagiani affagianati seruiti con salsa reale , & Agresta in grani
cotta in detta salsa sopra , con sei Lodole in pasta di sfogho attorno ,
con Limoni tagliati . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette bianche .

- 1 V Na Crostata di Conferua di Mela appie seruita con zucchero
sopra . p. 1
- 2 Ostraghe cinquanta , seruite nelle scorze . p. 1
- 3 Aloguste dui seruite con oglio , pepe , & aceto sopra nelle lo-
ro scorze . p. 1
- 4 Granceuole sei in Pottaggio , seruite nelle loro scorze , con Limo-
ni tagliati attorno . p. 1
- 5 Tartuffoli attartuffolati in tondi , e piatto . p. 1
- 6 Vliue di Romagna con loro condimento sopra . p. 1
- 7 Formaggio di Romagna . p. 1
- 8 Pera Bergamotte seruite con verdura . p. 1
- 9 Maroni arosto , con sale , e pepe sopra , con sugo di Melangole . p. 1
- 10 Cardi bianchi con sale , e pepe , in tondi . p. 1
- 11 Finocchi bianchi di Bologna . p. 1
- 12 Pera , e Mela , sciroppate , seruite con Anici confetti sopra . p. 1
- 13 Cocognata in sei barattoli di vetro . p. 1
- 14 Vua bianca , e negra fresca , e ben conseruata . p. 1
- DATA l'acqua alle mani , e mutate le saluiette , e touaglia , e poste le
Confettioni , a beneplacito , con Canditi diuersi , e steccadenti lauorati ,
sopra a vna Tazza , o Canestrella d'Argento .

Pranzo al primo di Gennaio 1624. in Roma a vn Piattor con sedici vivande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Pastinalli.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B** Vtiro passato per Serringa con zucchero, & acqua rosa dentro, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 2 Biscotti di Pane di Spagna, seruiti con vino amabile sopra in tondi. p. 1
- 3 Vn prolucco di montagna cotto in latte, e netto dalla boccia, seruito freddo con fulignata sopra. p. 1
- 4 Vna Tartara in cassa di Pasta con latte, zucchero, & vng. sbattute, con acqua rosa dentro, seruita con Anisi confetti sopra. p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuchi fini, con saluietta bianca sotto, regalati di Biscotti di Savoia attorno. p. 1
- 6 Pistacchiati sei con due Cedri canditi in mezzo, seruiti con saluietta bianca sotto. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di due Cosciotti di ruffalatto in forma di Aquila con li Gigli nel petto di basso, pieno, seruito con verdura arroccata. p. 1
- 8 Bianco mangiare con polpa di polli dentro, in forma di Lion pardo a giacere, regalato di detto in forma di Gigli, e Mascettoni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Simbolletta in minestra, & alligata in vna.

- 1 **V** Na Torta di Crema, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tordi dodici arrosto, regalati di falcocie fias arrosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1
- 3 Vna suppa di pane Papalino in fette biscottate, con vino bianco amabile, & Animelle, e segatetti di Polli fritti sopra, con parte di brodo grasso, e sugo di Melangole, con specie dolce a bastanza dentro, seruita con Pignuoli confetti sopra. p. 1
- 4 Due Galline impastate alessi coperte con Anolini alla Bolognese, cioè Tortelletti, seruiti con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra. p. 1
- 5 Vn petto di Castrato alessi, seruito con herbe buone sopra. p. 1
Mostarda forte, & agliata in tondi.
- 6 Vno spezzato di Ruffalotto in Guarmugia con vino bianco, e mosto cotto dentro, con diuersi frutti, seruito con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Due Pollanchette d'India, ripiene, e sottestate con Prugne di Mar-

- Marfilia, e Visciole secche dentro, & altri frutti, seruite con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di Polpette ripiene di Vitella, con Tartuffoli, e Cardeneri, & altri regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e piccole a beneplacito.

- 1 V Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Animelle di Vitella para quattro arosto inuolte in rete, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela Appie, e Pasta di Genoua dentro, con midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p. 1
- 4 Beccacèie sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e zibibo cotto in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, e diuersi Vccelletti, con segatetti di Polli dentro, con Cardeneri, e scorza di Cedro candita, & altri regali, seruito con zuccaro gelato sopra. p. 1
- 6 Li quarti di dietro di vn Capriuoletto per fino alli lombi, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e Prugne cotte in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Due Capponi grassi lardati, arosto, seruiti con salsa di Agresta, e mosto cotto sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vitella mongana libre otto arosto, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 V Na Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1
- 3 Vliue di Romagna. p. 1
- 4 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1
- 5 Mela Appiolone, e Pera Fiorentina. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Maroni arosto con sale, e pepe sopra. p. 1
- 8 Vna bianca, e negra. p. 1

268 Pratica, e Scalcaria d' Ant. Frugoli

- 9 Mela rose sciropate , seruite con trasea sopra . p. 1
 10 Cotognata in sei scatole, seruita con Anici di mezza coperta sopra . p. 1

Data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette , e Touaglia , e si poneranno le Confectioni , e canditi a beneplacito , e doppo seruite , si daranno steccadenti lauorati sopra di vna tazza, o sottocoppa d'Argento .

Lista seconda da grasso . Cap. X.

Cena alli 4. Gennaio 1624. a vn Piatto rinforzato, seruita in Roma in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza .

Primo seruitio di Credenza .

Vn' Insalata grande, e otto piccole in tondi .

- 1 **V**N Profutto cotto in vino , seruito con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra, con fette di salame tramezzate con Limoni tagliati attorno . p. 1
 2 Vna Torta con Capi di latte, e Pronature fresche dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con gelo di zuccaro, e chiara d'oua, sottilmente sopra . p. 2
 3 Due Capponi salpimentati regalati con Mela sciropate, e sei Pignoccati attorno . p. 1
 4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, di basso rilievo, seruito con verdura attorno . p. 1
 5 Vna Pollanchetta d'India in forma d'Aquila coperta di gelo, regalata di detto gelo attorno . p. 1
 6 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Mascheroni attorno . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Pane grattato in minestra, cioè la Brigiaruola, & alligata in vna .

- 1 **V**Na Torta alla Genouese con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra . p. 1
 2 Teste quattro di Capretto fatte senz'ossi, e spezzate, & indorate, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di sedici tomasselle attorno, con melangole, e Limoni tagliati . p. 3
 3 Due Capponi aleffi, coperti con Perfiche, secche, cotte in buon brodo, con profutto dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto profutto in fette attorno . p. 3
 4 Mostarda forte in tondi otto .
 4 Vn Polpettone all' Inglese, in forma di Aquila, seruito con Ce-

cuzzata candita a lardelli sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Germani tre ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio grande di Vitella in bocconi lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con lardo, con segatetti di Polli, e Cardi teneri dentro, con profutto, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

1 V Na Crostata di Prugne di Marsilia senz'ossi, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1

2 Tordi sedici arosto alla Fiorentina, regalati di otto Testicoli arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Starne otto lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

4 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, e diuersi Vccelletti dentro, con profutto, e midolla di Vaccina, & altri regali seruito con gelo di zucchero, con chiara d'oua sopra. p. 1

5 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vniue senz'ossi sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

6 Va Cosciotto di Castrato, ripieno, & arosto, regalato, con sedici Lodole in Pasta di sfoglio attorno, con Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le Salmiette a beneplacito.

1 V Na Crostata di Pera Fiorentina, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1

3 Vniue d'Ascoli. p. 1

4 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1

5 Pera Riccarde, e Mela rose. p. 1

6 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Finocchi di Bologna. p. 1

8 Vna diuersa ben conseruata fresca. p. 1

9 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1

10 Cotognata in scatole otto. p. 1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in fette di Limoni sopra vna sottocoppa d'Argento,

Lista terza da grasso. Cap. XI.

*Pranzo alli 6. di Gennaio 1624. in Madrid Villa del Re di Spagna, a due Pigi-
ni con dodici vivande di Cucina, e dodici di Credenza, servito in Piatti
reali, otto due servitij di Credenza, e due di Cucina, in gior-
no della Circoncisione del Signore.*

Primo servitio di Credenza.

- 1 **C** Antuucci ventiquattro alla Pisana, serviti con Malnagia amabi-
le, in tazze di Porcellana. p. 2
- 2 Due profutti cotti in latte, e posti in casse, regalati di fette di
Mortadella attorno. p. 2
- 3 Due Torté bianche con Capi di latte, e formaggio fresco dentro,
servite con zucchero sopra. p. 2
- 4 Due Pasticcj di due Cosciotti di Castrato, in forma di due Cappel-
li da Prelati, serviti con verdura attorno. p. 2
- 5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhetta di gelo,
di più colori. p. 2
- 6 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due
Aquile, regalate di detto in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p. 2

Primo servitio di Cucina.

Maccaroni di Sardinia in minestra.

- 1 **C** eruella di Vitella para due indorate, e fritte, regalate di venti-
quattro tomafelle di fegato di Leccione attorno, servite con
zucchero sopra, con Melangole tagliate attorno. p. 2
- 2 Capponi quattro aleffi coperti con stringhetta di Genova, ser-
uite con formaggio grattato, e specie sopra, con Ceruallato fino
attorno. p. 2
- 3 Due petti di Castrato aleffi, serviti con herbe, e fiori sopra. p. 2
Sapor verde, e mostarda forte in roondi.
- 4 Polpettoni ventiquattro di Cosciotto di Vitella ripieni, e sottesta-
ti, con agresta in grani dentro, serviti con detta agresta sopra con
paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 5 Due Oche ripiene con diuersi vccelletti, e fegatetti di Polli, & altri
regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette dentro, servite con
paste, melangole, e limoni tagliati attorno, e con detti frutti sopra. p. 2
- 6 Due pasticcj di von spazzato di Biccioni, di Animelle di Vitella, con
cardi teneri, & taruffoli dentro, con profutto in fette, & altri regali
servito caldo, con zucchero sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina .

Due insalate in Piatti reali.

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Pera , seruite con zucchero sopra . p.2
- 2 Quaglie ventiquattro arosto , seruite con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p.2
- 3 Perdice dodici lardate minute arosto , seruite con salsa reale , e Dattali tagliati sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p.2
- 4 Due Pasticci all' Inglese , con Piccadiglio di Vitella , Midolla di Vaccina , testicoli di Castrato dentro , con diuersi vccelletti , e Profutto in fette , e scorza di Cedro candita , con Cardi , e Carcioffi teneri , & altri regali , seruiti con Gelo di chiara d'vona , con zucchero sopra . p.2
- 5 Due Lepre lardate minute arosto , seruite con salsa bastarda , e limoncelli tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p.2
- 6 Due Poffanche d'India grosse lardate minute arosto , seruite con salsa reale , e Prugne secche cotte in detta salsa sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p.2

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette a beneplacito .

- 1 **D**Ve Crostate di conferua di Cotogni , seruite con zucchero sopra . p.2
- 2 Casadillo di terra attaruffolati . p.2
- 3 Due forme di Calcio Valentiano . p.2
- 4 Pera Bergamotte , e Carouelle . p.2
- 5 Cardi , e Carcioffi , con sale , e pepe in tondi . p.2
- 6 Vliue di Genoua , con oglio , & aceto sopra . p.2
- 7 Finocchio confettato con Gambi . p.2
- 8 Mela , e pera scioppate , seruite con Anici di mezza coperta sopra . p.2
- 9 Due Confettiere piene di diuersi Confetti . p.2
- 10 Vna fresca bianca , e negra . p.2
- 11 Cotognata in quattro scatole grandi . p.2

Data l'acqua alle mani , con dodici Palillos in Ruedicillas de limon , sopra due Sottocoppe d'Argento .

Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

Lista quarta da magro. Cap. X I L.

Pranzo alli 8. Gennaro 1621. à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con sedici Vinande di Cucina, & altrettante di Credenza, con vn seruitio di frutti di Mare di più di detta Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**utiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Lioncino a giacere, regalato con detto butiro, e Ricotta passata per la seringa attorno. p. 1
- 2 Biscotti di pane di Spagna seruiti con Maluagia sopra. p. 1
- 3 Tacanello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, tagliato in fette, regalato con Crostini, di Cauiale di Ferrara attorno. p. 1
- 4 Vna Torta bianca di Monache marzapanata. p. 1
- 5 Truotte sei accarpionate, passate per salsa reale, regalate di Mela sciroppate, e dodici marzapanetti in forma di pesci diuersi attorno. p. 1
- 6 Due Cedri canditi regalati di sei pezzi di Pistacchiati di diuersi colori attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di detto, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p. 1
- 9 Vna Guglia di vetro coperta di gelo, con diuerso Pescio viuo dentro, con sei Dentaletti coperti di detto gelo attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Riso cotto in latte, con butiro dentro in minestra, & alligato in vasa.

- 1 **V**na Torta con presenzuola, & herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Voua fresche da beuere diciotto, con saluietta bianca sotto. p. 1
 - 3 Vna oglia alla Spagnuola, con diuersi legumi cotti, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con vno Scorfano grosso, cotto a parte aleffo sotto, seruita calda con oglio, e spetie sopra a bastanza. p. 1
 - 4 Voua fresche sedici sperdute in latte, seruite con fette di pane brustellate sotto, con butiro, e parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella. p. 1
 - 5 Due spigole aleffe, coperte con Cauoli fiori, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi.

- 6 Triglie dodici arosto, con salsa reale, e zibibo, con Pignuoli sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Raviuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Porcellette in bocconi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Tarantello, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole in tondi.

- 1 Vna Crostata di Conferua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, e melangole tagliate. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferua di Cedro, e butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra con zuccaro. p. 1
- 4 Lampredozze fritte, regalate con Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, Ostraghe, Codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con Tartuffoli, e Prugnuoli secchi, e rinuenuti, con Pignuoli, e Passerina, e Dattali tagliati dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Vna Porcelletta di libre dodici arosto al forno, lardata con Tarantello, & Alice, seruita con salsa di agresta, con zibibo senz'ossi in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Sei frittate ripiene a scartocci, con pera scioppate, e scorza di Cedro candita dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, con dodici Granci teneri fritti, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Sei Frauolini fritti, regalati di Alicette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche doppo che si faranno seruite le sotto notate viuande di frutti di Mare.

- 1 O Straghe, e Paueraccie senza scorza in Pottaggio, con oglio, pepe, e sugo di melangole dentro, seruite calde con fette di pane bruscillite sotto, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 2 Aloguste seruite nella scorza doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1
- 3 Ostraghe nella scorza numero 50. seruite calde con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

274 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

- 4 Cappe lunghe regalate di Cardetti di mare attorno, con siglio pepe, e sugo di melangole sopra p. 1
- 5 Granciuole sei, seruite nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra p. 1
- 6 Gambari con scorza d'aque dolci, seruiti con aceto, e pepe sopra doppo cotti p. 1
- 7 Pasticcetti 6. scoperti, con vn Pottaggiotto di Telline, e Cappe tonde, e Tartuffoli dentro, seruiti con vn copritore di pasta, con zuccaro sopra p. 1
- 8 Cappe di san Jacopo seruite calde nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra p. 1

Terzo seruitio di Credenza

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuscato sopra p. 1
- 2 Formaggiotti di Romagna spaccati per metà, tre p. 1
- 3 Perz Carouelle dodici, riscaldate alle bragie p. 1
- 4 Vliue di Romagna p. 1
- 5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in Tondi p. 1
- 6 Matoni arosto, con zuccaro, & acqua rosa sopra p. 1
- 7 Mela sciropate, con Anici di vna coperta sopra p. 1
- 8 Vua fresca conseruata bianca, e negra p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e tonaglia, e posto le Confettioni in Tazze d'argento, otto di diuerse forti, e canditi di diuerse forti Piatti due reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li steccadenti con mazzi di fiori in tazza d'argento num. sei.

Lista quinta rinforzata da grasso Cap. XIII.

Pranzo alli 17. Gennaio 1624. in Roma, a vn Piatto rinforzato, con diritto Viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza

Si faranno li tondi a chi bisognerà delle foto notate viuande.

- 1 **C** Api di latte, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra p. 1
- 2 Salsiccioni di Parma di lombi di Porco, cotti in vino, spaccati per metà, con verdura sotto, regalati di lingue di Porco salate in fetta attorno, doppo cotte come li detti salsiccioni p. 1

- 3 Due Pollanche d'India grosse, arrostite, lardate minute, e passate per salsa reale, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto di basso rilievo, con l'arme delli Signori Conuitati sopra. p. 1
- 5 Capponi tre salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p. 1
- 6 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di due cuori, cō molti compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Conserva di Cedro, con vna Guglietta in mezzo, con l'arme de Conuitati sopra. p. 1
- 7 Mangiar bianco in forma di vn cagnuolo a giacere, regalato di detto in forme di mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1
- 8 Dodici pezzi di Pistacchiati, regalati con pezzetti di Cedrati attorno, con saluietta bianca sotto. p. 1
- 9 Vna stauetta veltica di pieghe di saluette sottili detta l'Abondanza. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Annolini alla Bolognese in minestra.

- 1 **V** Na Torta di Crema con zuccaro, & voua, e spetie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Cornella di Vitella indorate, e fritte, regalate con frittelle di dette Ceruella attorno, con paste di sfoglio, melangole, e lino ai tagliati. p. 1
- 3 Capponi due aleffi, e vn ter uollato fino dentro, e coperti con stringhette di Genoua cotte, con pezzetti di formaggio, e ceruellato dentro, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto ceruellato spaccato per metà attorno, e sopra. p. 1
- 4 Vn petto di Vitella intero, e ripieno, seruito con verdura sopra, & attorno voua sbri. ciolate doppo cotte dure. p. 1
Mostarda della Mirandola in vni di noue
- 5 Tre Germani, cioè Anatre saluatiche grosse, ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn olpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata di Genoua, vandita a datetti, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Noue Piccioni di ghianda stufati, con diuersi frutti, e Cardi teneri dentro, regalati con paste di gesto, con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 8 Vno spezato di vn Capriuoletto appasticiato, con diuersi frutti dentro, regalato di paste passate per la serringa, e fritte, attorno, con limoni tagliati. p. 1

-16 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 9 Vn Pasticcio di vno spezzato di sei Piccioni, con diuersi ricche di Polli dentro, con barbaglia di Porco in fette, Tartuffoli, e Cardi teneri, con specie a bastanza, seruito caldo, con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande con Statuette dentro.

- 1 Vna Crostata di Conserua di Pera, seruita con zucchero sopra. p. 1
2 Diciotto Tordi arosto, tramezzati con saluia, e pergottati con oglio alla Fiorentina, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Pasticcetti sfogliati, con Animelle di Vitella dentro, con Piccadiglio di detta, & altri regali, seruiti con zucchero sopra. p. 1
4 Starne noue lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Capari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Pasticcetti alla Genouese diciotto con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra, con zucchero. p. 1
6 Vna Porchetta alquanto grossa ripiena arosto, con diuersi Vccelletti, e li suoi interiori battuti dentro, con diuersi frutti, seruita calda con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio all'Inglese a esse, con suoi regali dentro, di diuersi Vccelletti, & Animelle di Vitella, scorza di Cedro, & altri diuersi regali, seruito con zucchero gelato sopra. p. 1
8 Tre Fagiani affagianati arosto, con salsa di agresta in vasetti di pasta noue, con limoncelli tagliati minuti dentro tramezzati con limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vn Capretto intiero lardato le parti magre arosto, seruito caldo con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche noue.

- 1 Vna Crostata di Mela rose, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
3 Formaggio Parmigiano libre dieci. p. 1
4 Pera Fiorentine diciotto, con verdura sotto. p. 1
5 Vliue Ascolane, con oglio, & aceto sopra. p. 1
6 Cardi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Finocchio dolce secco in rappe. p. 1
8 Mela Appiolone sciroppate con garofani dentro, & Anici coperti di zucchero sopra. p. 1

- 9 Vua fresca bianca, e negra. P.I
 10 Cotognata in barattoli noue. P.I
 11 Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, etouaglia, e posto le con-
 fectiõni in Piatti, con saluiette bianche sotto, e li canditi in due piatti rea-
 li, e li steccadenti lauorati in noue fette di limoncelli sopra vna sottocop-
 pa d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. XI V.

Pranzo alli 28. Gennaio 1624. a vn Piatto in Roma, con vn seruitio di Cuc-
 ina, & vno di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza,

Vermicelli di Sicilia in minestra.

- 1 **C**Antucci Pisani dodici, con Malnagia in bicchieri sei. P.I
 2 **C**Due soppressate di Nola cotte in vino partite per metà, e rega-
 late di sfilarelle di detto luogo, sfilate con zuccaro, & acqua rosa so-
 pra, attorno. P.I
 3 **A**nimelle, e fegato di Vitella fritti, regalate di pasta di sfoglio,
 melangole, e limoni tagliati attorno. P.I
 4 **D**ue Galline impastate aleffe, coperte di Maccaroni Siciliani, con
 formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e falcicia fina spac-
 cata per metà attorno. P.I
 Sapore di visciole in Tondi sei.
 5 **V**n Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con suoi rega-
 li dentro, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, seruito con
 zuccaro sopra. P.I
 6 **D**ue Pollanchette d'India più grosse che Cappone, lardate minute,
 arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfo-
 gliate, e limoni tagliati attorno. P.I
 7 **D**ui quarti di Lepre lardati minuti arosto, con salsa di agresta, e
 molto cotto sopra, regalata di paste sfogliate, e limoni tagliati
 attorno. P.I

Primo seruitio, & vltimo di Credenza.

- 1 **V**Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella den-
 tro, seruita con zuccaro sopra. P.I
 2 **V**line di Cortona, con oglio, & aceto sopra. P.I
 3 **C**asciotti di Cortona partiti in mezzo due. P.I
 4 **P**era spine, e Mela ruggini nm. P.I
 5 **C**ardi bianchi con sale, e pepe in tondi. P.I

178 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

6 Mela scioppate con fulignata sopra .

p. 1

7 Cotognata in scarole sei .

p. 1

8 Vua fresca bianca, e negra .

p. 1

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in sette di limoni.

Lista settima da grasso. Cap. XV.

LA presente Lista fu da me tirata, da seruirsi per il Passaggio della Regina d'Vngaria sù le Galere Venetiane, perche fui addimandato per andare a seruire per Primo Scalco, con altri cinque compagni, dall' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Giouanni Pesati, Cauallieri, & Ambasciatore Veneto appresso sua Santità in Roma: Ma per degni rispetti non andai, e per ciò non è stata da me seruita: e per essermi parsa degna di stampa, la mando fuori con le altre mie Liste di detto Mese, tralasciandone molte altre, quali haneriano bisognate per detto Passaggio da tirarsi, mentre però che vi fussero state le prouisioni sufficienti, si come credo.

Pranzo alli 26. Gennaro 1631. à vn Fiatto, da seruirlo per detto Passaggio, in Piatti Reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C**Api di latte seruiti con zucchero sopra, regalati con butiro in forma di San Marchi, & Aquillette attorno, con zucchero, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1
- 2 Biscotti di Pane di Spagna in Tazza d'Argento indorata, con vn Cedro candito in mezzo, con vna Fontanina dentro, con vn fiore in cima, ripiena di Maluagia amabile, da spruffare sopra alli detti biscotti, quando si ponerà à Tauola la Regina, ouero altro Prencipe. p. 1
- 3 Vn Profutto cotto in latte, e posto in cassa di pasta in forma di Aquila, riportata detta cassa sul petto dell'Aquila in forma di vn Cuore, lassata secperta, con gelo di chiara d'oua, con zucchero, & acqua rosa sopra al Profutto, e toccata detta Aquila con Oro, & Argento. p. 1
- 4 Vna Torta di Pistacchiata di più colori, con vna Barchetta di Pasta di zucchero in mezzo, con due tramezzi, in vno pieno di conserua di Cedro, e l'altro di Agro di detto. p. 1
- 5 Vn lauoro di pasta di zucchero in forma di Alberinto, opato con più compartimenti, ripieni di diuerse conserue di frutti, con vna Guglietta in mezzo, con l'Arme dell' Imperatore in cima, toccata con oro. p. 1

- 6 Vna Pollancha d'India cotta aleffa in forma di Aquila, e passata più volte per salsa reale, e coperta con Gelo di più colori, regalata d'vna miscide, con detto Gelo in forma di Delfinetti attorno. p. 1
- 7 Vn Faticcio di vna Lepre in forma di vn Cavallo Marino, con il Vecchio marino sopra, con vn Tridente nella mano destra, & vnò scudo nella sinistra, con l'Arme del Rè di Spagna dentro, toccato con oro in diuersi luoghi. p. 1
- 8 Due Fagiani affagianati, e passati più volte per salsa reale, & lardati con scorza di Cedro candida, e cocuzzata di Genoua à lardelli, e riuestiti della testa, ali, e code, e toccati con Oro, & Argento, regalati con Pasta di Marzapane in forma di San Marchi, e Delfinetti toccati con oro attorno. p. 1
- 9 Bianco mangiare in forma di vna Sirena, regalata di detto in forma di San Marchi, & Aquillette attorno, toccato con oro. p. 1
- 10 Due Statuette alte vn palmo, e mezzo di Pasta di zucchero, vna detta l'Abbondanza, e l'altra la Fortuna, toccate in diuersi luoghi con oro. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

- 1 Vn Piccione in minestra cotto con Ceruellato fino, con Prugnoli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, seruito in cassa di pasta in forma di Naticella riportata sul petto di vn'Aquila pur di detta pasta toccata con oro a doue bisognerà seruita in piatto piccolo. p. 1
- 2 Vna Torta, cōpartita in quattro parti vguah, in vno de' quali si ponneranno capi di latte, zucchero, & vna, e nell'altro compositione di Torta alla Lombarda, e l'altra Torta di Crema, & il quarto, Tartara con latte, & vna seruita con zucchero sopra. p. 1
- 3 Tordi dodici arosto regalati con dodici Vccelletti di Cipro fritti attorno, con pasta reale in forma di Aquile, e san Marchi, con melangole tagliate. p. 1
- 4 Vn Cappone impastato aleffo in latte-fasciato, con profutto tagliato in fette grandi, e sottili, seruito con biscotti di pane di Spagna sotto, con detto profutto attorno, con zucchero, e cannella sopra. p. 1
- 5 Vna Aquiletta con tre vasetti di pasta sul petto in forma di tre barchette piccole piene di sapor, vno di mostarda fina, e l'altro di Mela Appie, e l'altro di mandole ambrogine. p. 1
- 6 Vna oglià alla Spagnuola seruita in cassa di pasta in forma di vna Gondola con sui compartimenti, con Castrato, Vitella, Profatto, Piccioni, & vna Anatra dentro, & altri diuersi regali di legumi, & herbe dentro, toccata detta Gondola con oro alle parti di fuori, con pasta a onde sotto, rottate con Argento. p. 1
- 7 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi fegatetti di Polli, Vccelletti

286 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 1 letti di Cipro, & Animelle di Capretto, con diuersi frutti in fette dentro, e sottostata, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, regalata con paste reali in forme di Aquile, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 2 Vn Polpettone all'Inglese con Piccadiglio di polpa di Capponi, e Vitella mongana con voua, formaggio grattato, e Capi di latte dentro, con specie, & altri diuersi regali, fatto in forma di Aquila, fiorito con Cocuzzata di Genoua a lardelli, e pignuoli. p. 1
- 3 Vn Pasticcio di quattro Piccioni ripieni con Vccelletti di Cipro, Animelle di Vitella, e legatetti di polli, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con diuerse statuette di rilievo dentro.

- 1 Vna Crostata con Conferua di Cotogni dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 2 Quaglie dodici arosto regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti dodici alla Genouese, con scorza di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con vn lauoro di pasta in forma d'Aquila. p. 1
- 4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di sei tordi inuolti in pasta di sfoglio, con limoni in fette attorno. p. 1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati in vasetti ovati, con Piccadiglio di polpa di Capponi, midolla di Vaccina, Vccelletti di Cipro, Animelle di Capretto, e Testicoletti di Polli, con profutto, o altri salami a bastanza dentro, con scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Vna Porchetta saluatica, arosto, & ripiena, con la Coratella di detta in pezzetti tramezzati con diuersi Vccelletti, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, con Tartuffoli, & altri regali, seruita con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, e riportata in cassa di pasta in forma di Nauicella, toccata con oro alle parti di fuori. p. 1
- 7 Due Fagianati affagianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di pasta in forma di Cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro tramezzati con limoni in fette. p. 1
- 8 Vn Capretto intiero arosto, e lardato minuto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati in fette attorno. p. 1
- 9 Vn Pauone lardato minuto arosto, riuestito della testa solamente toccata con oro, con vna fetta di limone in bocca, seruito con salsa reale, e mela appie cotte in vino, con zuccaro dentro sopra, regalato con paste di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Qui si muterà la saluietta bianca, se bene che si potrà mutare ad ogni seruitio che si porterà di Cucina, tanto nelli primi di detta, quanto nelli secondi: ma perche ogni volta che la Regina, o altro Personaggio grande beuerà se li porta da beuere con due Paggi auanti al Coppiero, & vn altro Gentilhuomo appresso con vna tazza d'Argento indorata, con vna saluietta bianca sopra, coperta con vn tondo, e quando che hauerà beuuto li appresenta la detta saluietta, e con sua riuerenza la ricopre, e tal cerimonia si vsa ogni volta che beuerà, e la sera si anderà con due Torcie accese, portate dalli detti Paggi auanti, ouero due Candellieri, se bene che si alzano ad alcuni Prencipi li propri candellieri della mensa ancora.

- 1 **V** Na Crostata di Conferua di Persiche, per piatto mezzano, seruita con zúccaro sopra. p. 4
- 2 Vn lauoro di pasta in forma di Buccintorio con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti di mare, come Ostrache, Cappe diuersse, Aloguste, Ballari, & altri diuersi, con loro condimenti sopra, con Tartuffoli, toccato con oro alle parti a doue non faranno ingredièti. p. 6
- 3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, con vn formaggiotto di Romagna, con saluietta sotto. p. 8
- 4 Pera sei Carouelle seruite calde, con sei Pera Bergamotte attorno, con saluietta sotto. p. 1
- 5 Vliue di Romagna in piatto di Porcellana sopra ad vna saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 2
- 6 Cardi bianchi, sopra saluietta, con sale, e pepe in vasetto di Porcellana, a parte del piatto. p. 3
- 7 Finocchi bianchi di Bologna, seruiti con saluietta sotto. p. 4
- 8 Pera, e Mela Appie scioppate, seruite in Piatto di Porcellana sopra a saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 5
- 9 Vn vaso inuetriato di Conferua di Persiche; con sei vasetti di Cognata, con odori di Muschio, & Ambra dentro, di Porcellana, ouero di vetro, seruiti con saluietta sotto. p. 7
- 10 Vua diuersa in tazza di Porcellana, in piatto d'Argento, con saluietta sotto a pieghette. p. 8

Si darà acqua alle mani in Bacile d'Argento indorato, con acqua di odori, e si porgerà lo sciugamani da vn Paggio sopra a sottocoppa d'Argento indorata al Mastro sala; e si muterà la saluietta, e tonaglia, e si poneranno le Confectioni, e Canditi diuersi in Baciletti d'argento, ouero di Porcellana con diuersse Stauette di zúccaro sopra, e doppo le Confectioni si darà vn ste cadente lauorato, & vno schietto in tetta di limone, con saluietta sotto, sopra a sottocoppa d'Argento indorata.

282 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Lista prima di Febraro da grasso. Cap. X V I.

Pranzo al primo di Febraro 1625. a vn Piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle sottomotate Viuande bisognando, però di quelle Viuande che ne andrà fatto Tondi.

- 1 **B** Vtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn'Aquila di rileuo in mezzo, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vn Profutto di Montagna doppo cotto in vino, seruito con Gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p. 1
- 3 Due Capponi salpimentati con le teste riguardanti verso le altre viuande, e posti con il petto sul piatto, doppo passati per salsa reale, e spoluerizzati con fuhgnata, con vn lauoretto di Pasta di zuccaro in bocca per vno, con limoni tagliati, e Paste di zuccaro attorno. p. 1
- 4 Vna Torta bianca con zuccaro diacciato, con chiara d'oua sopra, seruita con verdura attorno. p. 1
- 5 Vn Pollo d'India grosso arosto, & lardato con Cocuzza di Genova, e Confetti di Cannella, tramezzata doppo che sarà passato per salsa reale, riguardante come li detti Capponi, e regalato di Paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1
- 7 Vna Colonneta di vetro coperta di Gelo, con diuersi frutti dentro, con le Piramide indorate, e regalata da basso attorno il Piatto di detto Gelo di più colori, con fette di barbaglia di Porco saluatico sotto. p. 1
- 8 Mangiar bianco in forma di Lion Pardo à giacere, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Sirene piccole attorno. p. 1
- 9 Vna Statuetta vestita con Pieghe sottili, detta Trionfo de' Grandi, con vna Guglietta dalla mano sinistra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra.

- 1 **V** Na Torta di Capi di latte, con voua, zuccaro, e cannella dentro, condita con lardo grattato con il coltello, e tenuto a molle in acqua à bastanza, e si potrà fare con sfoglio ancora, e si seruirà con zuccaro sopra. p. 1

- 2 Venti quattro Vccelletti di Cipro fritti , seruiti con zuccaro sopra , e regalati di Animelle in pezzetti , tramezzate con fegatetti di Polli , in stecchetti sei di cannella , con paste , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Vna suppa con vin grande bianco amabile , Animelle , e fegatetti di Polli prima fritti , e polpa di Cappone battuta minuta , doppo cotto dentro , mescolata con buon brodo grasso , e sugo di melangole , e agresta , seruita calda con zuccaro , e cannella sopra . p. 1
- 4 Due Pollanche d'India grosse più che Cappone stesse , con Ceruelato dentro , coperte con Persiche secche , doppo cotte in buon brodo , con formaggio grattato , zuccaro , e cannella sopra . p. 1
- 5 Vna Lepre alella con barbaglia di Porco salpresa dentro , e falsiccia fina , seruita calda con Pappardelle alla Romana , e regalata con detta barbaglia in fette , e falsiccia spaccata attorno . p. 1
Mostarda forte in tondi sei .
- 6 Due lingue di Vitella grossa appasticciate , con diuersi frutti dentro , con vin bianco , e brodo grasso , con sugo di agresta , e spetie a bastanza , seruite calde con paste di getto fritte , con zuccaro sopra , & limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Vn Colciotto di Porco saluatico stufato , con mosto cotto , vin bianco , & agresta dentro , con spetie , e brodo grasso a bastanza , con diuersi frutti , seruito con detti frutti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Ricche di diuersi di Polli , con vno spezzato di quattro Piccioni dentro , con Cardi , e Tartuffoli , & altri regali , seruito caldo con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata in piatto reale , con statuette dentro .

- 1 V Na Crostata di Conserua di Cotogni , seruita cō zuccaro sopra . p. 1
- 2 Due Zinne di Campareccia inuolte in rete , arosto , seruite con salsa di Agresta sopra , regalate di dodici Lodole in pasta di sfoglio , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Sei Pollanchette d'India lardate minute arosto , seruite con salsa di agresta , e mosto cotto sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 4 Pasticcetti alla Genouese sedici , con Conserua di Cedro , midolla di Vaccina dentro , seruiti con zuccaro sopra . p. 1
- 5 Sei Piccioni d'ghuanda frolli , e lardati minuti , arosto , regalati di dodici Lodole arosto attorno , con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati . p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese con suoi regali dentro , fatto a esse , seruito

284 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con gelo di zuccaro sopra.

1 Due Capponi grassi affaglianati a rosto, con salsa reale, in sei vasetti di pasta ouati, con Capparini di Genoua dentro attorno, con limoni tagliati. p. 1

2 Lonza di Porco saluatico nel lombo a rosto, seruita cò salsa di agresta, e mosto cotto, con prugne di Marsilia rinuenute in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 V Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Marzolini di Firenze vno spaccato in mezzo. p. 1
- 4 Pera buon-Christianè vernareccie dodici. p. 1
- 5 Maroni a rosto, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Vliue di Spagna. p. 1
- 7 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 8 Vua bianca, e negra, con rappette di Finocchio secco attorno. p. 1
- 9 Cotognata di Genoua, in barattoli sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto in Tavola le Confettrioni, e canditi, a beneplacito, si daranno steccadenti sei, in sottocoppa, o tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso di detto Mese.

Cap. XVII.

Cena alli 8. Febraio 1625. a un piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruita in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Delle viuande che ne anderà fatto tondi, si faranno bisognando.

- 1 V Na insalata grande con diuerse statuette dentro. p. 1
- 2 Vna Testa di Porco saluatico salpresa, e poi cotta in vino, & aceto, regalata con fette di salficcioni, e profutto sfilato attorno, con verdura sotto. p. 1
- 3 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, con gelo di zuccaro, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati, coperti con fringhette di gelo di pin

colori , regalati di detto gelo attorno p. 1

5 Vn Pasticcio d'vna Pollancha d'India , di basso rilieuo , seruito con
verdura attorno p. 1

6 Vn lauoro di pasta di sfoglio in forma di Aquila , ripiena di Bianco
mangiare , seruita con zucchero sopra p. 1

Primo seruitio di Cucina .

La Brigiaruola in minestra , con pane grattato , e rossi d'ouo .

1 VNa Gattafura alla Genouese , seruita calda con zucchero sopra . p. 1

2 Anime'le di Vitella arosto , para quattro , regalate di dodici
Lodole arosto attorno , con paste , e melangole , & limoni tagliati
attorno p. 1

3 Due Galline aleffe , coperte con stringhette di Genoua , con sal-
ficcina fina dentro , con formaggio grattato , & spetie dolce sopra . p. 1

4 Vn Polpettone all'Inglese , in forma di rosa , fiorito con scorza di Ce-
dro candita , e pignuoli p. 1

5 Piccioni di ghianda sei stufati , con diuersi frutti secchi dentro ,
con barbaglia di Porco , seruiti con detti frutti sopra , con paste rea-
li , e limoni tagliati attorno p. 1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni , con suoi regali den-
tro , seruito caldo , con zucchero sopra p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Sei insalatine d'herbe cotte , e crude in tondi .

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni , seruita con zucchero
sopra p. 1

2 Dodici Tordi grassi arosto , regalati con Zinna di Vaccina in-
dorata , e frita attorno , con paste sfogliate , melangole , e limo-
ni tagliati p. 1

3 Sedici Pasticcetti di Perficata , con midolla di Vaccina dentro , ser-
uiti con vn lauoro di pasta , con zucchero sopra p. 1

4 Sei Starne lardate minute arosto , con salsa reale , e limoncelli ta-
gliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno p. 1

5 Vn Pasticcio grande sfogliato , con Piccadiglio di Vitella , midol-
la di Vaccina , barbaglia di Porco in fette sottili dentro , con scorza
di Cedro , e Cardi teneri , con Tartuffoli , & vno spezzato di quattro
Piccioni di Casa dentro , seruito con zucchero sopra p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa lardata minuta arosto , seruita con
salsa reale , & Vliue senz'ossi sopra , con paste sfogliate , e limoni ta-
gliati attorno p. 1

286 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Pera Fiorentina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Formaggio di Creta spaccato per metà. p. 1
- 3 Pera Carouelle, con Mela Appiolone. p. 1
- 4 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 5 Vniue di Tiuoli. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Mela scioppate, con fulignata sopra. p. 1
- 8 Cotognata di Valenza in scatolini due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, se però si seruiranno le Confettioni, a beneplacito, e si daranno li steccadenti in sette di limonecelli sei.

Lista terza da grasso. Cap. XVIII.

Pranzo alli 14. Febbraro 1624. in Roma ad vn Piatto con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà.

- 1 **B**iscotti di Pan di Spagna, con Mahugia amabile, in caraffine al Trinciante numero sei. p. 1
- 2 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, e partita per metà, regalata di falsiccioni di Fiorenza, & lingue di Porco in sette attorno, con verdura sotto. p. 1
- 3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata, & Anici cōfetti sopra. p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluetta bianca sotto, con sette di profutto, e patte di zuccaro attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Vn Pauone arosto, e passato per salsa reale, & lardato con Cocuzzata di Genoua, e riuestita solo la testa riguardante verso le sudette viuande, con vna fetta di limone in bocca, regalato di Biscottini di Savoia, e Pera scioppate, con Anici confetti sopra attorno. p. 1
- 7 Gelo in forma di Vna Guglietta in mezzo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto gelo di più colori, con fiori di pignuoli sopra. p. 1
- 8 Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di vn Cagnuo- p. 1

gnuolo in mezzo a giacere , regalato di detto bianco mangiare , in
forme di Mascheroni , e Pignoccati attorno . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Radice di Petroselino in minestra, & alligate in vana.

- 1 **V** Na Torta alla Genouese con Capi di latte, & vana dentro,
con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Fegatelli di Porco inuolto in rete, regalati di falsiccia fina arosto
spaccata attorno, con testa di Vitella indorata, e fritta, doppo cot-
ta aleffa, con paste, e melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi, coperti di Cardi bianchi, con fette di profu-
to, e formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1
- 4 Vn Petto intiero di Castrato aleffo, seruito con herbette sopra. p. 1
Mostarda, & agliata in rondi.
- 5 Dodici Polpettoni ripieni, di Cosciotto di Vitella, e sottestati,
con suoi regali dentro, con paste di getto fritte, e limoni tagliati
attorno. p. 1
- 6 Due Anatre grosse saluatiche, ripiene, e sottestate, con Pera, e
Mela in fette dentro, con barbaglia di Porco in fette, prugne, e vi-
sciole secche, con vin bianco per metà d'agresta, e buon brodo grasso,
seruite con detti frutti sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, con Piccadiglio della polpa di
detto, con pignuoli, e paterina, & scorza di Cedro tagliata minuta,
con profutto in fettarelle sottili dentro, e sottestato in destrutto,
con cipolle ripiene dentro, seruito con dette cipolle attorno, con
paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di testa di Vitella in pezzi, con diuerse ricche di Pol-
li, e quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con suoi regali, e pro-
futto tagliato in fette, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn Insalata grande, e sei piccole differenti in rondi.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro,
seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vna Zinna di Vaccina inuolta in rete, e lardata arosto, seruita con
dodici vccelletti in Pasta di sfoglio, posti in steccadenti piantati so-
pra à detta Zinna, regalata di trè para di Animelle di Vitella arosto.
con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici Ortolani arosto attor-
no, con Paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati. p. 1
- 4 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e
pas-

188 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- passerina, scorza di Cedro, midolla di Vaccina dentro, con Tartuffoli, e Salsiccia fina disfatta, Animelle, e Fegatetti di Polli dentro, seruiti con zucchero sopra. p. 1
- 5 Sei Piccioni di casa arrosto, regalati di dodici Tordi arrosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 6 Sei cassettine di Pasticcetti vnite tutte insieme, con l'istessi regali, e compositione delli sudetti Pasticcetti sfogliati, con diuersi Vccelletti di più dentro, con vna copritura riportata sopra à ciascheduno, con fulignata sopra. p. 1
- 7 Vn Pauone frollo, & lardato minuto arrosto, e riuestito la testa solamente, seruito con salsa reale, e cappari di Genova sopra, con dodici Pasticcetti da boccone alla Genouese attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 8 Li Quarti dietro per fino al Lombo di Capriuoletto, lardato minuto arrosto, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di Conserua di Pera, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Formaggio Piagentino. p. 1
- 4 Pera carouelle bianche, dodici. p. 1
- 5 Vliue di Romagna. p. 1
- 6 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in piatto piccolo a parte. p. 1
- 7 Finocchi bianchi, conseruati nel sabbione. p. 1
- 8 Vua bianca, e negra. p. 1
- 9 Pera Fiorentine scioppate, con Anici sopra. p. 1
- 10 Due scatoloni di conserua di cotogni. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutato rouaglia, e saluiette, con coltello, e cucchiaro, in sei tondi, e poste le confettioni in tazze d'Argento a beneplacito, e canditi diuersi in piatti grandi, ouero bascili, con steccadenti vno per Conuitato dopò seruite dette confettioni.

Lista quarta da grasso. Cap. XIX.

Pranzo alli 11. di Febraro 1625. in Madrid à vn Piatto, in giorno di Carnis tollenda seruito in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e douani di Credenza, seruito parte all'Italiana.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà farli.

- 1 **C** Api di latte con zuccaro sopra, regalati di Manteca di Vaccine e Recosones, passati per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vn Profutto cotto in latte, seruito con fulignata sopra, regalato con fette di salami cotti in vino attorno. p. 1
- 3 Vna Torta bianca, con Capi di latte, e ricotta dentro, con zuccaro, & acqua rosa, e chiara d'oua. p. 1
- 4 Vn Pasticcio di Venado nel Cosciotto, di basso rilievo, seruito con verdura attorno. p. 1
- 5 Due Galline salpimentate, coperte con stringhette di Gelo di più colori. p. 1
- 6 Mangiar bianco in forma d'Aquila, regalato di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardinia in minestra.

- 1 **T** Omafalle di fegato di Porco sedici, regalate con Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 2 Vna Torta alla Genouese detta la Presunzuola, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 3 Due Capponi cotti in latte, inuoltri, cō fette di profutto attorno, legate con spago, ouero inuoltri in drappo bianco, seruiti con fette di pane sotto, con paste di detto latte sopra, con cannella, e con dette fette di profutto attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 4 Vna oglia, con Vaccina, e Carnero, cō profutto dentro, con Garbançi, e lenticchia, con Cauolo torfuto, & altre diuerse herbe, con vino spezzato di Piccioni di Casa, e sei Pernice, seruita calda, con formaggio grattato, e spetie a bastanza sopra. p. 1
- 5 Vna Pollancha d'India grossa ripiena, e sottostata, seruita calda, con Mela scioppate sopra, & attorno, con limoni tagliati, e paste reali. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di polpette di Vitella, con diuersi Vccelletti dentro, e fegatetti di Polli, con Tartuffoli, e midolla di Vaccina, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

190 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

- 1 **V** Na Crostata di Mansanas, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Diciotto Tordi arosto, regalati con Animelle di Capretto, tranciate con tegate di Polli, in stecchetti di cannella, doppo fritte attorno, con paste sfogliate, e melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti fedici alla Genouefe, con Consetua di Cogni, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, in forma di rosa sopra, con zuccaro. p. 1
- 4 Sei Pernice lardate minute arosto, con salsa reale, & Acitunas senz'ossi sopra, regalate con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 ~~Una~~ **P**alecio all'Inglese, cioè Impanada real, con Picca figlio di Vitella, scorza di Cedro, midolla di Vaccina, e proluoto in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartuffoli, seruito con gelo di chiara d'uova, e zuccaro sopra. p. 1
- 6 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 **V**na Lonza di Vitella di libbre dieci arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche a brneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Conserua di Pera, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Criadillos di tierra attartuffolati. p. 1
- 3 Vna forma di Cascio di Siuiglia, spaccata per metà. p. 1
- 4 Pera Carouelle, e Mela rose. p. 1
- 5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 6 Vline Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 7 Vna bianca, e negra, conseruata fresca. p. 1
- 8 Torrone di Siuiglia, quattro pezzi grandi. p. 1
- 9 Vna Confettiera con diuersi compartimenti, con diuersi confetti dentro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto steccadenti in vna sottocoppa di Argento indorata sei.

Lista quinta da grasso . Cap. X I X:

Preso alli 14. Febbraro 1624. a vn Piatto, con vna portata di Cucina, & vna di Credenza, seruito in Piatti mezzani .

Primo seruitio di Cucina .

Canolo Bolognese con Cernellato in minestra .

- 1 **V** Na Torta di Crema seruita con zuccaro sopra . P. 1
- 2 **V** Na Ala di fegato di Porco inuolta in rete arosto , seruita con profutto tagliato in sette attorno , con melangole , e limoni tagliati . P. 1
- 3 **D**ue Anatre aleffe , coperte di macaroni Siciliani , con Cernellato fino spaccato attorno , e formaggio grattato , con cannella sopra . P. 1
- 4 **S**ei Palombelle saluatiche stufate , con barbaglia di Porco in sette dentro , con diuersi frutti , seruite con paste di getto fritte , & limoni tagliati attorno . P. 1
- 5 **T**re lingue di Campareccia appasticciate , con diuersi frutti dentro , seruite con paste , e limoni tagliati attorno . P. 1
- 6 **V**n Pasticcio di vno spezzato di Conigli , con diuersi Vecelletti , e barbaglia di Porco in sette dentro , con pignuoli , e passerina , seruito caldo , con zuccaro sopra . P. 1
- 7 **S**ei Beccaccie sardate minute arosto , seruite con salsa reale sopra , con paste , & limoni tagliati attorno . P. 1
- 8 **L**onza di Porco saluatico arosto , con saluia , e rosmarino dentro , regalata di dodici Lodole arosto , attorno , con paste , melangole , & limoni tagliati . P. 1

Primo , & vltimo seruitio di Credenza .

- 1 **V** Na Crostata di Mela rose , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . P. 1
 - 2 **F**ormaggio di Parma . P. 1
 - 3 **P**era , e mela , con verdura sotto . P. 1
 - 4 **C**ardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . P. 1
 - 5 **V**lue di Spoleti , con oglio , & aceto sopra . P. 1
 - 6 **F**inocchio dolce in rappe , con saluietta sotto . P. 1
 - 7 **M**ela scioppate , con Anici confetti sopra . P. 1
 - 8 **V**ua bianca , e negra , con verdura sotto . P. 1
- Data l'acqua alle mani , e steccadenti in sette di limoni numero sei .*

292 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Liste festa da grasso. Cap. XXI.

Pranzo alli 15. Febbraro 1625. a vn piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in luoghi penuriosi, in piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi ancor a bisognando di alcune viuande.

- 1 **R**icotta passata per la siringa, con zucchero, & acqua rosa dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Vn profutto cotto in vino, con gelo di chiara d'oua sopra, con zucchero, & acqua rosa. p. 1
- 3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
- 4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, di basso rilieuo, seruito con verdura attorno. p. 1
- 5 Mangiar bianco in forma di Mascheroni, e pignoccati. p. 1
- 6 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro, in forma di rosa, seruito con zucchero sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Nauoni con falsiccia fina in minestra.

- 1 **V**Na Torta con herbe dentro alla Lombarda, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Fegatelli di Porco inuolti in rete arosto, tramezzati con falsiccia fina, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Capponi alessi, coperti di rauinoli con spoglia, con falsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra. p. 1
- 4 Petto di Castrato, e Vaccina, alessi, seruiti con verdura sopra. p. 1
Agliata, e Mostarda in tondi 6.
- 5 Vaccina nel Cosciotto ben frolla appasticciata, con midolla di denta, e diuersi frutti dentro, seruita calda, con paste di getto fritte, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vno spezato di Pollastri con diuersi Vecelletti, e fegatetti di Polli dentro, con profutto in fette, e Cardi teneri, seruito caldo, con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Insalata a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di Mela ruggini, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1

Libro Sesto. 603

- 2 Tordi dodici arosto, regalati di paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. P. 1
- 3 Pasticcetti sedici, con Pera sciropate, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. P. 1
- 4 Piccioni sei di Ghianda arosto, regalati di sei beccafichi di lago arosto attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. P. 1
- 5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, midolla di Vaccina dentro, con fegati di Polli, e Tartuffoli, e con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruito con zuccaro sopra. P. 1
- 6 Sei Pollastri affaggianati arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. P. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette a beneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. P. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. P. 1
- 3 Formaggio di Monte Pulciano partito per metà. P. 1
- 4 Pera Fiorentine, e Mela Appiolone. P. 1
- 5 Cardi bianchi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. P. 1
- 6 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. P. 1
- 7 Mela rose sciropate, seruite con fuhgnata sopra. P. 1
- 8 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. P. 1

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in fette di limoncelli.

Lista settima da magro. Cap. XXII.

Franso alli 20. Febbraro 1621. à vn Piatto, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, in luoghi penuriosi, da magro, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Se bisognerà si faranno li tondi di alcune viuande.

- 1 **C** Antucci Pisani dodici, con vin bianco amabile in bicchieri. P. 1
- 2 Butiro passato per la siringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. P. 1
- 3 Vna Torta bianca, seruita con verdura attorno, e fiori. P. 1
- 4 Tarantello cotto in mosto cotto, con vin bianco dentro, tramezzato con Alice, e fette di limoni. P. 1
- Vn Pasticcio di vn Luccio grosso, seruito con verdura attorno. P. 1

Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

6 Sei Lucei piatti che di libra accarpionati, con limoni tagliati, e paste reali attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Pane bullito con Butiro, in minestra, & alligato in vova.

- 1 V Na Torta di Prouature, e Ricotta, con herbe buone, zucchero, e cannella dentro, con vova, seruita con zucchero sopra. p. 1
 - 2 Dodici vova sperdute, seruite con butiro, zucchero, e cannella sopra, con sei vova affrittellate, con Crostini di pan sotto, con zucchero, e cannella sopra, attorno. p. 1
 - 3 Due Tinche grosse in Pottaggio, con diuersi frutti, e fetze di Tarantello dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zucchero sopra attorno, con limoni tagliati. p. 1
 - 4 Vn Luccio grosso alessò, seruito con oglio, & aceto, e pepe, con verdura sopra. p. 1
- Sapor bianco, con mandole ambrogine in tondi sei.
- 5 Trè Tinche grosse ripiene arosto, con salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 6 Vn Pasticcio con Anguilla grossa, e Tarantello dissalato, Codette di Gambari, con Peretta di Ranocchi dentro, e con altri diuersi regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

- 1 V Na Crostata Mela ruggini, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Boga piccola fritta con Gambarelli di Acque dolci, con Paste sfogliate, e melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici con Mela scioppate dentro, e con butiro fresco, seruite con zucchero sopra. p. 1
- 4 Trè Tinche spaccate per metà, e fritte, seruite calde con Peretta di Ranocchi fritti, e Paste sfogliate attorno, con melangole tagliate. p. 1
- 5 Vn Pasticcio sfogliato con butiro, con Piccadiglio di Luccio, Codette di Gambari, Peretta di Ranocchi dentro, con Tartuffoli, Pignuoli, e Passerina, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1
- 6 Sei Luccetti fritti, regalati con sei scartocetti di frittate ripiene attorno, con zucchero, e cannella sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

Libro Secondo
Secondo servizio di Credenza.

Si menteranno le saluette a beneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Due Casciotti di Cortona, partiti per metà. p. 1
 - 3 Pera Ruggini, e Mela rose, con verdura sotto. p. 1
 - 4 Cardi bianchi, e Sellari, edn sale, e pepe. p. 1
 - 5 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1
 - 6 Mela sciroppate, con fulignata sopra. p. 1
 - 7 Cotognara in scatole sei. p. 1
 - 8 Vna fresca bianca, e negra. p. 1
- Data l'acqua alle mani, con steccadenti sei in fette di limoni.

Lista ottaua da grasso. Cap. XXIII.

Cena alli 15. Febbraro 1624. in un Piatto, con diciotto Vivande di Cucina, e diciotto di Credenza, seruita in Piatti reali in Roma.

Primo servizio di Credenza.

Si faranno li Tondi à chi anderanno.

- 1 **V** N' Infalata con diuerse Statuette dentro. p. 1
- 2 Vn Profutto di Montagna cotto in latte, e doppo netto dalla codica, seruito con fulignata, & Anici confetti sopra, e posto in cassa di Pasta, con verdura attorno. p. 1
- 3 Vna Torta di Conserua di Cotogni, con Gelo di chiara d'vona, e zuccaro sopra. p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati, e lardati, con scorza di Cedro candita, doppo passati per salsa reale, e posti in cassa di Pasta in forma di Pasticcio ouato, e traforata. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Sei Pernice lardate minute arosto, e fatte restare in piedi, riguardanti verso il mezzo del Piatto, con vno Cotogno sciroppato, con Anici confetti sopra, doppo passate per salsa reale, regalate con pezzi di Cotogni sciroppati, con fulignata sopra attorno, con biscotti di Sauoia. p. 1
- 7 Vna guglietta di vetro, coperta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco saluatico attorno, coperte di detto Gelo di più colori. p. 1
- 8 Mangiar bianco in forma di tre Api grande, regalate di detto in forme di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p. 1

9 Vna

Pratica, è Scalcaria d'Ant. Frugoli

9 Vna Statuetta vestita di saluette, con pieghe fortili, detta l'Abbondanza. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Indiuisa alligata in voua in minestra.

- 1 V Na Torta di conferua di Pera, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Animelle fritte, seruite con salsa reale sopra, con latte di Pignuoli, e rossi d'voua sbattuti, con detta salsa, e se li darà alquanto corpo, al forno, ò fornello, e si seruiranno calde con cannella sopra, con limoni tagliati attorno, con paste reali. p. 1
- 3 Bragiule di Vitella arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Bragiule di Porco attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
- 4 Due Capponi aleffi, seruiti con pane in fette sotto, e con voua sperdute attorno, con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1
- 5 Sei Zampetti di Vitella doppo aleffi, e fritti, seruiti con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Trè Anatre saluatiche ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vno spezzato di Lepre soffritta con Cipollette, e spetie à bastanza dentro, seruita con Mosto cotto sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Sei Piccioni di Ghianda stufati, con suoi regali dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di polpette di Vitella ripiene con diuersi Vccelletti, e segatetti di Polli dentro, & altri diuersi regali, seruito caldo, con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei Insalate piccole di radiche d'erbe cotte.

- 1 V Na Crostata di Còserua di Persiche, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, regalate con pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle dentro, con altri diuersi regali, seruiti con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 4 Sei Piccioni di Casa arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Sei Coniglietti piccoli lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, p. 1

- le, & Vliue senz' offi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all' Inglese con Piccadiglio di Vitella, diuersi Vccelletti, e segatetti di Polli dentro, con Animelle, midolla di Vaccina, scorza di Cedro, e Tartuffoli, con fette di barbaglia di Porco dentro, seruito con gelo di chiara d' voua sopra. p. 1
- 7 Due Fagiani affagianati arosto, seruiti con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, doppo riuestiti della testa, collo, e coda, regalati con dodici Pasticcetti da boccone, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Capretto intiero arosto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Lonza di Porco saluatico arosto, con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si museranno saluette bianche sei.

- 1 V Na Crostata di Conserua di Cedro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Marzolini di Fiorenza spaccati per metà. p. 1
- 4 Pera Fiorentine, con verdura sotto. p. 1
- 5 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe. p. 1
- 6 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 7 Vliue di Spagna. p. 1
- 8 Pera sciropate, con Anici confetti sopra. p. 1
- 9 Cotognata in barattoli di vetro sei. p. 1
- 10 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Confettioni in piatti di Porcellana senza saluette sotto, e canditi in bacili d'Argento indorati, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti lauorati in tazza di Porcellana.

Liste del Mese di Marzo principio di Primavera.

Cap. X X I V.

LA Primavera, si come molti hanno detto, che sia temperata, e saluberrima, poiche è meno offensiuua per la sanità che in altra stagione, se bene che vien detta Primavera ancora, perche gli Alberi incominciano a verdeggiare, & il sangue si incomincia a mouere nelli corpi humani, per le superfluità prese nella Inuernata, siche la Primavera incomincia alli 21. di Marzo, e dura per fino alli 21. di Giugno.

298 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Lista prima di Marzo da magro. Cap. X X V.

*Pranzo al primo di Marzo 1625. di Quaresima a vn Piatto, seruito in Piatti
18. di condiciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, nell' Vmbria.*

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi alli Conuitati che anderanno fatti.

- 1 **T** Arantello diffalato cotto in vino, e mosto cotto, regalato con
Alicce di Cadaches, e limoni tagliati attorno, con suo con-
dimento sopra. p. 1
- 2 **T**rè Cedri canditi, regalati con sei pezzi di Pistacchiati di più co-
lori attorno. p. 1
- 3 Bottarga tagliata minuta, con oglio, e pepe sopra, con sugo di
melangole sopra scalda viuande. p. 1
- 4 Scaroloni di Pasta fritti, seruiti con zuccaro, e mele di Spa-
gna sopra. p. 1
- 5 Sei Truotte marinate, con salsa reale, e limoni tagliati minuti
sopra, regalate con limoni tagliati, e pasta di marzapane in forma
di Pesci attorno. p. 1
- 6 Vna Torta di Conferua di Pera, con zuccaro sopra. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, con verdura attorno, di bas-
so rilievo. p. 1
- 8 Due Dentali grossi, coperti con gelo di più colori. p. 1
- 9 Mangiar bianco fatto con latte di mandole, zuccaro, e farina di
Riso, con polpa di Luccio, & acqua rosa den- ro, in forma di Delfino,
regalato di detto bianco mangiare, in forme di Pesci attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cefcio in minestra, con agli, e Castagne dentro.

- 1 **V**Na Torta di Spinaci, con pignuoli, e passerina dentro, ser-
uita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vna suppa con vin bianco amabile, con Piccadiglio di polpa di
Pescio senza spine, e latte, & fegati di diueri Pesci dentro, seruita
con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 3 Vna resta d'Ombrina grossa aleffa, seruita con oglio, pepe, e sugo
d'agresta sopra, con herbe buone. p. 1
- 4 Sei Calamari grossi ripieni, in l'ortaggio, con pignuoli, e passeri-
na dentro, & alligati con latte di mandole, regalati, con paste passa-
te per la siringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno, con limo-
ni

ni tagliati.

- 5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di diuersi Pesci senza spine , e sottostati, con diuersi frutti dentro , & alligati con latte di pignuoli , e regalati con paste , e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Sei Linguatte ripiene , con la polpa di dette , e con altra di diuersi Pesci in Piccadiglio , con pignuoli , e passerina , con nosci , e mandole soppeste dentro , con herbe buone , pan grattato , e spetie a bastanza , e sottostate con buon oglio , seruite con paste , e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Sarde , e Trigliette in carta arosto , seruite con melangole , e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Sei Orate grosse arosto , seruite con salsa reale , & limoncelli tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa in pezzetti , con Tarantello dissalato , e Tartuffoli dentro , con spetie a bastanza , & altri diuersi regali , seruito con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn Insalata grande , e sei piccole .

- 1 **V**Na Crostata di Cōserua di Cōtogni , seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Sardine , cioè Alicette fritte , con Gambarelli di mare fritti attorno , con Tortelletti fritti , ripieni di Marzapane , con zucchero sopra , attorno , con melangole , e limoni tagliati . p. 1
- 3 Sei Pasticcetti con polpa di Dentale in pezzetti dentro , con Paucraccie senza scorza , e Codette di Gambari , con pignuoli , e passerina , e spetie a bastanza , & altri regali , seruiti con zucchero sopra. p. 1
- 4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte , regalate con Tortelletti , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 5 Sei Linguatte , cioè sfoglie fritte , regalate con paste , melangole , & limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio grande con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci senza spine , con Pignuoli , e Passerina , e Tarantello dissalato dentro , con Cardi teneri , e Tartuffoli , con scorza di Cedro candita , e latte , e fegati di Pescio , con Codette di Gambari , e spetie a bastanza , seruito con zucchero sopra. p. 1
- 7 Vn'Ombria grossa arosto al forno , e lardata , con Alici , e Tarantello dissalato , seruita con salsa reale , e Cappari di G. noua sopra , con dodici Pasticcetti di boccone , & limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte , seruite con Paste , melangole , e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Sei Cefali fritti , regalati di dodici Granci teneri fritti attorno , con paste , melangole , & limoni tagliati attorno. p. 1

300 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette alli Conuitati.

1. **V** Na Crostata di pasta di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p. 8
 2. Ostraghe nella scorza numero 50. p. 1
 3. Aloguste con suo condimento nelle scorze, numero 2. p. 1
 4. Tartuffoli attartuffolati. p. 1
 5. Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p. 1
 6. Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi. p. 1
 7. Vliue di Bologna. p. 1
 8. Vua fresca bianca. p. 1
 9. Mela Appie sciropate seruite in vn lauoro di Pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, con anici confetti sopra. p. 1
 10. Cotognata in scatoloni due grandi. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e mutate saluette, e Touaglia, e posto le Confectioni, e canditi a beneplacito, e dato li steccadenti in mazzetti di fiori quanti Conuitati saranno alla mensa.

Lista seconda da magro. Cap. XXVI.

Pranzo alli 12. Marzo 1623. a vn Piatto seruito in Roma, in Piatti reali, e mezza reali, con ventiquattro viuande di Cucina, e quarant'otto di Credenza, & le Confectioni.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle Viuande che anderanno fatti.

1. **R** icotte fatte con latte di mandole, e brodo di Luccio, con farina di Riso, zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 1
2. Alici tramezzate con Aringhe, regalate di Croffini di Cauiale di Ferrara attorno, con limoni tagliati. p. 1
3. Vna Torta di Pistacchiati di più colori. p. 1
4. Sei linguatte marinate con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalate con Tortelletti di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 8
5. Tortelletti ripieni con Mela sciropate, e fritti, seruiti con Mel di Spagna, e zuccaro sopra, & attorno. p. 1
6. Dodici Truotte accarpionate, regalate con limoni tagliati, e rosette di Marzapane attorno. p. 1
7. Vn lauoro di Pasta in forma di Alberinto, alto come il Pasticcetto di boccone, ripieno con Conferua di Cedro, e con diuersi frutti sciropati, e bianco mangiare, seruito con Anici di mezza coperta, & sa-

- fulignata sopra, con vna Guglietta in mezzo di detta Pasta. p. 1
- 8 Due Cefali grossi arosto, seruiti con salsa bastarda, e zibibo senz' offi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Spigola grossa salpimentata, coperta con stringhette di Gelo di più colori, regolata con detto Gelo à Gugliette, & in fette di scorza di limoni attorno. p. 1
- 10 Vn Fasticcio di vna Migliaccina grossa, in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
- 11 Mangiar bianco con polpa di Pesce Cappone dentro, in forma di Sirena, regalato di dietro, in forme di Mascheroni attorno. p. 1
- 12 Vn Liou pardo di pasta finta di Marzapane à giacere, riguardante verso le sopradette viuande. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

- 1 **V** Na Torta di bianco magnare, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Polpettone a Peretta di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, & alligate con latte di pignoli, seruite con cannella sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Rombi grossi a bruetto alla Venetiana, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con vino bianco, spetie, e zafferano a bastanza, seruiti con detti regali sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Vna testa di Storione aleffa, seruita con verdura sopra, & attorno. p. 1
Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
- 5 Due Ombrine di libbre cinque l'vna aleffe, coperte con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Polpettone all'Inglese, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine dentro, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, e fiorito con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli ammollati in acqua a bastanza, seruito con paste tritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata di Cucina.

- 7 **S** Arde arosto su li carboni alla marinarsca seruite calde, con oglio e sugo di melangole sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Trippe di Arzilla grossa in Pottaggio, con latte, e fegato di diuersi Pesci dentro, con vin amabile, pignuoli, e passerina, con herbe buone, e spetie a bastanza, seruite con pane in fette sotto, e con paste, & limoni tagliati attorno, & alligate con latte di mandole, o di pignuo-

1302 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- gnuoli a beneplacito. p. 1
- 9 Bragiule di Dentale arosto su la graticola, seruite con salsa di mosto cotto, con mandole monde, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Vno Storfano grosso stufato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 11 Trè Palamide grosse arosto su la graticola, seruite con salsa, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 12 Vn Pasticcio di Bolpettoni ripieni di polpa di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, e Corderi di Gambari, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

Terza portata di Cucina.

- 1 **V**N Tortiglione, con pignuoli, e passerina, e Mela tagliate minute dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati con Tortelletti ripieni, con Mela sciropate, e fritti, con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pescio Agucchia fritto, regalato con spannocchie, e Gambarelli di mare fritti, attorno, con detti Tortelletti, melangole, & limoni tagliati. p. 1
- 4 Diciotto Pasticcetti ripieni con Conserua di Pera, impastati con oglio, & zuccaro dentro, seruiti con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza. p. 1
- 5 Maccarelli fritti, regalati, con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vno Storioncello di libre sedici arosto al forno, e lardato con Tarantello dissalato, & Alicette, con garofani dentro, seruito con salsa di mosto cotto, e vin forte, con zuccaro dentro, con prugne, e visciole secche, rinuenute in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Quarta portata di Cucina.

- 7 **S**Ei Pasticcetti di Piccadiglio di Pescio, con latte di Ombrina, Corderi di Gambari, e Tartuffoli dentro, con Tarantello dissalato, e spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- 8 Lampredozze di Tiuoli fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

Ar-

Libro Sesto. 303

- 9 Arzilette dodici fritte, cioè razzette, seruite con agliata, in sei cassettine di pasta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 10 Vn Pasticcio grande ouato, con l'istessi regali dentro delli sopra-
depi Pasticcetti di Piccadiglio, con scorza di Cedro, e Cardì teneri
di più dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 11 Sei Porc. Ilette fritte, regalate con saluia fritta attorno, con me-
langole, paste, & limoni tagliati. p. 1
- 12 Dodici Carpioncini del Lago di Sora fritti, regalati cò latte d'Om-
brina fritto attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche sei.

- 1 **V** Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, ser-
uita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vna suppa di Prugnuoli già secchi, e rinuenuti in acqua, e cotti
nell'istessa, con suo condimento. seruiti con Pane sotto. p. 1
- 3 Cinquanta Ostraghe in diciotto scorze, seruite con oglio, pepe, e
fugo di limoni sopra, con Melangole attorno. p. 1
- 4 Bottarga tagliata minuta, con oglio, pepe, e fugo di melangole
sopra, con scaldauuande sotto. p. 1
- 5 Vna suppa con Telline, e Paueraccie senza scorza, con vin bianco
amabile dentro, con fette di pane brustellate sotto. p. 1
- 6 Gambari con scorza di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p. 1
- 7 Due Aloguste doppo cotte, seruite nella scorza, con oglio, pepe,
& aceto sopra. p. 1
- 8 Pattelle arosto su la Graticola, con oglio, e pepe, con fugo di
melangole sopra. p. 1
- 9 Cannelle, cioè Cappe lunghe arosto, con oglio, pepe, & fugo di
melangole sopra. p. 1
- 10 Cappe di San Iacopo arosto, con suo condimento sopra. p. 1
- 11 Cardetti di Mare, con loro condimento sopra. p. 1
- 12 Granceuole nella scorza, con suo condimento sei. p. 1

Terzo seruitio di Credenza.

Si potranno mutare le saluiette a beneplacito.

- 1 **V** Na Crostata di Conferua di Persiche, seruita con zuccaro
sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Carcioffi teneri attartuffolati. p. 1
- 4 Sparagi con fette di pane brustellate sotto, con oglio, pepe, e fu-
go di melangole sopra. p. 1

304 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Maroni arrosto, con pepe, sale, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 6 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 7 Pera Carouelle, e Mela Appiolone. p. 1
- 8 Finocchi freschi, con Gambi dodici. p. 1
- 9 Fichi secchi, regalati con Mandole monde, e zibibo, con zucchero sopra attorno. p. 1
- 10 Mela, e Pera scioppate, con Confetti piccoli sopra. p. 1
- 11 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p. 1
- 12 Vua bianca fresca, e conseruata con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e Touaglia, e poste le Confettioni in dodici Tazze d'Argento, vna per sorte, e Canditi di diuerse sorti in due Piatti Reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li steccadenti lauorati sopra vna Sottocoppa d'argento indorata, num. sei.

Lista terza da magro. Cap. XXVII.

Pranzo alli 15. Marzo 1618. à vn Piatto in luogo penurioso di buoni pesci, con sedici Vuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti Mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **T** Arantello dissalato in fette, regalato con Anguille dissalate in rocchietti attorno, con limoni tagliati, & suo condimento sopra. p. 1
- 2 Dodici Pera candite, regalate di dodici Pignoccati attorno, con saluietta bianca sotto. p. 1
- 3 Pasta à vento fritta, con Tortelletti ripieni con pasta di Marzapane, seruiti con Mele, e zucchero sopra. p. 1
- 4 Sei Barbi più grossi che di libra, di Fiume di Monte, marinati, con aceto bollito, con zucchero, pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detto marinato sopra, con Stellette di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn lauoro di Pasta in forma d'Aquila, con diuersi compartimenti nel Petto di detta, ripieno, con diuersi frutti scioppati, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 6 Due Lucci grossi accarpionati, seruiti con limoni tagliati minuti, con zucchero sopra, con l'aste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 Bianco Mangiare con latte di Mandole, e polpa di Luccio dentro, con farina di Riso, zucchero, & Acqua rosa, in forma di Pescio grande, e regalato di detto in forma di Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Luppoli con latte di Mandole . e di Pignuoli in Minestra .

- 1 **V**Na Torta con fette di Tarantello dissalato, cotto in vin bianco, e mosto cotto, tramezzato con zibibo senz'ossi, e Mela in fette dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vna suppa con polpa di Luccio, in Piccadiglio, senza spine, fatta in Pottaggio, con vin bianco amabile, con latti, e fegati di Luccio dentro, seruita con fette di pane brustellate sotto, con zuccaro, e cannella sopra, e fugo di melangole. p. 1
- 3 Vn Luccio grosso alessò, coperto con vna lenticchiata cotta, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con suo condimento, seruita con pepe a bastanza sopra. p. 1
Agliata in tondi sei.
- 4 Trè Tinche in Pottaggio, con cipollette soffritte, con herbe buone dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, seruite con detti regali sopra. p. 1
- 5 Dodici bragiule di Luccio arosto, con pitartima sopra, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Anguilla grossa in rocchietti arosto, allo spedo, seruita con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Trè Tinche ripiene, con nosci, e mandole soppesse, pane grattato, con herbe buone, e polpa di Lucci battuta con vn poco di Tarantello dentro, arosto su la graticola, seruite con salsa, con mosto cotto, e zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Anguilla grossa in pezzi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, seruito con-zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

- 1 **V**N Tortiglione di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Lasche fritte, regalate di Tortelletti fritti ripieni, con Cesci pisti, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici, con Cotogni scioppati dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p. 1

306 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 4 Luccetti fritti, regalati con Cerinolette fritte attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. p. 1
- 5 Barbetti fritti, regalati con peretta di Ranocchi fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 6 Vn Pasticcio con Piccadiglio di Luccio, e di Anguilla grossa; con Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, peretta di Ranocchi, Tartuffoli, e Cardiceneri, con specie a bastanza, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 7 Trè Tinche grosse spaccate, e fritte, seruite con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Luccio grosso arolto allo spedo, lardato con Tarantello, & Alicette senza spine, seruito con salsa di agretta, e mosto cotto, con limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di mela rose, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Sparagi seruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 4 Gambari di acque dolci cinquanta, con oglio, & aceto, con pepe sopra. p. 1
- 5 Cardi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe. p. 1
- 6 Vluce di Corrona, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 7 Pera, e Mela di più forte. p. 1
- 8 Mela sciropate, con zucchero, & Anici di mezza coperta sopra. p. 1
- 9 Cotognata in scatole sci. p. 1
- 10 Vua bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutare le saluette, e touaglia, e poste le Cōfetti, e canditi a beneplacito, e steccadenti lauorati in sei fette di limoni.

Lista quarta da magro. Cap. XXVIII.

Pranso alli 20. Marzo 1620. a vn Piatto, nell'Vmbria a Fermo, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno tondi di tutte quelle viuande che anderanno fatti bisognando.

- 1 **V**N vaso inuetriato grande con diuersi frutti canditi dentro, con pezzi di Cedrati attorno. p. 1
- Ali-

- 2 Alici tramezzate con Tarantello, e fette di limoni, con Crostini di Caniale attorno. p. 1
- 3 Dodici Truotte di mezza libra l'vna marinate, con salsa di mosto cotto, con agresta dentro, con prugne secche bollite in detta salsa sopra, con zuccaro, regalate con paste di marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Vna Torta di bianco mangiare marzapanita, seruita con fiori, & altre verdure attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 5 Due Dentali, coperti con gelo di più colori. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, seruito con verdura attorno. p. 1
- 7 Diuersi lauori di paste ripieni, con Conserua di Mela Cotogne fatti da Monache in diuerse forme. p. 1
- 8 Mangiar bianco in forma di Gambaro lione, regalato di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, & voua fatte di detto attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con latte di mandole, e zuccaro.

- 1 Vna Torta di Cescio infranto, doppo cotto, con zuccaro, e specie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra, e Mela sciropate dentro. p. 1
- 2 Polpettine a peretta con latte, & voua di Rombi dentro, alligate con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli dentro, e paste fritte attorno. p. 1
- 3 Vn Rombo di libre 15. aleffo, regalato con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e fugo di melangole sopra. p. 1
- 4 Vna Spigola grossa aleffa in vin bianco, inuolta in fette di Tarantello attorno, seruita con oglio, pepe, e fugo di limoncelli sopra, con detto Tarantello, e fette di limoni attorno. p. 1
- 5 Sapor bianco in sei tondi.
5. Dodici Polpettoni ripieni di polpa di Dentale grosso, e sottestati con diuersi frutti intieri, & in fette dentro, seruiti con detti frutti sopra, con specie a bastanza, con paste fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Triglie, e Sarde in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7. Dodici Orate di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa di mosto cotto, & agresta bollita, con zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
8. Vn Pasticcio di bragiuele di Dentale, lardate con Tarante'lo disalato, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Codette di Gambati, pignuoli, e passerina, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

- 1 **V**N Tortiglione con Mela rose, tagliate minate, pignuoli, e passerina dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Calamaretti fritti, regalati con Gambarelli di mare fritti, attorno, con herbette fritte, e con melangole, paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Sedici Pasticcetti con Conferua di Cotogni, seruiti con fulignata sopra, e zuccaro attorno. p. 1
- 4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con saluia fritta, paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con latte, e fegato di Rombi dentro, con Codette di Gambari, peretta di rannocchi, e Tarantello dissalato, e con altri diuersi regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, e lardato con Alice, e Tarantello dissalato, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Sei Linguatte fritte, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Sei Cefali più che di libra l'vno, fritti, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di Conferua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Ostraghe cinquanta seruite nelle scorze, con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra. p. 1
- 3 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 4 Aloguste in pezzi, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1
- 5 Vliue d'Asc oli, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Mandole, e pignuoli stati a molle a bastanza, tramezzati con zibibo, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- 8 Vua bianca fresca ben conseruata. p. 1
- 9 Pera con Mela Appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1
- 10 Corognata in barattoli sei di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Cōfertioni in Tauola in piatti con saluette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti lauorati, sei, con mazzetti di fiori, sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista quinta da magro. Cap. XXIX.

Pranzo alli 27. Marzo 1627. a due piatti, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in Madrid il Giouedè Santo in Piatti mezzi reali.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**iscotti di pane di Spagna, con vino bianco di Siuiglia. p.2
- 2 **M**eloni vernacrecchi tagliati in sette numero quattro. p.2
- 3 **A**tunno, cioè Tarantello in sette, tramezzato con Anguille salate, e dissalate, e cotto in mosto cotto, detto Arrope, regalato con Anchinuas attorno, con limoni tagliati. p.2
- 4 **D**ue lauri di pasta di zuccaro, con molti compartimenti, in forma di rosa, ripieni, con Conferua di Cedro, e di Pera, e con Manfanas, cioè Mela Appiolone sciropate dentro, con vna Guglietta in mezzo di detta pasta, con vna banderuola con l'arme de' Conuitati dentro. p.2
- 5 **D**odici Linguattas, cioè sfoglie marinate, con salsa reale, e passas sopra, regalate con Tortelletti ripieni, con Conferua di Pera, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p.2
- 6 **D**ue piatti con mandole monde, e zibibo, cò zuccaro sopra, & attorno pezzetti di Orejones, cioè Persiche secche cotte in vino, con zuccaro dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 7 **D**ue Pasticci grandi di Mero, qual Pesce sarà come li Dentali, ma più corto, e più largo di pancia, quali sono con polpa bianca, e poche spine, ma sono insipidi assai; si pigliano nella Siuiglia, nell'Oceano, fatti in forma di pescio, con suo condimento, seruiti con verdura attorno. p.2
- 8 **M**angiar bianco con latte di Mandole, e polpa di Pescio Pasto, così detto in Spagna, qual'è salato, e si dissala à più acque, fatto in forma di due Gambari leoni, cioè di Aloguste, e regalato di detto in forma di Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

- 1 **D**ve Crostate di Manfanas, cioè Mela, con scorza di Cedro candita, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 **R**iso con latte di Mandole, e zuccaro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 3 **D**odici Tartarugas in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, con specie, e Almendres soppeste, con herbette buone, cioè Pre-

310 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Prexil dentro, seruite nella scorza, con paste, e limoni tagliati attorno.

- 4 Due Cheppie, cioè Laccie, dette in Ispagna Saualos, quali sono salprese, ma grosse assai più che in Italia, fatte alessi, e coperte con broccoli di Cauoli fiori scfristri, seruiti con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, con melangole tagliate attorno. p. 2
- 5 Due Barbi di libre noue l'vno alessi, in vin agre, sale, & acqua, con sparagos, e Finocchietti bianchi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, cò melangole tagliate attorno. p. 2
- 6 Bragiuele di Salmone salpreso, ventiquattro, seruite con salsa reale, mandole monde, e zibibo senza vinaccioli sopra, con paste passate per la seringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno. p. 2
- 7 Due Pasticcii grandi ouati di Polpettoni di Salmone, dodici per Pasticcio, con Criadiglios di terra, cioè Tartuffoli, y Akarcioffes tierni, con sparagos dentro, con Atunno Pinnoes, y Passas de Corinto, con speties a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate grandi in piatti reali.

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Pera, con Patatas dentro, che sono certe radiche che vengano di Siviglia, e sono del gusto delle Castagne, e si cuocono sottò le brage come quelle, e se ne fa Conferua fatte bollire nella decottione del zuccaro, come di altri frutti di Alberi, e si servirà in altre maniere ancora, seruite dette Crostate con zuccaro sopra. p. 2
- 2 Piscado menudo, cioè Bogas infarinata, e fritta, regalata con Calabazza, e salua infarinata, e fritta attorno, con Tortelletti ripieni di pasta di marzapane, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p. 2
- 3 Trentadue Pasticcetti alla Geneuese, con Conferua di Cedro dentro, & vn lauoretto di pasta in forma di rosa sopra a ciascheduno, seruiti con mand, cioè fulignata sopra. p. 2
- 4 Anguille inuolte in ruotolo sedici, e fritte, regalate con peretta di Ranas, e Tortelletti attorno, con Naranjas, e limoni tagliati. p. 2
- 5 Due Pasticcii ouati, con Piccadiglio di Salmore fresco, cioè salpreso, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, e Tarantello dissalato dentro, con Peretta di Ranocchi, Carciofi, e sparagi, con speties, e Tartuffoli, seruiti con zuccaro sopra. p. 2
- 6 Lampredozze fritte, regalate con herbe fritte, e Tortelietti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 2
- 7 Truccias dodici più che di libra l'vna fritte, regalate con frittelle di Riso, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 2

Libro Sesto

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Membriglios, cioè di Mela Cotogne, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 2 Ostraghe cento venute fresche di Siuiglia, seruite nelle scorze, con melangole attorno. p.2
 - 3 Bottarga in fette sottili, seruita con açite, e pimenta, e sugo di melangole sopra. p.2
 - 4 Sparagi con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con fette di pane brustellate sotto. p.2
 - 5 Carcioffi, con sale, e pepe, in tondi. p.2
 - 6 Vliue Valentiane, cioè Açitunas. p.2
 - 7 Pera, e Mela con verdara sotto. p.2
 - 8 Torrone di Alicantera pezzi grandi sei. p.2
 - 9 Vuabianca, e negra conseruata fresca. p.2
- Data l'acqua alle mani con palillos dodici in ruediçillas, cioè in fette, dodici di limoni.

Lista sesta da magro. Cap. XXX.

Franço alli 28. Marzo 1628. à vn Piatto, seruito in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi numero 4. Crostini di Cauiale di Storie in tondi numero 4.

- 1 **B**iscotti di pane di Spagna, tramezzati con Cantucci Pisani, con saluietta sotto. p.1
- 2 Prugne di Genoua candite, con saluietta sotto. p.1
- 3 Quattro Cedri canditi regalati di Cedrati canditi, toccati con oro attorno. p.1
- 4 Vna Torta di Pistacchiati di più colori, con dodici Pignoccati attorno. p.1
- 5 Quattro vasi di vetro con diuersi frutti canditi dentro, & attorno sei vasetti di vetro, d'agro di Cedro. p.1
- 6 Carpioni accarpionati, e passati per salsa reale, regalati con paste di Marzapane, in forma di diuersi Pesci, toccati con oro, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, con vn Cupido

Pratica, è Scalcaria d'Ant. Frugoli

ido in piedi sul dorso, con l'arco, e dardi nel Carcasso, toccato con oro, & Argento. p. 1

8 Vna Truotta di sedici libre salpimentata, con saluetta sotto, regalata con sei vasetti di pasta ripieni di sapor di Cotogni, tramezzati con paste di marzapane, in forma di rose attorno, toccato con oro ogni cosa. p. 1

9 Quattro Dentali coperti con gelo di colori diuersi, regalati con Gugliette di detto gelo, e paste di marzapane attorno. p. 1

10 Mangiar bianco, con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, con vna statuetta a sedere sul dorso di detto Delfino, con l'arme del Conuitato principale in mano. p. 1

11 Due statuette di pasta di zuccaro, alte due palmi, e mezzo, vna Abondanza con il Corno con fiori, e Pomi dentro, e l'altra Trionfo de grandi, posta su le teste della tauola a Capo nel primo luogo. p. 2

12 Due altre statuette simili di grandezza alle sopradette, cioè vna Vittoria, & vna Fortuna, poste su le teste da piedi alla tauola. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di prugnoli con pane sotto.

1 Vna Torta di bianco mangiare marzapane, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Suppa con latte di Storione in pezzetti, e con segati di Lucci, e Paueraccie senza scorze, con Maluagia amabile dentro, seruite in piatti mezzani sei, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

3 Quattro Truotte allese, coperte con sparagi, e funghi dissalati di Genoua, con paste, e limoni tagliati attorno, seruite in piatti mezzani quattro, con spetic, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Storione alessso libre venticuatro, seruito in piatti mezzani quattro, con verdura sopra, e suo condimento. p. 1

Sapor di visciole, e sapor bianco in tondi quattro.

5 Polpettoni ripieni di Storione ventiquattro, alligati con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli, & altri diuersi frutti dentro, seruiti in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Rombi in Pottaggio, alligati con latte di mandole, quattro, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno in piatti quattro mezzani. p. 1

Seconda pottata delli primi seruitij di Cucina.

7 Vna Truotta grossa alessa seruita in bianco, con saluetta sotto, e sette di Tarantello attorno. p. 1

8 Linguatte ripiene otto sottissime, e seruite in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p. 1

- 9 Anguille grosse di Comacchio quattro in rocchietti arosto, cō crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, seruite in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno, con paste reali. p. 1
- 10 Orate, e Triglie grosse arosto, otto dell'vna, & otto dell'altra, sorte, seruite con salsa di Agresta, e mosto cotto, con pignuoli, e passerina dentro, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 11 Carpioni otto arosto su la graticola, seruiti in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoncelli tagliati sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 12 Pasticcetti mezzani ouati di Storione, in bocconi, e latte di detto, con codette di Gambari, prugnoli, e Tartuffoli dentro, seruiti in quattro piatti mezzani quattro, con vn lauoro di pasta con l'arme del Conuitato sopra, con zuccaro. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn'insalata grande con l'arme del Conuitato, e diuerse statnette dentro, e quattro insalatine in tondi.

- 1 **Q**uattro Crostate di Conferua di Cedro seruite in quattro piatti mezzani, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Calamaretti fritti, regalati con ventiquattro Granci teneri fritti attorno, con paste ripiene di Conferua di Cotogni, a stellette, e rose, & altri diuersi modi, in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Otto linguatte fritte, regalate con dette paste, melangole, e limoni tagliati attorno, in quattro piatti piccoli. p. 1
- 4 Pasticcetti ventiquattro più grossi che di boccone, di Conferua di Cedro, e Cocuzza di Genoua candita, tagliata minuta, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro. p. 1
- 5 Trigliozze fritte ventiquattro, regalate con Lampredozze fritte, con paste, melangole, & limoni tagliati, in quattro piatti mezzani attorno. p. 1
- 6 Vna Porcelletta di ventiquattro libbre arosto al forno, e lardata con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, doppo cotta, seruita con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, seruita in Nauicella grande d'Argento, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina .

- 7 **V**entiquattro Gouetti di mezza libra l'vno fritti, regalati di latte di Storione fritto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p. 1

314 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 8 Dodici Truotte di libre due l vna fritte, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e saluia frita, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Quattro Pasticci ouati, con Piccadiglio di Storione, Tarantello disalato, Carcioffi teneri, e punte di sparagi, Tarsuffoli, e prugnoli dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, codette di Gambari, con specie a bastanza, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta, con zucchero sopra. p. 1
- 10 Otto Carpioni di tre libre l vno fritti, regalati con herbette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p. 1
- 11 Ventiquattro libre di Storione in quattro pezzi lardati co Tarantello, e scorza di Cedro a lardelli, arosto allo spedo, seruito in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 12 Quattro Cefali groui fritti, regalati di Zingarini ventiquattro fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani, cioe Luccetti piccoli. p. 1

Si muteranno le saluette bianche.

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 **Q**uattro Crostate di Conserua di Pera, seruite in quattro piatti, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Ostraghe nella scorza, con suo condimento cinquanta in ventiquattro scorze, seruite in quattro piatti piccoli, con melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Cauoli fiori, con suo condimento, in quattro piatti piccoli, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Quattro Aloguste con suo condimento, seruite in quattro piatti nella scorza. p. 1
- 5 Grancipori dodici, seruiti nelle scorze con suo condimento, dopo cotti, in quattro piatti piccoli. p. 1
- 6 Cappe di san Iacopo arosto su la graticola, con suo condimento, seruite in quattro piatti piccoli numero 48. con melangole tagliate attorno. p. 1
- 7 Sparagi arosto, seruiti con fette di pane brustellate sotto, con oglio, e sugo di melangole sopra, in quattro piatti piccoli, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 8 Vliue di Bologna con suo condimento sopra, seruite in quattro piatti piccoli, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Carcioffi venuti di Genoua dodici, seruiti in quattro piatti con sale, e pepe in tondi. p. 1

- 10 Finocchi di Bologna venti quattro in quattro piatti. p. 1
 11 Pera Carouelle, con saluette sotto doppo riscaldate, seruite in quattro piatti piccoli. p. 1
 12 Vua bianca fresca, con saluette sotto, e con verdura, e fiori attorno, seruita in quattro piatti. p. 1
 13 Pera scioppate, seruite in quattro piatti piccoli, con suo gelo sopra, e con Anici confetti sopra. p. 1
 14 Barattoli otto tra gelo di Cotogni, e Cotognata, seruiti in quattro piatti, con saluette sotto. p. 1
 15 Quattro scatole di Confetti piccoli muschiati, seruite con saluette sotto in quattro piatti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mntate le saluette, e tonaglia, e poste le Confettioni di più forti in tavola in dodici bacili grandi d'Argento indorati, cō diverse statuette in cima a ciaschedun bacile con l'arme del Conuitato in mano a dette statuette, e similmente sopra a quattro bacili di diuersi candidi, e doppo seruite dette Confettioni, posto quattro steccadenti lauorati con quattro mazzetti di fiori sopra a quattro Sottocoppe d'Argento indorate.

Lista settima da magro. Cap. XXXI.

Cena alli 28. Marzo 1628. a vn Piatto, seruita in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza, con due Scalchi, e due Trincianti. e fu seruita due volte, ma variata, si come il sopradetto Pranzo pur fu seruito due volte variato di Viuande.

Primo seruitio di Credenza.

Quattro insalate in tondi, d'erbe cotte, e crude ben accomodate.

- 1 **V** Na insalata grande con diuerse Statuette dentro di riluuo, e di basso riluuo. p. 1
 2 Pistacchiati, e Pignoccati, con saluietta sotto. p. 1
 3 Bottarghe tagliate sottili in tondi quattro, con melangole, e limoni tagliati attorno, & in mezzo vn piatto grande. p. 1
 4 Vna Truotta grossa salpimentata, con saluietta sotto, seruirea con sei vasetti di pasta ouati, con sapor di visciole dentro, con fulignata sopra a detto sapore. p. 1
 5 Vliue di Bologna con Capparini di Genoua attorno, con limoni tagliati in tondi quattro, & in mezzo vn piatto grande. p. 1
 6 Sei Truotte marinate, con salsa reale, con zibibo senz'ossi sopra, con paste di zuccaro in diuerse forme attorno, e limoni tagliati. p. 1
 7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, in forma di Sterione, toccato

316 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frúgoli

con oro, con verdura attorno.

- 8 Quattro Carpioni accarpionati, seruiti con salsa di agresta, e mosto cotto, con Cappari di Genoua sopra, con paste di zucchero, & limoni tagliati attorno. P. 1
- 9 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno, con sei Orate sotto. P. 1
- 10 Mangiar bianco in forma di Sirena, con l'arme del Conuitato sopra, & attorno detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, e Mascheroni. P. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Pistacchiati, e Marzapan dentro.

- 1 Vn Tortiglione con pasta di Marzapan dentro, seruito con zucchero sopra. P. 1
- 2 Vn Piccadiglio di polpa di Storione, con fegati di Lucci, e latte di detto Storione, seruito con fette di Pane sotto, con paste, & limoni tagliati attorno. P. 1
- 3 Quattro Rombi in Pottaggio, con Carcioffi teneri, e punte di sparagi dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, & alligati con latte di mandole ambrogine, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno. P. 1
- 4 Storione aleffo libre dodici, seruito con verdura sopra, con oglio, pepe, e fugo d'agresta. P. 1
- Sapor di Mandole in Tondi quattro.
- 5 Vna Truotta grossa aleffa, coperta con finocchietti bianchi, e punte di sparagi, seruita con oglio, pepe, e fugo di agresta sopra. P. 1
- 6 Otto Polpettoni di Piccadiglio, con scorza di Cedro candita dentro di polpa di Storione, e fioriti, con Pignuoli, e Cocuzzata di Genoua a dateti sopra, seruiti con Paste, & limoni tagliati attorno. P. 1

Seconda portata delli Primi seruitij di Cucina.

- 7 T Riglie dodici di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. P. 1
- 8 Otto Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. P. 1
- 9 Anguille grosse di Comacchio, arosto, con crosta di pane grattato, zucchero, e cannella sopra, regalate di quattro Anguille sfumate, arosto, attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. P. 1
- 10 Vn Pasticcio grande ouato, con polpettoni di Storione ripieni dentro, con fegato, e latte di detto, con Tartuffoli, e prugnoli, & altri regali, seruito con zucchero sopra, con vn lauoro di Pasta, con l'Arme del Conuitato sopra. P. 1

Secondo seruitio di Cucina.

- 1 **V** Na Crostata di Cocuzzata di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Gouetti fritti, regalati con Lampredozze fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli di Mare fritti, attorno, con saluia frita, e Paste di Getto fritte, con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Sedici Pasticcetti con Conferua di Cotogni e scorza di Cedro candida dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta, con zuccaro sopra. p. 1
- 5 Carpioni sei fritti, regalati con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Bragione grandi di Storione, lardate con Tarantello arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata delli Secondi seruitij di Cucina.

- 7 **V** N Pasticcio grande con Piccadiglio di Storione, e latte di detto dentro, con scorza di Cedro, codette di Gambari, Prugnoli, e Tartuffoli, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 8 Linguate otto fritte, regalate di Gambarelli, cioè Spannocchie fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 9 Otto T ruotte fritte passate per salsa reale. seruite con detta salsa, con Capparini di Genoua sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Storione libre dodici arosto allo spedo, seruito con salsa di agresta, & vliue senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **V** Na Crostata di Melz Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Ostraghe nella scorza, con melangole tagliate attorno, cinquanta in ventiquattro scorze. p. 1
- 3 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
- 4 Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p. 1
- 5 Tre Aldguste con suo condimento nelle scorze. p. 1
- 6 Sparagi alesti, seruiti con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

318 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 7 Cappe di san Iacopo arosto sulla graticola, con oglio, pepe, & agresta sopra, o sugo di limoncelli. p. 1
- 8 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 9 Finocchi di Bologna. p. 1
- 10 Vua fresca bianca, e negra. p. 1
- 11 Pera sciropate, con Anici di mezza coperta sopra. p. 1
- 12 Cotognata in barattoli otto di vetro. p. 1
- 13 Si seruiranno quattro sorte di confetti in piatti mezzani, con salniette sotto, che faranno quattro Conuitati. p. 16

Data l'acqua alle mani, e posto quattro steccadenti con quattro mazetti di fiori sopra a quattro tazze d'Argento indorate, e la detta lista si potrà seruire a sei Conuitati bisognando, con aggiungere quelle viuande che più alle sopradette bisogneranno.

Lista prima del Mese di Aprile. Cap. XXXII.

Pranzo alli 3. di Aprile 1625. a vn Piatto da grasso, seruito in Roma con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 Fiorita regalata di Ricotta, passata con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Voua monde alquanto tenere, seruite con fiori diuersi sopra. p. 1
- 3 Vn profutto di montagna cotto in latte, con gelo di chiara d'voua sopra, regalato di sopprestate di Nola in sette attorno. p. 1
- 4 Vna Torta bianca di Monache, regalata con Gelsomini di Spagna sopra, & attorno. p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostaccioli fini, coperti con stringhette di gelo di più colori. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p. 1
- 7 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 8 Bianco mangiare cō polpa di Gallina dētro, in forma d'Agnello a piacere, regalato di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto in minestra.

- 1 Vna Torta di Voua di Bufale, con herbe, e spetie dolce, con zuccaro dentro a bastanza, seruita calda, con zuccaro sopra. p. 1
- Ani-

- 2 Animelle di Mongana fritte para due , con paste reali, melangole ,
e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi coperti con rauiuoli senza spoglia , seruiti con
formaggio grattato, zuccaro , e cannella sopra . p. 1
Sapor verde in tondi sei .
- 4 Vna Oglia alla Spagnuola , con vno spezzato di Castrato , e pro-
futto dentro , e con diuersi volatili cotti aleffi , e posti a giacere, cioè
vn Anatra che finga mangiare Cauolo torsuto, o altro ripieno, e da
vna parte due piccioni che finganq mangiare Ceci, e dall'altra parte
due Pollastri che fingham mangiare Lenticchia , e dall'altra parte due
Starne che fingham mangiare Fincchiotti ò lattuga ripiena, e si cuo-
ceranno tutti li legumi , & altri ingredienti tutti a parte in brodo di
carne , con Ceruellato , o profutto dentro , e si seruirà con formag-
gio grattato, e spetie sopra . p. 1
- 5 Sei Pollastri stufati , con diuersi frutti , & Vua spina dentro , ser-
uiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Sei teste di Capretto ripiene , e sottestate con diuersi frutti, & Vua
spina, con Prugnuoli dentro , seruite calde con detti regali sopra ,
con Paste reali, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Trè lingue di Vitella appasticciate , con pignuoli , e passerina , &
altri diuersi frutti dentro , con Tartuffoli, seruite calde, con detti re-
gali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capretto, con Anime'le di detto,
e fegatetti di Polli , con Barbaglia di Porco in fette dentro , & vno
spezzato di due Piccioni , con pignuoli , e passerina, e spetie à bastan-
za , seruito caldo con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata in Piatto reale .

- 1 **V** Na Crostata di Mela rose , & Vua spina , con zuccaro , e can-
nella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra . p. 1
- 2 Testicoli sei di Castrato arosto , regalati di Zinna di Campareccia
fritta , & indorata attorno , con Paste sfogliate, melangole , e limo-
ni tagliati . p. 1
- 3 Pasticcetti sedici di Conferua di Mela appie , con midolla di Vac-
cina dentro , seruiti caldi , con gelo di chiara d'voua , e zuccaro
sopra . p. 1
- 4 Sei Piccioni di Casa arosto , seruiti caldi con Paste sfogliate , me-
langole, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 5 Vn Pasticcio all'Inglese , con Piccadiglio di Mongana , con scorza
di Cedro , pignuoli, e passerina, con Carcioffi teneri, e prugnuoli den-
tro , con Vua spina , & Animelle di Vitella , Midolla di Vaccina, & r
at

§ 20 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- altri regali dentro , seruito caldo con gelo di zuccaro sopra. p. 1
- 6 Due Fagiani affaggianati , seruiti con salsa reale in sei Vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, attorno, tramezzati con limoni tagliati. p. 1
- 7 Due quarti di Capretto ben lardati arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vitella Mongana nel Lombo libre otto , arosto , seruita calda, con melangole , e limoni tagliati, con Paste sfogliate attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 **V** Na Crostata di Conferua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Carcioffi attartuffolati, con melangole attorno . p. 1
- 3 Formaggio di Creta partito per metà . p. 1
- 4 Pera Fiorentina vernareccie, sedici . p. 1
- 5 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi . p. 1
- 6 Finocchi freschi, con gambo teneri . p. 1
- 7 Vliue di Romagna . p. 1
- 8 Vna fresca ben conseruata, con saluietta sotto . p. 1
- 9 Cotognata in barattoli sei, con Anici di vna coperta di zuccaro, scatole due . p. 1

Data l'acqua alle mani , e mutate saluiette , e tonaglia , e poste le Confectioni in tauola in tazze d'Argento, e canditi diuersi in piatti due reali, e doppo leuate le Confectioni dato sei steccadenti in mazzi di fiori , e posti sopra vna tázza d'Argento.

Lista seconda da grasso . Cap. XXXIII.

Pranzo alli 8. di Aprile 1625. a vn Piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Piatti mezzani .

Primo seruitio di Credenza , e di Cucina .

Brodetto all'Vngaresca in minestra .

- 1 **C** Api di latte seruiti con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Mortadella cotta in vino, seruita calda con pane in fette brustel- lite sotto, partita per metà . p. 1
- 3 Vna Torta alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra : p. 1
- 4 Fegato di Vitella fitto, con Zinna di Vaccina in fette, fritta attorno, con melangole, e limoni tagliati . p. 1
- 5 Due Pollanchotte d'India aleffe , coperte con stringhette di Genoua, p. 1

- na, con formaggio grattato, e profutto in fette sopra. p. 1
- 6 Vno spezzato delli quarti dinanzi di Capretto, in pottaggio, alligato in vna, con Vna spina dentro. p. 1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato di Piccadiglio di Mongana, con fuoi regali dentro, seruito caldo con zuecaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 8 Sei Pollastri arrosto, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Due quarti di Capretto arrosto, lardati nelle parti più magre, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se si vorranno regalare attorno li piatti con paste diuerse, sarà a beneplacito.

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 **V**Na Crostata di Mela con zuecaro, e cannella dentro, seruita con zuecaro sopra. p. 1
- 2 Formaggio di Parma libre sei. p. 1
- 3 Mela ruggini, e Pera. p. 1
- 4 Carcioffi dodici. p. 1
- 4 Vliue di Tiuoli. p. 1
- 6 Finocchio fresco. p. 1
- 7 Ciambellette diuerse di Monache. p. 1
- 8 Mela moscatellone sciropate. p. 1
- 9 Vna fresca biazca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in fette di limoncelli, nel bacile delle mani.

Lista terza da grasso. Cap. XXXIV.

Pranso alli 15. di Aprile 1625. a vn piatto, seruito in Roma in piatti reali con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**Vtiro passato per la siringa, con zuecaro, & acqua rosa dentro, fatto in forma di vn monte, con vn Lioncino in cima di pasta di detto butiro, regalato di Ricotta passata a monticelli attorno il piatto, con zuecaro sopra. p. 1
- 2 Soppressate di Nola partite per metà, due, & regalate di sfilatelle, ouero profutto sfilato a monticelli attorno, con zuecaro, & acqua rosa sopra, con fette di limoncelli. p. 1
- 3 Vn lauoro di pasta di zuecaro, in forma di Aquila, con diuersi compartimenti nel corpo di detta, ripienicon Conserua di Mela.

322 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Appie, e di visciole, e di Lazaruole, con fulignata di più colori sopra.

- 4 Vn Pasticcio di Vitella di libre sette, con suoi ingredienti, in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
- 5 Due Fagiani affaggianati, e passati per salsa reale, & lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzati con cannella confetta, e riuestiti del Collo, Ali, e Coda, regalati di Pasta di Marzapane a stellette, con Mela Appie sciroppate attorno, con fulignata sopra. p. 1
- 6 Vna Colonna di gelo, con le sue Piramidi indorate, con il vetro che la sostiene in mezzo pieno di fiori di più colori, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vn Cappone aleffo, spezzato sotto. p. 1
- 7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Asparagi, e Carcioffi teneri, con profutto, in minestra.

- 1 Vna Torta con Capi di latte, e rossi d'voua, condita con lardo grattato con coltello, stato a molle in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Testicoli sei di Castrato fritti, regalati di tomafelle di fegato di Capretto, inuolte in rete, con suoi ingredienti, e sottestate, seruite calde, con zuccaro sopra, con paste fritte passate per la seringa, con zuccaro sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Capponi due aleffi, coperti con lattuca ripiena, con profutto in fette, e formaggio grattato sopra. p. 1
- 4 Vna testa di mongana aleffa inuolta in drappo bianco, con verdura sopra. p. 1
- Sapor di visciole in tondi, e salsa verde.
- 5 Sei Piccioni stufati con Tartuffoli, e prugnuoli, & vna spina dentro, con pediconi di Carcioffi teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Capriuoletto nel lombo libre sette appasticiato, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fette, con Peselli teneri, & vna spina dentro, con agresta per meta di mosto cotto, seruito caldo, con detti regali sopra, con paste di getto fritte, con zuccaro sopra attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni, con prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con vna spina, e profutto in fette, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

- 1 **V**Na Crostata di Vua spina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici braguole di Mongana, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina, con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Sei Pernice lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con vua spina cotta in detta salsa, cō paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Animelle di Vitella, e legatetti di Polli, con midolla di Vaccina, pediconi di Carcioffi, & vua spina, con spetie, seruito caldo, con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
- 6 Due Pollanchotte d'India più grosse che di Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Cosciotto di Caprio giouane per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Marzolini di Fiorenza vno spaccato per metà. p. 1
- 3 Pera Carouelle dodici, con verdura sotto. p. 1
- 4 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe. p. 1
- 5 Neue di latte, con Cialdoncini a scartocetti. p. 1
- 6 Vliue di Spagna. p. 1
- 7 Finocchio fresco. p. 1
- 8 Sei Barattoli di Cotognata. p. 1
- 9 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e tovaglia, e poste le Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in piatti d'Argento, e doppo leuate le Confettioni, posto li steccadenti in mazzetti sci di fiori in Canestrella d'Argento.

324 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Lista quarta da grasso . Cap. XXXV.

Pranzo alli 16. di Aprile 1624. a vn piatto , con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza , seruito a Fermo nell' Umbria , con diuerso statuette di rileuo , quali lascio a parte di nominarle .

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **V** Na Giuncata con verdura sotto , seruita con zucchero sopra . p. 1
- 2 Vn profutto dell' Aquila cotto in latte seruito con gelo di chiara d'oua sopra , regalato di lingue di Porco salate in fette attorno . p. 1
- 3 Vna Torta bianca con Ricotta, e Capi di latte , con chiara d'oua, e zucchero dentro , con gelo di zucchero , e marzapane sopra . p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati con poluere di mostaccioli fini doppo passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, e lardati con scorza di Cedro candita, e Cocuzzata di Genova a lardelli, regalati di sei lauoretti di pasta di zucchero attorno . p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, con li suoi ingredienti, seruito con verdura attorno . p. 1
- 6 Vna Pollancha d'India arosto , con la testa riguardante verso le altre viuande , con vn lauoro di pasta di zucchero in bocca , e lardata con Confetti di cannella , e di scorza di Cedro , con sei Pera sciropate , e sei lauoretti di Pasta di zucchero attorno . p. 1
- 7 Gelo in forma di Gugliette di colori diuersi, regalato di detto gelo, in forma di fette di profutto attorno . p. 1
- 8 Bianco mangiare in forma di vn Cagnuolo a giacere , regalato di detto bianco mangiare , in forma di sei Lioncini . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Prugnoli, & Animelle, con Tartuffoli in minebra, con fette di pane sotto.

- 1 **V** Na Crostata all' Abruzzese , con profutto in fette doppo cotto in latte , con Pronature fresche in fette , zucchero , e cannella dentro , seruita con zucchero sopra . p. 1
- 2 Sei teste di Capretto senz'ossi indorate, e fritte, regalate di Animelle, e fegato di detto Capretto in pezzetti, in stecchetti di cannella, in canna, e fritti attorno , con paste reali , melangole , e limoni tagliati . p. 1
- 3 Capponi due aleffi, coperti con rauinoli senza spoglia , seruiti con formaggio grattato, zucchero , e cannella sopra . p. 1
- 4 Petto di Castrato aleffi libre otto , seruito caldo , con fiori , & altra verdura sopra . p. 1

Sapor verde in tondi sei, & Agliata.

- 5 Piccioni sei di Casa senz'osso, ripieni, e sottostati, & alligati in latte, & voua in Piatto d'Argento, seruiti con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 6 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete, doppo rifatti, & arostiti sopra la Graticola, seruiti con salsa di Agresta sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Sei Coniglietti d'India ripieni, e sottostati, con diuersi frutti, & Vua spina, con Peselli teneri dentro, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Profutto in fette, pediconi di Carcioffi, e Prugnoli, con pignuoli, e passerina dentro, con spetic a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

- 1 **V** Na Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Animelle di Mongana para sei arosto, inuolte in rete di Capretto, regalate con Paste sfogliate, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conferua di Mela Appie, & Midolla di Vaccina dentro, con valanoro di Pasta d'intaglio sopra, con zuccaro. p. 1
- 4 Pulcinelli dodici inuolti in rete di Capretto arosto, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, con Animelle di detra, e fegatetti, e testicoletti di Polli, pignuoli, & Vua spina, pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con Profutto, e scorza di Cedro candita, con spetic a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale, in sei Vasetti di Pasta, in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con i stessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più dentro, seruito con gelo di zuccaro sopra. p. 1
- 8 Due Fagianii affaggianati, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

326 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluiette bianche.

- 1 **V** Na Crostata di Pera Fiorentina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zucearo sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Formaggio dell'Aquila spaccato in mezzo. p. 1
- 4 Pera carouelle dodici, e Mela rose. p. 1
- 5 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe. p. 1
- 6 Vliue Ascolane. p. 1
- 7 Finocchi freschi con gambo tenero. p. 1
- 8 Cotognata in sei Barattoli di Vetro. p. 1
- 9 Vna fresca ben conseruata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglia, e poste le Confettioni in tauola in tazze dodici d'Argento, e Canditi diuersi in due Piatti reali, e doppo seruite le confettioni, posto sei steccadenti lauorati in sei fette di limoni sopra vna tazza d'Argento indorata.

Lista quinta da magro. Cap. XXXVI.

Pranzo alli 18. Aprile 1625. à vn Piatto. seruito in Roma in Venerdì, in Piatti reali, con sedici Visande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C** Api di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di sei Giuncatelle attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro a bastanza dentro, regalato con Alici in mezzo, & attorno il piatto sette di limoni, lenato il brusco di dentro, e postoui in vna zibibo, e nell'altra mandole monde, con zuccaro sopra. p. 1
- 3 Vna Tartara in cassa, con voua, zuccaro, & acqua rosa, con cannella dentro, seruita con fulignata sopra. p. 1
- 4 Due Truotte grosse salpimentate doppo cotte in vino, e poste in saluietta bianca, con sei truttette accarpionate attorno, tramezzate con fette di Tarantello, e limoni tagliati. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di vna Reina grossa in forma di Delfino, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Sei Cefali più grossi che di libra, accarpionati, regalati con voua miscide, passate per la seringa attorno. p. 1
- 7 Due Dentali grossi in gelo, e coperti di stringhette di detto gelo di più colori. p. 1

Bian-

- 8 Bianco mangiare con polpe di Luccio grosso dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Peselli, e Carcioffi teneri in minestra.

- 1 **V** Na Torta con Ricotta, & herbe dentro, con zuccaro, e specie a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Voua sperdute in latte, sedici, seruite con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella. p. 1
- 3 Due Porcellette, cioè Storioncelli aleffi, seruiti con verdura sopra. p. 1
- 4 Due Spigole grosse aleffe, coperte con sparagi, e Carcioffi teneri attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1
Sapor bianco di mandole ambrogine in tondi sei.
- 5 Voua in diaccio in piatto d'Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei voua ripiene attorno. p. 1
- 6 Sei Calamari ripieni, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con sei bragiuoole di Tonno attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
- 7 Orate sei grosse arosto, con salsa reale, e zibibo sopra, regalate di paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di bragiuoole di Dentale, state nell'Addobbo, con pignuoli, e passerina, e Tarantello disalato dentro, con Peselli, e Carcioffi teneri, e prugnuoli, con Tartuffoli, & specie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale con Statuette dentro.

- 1 **V** Na Crostata di prugnuoli, & vna spina, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Ventiquattro Lamprede di fiume fritte, doppo morte in vino bianco, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste di sfoglio, con butiro, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sfogliati sei di Piccadigho di Dentale, con Tarantello disalato, pignuoli, e passerina, scorza di cedro candita, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con specie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Linguatte sei fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

328 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Sei Porcellette di libra l'vna fritte, regalate di salvia, & herbet-
te fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni taglia-
ti attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio sfogliato, in forma di rosa, con Piscadiglio di Pescio
Spada, e Tonno, con Tarantello dissalato, & il retto delli regali, &
ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, seruito caldo con
zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 7 Triglie di mezza libra l'vna, sedici, fritte, seruite calde con foglie
di Salvia, e Boraggine fritte sopra, con Paste sfogliate, melangole,
e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, lardato, con Tarantello, &
Alicette, seruito con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra,
con sei frittate à scartocetti ripiene, attorno, con zucchero sopra,
tramezzate con limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di conferva di Persiche, seruita con zucchero
sopra. p. 1
 - 2 Aloguste due seruite nella scorza con suo condimento sopra, e li-
moni tagliati attorno. p. 1
 - 3 Tarruffoli attartuffolati. p. 1
 - 4 Casciotti di Cortona, & Ranaggiuoli di detto luogo. p. 1
 - 5 Pera Fiorentine, e Carouelle. p. 1
 - 6 Vliue di Tiuoli. p. 1
 - 7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
 - 8 Pera, e Mela sciropate, seruite con Anici confetti sopra. p. 1
 - 9 Vua fresca bianca, e negra ben conservata. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le con-
fettioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, e diversi canditi in
due bacili d'Argento, e doppo seruite le confettioni posto li steccadenti
in tazza d'Argento.

Lista festa da grasso. Cap. XXXVII.

*Pranzo alli 25. di Aprile 1624. a vn piatto seruito in Perugia in piatti reali,
e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C**Api di latte dodici, seruiti con zucchero sopra, regalati di butiro
passato a monticelli attorno il piatto, e sopra a ciaschedun
Mon-

Monticello, vna statuetta di pasta di detto butiro, in forma di Aquila, e Lioncini .

- 2 Vna Mortadella cotta in Vino partita per metà, regalata di Salsiccioni di Fiorenza in fette, e Profutto sfilato, con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno .
- 3 Vn lauoro di Pasta in forma di due Cuori, con diuersi compartimenti, ripieni di Conferua di Pera, Bianco mangiare, & altri diuersi frutti sciroppati, seruito con fulignata sopra .
- 4 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostaccioli fini, regalati di dodici frittelle, con fiori di Sambuco dentro, seruite con zuccaro sopra, attorno, con sei lauori di Pasta di zuccaro .
- 5 Vn Pasticcio di Vitella in forma d'Aquila, di basso rileno, seruito con verdura attorno .
- 6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Paste di zuccaro, e sei Pera candite attorno .
- 7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Rosa, ripieno con bianco mangiare, seruito con zuccaro sopra .
- 8 Vna Guglia di vetro coperta di Gelo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto Gelo di più colori .
- 9 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Maseheroni, e Nicchi attorno .

Primo seruitio di Cucina .

Lattusa ripiena in Minestra, & alligata in vna .

- 1 V Na Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra .
- 2 Animelle, e fegati sei di Capretto fritti, regalati di quattro zampe di Vitella indorate, e fritte, attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati .
- 3 Due Capponi aleffi, coperti di Canolo fiore, cotto con profutto in fette sopra, con spetic, e formaggio grattato .
- 4 Petto di Vitella ripienò, & aleffo, seruito caldo con verdura di fiori, & herbette sopra .
- 5 Sapor di visciole, e prugne secche, e salsa verde .
- 6 Vno spezzato dinanzi di vn Capretto, doppo soffritto, e posto in vaso con suoi ingredienti, & alligato in vna, seruito caldo con cannella sopra, & limoni tagliati, e paste attorno .
- 7 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & vna spina, con Peselli, e pediconi di Carcioffi dentro, con profutto in fette, e spetic, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno .
- 8 Vno spezzato di Lepre in brodo lardiero, con paste, e limoni tagliati attorno .

330 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 8 Trè Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diversi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruite calde con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di trè lingue di Vitella lardate, con suoi regali, & ingredienti dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

- 1 V Na Crostata di Pera Fiorentina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tordi dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto, lardati attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con pasta di Genoua, e Cocuzzata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
- 4 Sei Starne arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, e limoncelli trinciati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Sei Coniglietti lardati minuti arosto, seruiti caldi con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con pasta, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella Mongana, & vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta, con altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
- 7 Vn Cosciotto di Capriuoletto, per fino al lombo, arosto, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa bastarda, e Mela granate sgranate sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Mongana nel lombo libre otto arosto, e lardata le parti magre, seruita calda, cò melangole, paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluette.

- 1 V Na Crostata d'vua spina, con Cocuzzata di Genoua in sette dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con Aranci tagliati attorno. p. 1
- 3 Neue di latte, con scartocetti di Cialdoni. p. 1
- 4 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p. 1
- 5 Pera Bergamotte, e Carouelle. p. 1
- 6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Mandoline tenere, con verdura sotto. p. 1

- 8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Aranci, e limoni. p. 1
- 9 Vliue di Cortona. p. 1
- 10 Finocchio fresco. p. 1
- 11 Vua fresca bianca, e negra, p. 1
- 12 Cotognata in barattoli sei, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, con Coltello, e cucchiaro solamente in tondi, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in tazze dodici, con canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li fleccadenti, vno per Conuitato, in tazza d'Argento indorata.

Lista prima del Mese di Maggio da grasso.

Cap. XXXVIII.

Pranzo al primo di Maggio 1625. a vn Piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con quatterdici viuande di Cucina, e quatterdici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 Florita seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Giuncatelle attorno il piatto, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Franole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra, parte in tondi, & in piatto. p. 1
- 3 Salficcioni di Parma di Lombi di Porco cotti in vino, e partiti per metà, e regalati di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
- 4 Vna Torta bianca di Monache, con diuersi fiori attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di vna Lepre inticra, in forma di Leone a giacere, seruito con verdura attori o. p. 1
- 6 Due Capponi aleffi, e salpimentati, coperti con strighette di gelo di più colori. p. 1
- 7 Vn lauoro di pasta di sfoglio con buriro, ripieno di Conferua di Persiche, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Mandoline tenere, & Albicocole in minefra, alligate in voua.

- 1 V Na Crostata di Animelle di Vitella, con vua spina dentro, con zuccaro, e cannella, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Busecca alla Milanese, di Trippe di Vitella, doppo cotte, e poste in piatto d'Argento, vn suolo di fette di pane, & vno di Trippe, con pepe, e formaggio grattato sopra, con buon brodo grasso, e si sostenteranno al forno, e si seruiranno calde con Menta sopra. p. 1

332 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 3 Due Capponi aleffi coperti con Cocuzze ripiene, seruite calde con formaggio grattato, e pepe sopra, con profutto in fette. p. 1
- 4 Petto, e collo di Castrato, libre otto aleffo, seruito caldo con verdura sopra. p. 1
Sapor verde in tondi, & agliata.
- 5 Sei Polpettoni ripieni, e sottostati con diuersi frutti dentro, con vna spina, e Peselli teneri, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Due Capponi ripieni, e sottostati, e posti in piatto d'Argento, & alligati con voua, e latte, seruiti caldi, con cannella, e fulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con occhi, e testa di detta in bocconi dentro, con pignuoli, e passerina, con profutto in fette, e Peselli scafati dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo cò zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale.

- 1 V Na Crostata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Trè lingue di Vitella lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sfogliati sei, con ceruella di Vitella doppo aleffate, e battute minute, con lardo, & herbe buone dentro, con voua sbattute, con midolla di Vaccina, e spetie a bastanza, con pignuoli, e passerina dentro, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Sei Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio in cassa ouata, di Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, pediconi di carcioffi, & Vna spina dentro, con pignuoli, e passerina, cò scorza di cedro candita, & vno spezzato di quattro piccioni dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in vasetti di pasta in forma di pasticcetti ouati, con mela granate sgranate dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Capretto intiero arosto, lardate le parti magre doppo rifatto, seruito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

- 1 V Na Crostata di Mandoline tenere, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

- | | | |
|---|---|------|
| 2 | Formaggio di Parma libre otto. | p. 1 |
| 3 | Pera carouelle , e Pera moscatelle nuoue. | p. 1 |
| 4 | Carcioffi teneri , con sale , e pepe in tondi . | p. 1 |
| 5 | Vluue di Tiuoli. | p. 1 |
| 6 | Graffioni , cioè Ceragie diuerse . | p. 1 |
| 7 | Finocchio fresco . | p. 1 |
| 8 | Barattoli sei di Cotognata . | p. 1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluette , e Touaglia , e poste le confettioni in Tanola in Piatti reali dodici , e bacili due di canditi diuersi , e doppo seruite dette confettioni si poneranno sei staccadenti sopra vna Sottocoppa d'Argento .

Lista seconda da grasso. Cap. XXXIX.

Pranzo alli 3. di Maggio 1624. in Roma à due Piatti, seruiti in Piatti mezza reali , con diciotto Visuande di Cucina , e diciotto di Credenza .

Primo seruitio di Credenza .

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | D Ve Giuncate grandi , seruite con zucchero sopra . | p. 2 |
| 2 | Frauole lauate in Vino, seruite con zucchero sopra . | p. 2 |
| 3 | Due Profutti cotto in latte , seruiti con Fulignata sopra , doppo scodicati , regalati di lingue di Porco salate , in fette , & limoni tagliati attorno . | p. 2 |
| 4 | Due Torte bianche , con fiori attorno . | p. 2 |
| 5 | Due Pollanche d'India grosse affaggianate , e passate più volte per salsa reale , e lardate con cocuzzata di Genoua à lardelli , e regalate di Biscottini di Sauoia , e Mela sciropate attorno . | p. 2 |
| 6 | Due Pasticcini di due Cosciotti di Caprio giouane , di basso rileno , cò l'arme de li Cònitati principali sopra , seruiti con verdura attorno . | p. 2 |
| 7 | Due lauori di pasta ordinaria con diuersi compartimenti , ripieni di diuersi frutti sciropati , e Tartara di latte , con bianco mangiare , di colori diuersi , seruiti con fulignata di più colori sopra . | p. 2 |
| 8 | Bianco mangiare in forma vno di Aquila , e l'altro di Liocino a giace re , regalati di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni attorno . | p. 2 |
| 9 | Gelo in forma di gughiette di diuersi colori , regalato di detto gelo attorno . | p. 2 |

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra .

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | D Ve Torte di Crema seruite calde , con zucchero sopra . | p. 2 |
| 2 | Tomafelle di fegato di Capretto ventiquattro , regalate di Zin- | |

334 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

na di Vitella Campareccia indorata, e frita attorno, seruite calde con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Capponi quattro aleffi, coperti di Cauoli fiori, con profutto in fette sopra, con pepe. p.2

4 Vitella nel Petto libre sedici aleffa, seruita calda cò verdura sopra. p.2
Sapore di visciole in tondi dodici.

5 Pollastri dodici stutati, con diuersi frutti, & vna spina, con Peselli generi dentro, con barbaglia di Forco salata in fette, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Vno spezzato di sei Conigli in Guarmugia, con diuersi frutti dentro, seruito caldo con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Quattro Anatre ripiene, e sottestate, in buon destrutto, e poste in piatto d'Argento, & alligate, due per piatto, con latte, & vna, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra. p.2

8 Due Cosciotti di Castrato ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Pasticci di spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuersi richeste di Polli, e profutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruiti caldi con suo brodetto dentro, con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 **D**Ve Crostate di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Due Zinne di Vaccina arosto, con ventiquattro vccelletti inuolti in Pasta di sfoglio, alcuni piantati in dette Zinne, con steccadenti dentro, & altri attorno il Piatto doppo cotti, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Pasticcetti alla Genonese, trentadue, ripieni di Cocuzzata di Genoua, e Conferua di Pera, seruiti caldi, con midolla di Vaccina dentro, con zuccaro sopra, & vn Copritore di l'asta per Piatto. p.2

4 Pollastrelli piccoli inuolti in rete arosto, sedici, regalati con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti dodici di Animelle di Vitella, con Occhi, e Testa in pezzetti di detta dentro, con segatetti di Polli, e profutto in fette, con spetie, e Pignuoli, & Vna spina dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

6 Dodici Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste, melangole, e

- le, e limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Pasticcii sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vac-
cina, Profutto in fette sottili, con vno spezzato di quattro Piccioni
dentro, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruiti cal-
di, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
- 8 Fagiani quattro affaggianati, seruiti con salsa reale, & Vna spina
cotta in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati at-
torno. p.2
- 9 Due Lepre intiere arosto, seruite con salsa bastarda, e zibibo senz'
ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Visciole, con zuccaro, e Cannella dentro, serui-
te con zuccaro sopra. p.2
- 2 Tarruffoli attrattuffolati, con melangole attorno. p.2
- 3 Sparagi, con fette di pane brustellate sotto, con oglio, pepe, e su-
go di melangole sopra. p.2
- 4 Due Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p.2
- 5 Pera Carouelle, e Mela role vecchie. p.2
- 6 Carcioffi cotti aleffi, con loro condimento. p.2
- 7 vliue d'Ascoli. p.2
- 8 Visciole, e Grassioni, con verdura sotto. p.2
- 9 Albicocole con verdura sotto. p.2
- 10 Finocchio fresco con rappe, e gambo. p.2
- 11 Cotognata in Barattoli di Terra dodici. p.2
- 12 Albicocole, e Pera moscatelle scioppate. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluette, e Touaglie, e poste le
Confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti, e Canditi diuersi in quattro
Piatti reali, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti vno per
Conuitato.

Lista terza da grasso. Cap. XL.

*Pranfo alli 9. Maggio 1624. in Madrid a vn piatto, seruito in piatti mezzani,
con dodici vivande di Cucina, e dodici di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **R**equettes, cioè Ricotta, con zuccaro, & acqua rosa dentro,
passata per la seringa, regalata di butiro passato attorno, ser-
uito con zuccaro sopra. p.2
- Vna

536 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 1 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, e partita per metà, regalata di Profutto sfilato, & in fette attorno, con limoni tagliati. p. 8
- 2 Vna Torta bianca marzapánata, con fiori diuersi attorno. p. 8
- 3 Vn Pasticcio di trè Conigli di basso rileuo, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 8
- 4 Gelo à Gugliette di diuersi colori, con vno spezzato di due Capponi sotto, regalato di detto Gelo, in forma di fette di Ventresca, attorno. p. 8
- 5 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, con ambra, & acqua rosa, in forma d'Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni attorno. p. 8

Primo seruitio di Cucina.

- 1 V Na Torta di Capi di latte, condita con lardo grattato con Coltello, e stato in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella, & voua sbattute dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 8
- 2 Animelle, e fegati di Capretto fritte, regalate di budelletti di detto, doppo nette inuolte in forma di ballotte ouate sei, & arostate, e spoluerizzate, con pane grattato, zuccaro, e cannella, per la crosta, seruite con melangole, e limoni, con paste di getto fritte attorno. p. 8
- 3 Vna oglia con Castrato, e profutto, ouero barbaglia di Porco salata in fette, con diuersi legumi dentro, cotti ogni vno a parte in buon brodo, con sei Piccioni, e latruca ripiena con cauolo fiore dentro, seruita calda con spetie, e zafferano a bastanza sopra. p. 8
- 4 Due Capponi alessi, coperti con punte di sparagi, e pediconi di carcioffi, cotti in buon brodo, con profutto, e funghi di Genoua disalati, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 8
Sapore di Guindas, cioè di visciole in tondi.
- 5 Pollastri stufati con diuersi frutti, & vna spina dentro, & alligati con latte di pignuoli, & voua, seruiti con biscotto di pane di Spagna sotto, con cannella sopra, con limoni tagliati, e paste di getto fritte attorno. p. 8
- 6 Vn Pasticcio di Ternera, cioè Vitella in bocconi, lardati, con profutto in fette, e sei Palombinos, cioè Piccioni di Torre spezzati dentro, con pignuoli, e passerina, pediconi di carcioffi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 8

Secondo seruitio di Cucina.

- 1 V Na Crostata di Graffioni, e visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 8
- 2 Animelle di Vitella lardate, & inuolte in rete arosto, regalate con

- con sei Braginole di Vitella lardate arosto attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati, & melangole attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1
- 4 Galappos sei, cioè Coniglietti piccoli arosto, seruiti con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio reale con Piccadiglio di Ternera, con vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta Ternera, cioè Vitella, con profutto in fette dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito caldo con gelo di chiara d'voua, con zuccaro, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1
- 6 Due Paue de India assade lardate minute, seruite con salsa di agnosta, e fugo di limoni, con Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Si muteranno le saluette a beneplacito.

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 VNa Crostata di Perficata, con Conserua di Pera dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Criadiglios di tierra attartuffolati. p. 1
- 3 Sparagos, sottostati in buon butiro, seruiti con pane in fette brustellate sotto, e pepe, con sale, e fugo di melangole sopra. p. 1
- 4 Formaggio di forma, di Siuiglia partito per metà. p. 1
- 5 Manfanas, cioè Mela vecchie, con verdura sotto. p. 1
- 6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Açitunas, cioè Vliue di Valle d'Vlid. p. 1
- 8 Due scatole grandi di Cotognata di Valenza. p. 1
- 9 Vna Confettiera di Argento con diuerli compartimenti, piena di diuersi Confetti. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e palillos, cioè steccadenti, in fette di limoncelli sei.

Lista quarta da grasso. Cap. XLI.

Gena alli 12. Maggio 1623 in Roma a vn Piatto, seruita in Piatti reali, con doasce viuande di Cucina, e doasce di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, con Statuette dentro: sei insalate cotte in tondi.

- 1 B Vtiro passato per la siringa, con zuccaro, rossi d'voua dure, & acqua

338 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- qua rosa dentro, seruito con zucchero sopra. p.1
- 2 Profutto di montagna cotto in latte, seruito doppo scodiccato, con fulignata sopra p.1
 - 3 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo di più colori attorno. p.1
 - 4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Mongana di libre otto, in forma di Cappello Cardinalizio, seruito con verdura attorno. p.1
 - 5 Due Pollanchotte più grosse di Capponi affaggiare, e passate più volte per salsa, doppo cotte, e lardate, con scorza di Cedro candita, regalate di biscotti di Savoia, e perzetti di Persicata attorno. p.1
 - 6 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, con odore d'acqua di Aranci, in forma di Sirena, regalata di detto bianco mangiare in forma di Delfinetti, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata con polpa di Capponi, & voua in minestra.

- 1 **V**Na Torta di Presunzola alla Genouese, seruita calda con zucchero sopra. p.1
 - 2 Tomafelle di fegati di Capretto ventiquattro, con loro ingredienti, e sottestate, seruite calde con zucchero sopra, regalate di frittelle dodici di Ceruella di detto Capretto, con zucchero sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
 - 3 Due Capponi aleffi in latte, inuolti in fette di profutto tagliate sottili, come costa di coltello, seruiti caldi, con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte sopra, regalati con detto profutto, & voua dodici fresche sperdute attorno, con zucchero, e cannella sopra. p.1
- Sapor verde, e di visciolo in tondi dodici.
- 4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genova candita a lardelli, regalato di paste, e limoni tagliati attorno. p.1
 - 5 Sei Piccioni stufati con prugnuoli, peselli teneri, e diuersi frutti dentro, con fegatetti di Polli, & Vna spina dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
 - 6 Vn Pasticcio di ricche di Polli, cioè fegatetti, e testicoletti di detti, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Carcioffi teneri, & Vna spina, midolla di Vaccina, e profutto in fette, & altri regali, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e con zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

- 1 **V** Na Crostata di Pera moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Rigogoli dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici di Conserua di Perfiche, con prugne di Marsilia dentro, & midolla di Vaccina, seruiti con gelò di chiara d'vona sopra, con zuccaro a bastanza. p. 2
- 4 Pulcinelli dodici, inuolti in foglie di vite arosto, fasciati con lardo spoluerizzato di finocchio forte soppesto, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 5 Vn Pasticcio reale sfogliato con Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, profutto in fette sottili, scorza di Cedro candita, & Vna spina dentro, con dodici Vccelletti di nido, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, con piguoli, e passerina, e specie a bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 2
- 6 Due Fagianì affagianati, seruiti con salsa reale sopra, senza la carta sotto, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 3

Secondo seruitio di Credeza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di prugne di Marsilia, seruita con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Carcioffi attartuffolati, con pepe a bastanza, seruiti con sugo di melangole sopra. p. 1
 - 3 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p. 1
 - 4 Pera moscatelle con verdura sotto. p. 1
 - 5 Vliug di Romagna. p. 1
 - 6 Finocchio dolce in rappe, e con gambo. p. 1
 - 7 Albicocole sciropate con Anici sopra. p. 1
 - 8 Cotognata in barattoli di vetro sei. p. 1
 - 9 Quattro scatoloni di diuersi Còfetti muschiati, con saluette sotto. p. 2
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoni in sei tondi, con saluetta sotto.

Lista quinta da grasso. Cap. XLII.

Pransa alli 26. Maggio 1624. in Madrid nella Pasqua di Pentecoste, a due Piatti riformati, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Cre-

340 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

denza, seruiti in Piatti reali, con due Statuette vestite di pieghe sottili, una detta l'Abondanza, e l'altra Tronfo de Grandi, con una Guglietta a lato alla mano destra.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C** Api di latte sedici, otto per piatto, seruiti con zuccaro sopra. p.2
- 2 **M**elangole di mezzo sapore, trentadue, mondate li spigoletti, sbruffati con acqua rosa, seruiti con zuecaro sopra. p.2
- 3 **D**ue Mortadelle d'Italia cotte in vino, spaccate in mezzo, seruite con verdura sotto. p.2
- 4 **D**ue Pasticci di Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, con loro condimento dentro, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2
- 5 **C**apponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo, in forme di Nicchi attorno. p.2
- 6 **D**ue lanori di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti ripieni di frutti sciropati, Conserua di Cedro, bianco mangiare, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con banderuola in cima, con l'arme del Conuitato, fatti la forma di rose. p.2
- 7 **M**angiare bianco con peccucha di Gallina dentro, & acqua rosa, in forma di due Aquile, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Carcioffi teneri, e Peselli scasati in minestra, con profutto dentro.

- 1 **D**ue Torte di Crema, seruite calde con zuccaro sopra. p.2
- 2 **A**nimelle di Vitella para otto fritte, con vna ala di segato di detta tritto attorno, con paste di getto fritte, seruite con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2
- 3 **C**apponi quattro aleffi, con profutto dentro, coperti con Orchones passas, cioè con Persiche secche cotte in buon brodo, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 4 **D**ue Petti di Carnero, cioè Castrato aleffi di libbre otto l'vno, seruiti con verdura sopra. p.2
- 5 **P**iccioni di Casa sedici ripieni, senz'ossi, e sottostati, & alligati in piatto, con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 **C**onigli spezzati sei, doppo cotti a rosto, più che per metà senza lardarli, e posti stufati con vin'agre, e zuccaro, e specie a bastanza, con Acite, cioè con oglio dentro, e doppo cotti seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Due

- 7 Due Pasticci di Vitella in bocconi, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con profutto in fette, Carcioffi teneri, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina .

Due Insalate in piatti reali .

- 1 **D**Ve Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Testicoli di Carnero sedici arosto, regalati con sedici Bragiule di Vitella arosto, state in Addobbo in salsa di Agresta attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 3 Pasticcetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conferua di Persiche, con midolla di Vacca dentro, seruiti con Gelo di chiara d'oua, con zuccaro sopra. p.2
- 4 Pollastri affaggianati sedici, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 5 Due Pasticci Reali, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di otto Piccioni di Torre, con scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina dentro, con Tossino, & Alcarcioffi teneri, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, e con altri regali ancora, seruiti con Gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p.2
- 6 Due Pollanche d'India, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Vitella nel lombo libre sedici arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza .

Si miteranno le saluiette bianche .

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Persiche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
- 2 Sparagos mazzi otto, doppo cotti, seruiti caldi, con oglio, sale, pepe, & sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellate sotto. p.2
- 3 Formaggi di Siniglia in forme partite per metà, seruiti con verdura sotto. p.2
- 4 Pera Moscatelle, e Mela dette Mansanas, seruite con verdura sotto, e Nieue sopra. p.2
- 5 Carcioffi teneri, seruiti con sale, e pepe in tondi. p.2
- 6 Vliue Valenziane, con oglio, & aceto sopra. p.2
- 7 Ceragie di diuerse sorti, con verdura sotto. p.2

342 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 8 Quattro scatoloni di conserua di Cotogni, e di persiche, seruite con saluietta sotto. p.4
- 9 Due Confettiere, con diuersi compartimenti d'Argento, ripiene di più sorti di confetti. p.2
- Data l'acqua alle mani, e posto sedici steccadenti in fette di limoni in quattro Sottocoppe d'Argento.

Lista festa da magro. Cap. XLIII.

Pranzo alli 16. Maggio 1625. in Madrid, a un piatto in giorno da magro, seruito in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **D** Odici melangole di mezzo sapore, monde di scorza, e li spigoletti ancora, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
- 2 Vna Giuncata grande, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 3 Frauole in tondi sei, & in Piatto, lauate con vino, seruite con zuccaro sopra. p.1
- 4 Atunno con Alici, tramezzato con fette di limoni, regalato con zibibo, e mandole monde attorno, seruite con zuccaro sopra. p.1
- 5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, con rossi d'oua sbattuti, con acqua rosa, e zuccaro dentro, seruita con Manà, cioè fulignata sopra. p.1
- 6 Lenguatte, cioè sfoglie sei accarpionate, & rifritte, seruite con zuccaro sopra, con biscotti di Pane di Spagna, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Pasticcio di due Lamprede grosse, con suoi ingredienti dentro in forma ouata, seruito con verdura attorno. p.1
- 8 Vna Torta di Pistacchiata, regalata di Pera candite sei attorno, con sei Pignoccati. p.1
- 9 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Prugnuoli in minestra, con fette di pane sotto.

- 1 **V** Na Torta alla Genouese, con herbe dentro, con Ricotta, e Capi di latte, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
- 2 Voua fresche dodici sperdute, seruite con biscotti di Pane di Spagna sotto, con Butiro, & Agresta sopra, con zuccaro, e cannella. p.1
- 3 Sei Trotte di più che libra l'vna, alessa in vino bianco, seruite calde con

con oglio, pepe, & agresta sopra, con herbette buone. p. 1

- 4 Vn mezzo Salmone salpreso alefso, coperto con Peselli teneri, con scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con limoni tagliati, e Paste fritte attorno. p. 1
- Sapor bianco con mandole in tondi sei.
- 5 Voua in diaccio dodici, seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua filate attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Tartarughe di Terra sei in Pottaggio, seruite nella loro scorza, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Raviuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Manteca di Vacca. p. 1
- 8 Due Barbi grossi arosto, seruiti con vn marinato di falsa reale, pignuoli e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio d'Anguille grosse in pezzetti, con Tarantello dissalato, Carcioffi, e Sparagi teneri dentro, con Tartuffoli, e spetie a bazzanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto grande.

- 1 **V**Na Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Bogas, cioè boga, fritta con diuersi altri pescetti piccoli, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Persiche, e scorza di Cedro, con butiro fresco dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1
- 4 Barbi sei più grossi di vna libra fritti, regalati di peretta di Ranas, e Boraggine fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di Salmone, e Tarantello dissalato, con peretta di Ranocchi, e Tartuffoli dentro, con pignuoli, e passerina, e Carcioffi teneri, con scorza di Cedro, & altri regali, con spetie a bazzanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Anguille sei di fiume fatte in ruotoli, e fritte, regalate di herbette, e saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Maccaroncelli di Sicilia cotti in latte, seruiti caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 1
- 8 Tortiglie sei, cioè frittate, ripiene con conserua di Pera, e scorza di Cedro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici voua affrittellate, vno alla volta, con Crostini di pane sotto, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 9 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di Lampredozze sei fat-

344 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

fatte in ruotolo , e fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati.

p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Carcioffi attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe dentro, seruiti caldi. p. 1
- 3 Sparagi, con fette di pane brustellate sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 4 Formaggio di forma partito per metà. p. 1
- 5 Pera moscatelle con verdura sotto. p. 1
- 6 Carcioffi teneri con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Ceragie palombine, e Graffione. p. 1
- 8 Albicocole sciroppate. p. 1
- 9 Viue di Siuglia. p. 1
- 10 Vno scatolone di Cotognata di Portugallo. p. 1
- 11 Vna Confettiera di plata, con diuersi compartimenti, con diuersi sorti di Confetti dentro. p. 1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei fette di limoni senza li steccadenti, che per ordinario mettono li Credentieri in tutte le posate che pongano in Tauola si poneranno in vltimo ancora, per più honoreuolezza, e pulitia.

Lista settima da grasso. Cap. XLIV.

Pranzo alli 18. Maggio 1625. in Madrid, Villa del Rè di Spagna, giorno della Pasqua dello Spirito Santo, a due piatti, seruiti in piatti reali all'Italiana, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **N** Atas, cioè di Capi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di sedici giuncatelle attorno, con zuccaro sopra. p. 2
- 2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra. p. 2
- 3 Due profutti cotti in latte, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra, con profutto sfilato attorno, con fette di Mortadelle, e limoni tagliati. p. 2
- 4 Due Torte bianche con requeffones, zuccaro, & acqua rosa, con chiara d'oua dentro marzapanate. p. 2
- 5 Capponi quattro salpimentati con poluere di Mostaccioli fini, dop-

doppo passati per salsa, & lardati con Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati con biscottini di Sauoia, e Pera sciropate attorno. p.2

6 Due Pasticcii di Cosciotti di Sciauali, cioè di Porco saluatico, salpresi, doppo cotti, e scorticati, in forma di due Lioncini a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2

7 Due piatti di gelo, cioè vna Guglia, & vna Colonna di detto gelo, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto gelo di più colori. p.2

8 Mangiare bianco in forma di due Aquile, regalate di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2

9 Due statnette, vna Roma sedente, e l'altra vna Vittoria con la Corona in mano, vestite di renso fino a pieghette minute. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette tenere alligate in voua in sinistra, con vna spina dentro.

1 **D**ue Torte alla Lombarda, con herbe, & voua dentro, con zucchero, e cannella, seruite calde con zuccaro sopra. p.2

2 Due Ale di fegato di Vitella inuolte in rete, arosto, seruite calde con salsa reale sopra, regalate di sei testicoli d'Agnello fritti per piatto, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Capponi quattro di Lecche, cioè impastati alessi, coperti con lattuca ripiena, con fetta di profutto sopra, con cannella, e formaggio grattato. p.2

4 Petto di Vitella alessa, di libbre otto per piatto, seruito con verdura sopra, con rossi d'voua, e bianchi sbricciolati attorno, doppo cotte dure con zuccaro sopra. p.2

5 Palombinos, cioè Piccioni di Torre stufati sedici, con diuersi frutti dentro, con Peselli teneri, & Vna spina, con profutto in fetta, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2

6 Conigli sei spezzati in Guarmagia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti caldi, con spetie dentro, e detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2

7 Venado nel lombo libbre sedici, cioè Capriuletto giovane appasticciato con Guisantes, cioè Peselli teneri, e Carcioffi, con diuersi altri frutti dentro, con pignuoli, e passerina con Arrope, cioè mosto cotto, & agresta chiara dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2

8 Due Pasticcii di Vitella di pezza intiera, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, libbre sei per Pasticcio senz'ossi dentro, seruiti caldi con spetie a bastanza, midolla di Vaccina, & altri regali dentro, con zuccaro sopra. p.2

346 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, con Stannette dentro.

- 1 **D**Ve Crostate di cōserua di Persiche, seruite con zucchero sopra. p.2
- 2 **D**Sci lingue di Vitella ripiene, & lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 3 **P**asticcetti alla Genouese più grossi che di boccone, ripieni di cōserua di Pera, con midolla di Vaccina dentro, trentadue, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra, con zucchero. p.2
- 4 **P**iccioni di Casa sedici arosto, seruiti caldi con melangole, e paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p.2
- 5 **G**alapos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa di agresta sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 **D**ue Pasticci grandi sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, profatto in fette, midolla di Vaccina, grasso di Vitella, segatetti, e testicoletti di Polli dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina, con rossi d'oua dure sopra, con specie a bastanza, seruiti caldi con zucchero, & acqua rosa sopra. p.2
- 7 **D**ue Paue d'India arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 8 **L**onza di Vitella libbre sedici arosto, lardata le parti magre, seruita calda, con melangole, e limoni tagliati, e paste sfogliate attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 **D**Ve Crostate di Pera moscatellone, con zucchero, e cannella, e rossi d'oua sbattute dentro nelli sfogli di sotto, seruite con zucchero sopra. p.2
 - 2 **S**paragos, con fette di pane sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
 - 3 **F**ormaggio Aragonese di forma. p.2
 - 4 **P**era Moscatellane, e Carouelle vecchie. p.2
 - 5 **C**arcioffi teneri con sale, e pepe in tondi. p.2
 - 6 **V**liue Catalane. p.2
 - 7 **D**ue fontane in due Monti di frutti diuersi diacciati, poste in mezzo, quali gettorno acqua di fiori d'Aranci più di mezz'hora. p.2
 - 8 **F**inocchio dolce in rappe. p.2
 - 9 **C**otognata di Valenza in due scatoloni. p.2
- Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e rouaglia, e poste le cōfettioni in Tauola in piatti ventiquattro, con le saluiette sotto, e diuersi canditi in

in quattro piatti reali, e sedici steccadenti in fette di limoni, in due tazze d'Argento, doppo le Confettioni.

Liste del Mese di Giugno principio dell'Estate.

Cap. XLV.

LA Estate è calda, e secca, & è generatiua di flemme, e collera; sarà buono il beuere, & il mangiare ancora, perche in detta stagione, secondo le qualita delle persone saranno più facili le digestioni, sì per li caldi grandi, come per il calore naturale helli corpi humani; hauerà più forza di risolvere, e digerire, doue che la Estate incomincia alli ventivno di Giugno, e dura per fino alla ventidue di Settembre.

Liste prima di Giugno da grasso. Cap. XLVI.

Pranzo alli 10. Giugno 1623. a vn piatto in Roma. con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo, seruitio di Credenza.

Fraule, Moreni Gelsi, Visciole, e prugne in tondi vno per sorte a tutti li Constatati principali.

- 1 **V**Na Giuncata seruita con neue sotto, e zuccaro sopra. p. 1
- 2 Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 3 Meloni tagliati in piatto con neue sotto. p. 1
- 4 Mortadelle di Bologna cotte in vino, regalate di profutto cotto in latte in fette attorno con limoni tagliati. p. 1
- 5 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi fructi sciroppati, con conserua di Mela Appie, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con vna statuetta in cima. p. 1
- 6 Due Pollanchotte d'India più che di Cappone arosto, e lardate di Cocuzzata di Genova candra doppo passate più volte per salsa reale, regalate di Pera sciroppate, con zuccaro sopra attorno, con paste di Marzapane in forme di rose. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vna Pollancha grossa d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 Vna Guglietta di vetro, con piedistallo sotto, coperta di gelo, con acqua, e diuersi Pesetti viui dentro, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vno spezzato di Capponi sotto. p. 1
- 9 Bianco mangiate con polpa di Cappone denoro, in forma di Aquila, regalato di detto in forma di grappi d'vna, e Nicchi attorno. p. 1

348 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

10 Vna statuetta di pasta di stucco vestita di renfo a pieghe minute, detta l'Abbondanza .

p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Meloni in Minestra, & alligati in vna .

- 1 **V**Na Torta di meloni, con ricotta, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, condita con butiro, seruita calda, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Sei testicoli di Castrato, & Animelle di Capretto fritte, regalate di dodici tomasselle di fegato di Capretto attorno, con zuccaro sopra, con paste, melango:e, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi, coperti con Cedriuoli ripieni, corti in buon brodo, con profutto dentro, seruiti con detto profutto in fetta sopra, con formaggio grattato, e spetieria. p. 1
- 4 Vna testa di Vitella Mongana aleffa, inuolta in drappo bianco, seruita calda con verdura di fiori, & herbe. sopra. p. 1
Sapor di visciole in tondi sei, e sapor verde .
- 5 Pollastri stufati con agresta dentro, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fetta, seruiti con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vno spezzato di due Lepratti, soffritti con cipollette, e posti in vaso, con agresta in grani, e mosto cotto dentro, con prugoe, e visciole secche, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Due Anatre grosse ripiene, e sottestate, & alligate in piatto d'Argento, con latte, & vna, seruite con fulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di polpettoni ripieni di Vitella, con fegatetti di Polli, & altri regali dentro, con profutto, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruite caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata con statnette dentro, e sei piccole in tondi .

- 1 **V**Na Crostata di agresta in grani tenera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Rondoni ventiquattro arrosto, regalati con paste sfogliate, melango:e, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni, con scorza di Cedro, e Cocuzzata di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, seruiti co' gele di chiara d'vna sopra, con vn coprisore di pasta con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Pollanchette d'India sei piccole affaggiate, seruite con salsa di agre-

agresta , in vasetti sei di pasta , in forma di sei Cuori , con agresta sciropata in grani dentro , con limoni tagliati attorno .

- 5 Sei Patticcetti sfogliati , con Piccadiglio di Mongana , & Animelle di detta ; con scorza di Cedro candita , pignuoli , e passerina dentro , con spetie a bastanza , seruiti caldi , con zuccaro , & acqua rosa sopra . p. 1
- 6 Trè Leprattoni lardati intieri arosto , seruiti caldi con salsa reale , & agresta in grani bollita in detta salsa sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Vn Pasticcioio all'Inglese , con Piccadiglio di Mongana , Animelle di detta , fegatetti , e testicoletti di Polli , profutto in fette sottili dentro , con scorza di Cedro candita , pignuoli , & agresta in grani , con quattro Piccioni di Torre spezzati dentro , con spetie a bastanza , seruito caldo con gelo di zuccaro , e chiara d'voua sopra . p. 1
- 8 Due Fagiani affaggianati , ouero Capponi , seruiti con salsa reale , e Cappari di Genoua sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Sei Porchetti d'India ripieni , arosto , seruiti con salsa bastarda , e limoncelli tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 V Na Crostata di Frauole , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Vn Marzolino di Fiorenza , partito per metà . p. 1
- 3 Pera Carouelle vecchie , e Moscatelle noue . p. 1
- 4 Carcioffi attartuffolati , & arostiri . p. 1
- 5 Neue di latte , con suoi Cialdoni a scartoccio . p. 2
- 6 Visciole Palombine . p. 2
- 7 Vliue di Romagna . p. 1
- 8 Finocchi freschi in rappe , e gambi . p. 1
- 9 Albicocole , e Pera Moscatellone sciropate , seruite con Anici confetti sopra . p. 1
- 10 Barattoli sei di Cotognata . p. 1

Data l'acqua alle mani , e mutate le saluiette , e Touaglia , e poste le confettioni in Tauola in dodici Tazze d'Argento indorate , e diuersi canditi in due Bacili grandi , e doppo le Confettioni si poneranno sei stoccadenti in mazzi di fiori , in Sottacoppa d'Argento .

Lista seconda da grasso . Cap. XLVII .

Franco alli 12. di Giugno 1624. a vn Piatto , in Madrid , con sedici cianonde di Cucina , e sedici di Credenza , seruito in piatti reali .

350 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Melangole, e Frauole in tondi, vno per forte.

- 1 **R**icotta passata per la seringa, con Butiro, zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
 - 2 Melangole di mezzo sapore monde di scorza, e rezzole in spicchietti, numero dodici, seruite con zuccaro sopra. p.1
 - 3 Frauole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra. p.1
 - 4 çeruellas di Frailes, cioè Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
 - 5 Meloni tagliati in fette in Piatto, con Neue sotto. p.1
 - 6 Vna Morradella d'Italia cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di Profutto in fette, & sfilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
 - 7 Vna Torta bianca, con Gelo di zuccaro, e chiara d'oua sopra, seruita con diuersi fiori attorno. p.1
 - 8 Due Capponi aleffi, e passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata candida à lardelli, regalati di Pasta di zuccaro in forma di Aquile, e di Gigli, con torfetti sei di lattuca candida attorno. p.1
 - 9 Vn Pasticcio di vn Pauone frollo à bastanza, con suo condimento in forma di Aquila, regalato con verdura attorno. p.1
 - 10 Vna Colonneta di vetro coperta di Gelo, con suo piedistallo, e piramide di legno indorate, con quattro Statuette di rileuo su le cantonate, in cima delle quali teneuano in mano l'Arme de' Conuitati, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto Gelo di più colori. p.1
 - 11 Mangiare bianco, con polpa di Galline dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto Bianco mangiare in forma di Gigli attorno. p.1
- Vna Statuetta detta Trionfo de' Grandi à capo alla Tauola in faccia al primo luogo.

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in Minestra alligata in voua.

- 1 **V**na Torte con Profutto cotto in latte in fette sottili, con Prouature fresco in fette, con zuccaro, e cannella dentro, con agresta in grani, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
- 2 Animelle di Virella fritte, regalate di dodici Tomasette di Fegato di detta Virella, con zuccaro sopra attorno, con Paste di getto fritte, melangole, e simoni tagliati attorno. p.1
- 3 Pollastrelli sei in Pottaggio, con agresta in grani, e diuersi frutti den-

- dentro, con Carcioffi, e Peselli teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Trè Capponi di latte aleffi, coperti con Pipinos rellieni, cioè con Cedriuoli ripieni con fette di Toççino, e formaggio grattato, con cannella sopra. p. 1
- 5 Petto di Vitella ripieno, con agresta dentro, & altri regali, aleffo, seruito caldo, con verdura sopra. p. 1
- Sapore di Visciole in tondi sei.
- 6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di vn Giglio fiorito sopra, con Pignuoli ammollati, e Cocuzza di Genoua candita à lardelli, regalato di Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Due Cosciotti di Carnero, ripieni, e sottestati con diuersi frutti in fette dentro, con Barbaglia di Porco in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di cosciotto di Vitella lardato con lardo, e Calabazza di Genoua candita à lardelli, libre otto, con Carcioffi, e Tartufoli dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata con Statuette dentro, e quattro piccole in tondi.

- 1 V Na Crostata di Albicoques, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Zinne quattro di Campareccia arosto, regalate di sei Testicoli d'Agnello lardati arosto, con Paste, e melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Pulcinelli dodici inuolti in rete arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di Capretto, e Fegatetti, e Testicoletti di Polli, con pignuoli, e passerina dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, con Profutto in fette, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1
- 5 Gasappos sei arosto, seruiti con salsa reale sopra, regalati di dodici Rondoni arosto, attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con i stessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni, e Tartufoli di più dentro, con Carcioffi teneri, seruito caldo con Gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p. 1
- 7 Vn Capretto intiero arosto, regalato di dodici Bragiuole di Vitella arosto, e passate per salsa attorno, con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Due Pollanche d'Inlia grosse lardate minute, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con sedici

532 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

dici Pasticcetti di boccone alla Genouese, con conferva, e midolla dentro, attorno, con limoni tagliati.

p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V**Na Crostata di visciole, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
 - 2 Tartuffoli bianchi attartuffolati, regalati di sei Carcioffi arostiti attorno, con melangole tagliate. p.1
 - 3 Formaggio di vna Villa addimandata Pinto, di forma, qual è buonissimo. p.1
 - 4 Pera san Giouanni, e Moscatelle. p.1
 - 5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
 - 6 Vnue Catelane. p.1
 - 7 Vna Gondola di Morrellina, & altra verdura, ripiena di diuersi frutti, cioè di Pera, Albicocole, e diuersa Ceragie dentro, con neue sopra, & vna Fontana sotto a detti frutti, che gettò acqua fredda di fiori d'Aranci alquanto tempo. p.1
 - 8 Finocchio in rappe dolce. p.1
 - 9 Albicocole, e Pera scioppate. p.1
 - 10 Due scatoloni, vno di Cotognata, e l'altro di conferva di Pera. p.2
- Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e posto in Tauola dodici piatti di Porcellana fina di Confetti diuersi, senza saluette sotto, e due piatti grandi di canditi diuersi di detta Porcellana, e doppo le Confettioni polto li steccadenti in sottocoppa d'Argento, in quattro mazzetti di fiori.

Lista terza da grasso, e magro. Cap. XLVIII.

Pranso alli 24. Giugno 1620. in Roma a vn piatto seruito in piatti reali con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, regalato il grasso, di magro.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Frauole, e Meloni in tondi vno per sorte alli Conuitati principali.

- 1 **C**Api di latte sedici, seruiti con zucchero sopra, regalati di butiro passato attorno con zucchero sopra. p.1
- 2 Frauole lauate in vino, seruite con zucchero sopra. p.1
- 3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto il piatto. p.1
- 4 Due Salsiccioni di lombi di Porco cotti in vino, regalati di lingue di

- di Porco salate, cotte in detto vino, in fette attorno, con limoni tagliati, e fette di Tarantello dissalato. p. 1
- 5 Vna Tartara con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e latte, & voua, con bianco mangiare, seruita con fulignata sopra. p. 1
- 6 Due Capponi aleffi, e passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostaccioli fini, & lardati con Cocuzzata di Genova, candita a lardelli, regalati di sei Linguatte accarpionate, e riscaldate sopra la graticola, con zuccaro sopra attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vna Lepre, in forma di detta Lepre, con verdura attorno. p. 1
- 8 Due Pollanchette d'India affaggianate, e passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, & attorno il piatto sei Gugliette di detto. p. 1
- 9 Bianco mangiare in forma di vna Corgniola, con li trè Monti, regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Caualo torzuto con profutto dentro in minestra.

- 1 V Na Torta alla Lombarda, con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Zinna di Vaccina indorata, e fritta, seruita calda con zuccaro sopra, con trè Piccioni stati in Addobbo partiti per metà, e fritti con sei Truottette accarpionate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi coperti di Cocuzza ripiena, con fette di profutto, e formaggio grattato sopra, con cannella, regalati di sei Porcellette aleffe attorno, doppo condite con butiro, e sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1
- 4 Vna testa di Vitella aleffa, seruita con verdura sopra, con sei Truottette aleffe con loro condimento attorno per regalo. p. 1
Sapore di visciole, e di mandole Ambrogine in tondi sei.
- 5 Pollastrelli sei stufati, con agresta in grani, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco in fette, seruiti con detti regali sopra, regalati con sei Calamari ripieni, in Pottaggio attorno. p. 1
- 6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di Aquila, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita a lardelli, regalato di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole tagliate. p. 1
- 7 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con latte d'Ombrina fritto in pezzetti attorno, cò melangole, e limoni tagliati. p. 1

354 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 8 Caprioletto giouane nel lombo libre otto appasticciato, con diueri frutti, e mosto cotto dentro, con agresta in grani, seruito caldo con detti regali sopra, con sei Pasticcetti di latte d'Ombrina, Tarantello dissalato, Tartuffoli, con codette di Gambari, e sperie dentro, con pignuoli, e passerina, conditi con butiro, seruiti con zucchero sopra, attorno il piatto. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con suoi regali, & ingredienti da grasso, in forma ouata, con vn tramezzo di pasta, e dall'altra parte Ombrina in pezzetti, con Tarantello dissalato, & altri regali, & ingredienti da magro, condito con butiro, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

- 1 **V**Na Crostata di Pera Moscatelle, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Animelle di Mongana para 4. arosto, con quattro rognoni di Campareccia inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa reale sopra, con sei bragiule d'Ombrina attorno, passate per detta salsa, con limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conferva di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua, con zucchero sopra. p. 1
- 4 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Calamaretti fritti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, con suoi regali, & ingredienti, seruiti caldi con zucchero sopra, regalati di latte, & oua di Pesci fritti attorno, con melangole tagliate. p. 1
- 6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Lampredozze fritte, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio reale in forma ouata grande, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di Piccioni, & altri regali da grasso dentro, con vno tramezzo di pasta come il sopradetto in bocconi, con Piccadiglio di Storione, & altri regali, & ingredienti da magro, seruito caldo, con gelo di zucchero, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 8 Due Fagiani incartati arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con diciotto Grauci teneri fritti attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 9 Vna Lepre intiera arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'os-
sola sopra, con sei Truotte fritte, e limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V**Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Ostraghe cinquanta riportate in ventiquattro scorze, seruite calde con loro condimento sopra. p. 1
- 3 Due Aloguste, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1
- 4 Formaggio Lodigiano libre dodici. p. 1
- 5 Pera san Giouanni. p. 1
- 6 Neue di latte con cialdoni a scartocci. p. 1
- 7 Vliue di Tiuoli. p. 1
- 8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p. 1
- 9 Finocchio fresco in rappe. p. 1
- 10 Pera, & Albieoçole sciropate. p. 1
- 11 Barattoli sei di Cotognata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in Tauola in piatti dodici di Argento con saluette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in tazza d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. XLIX.

Cena alli 26. Giugno 1624. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Mille fanti in minestra.

- 1 **V**Na insalata in piatto reale, e sei piccole. p. 1
- 2 Meloni tagliati in piatto, con neue sotto. p. 1
- 3 Vn profutto di montagna cotto in latte, seruito con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sauoia, e satame tagliato attorno. p. 1
- 4 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito freddo con verdura attorno. p. 1
- 5 Vna testa di Vitella in più pezzi indorata, e fritta, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra, regalata di bianco mangiare fritto attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Due Capponi alessi, coperti di rauuoli senza spoglia, con zuccaro, e cannella sopra, con formaggio di Parma grattato. p. 1
- 7 Ventiquattro Rondoni inuolti in foglie di vite arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

356 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 8 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con scorza di Cedro candita dentro, & altri regali, seruiti caldi, con zucchero sopra. p. 1
- 9 Pollanchette sei d'India incartate, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita con detta salsa sopra; con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Mongana nel lombo liore otto Arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 **V** Na Crostata di Albicocole, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
 - 2 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1
 - 3 Pera Moscatellone, e San Giouanni. p. 1
 - 4 Finocchio in rappe fresco. p. 1
 - 5 Vliue di Tiuoli. p. 1
 - 6 Pera sciropate con fulignata sopra. p. 1
 - 7 Cotognata in sei Barattoli dentro di vetro. p. 1
 - 8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p. 1
- Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni sopra, a sei tondi, con saluietta sotto.

Listra quinta da magro. Cap. L.

Pranzo alli 20. Giugno 1623. à vn Piatto da magro in Roma, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Gelsi mori, Prugne monde, Capi di latte in tondi, vno per sorte alli Conuitati, che li anderanno dati.

- 1 **V** Na Giuncata, regalata di Ricotta passata con Butiro dentro, con zucchero, & acqua rosa, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Prugne verdacchie monde, con zucchero sopra. p. 1
- 3 Meloni tagliati in fette, con Neue sotto. p. 1
- 4 Tarantello dissalato cotto in Mosto cotto, regalato con Alice, e fette di limoni, con Oglio, Regamo, & Aceto sopra. p. 1
- 5 Sei Frauolini accarpionati, & refritti, seruiti con zucchero sopra, regalati con dodici frittelle di Prouature fresche, e Ricotta, con fiori di sambuco dentro, seruite con zucchero sopra attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso in forma di detto Pescio, seruito con verdura attorno. p. 1

- 2 Due Dentali grossi in Gelo, coperti di detto Gelo di Aringhette, di più colori, regalati di detto Gelo in forma di Gugliette attorno. p. 1
- 3 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare, in forme di diuersi Pesetti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette con Agresta in minestra, & alligata in voua.

- 1 **V** Na Torta alla Genouese con Presunzuola dentro, con bieta, & herbette buone, condita con oglio, seruita calda con zucearo sopra. p. 1
- 2 Dodici voua fresche da beuere in Saluietta. p. 1
- 3 Due Spigole grosse alessa, coperte con Sparagi, e Peselli teneri, con scorza, seruite con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1
- 4 Vna Porcelletta di dodici libre alessa, seruita con oglio, pepe, & agresta, con verdura sopra. p. 1
- 5 Sapore di Mandole Ambrogine in tondi sei.
- 6 Voua in diaccio in Piatto d'Argento dodici, con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei frittate ripiene attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- 7 Calamari grossi sei ripieni, in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, & voua sbattute dentro, seruiti con Cannella sopra, con PASTE passate per la seringa, e fritte attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 8 Triglie dodici arosto, regalate di sei Orate arosto attorno, con vn Marinato sopra di aceto bollito, con zibibo, e zuccaro dentro, sopra, con agresta in grappi scioppata attorno. p. 1
- 9 Vn Pasticcio di Bragiuele di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Peselli scafati, e Carcioffi teneri dentro, con specie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piscole in tondi.

- 1 **V** Na Crostata di Prugne senz'osso, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Calamaretti fritti, regalati di Lattarini di Castello Gandolfo fritti attorno, con PASTE sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici, impastata la pasta con butiro, & voua dentro, ripieni di conferua di prugne di Marsilia, con butiro fresco dentro, seruiti con tulignata sopra. p. 1
- 4 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Cocuzzetta tenera a lardelli fritti attorno, con paste sfogliate, melagole, e limoni tagliati. p. 1

358 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Lampredozze di Teuere ventiquattro, fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melango e, e limoni tagliati. p. 1
- 6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, e Pancia di Tonno, con Tarantello dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Tartuffoli, & agresta in grani senz'ossi, con specie a bastanza, seruito caldo con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 7 Linguate sei fritte, regalate di salvia fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 8 Sei Porcellette fritte, regalate di herbe fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluiette.

- 1 V Na Crostata di Pera san Giouanni, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
 - 2 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto, con loro condimento sopra. p. 1
 - 3 Aloguste due, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1
 - 4 Marzolini di Fiorenza vno, partito per metà. p. 1
 - 5 Pera san Giouanni, e Diacciuole. p. 1
 - 6 Vliue di Romagna in tondi sei; & in piatto. p. 1
 - 7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
 - 8 Finocchio in rappe. p. 1
 - 9 Visciole, e Ceragie diuerse. p. 1
 - 10 Albicocole scioppate, con Pera. p. 1
 - 11 Cotognata in scatole grandi due. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuersi in due bacili, e steccadenti in sei mazzi di fiori sopra vna Sottocoppa d'Argento, posti doppo le Confettioni in Tauola.

Lista festa da grasso. Cap. LI.

Pranso alli 29. di Giugno 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, e mezzani con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 D Ve Giuncate, regalate di dodici capi di latte attorno, seruite con zucchero sopra. p. 2
- 2 Melangole di mezzo sapore trenta mondate li spicchi, seruiti con zucchero sopra. p. 2

Guin-

- 3 Guindas, cioè visciole Palombine, con verdura sotto, e nene sopra. p.2
- 4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.2
- 5 Due profutti cotti in vino, seruiti con fulignata sopra, doppo scodicati, e netti, regalati di lingue di Leccione in fette attorno. p.2
- 6 Due Pasticcetti di pierna di ternera, con verdura attorno, in forma di Cappelli da Prelati. p.2
- 7 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p.2
- 8 Mangiar bianco in forma di due Aquile, regalate di detto in forma di Malcheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Torsetti di lattuca in minestra, & alligati in vna, con agresta in grani dentro.

- 1 **D**Ve Torte di Meloni, con ricotta, e formaggio grattato, con spetic dolce dentro, seruite con zucchero sopra. p.2
- 2 Due ale di fegato di Vitella, in fegaselli inuolti in rete, regalati di Animelle di Capretto fritte, e paste reali attorno, con melangole tagliate. p.2
- 3 Capponi quattro aleffi, coperti di Cocuzza ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con fette di profutto. p.2
Sapore verde in tondi sedici.
- 4 Piccioni sedici stutati, con agresta in grani, e profutto in fette dentro, con altri diuersi frutti, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
- 5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di Aquila, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, fioriti di scorza di Cedro candita, e pignuoli, regalati con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Due Pasticcetti di Vitella in bocconi, e lardati, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuerse ricche di Polli, e Carcioffi teneri dentro, seruiti con zucchero sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti grandi.

- 1 **D**Ve Crostate di Albicocole, con zucchero, e cannella dentro, seruite con zucchero sopra. p.2
- 2 Pollastrelli sedici inuolti in rete arosto, regalati di sedici bragiule di Vitella arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 3 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di prugne, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn huoretto di pasta sopra a ciascheduno con zucchero sopra. p.2

360 Pratica, è Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 4 Gasappos sedici , cioè Coniglietti arrosto , seruiti con salsa reale , e zibibo bollito in detta salsa sopra, cò paste, e limoni tagliati attorno . p. 2
- 5 Duo Pasticci all'Inglese grandi a esse , con Piccadiglio di Vitella , pignuoli , e passerina , scorza di Cedro candita , Profutto in fetta , con agresta in grani dentro , con midolla di Vaccina , & vno spez-
to di quattro piccioni per pasticcio , seruiti caldi con Gelo di chiara
d'oua , e zuccaro sopra . p. 2
- 6 Due Pollanche grosse d'India, lardate minute arrosto , seruite con
salsa reale , e Cappari di Genova sopra , con Paste sfogliate , e limo-
ni tagliati attorno . p. 2
- 7 Vitella nel lombo libre sedici arrosto , seruita calda con Paste, me-
lagole , e limoni tagliati attorno . p. 2

Secondo seruitio di Credenza .

- 1 **D**Ve Crostate di Visciote , con zuccaro , e cannella dentro , ser-
uite con zuccaro sopra . p. 2
- 2 Formaggio di forma Siuigliano , partito in mezzo . p. 2
- 3 Pera san Gionanni , e Moscatellone . p. 2
- 4 Vline Valentiane . p. 2
- 5 Albicocole con verdura sotto . p. 2
- 6 Finocchio in rappe fresco . p. 2
- 7 Visciote , e Ceragie diuerse . p. 2
- 8 Dne scatoloni di conserua di Persiche . p. 2

Data l'acqua alle mani , e mutate le Saluette solamente, e poste le con-
fettioni in Tauola in ventiquattro Piatti d'Argento, con saluette sotto , e
quattro Piatti reali di canditi diuersi , e sedici steccadenti in Rouiglietti
di fiori in due Sottocoppe d'Argento .

Lista prima del Mese di Luglio . Cap. LII.

*Pranzo alli 2. di Luglio 1625. in Roma a vn Piatto da grasso , seruito
in Piatti reali , e mezzi reali , con diciotto Viuande di Cu-
cina , e diciotto di Credenza .*

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **V**Na Giuncata regalata di Ricotta , e Butiro passato con zucca-
ro , & acqua rosa dentro, attorno, seruita con zuccaro sopra,
e Nieuè sotto in altro Piatto . p. 1
- 2 Fichi Gentili ventiquattro, con verdura sotto, con diaccio sopra . p. 1
- 3 Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro , & acqua rosa
sopra . p. 1

- 4 Meloni tagliati in fette, con Nieve sotto in altro Piatto. p. 1
- 5 Due Salami Abruzzesi cotti in Vino, e partiti per metà, regalati di sfilatelle, con zuccharo, & acqua rosa sopra attorno. p. 1
- 6 Vn lavoro di Pasta di zuccharo, con diuersi compartimenti ripieni di Visciole, e Prugne sciropate, & agresta in grani, con conserva di Mela Appie dentro, con vna Colonneta di detto zuccharo in mezzo, con l'Arme del Conuitato in cima, seruito con Anici confetti sopra. p. 1
- 7 Due Pollanche d'India affaggianate, e passate per salsa reale calde, e lardate con Cocuzza candita, e Torfetti canditi di lattuca a lardelli, regalate di Biscotti di Sauoia, e Pera sciropate, con fulignata sopra attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Leone a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
- 9 Vna Colonneta di vetro, coperta di Gelo, con pezzetti di diaccio dentro, con piedistallo di legno, e Piramide indorate, con vna statuetta in cima, regalata di detto Gelo, in Gugliette di più colori attorno. p. 1
- 10 Bianco mangiare in forma di Gambaro lione, regalato di detto, in forma di Leoncini attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Viuaruola con herbette, & agresta dentro in minestra.

- 1 Vna Torta alla Genouese, con Capi di latte & voua, con zuccharo, e cannella dentro, seruita calda con zuccharo sopra. p. 1
 - 2 Vccelletti ventiquattro di Cipro stati in Addobbo, & infarinati, con pane grattato, e fritti, seruiti con zuccharo sopra, regalati con Animelle di Capretto, e segatetti di Polli in stecchetti di cannella, e fritti, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 3 Due Pollanchette più grosse di Cappone allese, coperte con lattuca ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con profutto in fette. p. 1
 - 4 Vn Petto di Vitella ripieno, allese, seruito caldo con fiori di Borragine sopra. p. 1
- Sapore di prugne in tondi, e salsa verde .
- 5 Pollastri sei ripieni in Portaggio, con Barbaglia di Porco in fette, & agresta dentro, con diuersi frutti in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 6 Polpettoni ripieni, dodici di Cosciotto di Vitella, e sottostati, con diuersi frutti, & agresta dentro, seruiti caldi con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 7 Due Capponi perlessati, e fatti senz'ossi, e ripieni, & sottostati, con agresta, e Pera in fette, con prugne dentro, seruiti caldi con

362 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- detti regali sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vno spezzato di vna Lepre in Guarmugia , con prugne , e visciole , con agresta in grani dentro , doppo soffritta con cipollette , seruita calda , con vino , e mosto cotto , e spetic a bastanza sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni , con vno spezzato di Capretto , con profutto in fette dentro , con midolla di Vaccina , & altri regali , seruito caldo con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata in Piatto reale .

- 1 Vna Crostata di prugne , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Rondoni di nido , ventiquattro arosto , seruiti caldi , con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Pasticcetti sedici più grossi che di boccone , ripieni con pasta di Genoua , e scorza di Cedro candita , con midolla di Vaccina dentro , seruiti caldi , con gelo di chiara d'oua , e zuccaro sopra . p. 1
- 4 Pulcinelli dodici inuolti in rete arosto , seruiti con salsa di agresta , con detta agresta in grani , bollita in detta salsa sopra , con paste , & limoni tagliati attorno . p. 1
- 5 Due Lepratti grossi lardati minuti arosto , seruiti con salsa bastarda , e limoni tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese , con Piccadiglio di Mongana , Animelle di detta Vitella , midolla di Vaccina , barbaglia di Porco in fette , pignuoli , e passerina , con agresta in grani dentro , con spetic a bastanza , e scorza di Cedro candita , e quattro Piccioni in pezzi seruito caldo , con gelo di zuccaro sopra . p. 1
- 7 Pollanchette d'India sei affaggianate , seruite cō salsa reale in sei vassetti di pasta , con agresta dentro , con limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Li quarti dietro di vn Capretto lardati arosto , seruiti caldi con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette .

- 1 Vna Crostata di Pera moscatelle , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro , & acqua rosa sopra . p. 1
- 2 Formaggio di Creta , partito in mezzo . p. 1
- 3 Pera Diacciuole , e san Giouanni . p. 1
- 4 Vliue di Tiuoli . p. 1

- | | | |
|----|--|------|
| 5 | Neue di latte, con cialdoni a scartocci. | p. 2 |
| 6 | Mandole fresche monde, seruite nelle scorze. | p. 1 |
| 7 | Persiche in fette, seruite in vino, dodici. | p. 1 |
| 8 | Finocchio dolce in rappe, e gambi fresco. | p. 1 |
| 9 | Luiatica, e Moscatello, con neue sopra. | p. 1 |
| 10 | Pera scioppate, e Persiche, con fulignata sopra. | p. 1 |
| 11 | Cotognata in sei barattoli di vetro. | p. 1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tanola in dodici tazze di Porcellana, e diuersi canditi, cioè Meloni, Cedri, e Pera, con torsetti di Lattuca, e paste di Genoua, & altri diuersi canditi in due bacili di detta Porcellana, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in vna tazza di Porcellana.

Lista seconda da grasso. Cap. LIII.

Pranzo alli 25. Luglio 1622. in Roma a vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli, cioè in tondi bisognando.

- | | | |
|----|---|------|
| 1 | V Oua di Bufale regalate di ricotta, e butiro, passati, con zuccaro, & acqua rola dentro attorno, con zuccaro sopra. | p. 1 |
| 2 | Fichi san Pieri, e Gentili. | p. 1 |
| 3 | Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. | p. 1 |
| 4 | Vn profutto cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, doppo netto, regalato con soppressate di Nola in fette attorno. | p. 1 |
| 5 | Vna Torra bianca di Monache, seruita con fiori diuersi attorno. | p. 1 |
| 6 | Vna Pollancha d'India grossa arosto, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzza candita, regalata di agresta in grappi scioppata attorno, con pasta di zuccaro in diuerse forme di rose, & altre diuerse. | p. 1 |
| 7 | Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di detta Lepre, seruito con verdura attorno. | p. 1 |
| 8 | Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno, cō nieue in altro piatto sotto. | p. 1 |
| 9 | Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, in forma di due Cuori, con mangiar bianco dentro, seruito con zuccaro sopra. | p. 1 |
| 10 | Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di Leone a giacere, regalato di detto in forma di Aquile piccole attorno. | p. 1 |

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto con herbe, & agresta dentro, in minestra.

- 1 **V** Na Torta con profutto in fette, e Prouature fresche, con agresta dentro, con zuccaro, e canaella a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Fegati sei di Capretto inuolti in rete, e fritti, regalati di tre teste di detto senz'ossi, indorate in pezzetti, e fritte, seruite con zuccaro sopra con paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 3 Due Capponi aleffi, coperti con raiuoli senza spoglia, con herbe dentro, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
 - 4 Vn Petto di Castrato aleffo di libre otto, seruito caldo con fiori, & herbe sopra. p. 1
- Sapor di Visciole, e salsa verde in tondi dodici.*
- 5 Vn Polpettone all'Inglese, fiorito con scorza di Cedro candita a Jardelli, e pignuoli in forma di Rosa, regalato di Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 6 Lingue tre di Vitella appasticciate, con diuersi frutti, in fette dentro, con agresta in grani, seruite con detti frutti, e spetie a bastanza sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 7 Piccioni sei di casa ripieni senz'ossi, e sottestati, & alligati in Piatto d'Argento, con latte, & yona, seruiti caldi con Anici confetti sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 8 Vn Cosciotto di Caprioletto giouane in Guarmugia, con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole dentro, con Agresta, e spetie a bastanza, con barbaglia di porco salata in fette, e Mosto cotto, seruito caldo, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 9 Due Papari ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti, e spetie sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 10 Vn Pasticcio di testa di Vitella in bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni, e diuersi ricche di Polli dentro, con Profutto, e pediconi di Carcioffi teneri, & Agresta in grani, con spetie a bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale, e sei piccole.

- 1 **V** Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Animelle di Mongana para quattro lardate arosto, seruite con sal-

- falsa reale sopra, con agresta in grani, regalate di dodici Castraghe in Pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti alla Genouese sedici, ripieni di scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'oua, e zucchero sopra. p. 1
- 4 Starnotti sei inuolti in fette di lardo arosto, seruiti con salsa di agresta, con detta agresta in grani sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Pasticcetti sei di Animelle di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con Piccadiglio di Mongana dentro, con scorza di Cedro, Midolla di Vaccina, & agresta in grani, seruiti caldi con zucchero sopra. p. 1
- 6 Fagianotti sei affagianati, seruiti con salsa reale in vasetti sei di Pasta, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Coniglietti d'India sei ripieni arosto, lardati minuti, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, e Polpette attorno, con pignuoli, e passerina, midolla di Vaccina, e Profutto dentro, con scorza di Cedro candita, e sedici rondoni, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con Gelo di zucchero, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 9 Due Follanchè d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Pera Moscatelle cotte in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Due quarti dietro di lepre lardati minuti Arosto, seruiti caldi, con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e limoni tagliati in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Carcioffi teneri attrattuffolati, regalati di sei Carcioffi ripieni attorno, con Melangole tagliate. p. 1
- 3 Formaggio Parmigiano. p. 1
- 4 Pera Diacciuole, e Moscatelle. p. 1
- 5 Vliue d'Ascoli. p. 1
- 6 Neue di latte, con Cialdoni a scartocci. p. 2
- 7 Visciole Palombine, con Nieue sopra. p. 1
- 8 Finocchio fresco. p. 1
- 9 Moscatello, e Luiatica, con Nieue sopra. p. 1

366 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 10 Pera diuerse scioppate, con fulignata sopra. p.1
 11 Cotognata in vno scatolone. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, di diuerse sorti, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confectioni posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori sopra vna Canestrella d'Argento indorata sù la Mensa.

Lista terza da grasso. Cap. L I V.

Cena alli 18. Luglio 1622. a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e sei piccole in tondi.

- 1 **V** Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p.1
- 2 Prugne verdacchie monde seruite cò zuccaro sopra, e niene sotto. p.1
- 3 Meloni tagliati in fette con niene sotto. p.1
- 4 Soppressate di Nola cotte in vino, partite per metà, regalate con falsiccione di Fiorenza in fette attorno. p.1
- 5 Sei Piccioni stufati con agresta, e diuersi frutti dentro, con bargaglia di Porco salata in fette, seruiti caldi, con limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Fegati sei di Anatre inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa di agresta sopra, con grani di detta agresta, cotti in detta salsa, con zuccaro, e cannella dentro, regalati di sei zampetti di Vitella, senz'offi, e fritti attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1
- 7 Due Capponi alessi, seruiti con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso, & voua sperdute sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella. p.1
- 8 Pollastri sei affaggianati, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, e diuerse ricche di Polli, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita dentro, con agresta in grani, pignuoli, e passerina, con rossi d'voua dure, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
- 10 Starnotti sei inuolti in foglie di vite, con lardo dentro, arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno. p.1
- 11 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti caldi con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 **V** Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Vn Marzolino di Fiorenza partito in mezzo. p. 1
 - 3 Pera diacciuale, e Franzese, con neue sopra. p. 1
 - 4 Vliue delle montagne di Pescia. p. 1
 - 5 Finocchio fresco in rappe. p. 1
 - 6 Luitica, e Moscatello con niue sopra. p. 1
 - 7 Ceragie Palombine, e Marchiane. p. 1
 - 8 Pera Franzese scioppate, con Anici sopra. p. 1
 - 9 Cotognata di Valenza in scatoloni due. p. 1
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoncelli in vna Sottocoppa d'Argentó.

Lista quarta da grasso. Cap. LV.

Pranzo alli 22. Luglio 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti mezzanti, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

- 1 **C** Api di latte, regalati di butiro passato attorno, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Meloni tagliati in fette, con niue sotto. p. 1
- 3 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, con Crostini di pane sotto, seruita calda. p. 1
- 4 Fegati, & Animelle di Capretto fritte, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno il piatto. p. 1
- 5 Piccioni di Palombara in Pottaggio, con diuersi frutti, & agrezza in grani dentro, con profutto in fette, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vna testa di Vitella alssa, in drappo bianco, seruita calda, con verdura sopra. p. 1
- 7 Due Capponi aleffi, coperti con Cedriuoli ripieni, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1
Sapore verde in tondi sei.
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in pezza intiera, lardata con lardo, e Cozzata di Genoua candita a lardelli, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1
- 9 Tortore otto inuolte in foglie di Vite arosto, seruite calde con Paste, e melangole tagliate attorno. p. 1

368 Pratica, e Scatcaria d'Ant. Frugoli

10 Vitella lattante nel Lombo libre otto arosto, seruita calda, con
PASTE, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con
zuccaro sopra. p. 1
- 2 Formaggietti di Romagna, partiti in mezzo. p. 1
- 3 Pera bugiarde, e Diacciuole. p. 1
- 4 Vliue di Tiuoli. p. 1
- 5 Finocchio in rappe, e gambi freschi. p. 1
- 6 Ceragie diuerse di Montagna. p. 1
- 7 Lutatica, e Moscatello, con Niene sopra. p. 1
- 8 Pera, e Persiche in fette scioppate. p. 1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti sei in fette di limoni nel Bacile
dall'acqua che si dà alle mani.

Lista quinta da magro. Cap. LVI.

Pranzo alli 28. di Luglio 1624. in Roma a ven Piatto, seruito in Piatti reali
con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Frauole, & Alici con Gelsi mori in tonde vno per sorte e tutti a
chi va dato de' Conuitati Principali.

- 1 V Na Tartara in piatto, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Fichi gentili, e san Pieri, con niue sotto. p. 1
- 3 Meloni tagliati in fette, con niue sotto. p. 1
- 4 Moscatello regalato con prugne verdacchie attorno, con nie-
ue sopra. p. 1
- 5 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette
tramezzato con Alici, con oglio, & aceto sopra, con limoni taglia-
ti attorno. p. 1
- 6 Vna Torta di Monache bianca, seruita con fiori attorno. p. 1
- 7 Vna Truotta cotta in vino, e sapimentara, di libre dieci, seruita
con saluietta bianca sotto, con Tarantello in fette, e Bottarga taglia-
ta sottile attorno, con sei vasetti di pasta, con sapore di viscio-
le dentro. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di Pesce, seruito con
verdura attorno. p. 1
- 9 Due Truotte di libre quattro l'vna accarpionate, coperte con
stringhette di gelo, regalate di detto gelo attorno di piu colori. p. 1

Bian-

10 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di vna Tartaruga, regalata di detto in forme di Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata di polpa d'Ombrina, & alligata in voua in minestra.

- 1 **V** Na Torta con voua di Bufale, e Capi di latte dentro, con conserua di Pera incorporate, e peste insieme, con rossi d'voua sbattuti nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Voua sperdute, con suppa di pane biscottato in fette sotto, con latte, e butiro fresco sopra, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 3 Vna Spigola di libre otto cotta in vino bianco, coperta con visciole cotte in detto vino, con zuccaro, & odore di cannella a bastanza dentro, con fette di pane biscottate sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Due Porcellette grosse aleffe, seruite con verdura di herbe, e fiori sopra, con loro condimento. p. 1
Sapor bianco con mandole, stemperato con agresta.
- 5 Calamari grossi ripieni in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, con voua sbattute dentro, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Tartarughe sei di terra in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nelle loro scorze doppo nette, con paste passate per la seringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra, & limoni tagliati in fette attorno. p. 1
- 7 Raviuoli senza spoglia, con herbe buone, e formaggio di Parma grattato, e Prouature fresche, con voua, e zuccaro dentro, seruiti con detto formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 1
- 8 Polpettoni dodici ripieni di pancia di Tonno, arosto allo spedo, seruiti caldi con salsa reale cotta con grani di agresta dentro, sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Voua dodici ripiene, regalate di dodici frittelle con fiori di sambuco dentro, attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- 10 Triglie dodici arosto, seruite con salsa reale sopra, con pignuoli, & agresta in grani cotta in detta salsa, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 11 Vn Pasticcio di pancia di Tonno in bocconi, con Tarantello dentro, con codette di Gambari, pediconi di Carcioffi, peretta di Rannocchi, con Tartuffoli, & agresta in grani, con pignuoli, & altri regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

370 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata in piatto reale, e sei in tondi .

- 1 **V** Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Granci teneri ventiquattro fritti, doppo morti, in latte, seruiti caldi, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Pasticcetti più che di boccone sedici, con conferva di Pera Moscatelle dentro, con butiro fresco, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza. p.1
- 4 Linguatte sei fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Vn Dentale di libre dodici arosto allo spedo, e tardato con Tarantello, & Alici, seruito caldo, con salsa di agresta cotta, con grani di detta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato grande, con Piccadiglio di Tonno, pignuoli, e passerina, con scorza di Cedro, e codette di Gambari, perretta di Ranocchi, con Tartuffoli dentro, con spesie, & agresta in grani, con Tarantello in fette sottili, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
- 8 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Sei frittate ripiene a scartoccio, con Pera moscatelle sciropate, & agresta in grani, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sedici frittelle di Pescio ignudo attorno, con limoni tagliati. p.1
- 10 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 **O** Straghe cinquanta, seruite in ventiquattro scorze di dette, con loro fondimento, con melangole tagliate attorno. p.1
- 2 Due Aloguste, seruite nelle loro scorze doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra, regalate di codette di Gambari attorno, e limoni tagliati. p.1
- 3 Vna Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 4 Formaggio Pecorino di Cortona partito in mezzo. p.1
- 5 Pera bugiarde, e diacciuole. p.1

- | | | |
|----|---|------|
| 6 | Carcioffi teneri , con sale , e pepe in tondi . | p. 1 |
| 7 | Vliue di Monte Pulciano . | p. 1 |
| 8 | Finocchio dolce in rappe fresco . | p. 1 |
| 9 | Persiche tagliate in vino , dodici . | p. 1 |
| 10 | Ceragie Graffione , e Palombine di montagna . | p. 1 |
| 11 | Moscatello , & vna Promaticcia . | p. 1 |
| 12 | Prugne sciropate , seruite con Anici confetti sopra . | p. 1 |

Data l'acqua alle mani , e mutate saluiette , e rouaglia , e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti , con saluiette sotto , & canditi diuersi in due bacili d'Argento , e sei steccadenti in vna tazza d'Argento , con sei mazzetti di fiori .

Lista festa da magro. Cap. LVII.

Pranzo alli 25. di Luglio 1625. in Madrid a due piatti , seruito in piatti mezzani , con diciotto viuande di Cucina , e diciotto di Credenza .

Primo seruitio di Credenza .

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | N Atas, cioè Capi di latte sedici , regalati di sedici Giuncatelle attorno , seruite con zucchero sopra . | p. 2 |
| 2 | Fichi gentili con verdura , e nieue sotto . | p. 2 |
| 3 | Moroni gelsi , seruiti con zucchero sopra , e nieue sotto . | p. 2 |
| 4 | Meloni tagliati in fette , con nieue sotto . | p. 2 |
| 5 | Atunno , cioè Tarantello dissalato cotto in vino , con zucchero dentro in fette , tramezzato con Alici , regalato attorno di mandole monde , e zibibo , con zucchero sopra , in fette di scorze di limoni . | p. 2 |
| 6 | Due Torte bianche , con gelo di zucchero , e chiara d'oua sopra . | p. 2 |
| 7 | Truotte sedici accarpionate , regalate con agresta in grani sciropata in grappi attorno , con limoni tagliati . | p. 2 |
| 8 | Due Pasticci di due Barbi di sei libre l'vno , con loro condimento , in forma di Delfini , seruiti con verdura attorno . | p. 2 |
| 9 | Bianco mangiare , con polpa di Pesci dentro , con latte , e farina di Riso , con zucchero a bastanza , & acqua rosa , in forma di due Delfini , regalati di detto in forme di Pignoccati attorno . | p. 2 |

Primo seruitio di Cucina .

Voua tenere in minestra , cioè fauetta d'oua .

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | D Ve Torte alla Genouese , con herbe dentro , & voua , con Ricotte , e Prouature fresche , con zucchero , e cannella a bastanza , seruite con zucchero sopra . | p. 3 |
| 2 | Voua sperdute in acqua , seruite con biscotti di pane di Spagna | sotto, |

372 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- sotto, con latte bollito, con butiro sopra, con zuccaro, e cannella. p.2
- 3 Tartarughe sedici in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nella scorza. p.2
 - 4 Due Barbi di libre sedici aleffi, seruiti caldi con oglio, & aceto sopra, con verdura. p.2
 - 5 Voua ventiquattro, in diaccio in piatti di Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalate con voua filate attorno il piatto, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 6 Truotte sedici aleffe in vino, seruite con latte di pignuoli sopra, con pignuoli, e passerina, con cannella, e limoni tagliati attorno. p.2
 - 7 Voua ventiquattro ripiene, seruite con zuccaro sopra, regalate di voua miscide passate per la siringa attorno. p.2
 - 8 Raviuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
 - 9 Due Pasticci di Anguille in pezzi, con pignuoli, e passerina, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli bianchi dentro, con Tarantello dissalato, e Peretta di Ranocchi, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

- 1 **D**Ve Crostate di Guindas, cioè Visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Ranocchi in Peretta fritti, seruiti con agrestata sopra, regalati con Calabazza fritta, con Pasta di sfoglio con butiro dentro, con zuccaro sopra attorno. p.2
- 3 Pasticcetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conserua di prugae, con butiro fresco dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2
- 4 Pescetti piccoli di fiumi fritti, regalati di saluia fritta attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 5 Tortiglie sedici a scartocci ripiene con Cocuzza candita di Genoua, & agresta in grani scioppata, seruite co zuccaro, e canella sopra. p.2
- 6 Barbi sei di tre libre l'uno fritti, regalati di foglie di Boraggine, fritta attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 7 Anguille sedici fatte in ruotoli, e fritte, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 8 Due Pasticci di otto Lamprede grosse in pezzi, con pignuoli, e passerina dentro, con Tarantello dissalato, e spetic a bastanza, con pane grattato, mandole foppeste con vino a doue sono morte dette Lamprede dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2
- 9 Truotte sedici fritte, regalate di sedici bianchi mangiari in pasta di sfoglio, con zuccaro sopra, con melangole tagliate attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2
 - 2 Tartuffoli bianchi attartuffolati, detti Criadillos di Tierra, seruiti con melangole attorno. p. 2
 - 3 Formaggio di Siuglia forme due spaccate. p. 2
 - 4 Pera Moscatelle, e Diacciuole. p. 2
 - 5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 2
 - 6 Vliue Valentiane. p. 2
 - 7 Visciole, e Ceragie diuerse. p. 2
 - 8 Melacottones, cioè Persiche in fette in Vino. p. 2
 - 9 Due scatoloni di Cotognata di Portugallo. p. 2
 - 10 Due Confettiere d'Argentò, con diuersi compartimenti, ripieni di diuerse sorti di Confetti muschiati. p. 2
- Dara l'acqua alle mani con Palillos in ruedicillas de limon numero sedici, nelli Bacili da lauare le mani.

Lista prima del Mese di Agosto da grasso.

Cap. LVIII.

Pranfo al primo di Agosto 1624. seruite in Roma à vn Piatto in Piatti reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **V**Na Giuncata regalata di Butiro passato per la seringa attorno, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Fichi Gentili, e Bianconi con Nieue sopra. p. 1
- 3 Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto. p. 1
- 4 Salami di Bologna cotti in Vino, partiti per metà, regalati di Safficcioni di Fiorenza in fette attorno. p. 1
- 5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, ripieni di Crema, e bianco mangiare, & voua, e latte, seruita con fulignata sopra. p. 2
- 6 Moscatello con vna coperta di zuccaro in grappi, seruito con saluietta bianca sotto. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India, in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati con detto Gelo in Gugliette attorno. p. 1

Bian-

374 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 9 Bianco mangiare in forma di Camello a giacere, con caricha, regalato di detto, in forme di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cedriuoli, e Cocuzzette ripiene in minestra, & alligate in vna:

- 1 **V**Na Torta di orzo mondo, con vna, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Animelle, e fegato di Mongana fritte, seruite con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 3 Due Capponi aleffi, coperti con raiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1
 - 4 Petto di Castrato aleffo, regalato con cipolle ripiene, e barbaglia di Porco in fette attorno. p. 1
- Sapore di lazzaruole, e visciole in tondi sei.
- 5 Pollastrelli sei stufati, con diuersi frutti, & agresta dentro, con profutto in fette, regalati di paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 6 Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, sei, ouati, fioriti di pignuoli, e sottestati, con agresta in grani dentro, regalati con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 7 Porchetti d'India otto ripieni, e sottestati, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruiti con detti regali di frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 8 Due Papari ripieni, e sottestati, con Pera in fette, prugne, e visciole dentro, con agresta in grani, e profutto in fette, seruiti con detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 9 Vn Pasticcio di vna testa di Vitella, in bocconi, con diuerse ricche di Polli, e profutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, & agresta, con spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e sei in tondi.

- 1 **V**Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Braggiuole dodici battute con la costa di coltello, di Vitella Mongana, e lardate arosto, seruite con salsa di agresta sopra, regalate di dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, vccelletti diuersi, e fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro, profutto in fette sottili, con agresta, e spetie a bastanza, & altri rega-

regali, seruiti caldi con zuccaro sopra .

- 4 Starnotti otto Arosto , seruiti con salsa reale sopra , con grani di agresta cotti in detta salsa , regalati di Paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 5 Vna Porchetta ripiena, con diuersi vccelletti , & altri ingredienti , arosto , seruita calda , con paste , melangole , & limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Piccioni di Casa sei Arosto, con crosta di pane grattato , con zuccaro , e cannella sopra , seruiti caldi con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato , con l'istessi regali , & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati , con pignuoli , e passerina , & vno spezzato di quattro piccioni di più dentro , seruito con zuccaro , & acqua rosa sopra . p. 1
- 8 Vna Lepre .intiera lardata minuta doppo rifatta arosto , seruita con salsa reale , e limoneelli trinciati minuti sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Vn Cosciotto di Castrato con Rosmarino , e Salvia dentro , con spigoletti d'Agli , seruito caldo , con paste , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette bianche .

- 1 **V** Na Crostata di Prugne , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Formaggio Piacentino di forma . p. 1
- 3 Pera Bergamotte , e Ruspide . p. 1
- 4 Neue di latte , con Cialdoni à scartocci . p. 2
- 5 Vliue di Spagna . p. 1
- 6 Mandole fresche monde nelle scorze . p. 1
- 7 Persiche tagliate in vino . p. 1
- 8 Finocchio fresco . p. 1
- 9 Prugne Pernicone con Nieu sopra . p. 1
- 10 Moscatello con Nieu sopra . p. 1
- 11 Persiche scioppate con fulignata sopra . p. 1
- 12 Cotognata in sei Barattoli . p. 1

Data l'acqua alle mani , e mutata la Tonaglia , e poste le Confettioni in Tanola in dodici Piatti , con saluiette sotto , e diuersi Canditi , in due Bacili , e sei tondi , con saluiette bianche sopra , con Coltello , e Cucchiaro solamente , e doppo seruite , sei steccadenti in mazzetti di fiori in Sotto-coppa d'Argento .

176 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Lista seconda da grasso. Cap. LIX.

Pranzo alli 10. di Agosto 1624. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli à quelli Conuitati che anderanno fatti.

- 1 **F**lorita regalata di Ricotta, e butiro passato, con zucchero, & acqua rosa dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Prugne damascene, e pernicone monde, seruite con zucchero sopra, con nieue sotto. p. 1
- 3 Fichi Brugiotti, e Bianconi con nieue sopra. p. 1
- 4 Meloni rossi tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1
- 5 Salami due di Parma di Lombi di Porco cotti in Vino, spaccati, e regalati di Lingue di Boue salate cotte in Vino, in fette attorno. p. 1
- 6 Vn lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti, ripieni di conserua di Mela cotogne, con diuersi frutti sciroppati, & agresta in grani ancora, seruito con fulignata sopra. p. 1
- 7 Vna Pollancha d'India affaggianata, e passata per salsa calda, e lardata con torsetti di lattuca candita a lardelli, regalata di sei limoncelli canditi, e biscottini di Mantoua attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera lardata con spetie a bastanza dentro, seruito con verdura attorno. p. 1
- 9 Vna Guglietta di gelo con vno spezzato di Cappone attorno, coperto di detto gelo di più colori, con nieue in altro piatto sotto. p. 1
- 10 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto in forme di Sirene attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni di Torre sei in minestra con agresta dentro.

- 1 **V**Na Torta con Ricotta, e Prouature fresche, con zucchero, e cannella, & herbe buone dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Vccelletti di Cipro stati in Addobbo ventiquattro, fritti, regalati di trè teste di Capretto senz'ossi in pezzi indorati, e fritti, seruiti con zucchero sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi coperti di Cauolo fiore, con profutto in fette, e formaggio grattato sopra, con pepe, e cannella. p. 1
- 4 Vna testa di Vitella inuolta in drappo aleffa, seruita con verdura di fiori sopra. p. 1

Sapore di visciocle, e salsa verde in tondi.

- 5 Piccioni di casa sei ripieni senz'ossi, e sottostati con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'oua, seruiti caldi con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito di tortetti di lattuca candita a lardelli, e pignuoli amollati in acqua sopra, regalato con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Bragirole di Vitella Mongana ben battute, e sottostate, con agresta in grani, e finocchio soppesto dentro, seruite calde con salsa di agresta sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Tre Anatre ripiene con diuersi frutti, & vccelletti dentro, e sottostate con frutti, & agresta in grani dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Due Leprattoni spezzati in Guarmugia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Vn Pasticcio di vno spezzato di tre Conigli, con diuersi Vccelletti, e segatetti di Polli, con profutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto grande, e sei in tondi.

- 1 **V**Na Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 2
- 2 Tortore sei attortorate arosto, regalate con sedici Castraghe arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 2
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra. p. 1
- 4 Quaglie sedici arosto, regalate con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con tre vccelletti per Pasticcetto, con Animelle di Vitella, e segatetti di Polli, & agresta dentro, con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti di pasta, con agresta in grani dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & altri ingredienti, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, seruito con zuccaro, e gelo di chiara d'oua sopra. p. 1
- 8 Quattro Porchette d'India ripiene arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Pollançha d'India lardata minuta arosto, seruita con sal-

378 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

fa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati in sette attorno.

- 10 Vitella nel lombo arosto, libre otto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

p. 1

p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 **V** Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Va Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p. 1
- 3 Pera Moscatellone, e Bugiarde. p. 1
- 4 Nofce monde, seruite in vino rosso. p. 1
- 5 Persiche monde, e tagliate in vino, con niue sotto. p. 1
- 6 Vliue di Romagna. p. 1
- 7 Finocchio fresco in rappe, e gambi. p. 1
- 8 Moscatello con niue sopra. p. 1
- 9 Persiche senz'ossi sciroppate, seruite con Anici Confetti sopra. p. 1
- 10 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e tonaglia, e poste le Confectioni in Tanola in dodici tazze d'Argento, e canditi diversi in due piatti reali, e steccadenti sei, in tondi, con sei saluiette sotto in mazzi di fiori.

Lista terza da grasso. Cap. LX.

Pranzo alli 13. di Agosto 1623. in Roma, a un pittor rinforzato, seruito in piatti reali, da magro, e grasso, regalato con il magro con vantsiquattro viuande di Cucina, e vantsiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli a chi vanno fatti.

- 1 **C** Api di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Prugne pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- 3 Meloni tagliati in sette, con niue sotto. p. 1
- 4 Moscatello fresco cō vna coperta di zuccaro, con dragante dentro, che pare confetto, seruito in Canestrella straforata d'Argento. p. 1
- 5 Vaa Mortadella di Bologna cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di pasta, con profutto sfilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli, doppo pas-

passati per falsa di fugo di limoncelli , & agresta, lardati, con scorza di Cedro candita , e torsetti di lattuca a lardelli , e posti in cassa di rilcuo in forma ouata strasforata , retta da due Leoncini a sedere con vna zampa per vno , con fulignata sopra .

- 7 Vna Torta bianca fatta da Monache , seruita con gelsomini di Spagna , & altri fiori attorno . p. 1
- 8 Truotte accarpionate quattro di tre libre l'vna, seruite con zucchero sopra , regalate con agresta in grappi scioppata , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila , seruito con verdura attorno . p. 1
- 10 Vna Pollancha d'India arosto , e passata per falsa reale calda , e lardata con Cocuzzata di Genoua , e posta in cassa di pasta ouata , cretata da due Draghi dal mezzo in su . p. 1
- 11 Gelo in forma di diuerse Gugliette, con vno spezzato di Capponi sotto, regalato di detto gelo in forma di sette di profutto attorno . p. 1
- 12 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro , in forma di Delfino , regalato di detto , in forme di diuersi Pesci attorno . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Lattuca in sinistra, & alligata in vna con agresta dentro.

- 1 Vna Torta di Crema , seruita con zucchero sopra . p. 1
- 2 Tomafelle di fegato di Vitella ventiquattro, regalate di sei Piccioni partiti per metà, stati in Addobbo , e fritti attorno , seruiti con zucchero sopra , con paste reali , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Due Capponi aleffi , coperti di Cedriuoli ripieni , con fette di barbaglia di Porco , formaggio grattato , e cannella sopra . p. 1
- 4 Vna testa di Ombrina grossa aleffa in vino , regalata di petto di Castrato aleffo in più pezzi attorno , con verdura di fiori , & herberte sopra . p. 1

Sapore di lazzaruole , e falsa verde in tondi dodici.

- 5 Pollastri otto stati in Addobbo stufati , con diuersi frutti in fette dentro , con pignuoli , e passerina , e specie a bastanza , seruiti caldi con detti regali sopra , con paste reali , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Vn Polpettone all'Inglese , fiorito con pignuoli , e Cocuzzata candita , regalato di otto Carpioncini accarpionati , con limoni tagliati attorno . p. 1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina .

- 7 Polpettoni di Cosciotto di Vitella ripieni arosto , seruiti con falsa di agresta sopra , con grani di detta cotti in detta falsa , re-

380 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- galati di otto bragiule di Pancia di Tonno attorno, con limoni tagliati.
- 8 Piccioni casalini otto, con agresta, & altri regali dentro, ripieni, e sottostati, & alligati, doppo cotti, in piatto d'Argento, con latte, & voua, seruiti con fulignata sopra, regalati di otto Carpioncini accarpionati in salsa reale attorno, con limoni tagliati. p. 1
 - 9 Vna testa di Vitella ripiena, con Animelle di detta, e fegatetti di Polli, piccadiglio di detta Vitella, con pignuoli, e passerina, e diuersi frutti, con midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, & spetie a bastanza, e sottostata, con altri frutti, & agresta in grani dentro, seruita con detti regali sopra, con sei Tartarughe in Portaggio nelle loro scorze attorno, con limoni tagliati. p. 1
 - 10 Due Oche ripiene, & sottostate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e bragiule sei di pancia di Tonno arosto, passate per salsa reale attorno, con limoni tagliati. p. 1
 - 11 Capriuoletto giouane nel lombo libre noue appatticeiato, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
 - 12 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella Mongana in pezza intiera, lardata con lardo, e scorza di Cedro candita, con profutto in fetto, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande con Statuette dentro, & otto piccole in tondi, con herbe cotte, e crude dentro.

- 1 V Na Crostata di Pera Franzese, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Due Zinne di Vaccina lardate arosto, regalate con ventiquattro Beccafichi arosto attorno, e parte piantati, con steccadenti sopra, a dette Zinne, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Cedro, e Cocuzata candita tagliata minuta dentro, con midolla di Vaccina, e cannella, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con zucchero sopra. p. 1
- 4 Pulcinelli inuolti in rete arosto, sedici, regalati di Calamaretti fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 5 Vn Ombrina di libre dodici lardata, con Tarantello dissalato arosto allo spedo, seruita con salsa reale, con grani di agresta cotti in detta salsa sopra, regalata con sedici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 6 Pagnotte Papaline ripiene otto, con Piccadiglio di polpa di Cap-

poni, & Animelle di Capretto, con testicoletti, e segatetti di Polli, midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita tagliata minuta dentro, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con Tartuffoli, e specie a bastanza, seruite con gelo di chiara d'oua sopra, con zucchero.

p. 1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina .

7. **S** Tarnetti otto, inolti in fette di lardo, con foglie di vite arosto, seruiti con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, regalati di Lampredozze di Tiuoli fritte attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
8. Due Porchette di latte ripiene arosto, regalate di otto Porcellette, cioè Storioncelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
9. Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella mongana, & altri regali, & ingredienti dentro, in forma di Leone a giaceré, con la testa riguardante verso le altre viuande, seruito con fulignata di più colori sopra. p. 1
10. Fagianotti otto affagianati, seruiti con salsa reale in vasetti otto di pasta, con Capparini di Genoua dentro, regalati di ventiquattro Granci teneri fatti morire in latte, e fritti attorno, cò limoni tagliati. p. 1
11. Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Vliue senz' ossi sopra, con otto rocchetti di Anguilla arosto attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
12. Due Pollanche d'India arosto, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, con limoncelli tagliati minuti, con paste, e limoni in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette .

1. **V** Na Crostata di conserva di Mela Appie, seruita con zucchero sopra. p. 1
2. Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1
3. Trè Aloguste, seruite nelle loro scorze, con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1
4. Marzolini due di Fiorenza partiti per metà. p. 1
5. Pera zuccare mane, e Franzese. p. 1
6. Vliue di Spagna. p. 1
7. Mandole fresche monde. p. 1
8. Prugne Damascene, e Perniconi. p. 1
9. Persiche intiere, e monde in vino. p. 1
10. Finocchio dolce fresco in rappe, e gambi. p. 1

Va

382 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 11 Vn Monte di diaccio, con diuersi frutti dentro, con vna Fontana in mezzo che gettò acqua di fiori di melangole fredda, e durò più di mezz' hora. p. 1
- 12 Moscatello, & vna Promaticcia. p. 1
- 13 Pera, e Persiche sciropate, con Anici sopra. p. 1
- 14 Vno scatolone di conserua di prugne, con sei barattoli di Cognata attorno. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, & otto steccadenti in mazzi di fiori, posti in Tauola sopra vna tazza di Porcellana.

Lista quarta da grasso. Cap. LXI.

Genà alli 24. di Agosto 1623. a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, e sei piccole in tondi.

- 1 **P**rugne pernicone, e Damascene monde, seruite con zuccaro sopra, con nieue sotto. p. 1
- 2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1
- 3 Vn Profutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sanoia, e Pera sciropate attorno. p. 1
- 4 Vna Torta con Capi di latte, & voua, con zuccaro, e cannella dentro, seruita fredda, con gelo di zuccaro sopra. p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati, seruiti con fiori di boraggine sopra, con Pera sei candite, con dodici rotellette di Persicata di Ferrara attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 7 Vna Guglia di gelo, con vno spezzato d'vn Cappone attorno, coperto di stringhette di detto gelo di più colori. p. 1
- 8 Biàco mangiare cò polpa di Capponi dentro, in forma di Aquila, regalata di detto in forme di grappi d'vua, & altri diuersi frutti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei cotti con agresta, & alligati in voua in minestra.

- 1 **V**na Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1

- 2 Sei Pollastri stati in Addobbo, partiti per metà e fritti, seruiti con zuccaro, e parte di detto Addobbo sopra, regalati di dodici Tomafelle di fegato di Vitella, e di Capretto, con loro ingredienti dentro, attorno, con paste, e limoni tagliati in fette. p. 1
- 3 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Due Capponi aleffi, coperti con Perfiche secche cotte in buon brodo di carne grassa, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 5 Zampe fette di Vitella dinanzi, cotte aleffe, seruite con vn marinato di falsa reale, con grani di agresta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Paparo ripieno con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottestato, con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, & agresta in grappetti siroppata attorno. p. 1
- 7 Vno spezzato di tre Conigli doppo cotti arosto, e posti in vaso, con salsa di agresta, e pignuoli, con grani di detta agresta bolliti in detta salsa dentro, seruiti con detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Pollidbato, con barbaglia di Porco, e specie, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

- 1 V Na Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Beccafichi arosto inuolati in foglie di vite, et ena sei regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con conserua di Perfiche, e midolla di Vaccina, & specie dolce dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con fulignata sopra. p. 1
- 4 Quaglie dodici arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, diuersi Vccelletti, Carcioffi teneri, con scorza di Cedro dentro, con profutto in fette, & specie a bastanza, con agresta in grani, & altri regali, seruito con gelo di zuccaro, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 7 Bagianoni sei affaggiati, seruiti con salsa in sei vasetti di pasta, in forma di rose, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con li-

384 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

limoni tagliati attorno.

- 8 Sei Coniglietti detti Galappos in Ispagna, tridati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia, cotte in detta salsa sopra, con sei vasetti di pasta in forma ouata come li Pasticcetti, con gelo di prugne dentro, con fulignata sopra attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di Persiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Formaggio di Lodi. p.1
- 3 Pera brutte buone. p.1
- 4 Neue di latte, con Cialdonini & scartocci. p.1
- 5 Prugne Pernicòne, e Verdacchie, con nicue sopra. p.1
- 6 Persiche tagliate in vino. p.1
- 7 Vljue delle montagne di Lucca. p.1
- 8 Finocchio in rappe fresco. p.1
- 9 Moscatello, & Luitica con Nicue sopra. p.1
- 10 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Towaglia, e poste le Confettioni in Tavola in dodici tazze d'Argento, e diuersi Canditi, in due piatti reali, e sei saluette, con Coltello, e Cucchiaro in sei tondi, e doppo seruite le Confettioni, sei steccadenti in mazzi di fiori, su vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista quinta da grasso. Cap. LXII.

Pranzo alli 26. di Agosto 1621. in Roma a un piatto con un seruitio di Cucina & uno di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Mille fanti in minestra.

- 1 **F**iorita regalata con Giuncatelle sei attorno, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Prugne Damascene monde, seruite con zucchero sopra. p.1
- 3 Meloni tagliati in fette, con nicue sotto. p.1
- 4 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, regalata di falsicciotti di Lucca in fette attorno. p.1
- 5 Animelle, e fegato di Vitella Mongana, fritti, regalati di ventiquattro Beccafichi arosto attorno, con paste fritte, melangole, e limoni tagliati. p.1

Due

- 5 Due Capponi aleffi coperti con stringhette di Genoua, con fette di formaggio, e profutto dentro, cotte in buon brodo grasso, scrui-
te con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1
- 6 Petto di Vitella Campareccia aleffo libre otto, seruito con ver-
dura sopra. p. 1
Sapore di visciole, & Agliata in tondi dodici.
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con diuersi uccelletti dentro, con Piccadi-
glio di Vitella, e midolla di Vaccina, & altri regali, & ingredienti,
seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 8 Vna Porchetta domestica di latte ripiena con li suoi interiori, e
Beccafichi, & altri ingredienti, arosita allo spedo, seruita calda con
passe, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosita, seruita con salsa rea-
le sopra, regalata con dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno,
con limoni tagliati. p. 1

Primo, & ultimo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro,
seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Formaggiotti di Romagna quattro partiti. p. 1
- 3 Pera ruspide, e bugiarde, con verdura sotto. p. 1
- 4 Vliue d'Ascoli. p. 1
- 5 Mandole monde con verdura sotto. p. 1
- 6 Finocchio fresco in rappe. p. 1
- 7 Persiche monde in vino. p. 1
- 8 Moscatello, & Vua diuersa. p. 1
- 9 Persiche incartate, e cotte sotto le bragie, seruite con zucca-
ro sopra. p. 1
- 10 Pera scioppate, seruite con zuccaro sopra. p. 1
Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in sei fette di limoni sopra,
a sei saluiette in tondi.

Lista festa da magro. Cap. LXIII.

*Pranzo alli 29. di Agosto 1624. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali,
con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi sei.

- 1 G luncatelle dodici, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con nueue sopra. p. 1
- C c c
- Pru-

386 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 3 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
- 4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
- 5 Vn Marzolino di Fiorenza spaccato. p.1
- 6 Tarantello cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con oglio, & aceto sopra, regalato con Bottarga tagliata minuta, e fette di limoni attorno. p.1
- 7 Sei Orate grosse marinate con salsa reale, con pignuoli, e zibibo sopra, con sei Pera scioppate con fulignata sopra attorno, con limoni tagliati. p.1
- 8 Vn Pasticcio di vna Migliaccina, cioè di vn Cefalo grosso, con suo condimento, seruito con verdura attorno. p.1
- 9 Vn Dentale cotto in vino bianco, e salpimentato, coperto con stringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno. p.1
- 10 Bianco mangiare con polpa di Pescio dentro, in forma di Mascheroni, e Pignoccati. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Riso sotto in latte, & alligato in voua, in minestra, con butiro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra.

- 1 **V**Na Torta con Tarantello dissalato, e cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con Pronature fresche, & agresta senz'ossi, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Voua fresche da beuere dodici, in saluietta. p.1
- 3 Vn Rombo aleffo, coperto con vna lenticchiata cotta con Tarantello, e Truotte sfumate dentro, con oglio, pepe, e detto Tarantello in fette sopra, con dette Truotte attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
- 4 Due Porcellette, cioè Storioncelli aleffi, con oglio, pepe, & agresta sopra, con verdura di herberte, o fiori. p.1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
- 5 Tartarughe sei di terra in Portaggio nella loro scorza, seruite calde, con limoni tagliati, e paste fritte attorno. p.1
- 6 Voua fresche sperdute, seruite con fette di pane biscottate sotto, con latte bollito con butiro sopra, con zuccaro, e cannella, regalate di voua ripiene attorno, con zuccaro sopra. p.1
- 7 Vno Scorfano in Portaggio di libre dieci, con diuersi frutti dentro, & alligato con latte di pignuoli, & voua, seruito con cannella sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
- 8 Triglie dodici di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa reale, cotta con grani di agresta dentro, con pignuoli sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p.1
- 9 Mugellette, cioè Cefaletti fritti, seruiti con vna agrestata sopra, cioè

- ciò con agliata, stemperata con agresta, con cannella sopra. p. 1
- 10 Vn Pasticcio di Spigole in bocconi, cioè in pezzi; con Tarantello, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con spetie, pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande, e due piccole.

- 1 **V** Na Crostata di Prugne, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Calamaretti fritti libre due, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Arzilette fritte, seruite con agliata in sei vasetti di pasta ouati attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 4 Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio d'Ombrina, codette di Gambari, Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & Ostraghe dentro, con spetie a bastanza, e scorza di Cedro candita, & sottestate con butiro, seruite con gelo di chiara d'oua, e zucchero sopra. p. 1
- 5 Linguatte, cioè sfoglie sei fritte, regalate con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vna frittata grande di dodici voua, con Moseatello senza vinaciuoli dentro, seruita con zucchero, e cannella sopra. p. 1
- 7 Triglie dodici fritte, regalate di Latterini fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1
- 8 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Ombrina, pignuoli, e passerina, Tartuffoli, e prugnuoli, scorza di Cedro candita, con Tarantello dissalato in sette, codette di Gambari dentro, con agresta, in grani, & altri regali, seruito con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 9 Vno Storioncello di libre dodici arosto in forno, lardato con Tarantello grasso, e fiorito con scorza di Cedro a lardelli, seruito con salsa reale, e Capparini di Genova sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Maccarelli dodici fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di Perfiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Due Aloguste nette di scorza doppo cotte, seruite con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

388 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- | | | |
|----|--|------|
| 3 | Tartuffoli attareuffolati, con melangole tagliate attorno. | p. 1 |
| 4 | Ostraghe cinquanta in diciotto scorze con loro condimento, con melangole tagliate attorno. | p. 1 |
| 5 | Formaggio di Creta partito per metà. | p. 1 |
| 6 | Pera Bergamotte, e brutte buone. | p. 1 |
| 7 | Vliue di Romagna. | p. 1 |
| 8 | Mandole fresche monde, con zuccaro sopra. | p. 1 |
| 9 | Perfiche monde in vino, con nieue sotto. | p. 1 |
| 10 | Finocchio fresco. | p. 1 |
| 11 | Vua diuersa, e Moscatello. | p. 1 |
| 12 | Pera, e prugne sciropate. | p. 1 |
| 13 | Cotognata in sei barattoli. | p. 1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e rouaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti d'Argento, con saluette bianche sotto, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, sopra a sei rondi, con saluette sotto.

Liste dell'Autunno. Cap. LXIV.

L'Autunno è freddo, e secco, & è generatiuo di humor malinconico, & è contrario nelle sue qualità alla Primavera, perche genera molte infermità, e perciò l'Autunno farà più cattiuu stagione che di altro tempo; si che in tal stagione si vseranno cibi buoni, e corroboratiui, per rispetto del calore naturale debilitato nella Estate passata, doue che l'Autunno incomincia alli ventidue di Settembre, e dura per fino alli ventidue di Dicembre.

Lista prima del Mese di Settembre da grasso.

Cap. LXV.

Pranzo al primo di Settembre 1615. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | R icotta passata per la seringa, con butiro, zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn Lioncino di pasta di butiro in mezzo, regalata di detto butiro passato per detta seringa attorno, con zuccaro sopra. | p. 1 |
| 2 | Fichi Brugjotti, & altri Settembrini. | p. 1 |
| 3 | Meloni di Sutri, cioè sciate tagliate in fette. | p. 1 |
| 4 | Vn profutto di montagna cotto in vino, seruito con fiori di boragine sopra, regalato con saliccioni di Fiorenza tagliati in fette attorno. | 107- |

torno, con limoni tagliati .

- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Leone a giacere, seruito con verdura attorno . p. 1
- 6 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa, & lardate con Cozzata di Genoua candita, regalate di Gugliette di gelo di più colori attorno, con sei lauori di pasta di Marzapane in forme di rose . p. 1
- 7 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto, in forma di Pignoccati, e Mascheroni . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Richeste di Polli, con agresta dentro, & alligate in vena in minestra .

- 1 V Na Torta alla Bolognese, con formaggio tomino, e Ricotta dentro, con herbe, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Beccafichi di Candia fritti, regalati di Zinna di Vaccina indorata, e frita attorno, con zuccaro sopra, con paste, & limoni tagliati . p. 1
- 3 Trippe di Vitella alla Milanese . p. 1
- 4 Due Capponi aleffi, con profutto in fette dentro, seruiti con suppa di biscotti di pane di Spagna sotto, con detto profutto attorno, e cannella sopra . p. 1
- 5 Petto di Castrato aleffo libre otto, seruito con Pretisemolo, e fiori sopra . p. 1
- Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici .
- 6 Porchetti ricci sei ripieni, con loro interiori, & altri ingredienti, e sottostati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Piccioni sei di Ghianda stufati, con prugne, e visciole secche, & altri frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti con detti regali sopra, con paste di gotto, fritte attorno con limoni tagliati . p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Capretto in bocconi, con diuersi vccelletti, e richeste di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, profutto in fette, & spetie a bastanza, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata grande con diuersi herbe, in diuersi compartimenti, con statuette dentro .

- 1 V Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, & vna sbattute nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra . p. 1

390 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

2. Bragiuole di vitella dodici lardate arosto su la graticola, seruite cō salsa reale, cō grani di agresta sopra, regalate di diciotto Beccafichi arosto atorno, cō paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati atorno. p. 1
3. Quaglie dodici attorrare arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati atorno. p. 1
4. Pasticcetti sedici alla Genonese, con conferua di prugne, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con fulignata sopra. p. 4
5. Porchetti d'India otto ripieni arosto, fatti restare in piedi nel piatto, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati atorno. p. 1
6. Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, grasso di detta, midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, profutto in fette sottili dentro, con testicoletti, e creste di Polli, e diciotto vccelletti, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
7. Vnz Pollancha d'India arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale, e limocelli tagliati minuti sopra, cō paste, e limoni tagliati atorno. p. 1
8. Vn Cosciotto di Castrato, ben battuto, con Spigoletti d'agli, e rosmarino dentro, arosto, seruito caldo, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati atorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

1. V Na Crostata di Pera con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
2. Formaggietti di Romagna. p. 1
3. Pera Bergamotte, e Franzese. p. 1
4. Cardi, e Sellari bianchi. p. 1
5. Mandole, e nosce monde in vino. p. 1
6. Vliue di Romagna. p. 1
7. Persiche Lucchese intiere, con verdura sotto. p. 1
8. Finocchio fresco con gambi. p. 1
9. Vua diuersa. p. 1
10. Pera scioppate, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tauola in sei piatti, con saluiette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti, in sei fette di limoni sopra vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista seconda da grasso. Cap. LXVI.

Pranzo alli 6. di Settembre 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **M** Anteca di Vacca passata per la siringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna Aquila di detto butiro in cima per piatto, seruito con zuccaro sopra. p.2
- 2 Fichi diuersi, ottanta, con verdura sotto. p.2
- 3 Cernellas Amascenas, y Pernicones cento. p.2
- 4 Meloni tagliati in sette, sei. p.2
- 5 Due profutti cotti in vino, seruiti con Anici Confetti, e fiori sopra, con sette di falsiccioni attorno, e limoni tagliati. p.2
- 6 Due Pasticci di Vitella di libbre sei netta dall'osso per Pasticcio, con suoi ingredienti in forma di Lednia giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
- 7 Capponi quattro salpimentati, coperti con gelo in forma di sette di profutto, con Gugliette di detto gelo di più colori attorno. p.2
- 8 Bianco mangiare con peçchiuca di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere con carica, regalato di detto, in forma di Aquillette attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra alligato in vna.

- 1 **D** Ve Torte con Calabaçça, e Ricotta, & vna, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Animelle di Vitella para sei, confegato di detta fritte, regalate con paste passate per la siringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra. p.2
- 3 Anatre sei allese con profutto dentro, coperte con Maccaroni di Sicilia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 4 Carnero nel petto libbre sedici allese, seruito con herbe, e fiori sopra. p.2
- Mostarda amabile, & agliata in tondi sedici.
- 5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di rose, fioriti con pignuoli, e torfetti di Lattuca candita, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Polpettoni sedici di Vitella ripieni, regalati con trentasei Beccafichi arrosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 7 Due Gansi, cioè Oche ripiene, con paxari los, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 8 Due Pasticci di Cosciotto di Vitella in bocconi, con vno spezzato di sei Piccioni, e profutto in sette, con fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, e spetie a bastanza, seruiti caldi cò zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

- 1 **D**Ve Crostate di Melacottones, cioè di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, con scorza di Cedro candita in fette, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Tortore arosto inuolte in foglie di vite sedici, regalate di sedici Vccelletti, inuolti in pasta di stoglio attorno, con limoni tagliati. p.2
- 3 Gasappos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 4 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di Pera, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con due lauori di pasta intagliati sopra, con zuccaro. p.2
- 5 Perniconi sedici arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani, cotti in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Due Pasticcci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, & vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuersi altri regali, & ingredienti dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p.2
- 7 Due Paue de India grosse, arosto, & lardate minute, seruite con salsa reale, con vliue senz'ossi sopra, cò paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 8 Due pezzi di lonza di Vitella nel lombo, libre sedici arosto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 2 Due Formaggi Pecorini di forma partiti. p.2
 - 3 Pera Bergamotte, e bugiarde. p.2
 - 4 Mandole monde fresche, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 5 Açitunas, cioè Vliue di Valenza. p.2
 - 6 Persiche monde, e tagliate in vino. p.2
 - 7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2
 - 8 Mela corogne scioppate, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 9 Due Confetriere di platta con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi confetti. p.2
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sedici in fette di limoni, in bacilli doue si laueranno le mani.

Lista terza da grasso . Cap. LXVII.

Pranzo alli 8. Settembre 1625. a un piatto in Roma, seruito in piatti reali, con diciotto vivande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C** Api di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Fichi Bongiotti, e Settembrini bianchi. p. 1
- 3 Meloni di Sutri, tagliati in fette. p. 1
- 4 Mortadella di Bologna cotta in vino, spaccata in mezzo, regalata di lingue di Porco salate in fette attorno. p. 1
- 5 Vna Torta bianca marzapanata, seruita con fiori attorno. p. 1
- 6 Due Capponi salpimentati, regalati con profutto sfilato attorno, con saluietta bianca sotto, con paste di zuccaro, e Pera sciropate, con fulignata sopra attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura di fiori attorno. p. 1
- 8 Vno spezzato di due Capponi, coperti di gelo di più colori, regalato di detto, in forme di Nicchi attorno. p. 1
- 9 Bianco mangiare in forma di Gambaro leone, regalato di detto, in forma di grappi di Vua attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella alligata in vna in minestra.

- 1 **V** Na Torta alla Bolognese, con herbe dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Diciotto tomafelle di fegato di Vitella, inuolte in rete con suoi ingredienti, & sottestate seruite calde, con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Capponi alessi coperti di sellari cotti in buon brodo, con profutto dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto profutto in fette. p. 1
- 4 Petto di Castrato alessi, di libre otto, seruito con verdura di herbe buone sopra, con fiori di Boraggine. p. 1
Sapore di Mela appie, e salsa verde in tondi dodici.
- 5 Palombelle saluatiche otto stufate, con diuersi frutti, & agrella in grani, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Polpettoni otto di Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con mi-

394 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- dolla di Vaccina dentro, & altri ingredienti, fioriti con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Due Anatre grosse ripiene con Beccafichi, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette dentro, regalate di agrusta in grappetti scioppata, e paste attorno. p.1
- 8 Caprio nell'obo libre otto appasticciato, con prugne, e visciole secche, con fette di Mela corogne dentro, e barbaglia di Porco salata in fette, seruito con detti frutti sopra, cò paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato in bocconi, con diuersi vccelletti, e ricche di Polli, con profutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale volendola seruire.

- 1 **V**Na Crostata di prugne senza ossi, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Testicoli di Castrato sei, lardati arosto, regalati di trenta Beccafichi arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1
- 3 Tortore dodici arosto, & attortorate, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 4 Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio di Castrato, e diuersi altri regali, & ingredienti, seruite calde con gelo di chiara d'voua sopra, con zucchero. p.1
- 5 Piccioni sei di casa arosto, regalati con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con diuersi vccelletti, & segatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, profutto in fette, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con gelo di chiara d'voua, e zucchero sopra. p.1
- 8 Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e zibibo bollito in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Vn Gallo d'India lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V**Na Crostata di Persiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1

- | | | |
|----|---|------|
| 2 | Formaggio di Parma libre otto . | p. 1 |
| 3 | Pera ruspide , e Franzese . | p. 1 |
| 4 | Cardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . | p. 1 |
| 5 | Vline di Tiuoli . | p. 1 |
| 6 | Noce fresche monde in vino rosso . | p. 1 |
| 7 | Prugne Pernicone , trenta . | p. 1 |
| 8 | Perfiche Lucchese intiere , diciotto . | p. 1 |
| 9 | Vua bianca , e negra . | p. 1 |
| 10 | Perfiche scioppate , con Anici confetti sopra . | p. 1 |

Data l'acqua alle mani , e mutate saluette , e rouaglia , e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti , con saluette sotto , e canditi diuersi in due piatti reali . e steccadenti sei , in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa .

Lista quarta da grasso . Cap. LXVIII .

Cena alli 7. di Settembre 1623. in Roma ad vn piatto rinforzato , con due seruitij de Cucina , & vno di Credenza , seruiti in piatti reali , con dodici viuande di Cucina , e noue di Credenza .

Primo seruitio di Cucina , e di Credenza .

Otto insalate in tondi .

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | M Eloni tagliati in sette . | p. 1 |
| 2 | Prugne Damascene monde , con zucchero sopra . | p. 1 |
| 3 | Vna Torta di latte forte appresso , con herba , e Prouature grattate dentro , con spetie , & voua battute nelli primi sfogli , condita con butiro , seruita con zucchero dentro , e sopra . | p. 1 |
| 4 | Beccafichi quarant'otto arosto , regalati con paste , melangole , e limoni lagliati attorno . | p. 1 |
| 5 | Zampette otto dinanzi di Vitella , seruite con suo marinato sopra , doppo cotte alessa , regalate di profutto cotto in latte in sette sedici attorno , con limoni tagliati . | p. 1 |
| 6 | Due Capponi alessi coperti con Cardi cotti , con profutto dentro , seruiti con formaggio grattato , e spetie sopra . | p. 1 |
| | Sapore di visciole in tondi otto . | |
| 7 | Vna testa di Vitella ripiena , con Animelle di detta , e diuersi Vcelletti , & altri regali dentro , e forrestata con diuersi frutti in sette dentro , seruita con detti frutti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . | p. 1 |
| 8 | Vn Pasticcio di otto Polpettoni ripieni , con loro regali , & ingredienti , con pignoli , e passerina , & altri regali , seruito con zucchero sopra . | p. 1 |

396 Pratica, e Scalcaria d' Ant. Fragoli

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Infalata in piatto reali.

1. **V** Na Crostata di Pera Bergamotte, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
2. Animelle di Vitella para quattro arosto, regalate di sedici Castagne arosto attorno, con paste sfogliate, mlangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3. Pollanchette d' India otto affaggianate, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
4. Vn Pasticcio all' Inglese, con Piccadiglio di Vitella Mongana, midolla di Vaccina, e grasso di detta, con profutto in fette, e diuersi Vccelletti dentro, con scorza di Cedro candita, e specie a bastanza, & alari regali, seruito con zucchero sopra. p. 1
5. Starnotti otto arosto, seruiti con salsa reale, con grani di agresta cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno. p. 1
6. Due Fagianii affaggianati, seruiti con salsa reale sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette à beneplacito.

1. **V** Na Crostata di Mela cotogne, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
2. Vn Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p. 1
3. Pera Bergamotte, e Moscatellone. p. 1
4. Mandole monde, seruite con zucchero sopra. p. 1
5. Persiche monde in fette, seruite con vino. p. 1
6. Finocchio fresco con gambo tenero. p. 1
7. Moscatello, & altra Vua diuersa. p. 1
8. Pera scioppate, con fulignata sopra. p. 1
9. Cotognata in scatole otto. p. 1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in otto sondi, con saluetta sotto, con fette di limoni sopra, con detti steccadenti dentro, e dati vno per Conuitato.

Lista quinta de grasso. Cap. LXIX.

Pranzo alli 16. di Settembre 1624. a due piatti in Madrid, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **R**icotte passate per la seringa, con zucchero, & acqua rosa dentro, regalata con butiro passato attorno, con sei Aquilette per piatto. p.2
- 2 Meloni rossi, e bianchi, tagliati in fette. p.2
- 3 Due salami grossi di lombi di Porco, cotti in vino, partiti per metà, regalati con fette di saliccioni attorno. p.2
- 4 Due Torte bianche con capi di latte, e ricotte dentro, seruite con gelo di zucchero sopra. p.2
- 5 Due Pasticci di due Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, seruiti con verdura attorno. p.2
- 6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori. p.2
- 7 Mangiare bianco, con polpa di G. lline dentro, in forma di due Aquile, regalate di detto in forme di Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in minestra passata per staccio.

- 1 **D**Ve Torte alla Genouese, con herbe, e ricotta dentro, con zucchero, e cannella, seruite con zucchero sopra. p.2
- 2 Fegatelli di fegato di Porco trentasei, inuolti in rete, tramezzati con saliccia fina, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 3 Capponi quattro aleffi, con profutto dentro, coperti con stringhette di Genoua, con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto profutto in fette. p.2
- 4 Vitella aleffa nel petto libbre sedici, seruita con verdura sopra. p.2
Sapore di Cotogni in tondi dodici.
- 5 Piccioni casalini sedici, ripieni senz'ossi, & sottellati, seruiti in piatti d'Argento, & alligati con latte, & voua, seruiti con fulignata di più colori sopra. p.2
- 6 Due Cosciotti di Castrato in Xigotte, alla Spagnuola, doppo cotti a rosto, e fattone Piccadiglio, e parte in fette sottili, e posto in piatto, con brodo grasso, midolla di Vaccina, con spetie, e sugo di melangole, o agrest. sopra, seruito caldo con limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera di sei libbre netta dall'osso per Pasticcio, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con spetie a bastanza dentro, seruiti con zucchero sopra. p.2

398 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

- 1 **D**Ve Crostate di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Bragiule ventiquattro di Vitella nel Cosciotto lardate, & arrostite su la graticola, seruite con salsa reale sopra, regalate con cinquanta Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 3 Tortore sedici attortorate arosto, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 4 Pagnotte sedici ripiene con Piccadiglio di Vitella Mongana, & altri diuersi ingredienti, seruite con gelo di chiara d'oua, con zuccaro sopra. p.2
- 5 Due Pasticci reali, cioè sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, middolla di Vaccina, profutto in fette, con scorza di Cedro candita dentro, con pignoli, e passerina, & specie a bastanza, con sedici Vccelletti per Pasticcio, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
- 6 Due Capretti intieri arosto, lardati, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Paue d'India grosse lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si misteranno le saluette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 2 Formaggio Pecorino di forma di vna Villa detta Pinto, forme due partite in mezzo. p.2
 - 3 Pera Bergamotte, e Carouelle bianche. p.2
 - 4 Persiche tagliate in vino. p.2
 - 5 Vliue Catelane. p.2
 - 6 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2
 - 7 Mela corogne sciropate, con vino dentro, seruite con Anici confetti sopra. p.2
 - 8 Due Confettiere d'Argento, con diuersi confetti. p.2
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sedici in sedici fette di limoni sopra a due sottocoppe di platta indorate.

Lista festa da magro . Cap. LXX.

Pranzo alli 29. Settembre 1623. a due piatti in Venerdì, giorno di San Michele Arcangelo in Roma, seruito in piatti reali con due seruitij di Cucina, e quattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Fichi di uersi, Meloni in fette, prugne monde, Vliue diuerse, Mescatello si seruiranno in' tondi vn per forte a' tutti li Conuitati che saranno gran Signori.

- 1 **B** Vtiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, passato per la seringa con vn Lioncino in cima di rileuo, & vn'Aquila nell'altro piatto pure in cima di rileuo. p.2
- 2 Due Tartare in cassa in forma di due Cuori, seruite con fulignata sopra. p.2
- 3 Truotte dodici salpimentate, doppo cotte in uino, seruite con saluiette sotto, con fette di Tarantello, e Biscotti di Sanoia attorno. p.2
- 4 Due Torte bianche di Monache, seruite con fiori attorno. p.2
- 5 Linguatte dodici marinate, con salsa reale, con pignuoli, e passerina sopra, regalate con paste di Marzapane, in forma di Pesci attorno, con limoni tagliati. p.2
- 6 Due Pasticci di Migliaccine, cioè di Cefali grossi, con loro condimenti in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p.2
- 7 Dentali grossi quattro in gelo cotti in uino bianco, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p.2
- 8 Cefali grossi sei, di libre tre l'vno, accarpionati, con salsa bastarda, regalati cò Pescetti di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.2
- 9 Bianco mangiare con polpa di Lucci senza spine dentro, in forma di Leone a diacere, e l'altro in forma di Sirena, regalati di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pescetti diuersi attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca fatto in latte in ministra.

- 1 **D** Ve Torte alla Lombarda, con Capi di latte, e Prouature fresche, con voua dentro, con zuccaro, e cannella, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Voua ventiquattro sperdate, seruite con fette di pane Papalino biscottato sotto, con zuccaro, e cannella sopra, con butiro, & agresta, regalate con dodici voua ripiene attorno. p.2
- 3 Due Spigole di libre sette l'vna allese, coperte con vna oglia di di-
uer-

400. Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

uerfi legumi, cotti ogni vno a parte, con Tarantello diffalato dentro, e con finocchietti bianchi, condite con oglio, pepe, e fugo di melangole sopra, con detto Tarantello in fette. p.2

4 Due teste d'Ombrina groffe aleffe, feruite con oglio, pepe, & agresta sopra, con verdura. p.2

Sapore con mandole ambrogine in tondi dodici.

5 Calamari grossi dodici ripieni in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste fritte passate per la siringa, con zuccaro sopra, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Tartarughe di terra dodici in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Anguille grosse del lago di Marta arosto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella doppo hauerli dato il sale, seruite calde con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

8 Linguatte dodici ripiene, e sottestate con butiro, & agresta in grani dentro, con pignuoli, e passerina, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Orate diciotto grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

10 Raviuoli senza spoglia fatti con Prouatore fresche, & voua, con formaggio di Parma grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p.2

11 Due Pasticcetti di pancia di Tonno in bocconi, cō pezzetti di Aloguste, codette di Gambari, e Tarantello diffalato dentro, con pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, e dodici in tondi.

1 **D**Ve Crostate di Mela cotogne con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Granci teneri fatti morire in latte, e fritti, quarant'otto, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Due saluiate seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici frittate ripiene, con Cotogni sciroppati, e scorza di Cedro candida tagliata minuta, seruite con zuccaro sopra attorno li piatti. p.2

4 Linguatte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti ripieni con conferva di Cedro, e Cocuzzata di Genoua, p.2

- ua, con butiro fresco dentro, trentadue, seruiti con vn lauoretto di pasta, in forma di rosa sopra a ciascheduno, con fulignata sopra. p.2
- 6 Triglie ventiquattro fritte, regalate di salvia satta, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Pasticcetti sedici sfogliati, con pezzetti di Alogusta, e codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, con Piccadiglio di Ombrina dentro, cò Tartuffoli, e prugnoli, & spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.2
- 8 Truotte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 9 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Fenno, e Tarantello in fette alquanto dissalato, con il resto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con agresta in grani, & altri regali, seruiti con gelo di chiara d'voua con zuccaro sopra. p.2
- 10 Cefali dodici più grossi di libra fritti, regalati con ventiquattro Lãprede di fiume fritte attorno, cò paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- 11 Due Porcellette, cioè Storiocelli grossi, arosto al forno, lardati con Tarantello, & Alici, con butiro fresco dentro, e fioriti con Cuzzata di Genoua a lardelli, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.2
- 12 Dodici frittate, sbattute l'voua con vino moscatello dentro, con Cappari di Genoua, seruite con zuccaro, e cannella sopra in tondi 12.

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 **P** Aueraccie senza scorza in Portaggio, seruite con fette di pane brustellite sotto. p.2
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p.2
- 3 Suppe di prugnoli, con fette di pane brustellite sotto. p.2
- 4 Aloguste sei con loro condimento sopra, seruite nelle loro scorze. p.2
- 5 Ostraghe cento, seruite in trentasei scorze, con loro condimento, e melangole tagliate attorno. p.2
- 6 Codette di Gambari di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p.2
- 7 Cappe lunghe arosto su la graticola, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
- 8 Granci con scorza dura cotti su le bragie, seruiti con pepe, & aceto sopra, doppo netti dalla scorza. p.2
- 9 Granceuole dodici accomodate nella loro scorza doppo cotte, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

Terzo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluette bianche.

- 1 **D** Ve Crostate di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella. den-
- E e e

402 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

dentro, seruite con zucchero sopra.

- | | | |
|----|---|-----|
| 2 | Due Marzolini di Fiorenza spaccati in mezzo. | p.2 |
| 3 | Pera Bergamotta, e Ruspide. | p.2 |
| 4 | Vliue di Tiuoli. | p.2 |
| 5 | Mattoni arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. | p.2 |
| 6 | Nene di latte, con Cialdoncini a scarrocci. | p.2 |
| 7 | Mandole ambrogine fresche monde, con zucchero sopra. | p.2 |
| 8 | Perfiche intiere con verdura sotto. | p.2 |
| 9 | Finocchio fresco con gambo tenero. | p.2 |
| 10 | Moscateho, & altra Vna diuersa. | p.2 |
| 11 | Cotognata in barattoli dodici di vetro. | p.2 |
| 12 | Pera, e Cotogni sciroppati, seruiti con anici confetti sopra. | p.2 |

Data l'acqua alle mani, e motate le saluiette, e conaglia, e poste in Tavola le Confectioni in ventiquattro tazze d'Argento, di diuersi forti, e canditi diuersi in quattro bacili, e staccadenti dodici in mazzetti di fiori, in due Canestrelle d'Argento.

Listta prima del Mese di Ottobre da grasso.

Cap. LXXI.

Franso. al primo di Ottobre 1623. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, et mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | B Vtiro passato per la siringa, cō zucchero, & acqua rosa dentro, regalato di detto attorno in forme di grappi di Vua, e Nicchietti. | p.1 |
| 2 | Fichi brugiotti con verdura sotto. | p.1 |
| 3 | Prugne Pernicone monde, seruite con zucchero sopra. | p.1 |
| 4 | Vn profutto cotto in vino, coperto con gelo di chiara d'vova, e zucchero, regalato di Marzapanetti in forma di rose attorno, con Pera scioppate. | p.1 |
| 5 | Vna Tartara in cassa in forma di due Cuori, seruita con Anici Confetti sopra. | p.1 |
| 6 | Due Capponi salpimentati, regalati con lingue di Porco salate, cotte in vino in fette attorno, con biscotti di Savoia, & limoni tagliati. | p.1 |
| 7 | Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, seruito con verdura attorno. | p.1 |
| 8 | Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con gelo a Gugliette attorno, con stellette di Marzapane. | p.1 |
| 9 | Bianco mangiare in forma di Coniglio a giacere, regalato di detto in forme di Pignoccati attorno. | p.1 |

Primo seruitio di Cucina.

Canoli Gappucci ripteni, in minestra, con profutto dentro.

- 1 **V** Na Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 **V** Na testa di Vitella senz'ossi in pezzetti, indorati, e fritti, regalati di dodici tomafelle di fegato di Porco attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 **D**ue Anatre aleffe, coperte con rauioletti con spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 4 **C**ampareccia nel petto libre otto aleffa, seruita con verdura sopra. p. 1
Mostarda amabile in tondi sei.
- 5 **P**olpettine a Peretta con stecchetti di cannella dentro, alligate con latte di pignuoli, & voua, seruite con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 **P**iccioni di ghianda sei stufati, con diuersi frutti dentro, con profutto in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 **V**n Cosciotto di Castrato ripieno, e sottestato co' diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 **V**na Ocha ripiena con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottestata con Pera, e Mela cotogne in fette dentro, con prugne, e visciole secche, con pignuoli, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 9 **V**a Pasticcio di Colto di Vitella in bocconi, con testa di detta, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con profutto, e midolla di Vaccina, con Tartuffoli, & altri regali, & specie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Va Insalata in piatto reale.

- 1 **V** Na Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 **A**nimelle di Vitella para tre lardate arosto, seruite con salsa reale, con agreffa in grani dentro sopra, regalate di dodici Tordi arosto attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati. p. 1
- 3 **P**asticcetti sedici alla Genouese, con conferua di Mela Appie, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con vn huoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza. p. 1
- 4 **Q**uaglie dodici arosto, regalate con sei vasetti di pasta in forma di rose, con gelo di prugne dentro, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p. 1

404 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Pasticcetti otto di Animelle di Vitella in pezzetti, con tre vccelletti per Pasticcetto, e profutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, & spetie, cō pignuoli e passerina a bastanza, seruiti cō zucchero sopra. p. 1
- 6 Starne otto arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con suoi regali, & ingredienti, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 8 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Li quarti dietro di vn Capretto arosto, regalati con dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche.

- 1 V Na Crostata di Persiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
 - 2 Ranaggioli di Monte Pulciano, e Casciotti. p. 1
 - 3 Pera Franzese, e Fiosentine. p. 1
 - 4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
 - 5 Vliue di Romagna. p. 1
 - 6 Finocchio fresco con gambo tenero. p. 1
 - 7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p. 1
 - 8 Pera sciropate, con fulignata sopra. p. 1
 - 9 Cotognata in scapole sei. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tanola le Confettioni a beneplacito, con diuersi canditi, e li steccadenti vno per Conuitato.

Lista seconda da grasso, Cap. LXXII.

Pranzo alli 21. Ottobre 1623. ad vn piatto in Roma, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, e con le Confettioni saranno tre seruitij di detta.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 C Api di latte sedici, seruiti con zucchero sopra, regalati di butiro passato attorno. p. 1
- 2 Prugne Pernicone monde, seruite con zucchero sopra. p. 1
- 3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, regalata con profutto sfilato, con zucchero, & acqua rosa sopra, attorno. p. 1

Vna

- 4 Vna Torta bianca , seruita con fiori attorno . p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati , seruiti con saluietta bianca sotto , con fette di profutto , e paste di zuccaro , attorno . p. 1
- 6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio , in forma di Pantera a giacere , seruito con verdura attorno . p. 1
- 7 Pernice sei lardate minute arosto , passate per salsa reale , fatte restare in piedi nel piatto , regalate di Gugliette di geto , in forma di fette di profutto attorno , con biscottini di Sauoia . p. 1
- 8 Vn lauoro di pasta di sfoglio , in forma di Aquila , ripieno il corpo di detta di bianco mangiare , seruito con zuccaro , & acqua rosa sopra . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Maccaroni di Sicilia in minestra .

- 1 V Na Torta alla Genouese , seruita calda con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Vn' Ala di fegaso di Porco inuolta in rete , arosto , seruita calda con salsa di agresta sopra , regalata di falsiccia fina di Lucca arosto attorno , con paste reali , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Due Capponi alesti , coperti con stringhette di Cocuzza di Genoua , cotte in brodo grasso , con falsiccia di Lucca , e tocchetti di formaggio dentro , seruita con formaggio grattato , e cannella sopra , con detta falsiccia spaccata . p. 1
- 4 Mongana nel petto libre otto alesti , seruita con verdura sopra . p. 1
Sapore di visciote , e salsa verde in tondi dodici .
- 5 Palombelle saluatiche sei , stufate , con diuersi frutti , e barbaglia di Porco salata in fette dentro , seruite con detti regali sopra , con Paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Cosciotto , e Barbaglia di Ruffalotto appasticciato , con diuersi frutti , e Profutto in fette dentro , con vino , e mosto cotto , seruito con detti regali sopra , con Paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Due Anatre ripiene , e sottestate nel forno , seruite in Piatto d'Argento , & alligate con latte , & voua , seruite con fulignata sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella Mongana di pezza intiera , lardata , con scorza di Cedro candita a lardelli , e lardo , con spetie a bastanza dentro , con pignuoli , e passerina , e tartuffoli , seruito caldo con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata in piatto reale , e due in tondi .

- 1 V Na Crostata di Mela appie , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- Tordi

406 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- 2 Tordi arosto diciotto, tramezzati cò saluia, e pergottati cò oglio, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sfogliati sei, con piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, e Midolla di Vaccina dentro, con pignoli, e passerina, & spetic à bastanza, seruiti caldi con zucchero sopra. p. 1
- 4 Tortore dodici attortorate arosto, seruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Piccioni di ghianda sei arosto, seruiti con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, con i stessi regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, con diuersi vccelletti, e tartuffoli di più dentro, seruite con gelo di zucchero, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 7 Due Fagiani affagianati, seruiti con salsa di agresta, e sugo di limoncelli, in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Due quarti dietro di Lepre sardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di perz, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Casciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p. 1
- 3 Perz Carouelle, e Bergamotte. p. 1
- 4 Voua di Bufale, seruite con zucchero sopra. p. 1
- 5 Cardi, e sessari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 6 Vliue di Todi. p. 1
- 7 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 8 Finocchi freschi con gambo teneri. p. 1
- 9 Vua diuersa bianca, e negra. p. 1
- 10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste in tauola le confettioni in tazze sei d'argento, e canditi diuersi in due Piatti reali, e sei steccadenti in sette d'limoni sopra à sei tondi, con saluette sotto.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIII.

Pranzo alli 27. di Ottobre 1624. à vn Piatto in Roma, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **V** Na Tartara in cassa , seruita con Anici confetti sopra . p. 1
- 2 Prugne Damascene , e Permecone monde , seruite con zucchero sopra . p. 1
- 3 Fichi brugiotti con verdura sotto . p. 1
- 4 Vn Salame di Bologna cotto in vino , partito in mezzo , regalato di soppressate di Nola in fette attorno . p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati , lardati , con Cocuzzata di Genova a lardelli , doppo passati per salsa reale , e spolverizzati con poluere di Mostaccinoli fini , regalati di biscottini di Mantova , e Pera sciroppate attorno , con fulignata sopra . p. 1
- 6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto , seruito con verdura attorno . p. 1
- 7 Bianco mangiare in forma di Aquila , regalato di Gugliette di Gelo di più colori attorno , tramezzate con detto bianco mangiare in forma di Mascheroni . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Cocuzza , passata , & alligata in vosa , in minestra .

- 1 **V** Na Torza di Riso cotto in latte , con zucchero , & vosa dentro , con Prouature grattate , seruita calda con specie dolce a bastanza dentro , con zucchero sopra . p. 1
- 2 Trè teste di Capretto senz' ossi indorate , e fritte , seruite con zucchero sopra , regalate di Zinna di Vaccina indorata , e fritta , con zucchero sopra attorno , con Paste di getto fritte , melangole , e limoni tagliati . p. 1
- 3 Due Anatre grosse aleste , coperte con Anzolini alla Bolognese , con Ceruellato fino spaccato sopra , con formaggio grattato , zucchero , e cannella . p. 1
- 4 Vna Zinna di Vaccina , seruita calda con verdura attorno . p. 1
Mostarda forte , & tagliata in tondi dodici .
- 5 Piccioni di ghianda sei lufati , con Pera , e Mela in fette dentro , con prugne , e pignuoli , & agresta in grani , con profutto in fette , seruiti caldi con detti regali sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Capriolotto nel Cosciotto per fino al lombo libre otto appasticciato , con diuersi frutti dentro , con profutto in fette , seruito con detti regali sopra , con paste reali , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 7 Vn Pasticcio di Mongana in bocconi lardati , con vno spezato di quat-

408 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli.

quattro Piccioni di Torre, e barbaglia di Porco salata in sette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale volendola seruire.

- 1 **V** Na Crostata di Mela cotogne sciropate, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, seruite calde con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua, e zucchero sopra. p. 1
- 4 Piccioni di Casa sei arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella Mongana, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con falsiccia fina disfatta dentro, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, & altri regali, seruito caldo con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Cosciotto di Caprioletto per fino al lobo lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di Conserua di Pera, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Formaggiotti di Romagna, spaccati in mezzo. p. 1
- 3 Pera Bergamotte, e Franzese. p. 1
- 4 Cardi bianchi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 5 Vliue di Romagna. p. 1
- 6 Finocchio fresco. p. 1
- 7 Vua bianca, e rossa con verdura sotto. p. 1
- 8 Pera sciropate, seruite con fulignata sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in sei piatti d'Argento, con saluette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna tazza d'Argento indorata.

Lista quarta da grasso. Cap. LXXIV.

Pranzo alli 28. Ottobre 1625. in Madrid à vn piatto, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C**Api di latte vasi otto, seruiti con zucchero sopra, regalati di Buitiro passato attorno. p.1
- 2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p.1
- 3 Vn Profutto cotto in latte, seruito con Anici confetti sopra, regalato di Profutto sfilato attorno. p.1
- 4 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p.1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Sciamali, cioè di Porco saluatico in forma di rosa, seruito con verdura attorno. p.1
- 6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhetto di Gelo di più colori, regalati di voua filate attorno. p.1
- 7 Mangiare bianco con peçchiuca di Gallina dentro, in forma di Coniglio, regalato di detto in forma di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Vermicelli di Sicilia in mnestra.

- 1 **V**Na Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Sorfales, cioè Tordi dodici arosto, regalati con falsiocia fina arosto, attorno, con Paste reali, meladgole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Due Anatre grosse alessse, con Ceruellato fino dentro, coperte con Cardis, e detto Ceruellato spaccato sopra, con pepe, e formaggio grattato. p.1
- 4 Petto di Carnero alessso libre otto, seruito con verdura, e fiori sopra. p.1
- 5 Sapore di Visciole, e Mostarda in tondi dodici.
- 6 Palombinos Turcaffos, cioè Piccioni di Ghianda otto, stufati con diuersi frutti dentro, e Profutto in fette, con Cardis teneri, seruiti con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vna Capilottata, cioè suppa con Piccadiglio di Pollancha d'India, e salami disfatti, con midolla di Vaccina, e Prouature grattate dentro, con fette di pane Papalino biscottate sotto, con brodo grasso sopra, con fette di Prouature fresche, e Capi di latte tramezzati

410 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con sei Piccioni ripieni senz'ossi, e sottestati sopra, seruita con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, con fofsi d'oua dure sbrigliati. p.1

- 7 Vn Pasticcio di Ternera di pezza intiera lardata, con lardo, e scorza di Cedro candita, seruito caldo, con suoi regali dentro, e zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole.

- 1 V Na Crostata di Mela appolone, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Quaglie dodici arosto, regalate di pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Pasticcetti sedici, con cotognata di Valenza, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua, con zucchero sopra. p.1
- 4 Pernicioni otto arosto lardati minuti, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Vn Pasticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Profutto in sette dentro, con Tartuffoli, e Cardi bianchi teneri, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti, & altri regali, seruito con zucchero sopra. p.1
- 6 Vna Paua de India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Cosciotto di Venado Affado, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, regalato con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si metteranno le saluiette.

- 1 V Na Crostata di Conferua di Pera, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Formaggio Pecorino, forme vna di Siuiglia. p.1
- 3 Pera Spine, e Bergamotte sedici. p.1
- 4 Cardi bianchi con sale, e pepe in rondi. p.1
- 5 Vnue Valentiane. p.1
- 6 Vna bianca, e negra con saluietta sotto. p.1
- 7 Vn scatolone di conferua di Pera. p.1
- 8 Cotognata di Valenza in barattoli sei. p.1
- 9 Vna Confettiera d'Argento con diuersi confetti dentro? p.1
- Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei sette di limoni.

Lista quinta da grasso. Cap. LXXV.

Cena alli 28. di Ottobre 1623. a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in Roma in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Sei insalate in tondi.

- 1 **V** Na insalata grande con statnette dentro. p. 1
- 2 **V** Fegatelli di Capretto inuolti in rete arosto, regalati di profutto in sette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 **D**ue Capponi alessi coperti con sellari cotti, con Ceruellato fino, con formaggio grattato, e pepe sopra. p. 1
Sapore di Cotogni in tondi sei.
- 4 **S**ei Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, con scorza di Cedro candida, & altri regali dentro, fioriti di pignuoli, regalati di paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 **D**ue quarti di Capretto dinanzi inuolti in rete, arosto su la graticola, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 **T**ordi dodici arosto, regalati di dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 7 **V**n Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e rechesse di Polli dentro, con profutto, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1
- 8 **D**ue Pollanchette d'India come Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 **D**ue quarti dietro di Capretto arosto, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 **F**ormaggio Lodigiano libbre otto. p. 1
- 3 **P**era Carouelle, e Fiorentine. p. 1
- 4 **C**ardi, e Sellari bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 5 **V**liue di Romagna con loro condimento sopra. p. 1
- 6 **M**arponi arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 7 **F**inocchio fresco. p. 1
- 8 **V**ua Pergolese, e bianca. p. 1

422 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 9 Pera sciropate sedici, con fulignata sopra. p. 1
Data l'acqua alle mani, con sei ste cordenti infette di limoni.

Listra festa da magro. Cap. LXXVI.

*Pranzo alli 31. di Ottobre 1625. in Roma a un piatto, con quattordici vian-
de di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in piatti
reali, e mezzani.*

Primo seruitio di Credenza.

Tarantello, & Alici in tondi sei.

- 1 **V** Ona di Bufale, seruite con zucchero sopra, regalate di butiro
passato attorno. p. 1
- 2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con verdura sotto. p. 1
- 3 Vna Tartata in piatto d'Argento, con zucchero, & vna dentro,
seruita con fulignata sopra. p. 1
- 4 Truotte sei Accarpionate, seruite con zucchero sopra, doppo scel-
date su la graticola, regalate con sei Pera sciropate attorno, con sei
maza panetti in forma di Pesci. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa in forma di Delfino, serui-
to con verdura attorno. p. 1
- 6 Due Dentali in gelo, regalati di gelo di più colori attorno, in for-
me di Nicchi. p. 1
- 7 Bianco mangiare cō polpa di Pesce Cappone dietro, in forma di Si-
rena, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Voua tenere in minestra, cioè Fauetta d'ouo.

- 1 **V** Na Torta alla Lombarda, seruita calda, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Voua da beuere in sei saluette bianche. p. 1
- 3 Vna Spigola grossa alella, coperta con Finocchietti bianchi, e
profutto in fette. p. 1
- 4 Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
- 5 Sei Orate grosse aroste, seruite con salsa reale, con pignuoli, e pas-
serina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Raniuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zucchero, e
cannella sopra. p. 1
- 7 Due Anguille grosse del lago di Marra, aroste, con crosta di panc,
zucchero, e cannella sopra, seruite con paste, melangole, e limoni
tagliati attorno. p. 1
- 8 Voua in diaccio, con zucchero, & acqua rosa dentro, seruite con.

zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua affrittellate, & inuolte in zuccaro, e cannella attorno. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande, e sei piccole.

- 1 **V** Na Crostata di Pera Fiorentina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Granci teneri venticquattro fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Pera, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra. p. 1
- 4 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di diversi Pesci senza spine, con Tarantello dissalato, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, e codette di Gambari, & Ostraghe, con pignuoli, e passerina, & specie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Agucchie dodici, cioè Pescio Agucchia, inuolto in ruotoli fritto, regalato di Lampredozze di Tinoli fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 7 Vn Dentale di libre dieci arosto allo spedo, lardato con Tarantello dissalato, & Alici, seruito con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- 3 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto. p. 1
- 4 Marzolini di Fiorenza vno partito per metà. p. 1
- 5 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p. 1
- 6 Maroni arosto, con sale, pepe, e zuccaro sopra. p. 1
- 7 Vliue di Romagna. p. 1
- 8 Finocchio fresco. p. 1
- 9 Pera Fiorentine scioppate. p. 1
- 10 Pistacchi con scorza, con saluietta sotto. p. 1
- 11 Vna bianca, e rossa. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e tonaglia, e poste in Tavola le Confectioni, e candici a beneplacito, con steccadenti in mazzetti di fiori.

414 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frùgoli

Lista prima del mese di Nouembre da grasso .

Cap. LXXVII.

Pranzo al primo di Nouembre 1623. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con seiacci viuande di Cucina, e seiacci di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **B** Vitiro passato con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna statuetta in cima di detto butiro, con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vn salame di Parma di Lombetri di Porco, cotto in vino, partito per metà, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
- 3 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti scioppati, e conserua di detti frutti, seruiti con su lignata sopra, cò vna Torretta in mezzo, cò diuersi statnette in cima. p. 1
- 4 Due Capponi salpimentati, & lardati, con stecchetti di cannella, confetti, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di biscottini di Sauoia, e Mela appie scioppate attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Vn Pauone lardato minuto arosto, passato per salsa reale, e riuestito del collo, e testa, & ali, regalato con paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. 1
- 7 Vna Guglietta di Gelo, con sette di barbaglia di Porco saluatico, cotta in vino, coperte di detto gelo di più colori attorno. p. 1
- 8 Bianco mangiare in forma di Pantera, regalato di detto in forme di diuersi frutti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cauoli fiori con salficcia dentro in minestra.

- 1 **V** Na Torta con Capi di latte, e Prouatara stesche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vn'Ala di fegato di Porco saluatico arosto, inuolta in rete, seruita con salsa reale sopra, regalata di salficcia di Lucca arosto attorno, con Paste reali, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Vna Oglia alla Spagnuola, con due Anatre, e sei Piccioni di Ghian-da, con Proutto dentro, con Castrato, e Vaccina, e diuersi legumi, seruita con formaggio grattato, e specie sopra. p. 1
- 4 Vna Testa di Vitella inuolta in drappo, alesta, seruita con verdura sopra. p. 1

Mostarda amabile in tondi sei .

- 5 Polpettoni dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn' Ocha ripiena con diuersi Vccelletti dentro, e sottestata con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Ruffalotto, cioè Porco saluatico appasticciato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella di pezza intiera, lardata con scorza di Cedro candita, e lardo, con fette di Profutto dentro, seruito caldo, con zuecaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata grande, e quattro piccole.

- 1 **V**Na Crostata di Pera, con zuecaro, e cannella dentro, seruita con zuecaro sopra. p. 1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di sei Braginole di Vitella arosto, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Sei Beccaccie lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Pasticcetti sedici con Conferua di Pera, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1
- 5 Due Germani lardati minuti, e ripieni, arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Riccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e Midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, e Profutto, & altri regali, seruito con Gelo di zuecaro sopra. p. 1
- 7 Due Capponi grassi affaggiati, seruiti con salsa di agresta, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Lonza di Vitella libre otto, arosto, seruita con salsa reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si museranno le saluiette.

- 1 **V**Na Crostata di Persiche secche cotte in vino, con zuecaro dentro,

418 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- | | | |
|----|--|------|
| | tro, seruita con zucchero sopra . | p. 1 |
| 2 | Tartuffoli attartuffolati . | p. 1 |
| 3 | Casciotti di Cortona , e Rauaggiuoli . | p. 1 |
| 4 | Pera Carouelle bianche . | p. 1 |
| 5 | Vline di Genoua . | p. 1 |
| 6 | Maroni arosto, con sale, zucchero, & acqua rosa sopra . | p. 1 |
| 7 | Finocchio fresco con gambo tenero . | p. 1 |
| 8 | Vua bianca , e Barba rossa . | p. 1 |
| 9 | Pera Fiorentina sciropate , seruite con Anici confetti sopra . | p. 1 |
| 10 | Cotognata in scatole sei, con saluietta sotto . | p. 1 |

Data l'acqua alle mani , e mutate le saluiette , e touaglia, e poste le confettioni in tanola in dodici Piatti d'argento , con saluiette sotto, e canditi diuersi in due Piatti reali, e steccadenti sei in mazzetti di fiori, doppo seruite le confettioni.

Lista seconda da grasso . Cap. LXXVIII.

Pranzo alli 15. di Nouembre 1622. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzi reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | C Api di latte dodici, seruiti con zucchero sopra , regalati di Butiro, con zucchero , & acqua rosa dentro , in forma di grappi di vua , e di Pera attorno . | p. 1 |
| 2 | Meloni di Sutri vernarecci, tagliati in fette . | p. 1 |
| 3 | Vn Profutto di Montagna cotto in vino , seruito con gelo di chiara d'oua, e zucchero sopra , regalato di fette di Salsiccioni di Fiorenza , e profutto sfilato attorno . | p. 1 |
| 4 | Vna Torta bianca , seruita con fiori attorno . | p. 1 |
| 5 | Vna testa di Porco saluatico cotta in vino , con lauro , e saluia dentro , seruita con verdura sotto, con limoni tagliati, e paste di zucchero attorno . | p. 1 |
| 6 | Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Cappello, seruito con verdura attorno . | p. 1 |
| 7 | Due Pollanchotte d'India affaggianate , e passate per salsa reale , e lardate con scorza di Cedro candita, regalate di Biscottini di Sauoia , e Pera sciropate con zucchero sopra , attorno . | p. 1 |
| 8 | Vna Guglietta di gelo , regalata di detto gelo attorno di più colori, con vno spezzato di vn Cappone sotto . | p. 1 |
| 9 | Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere , regalato di detto in forma di Aquilette attorno . | p. 1 |

Primo seruitio di Cucina.

Radiche di berbette in minestra alligate in vena.

- 1 **V** Na Torta di Prouature fresche, e ricotta, con herbe, e zucchero dentro, con spetie dolce, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tomafelle diciotto di fegato di porco, inuolte in rete, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, regalate di due Zinne di Campareccia indorate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Anatre grosse aleffe, con Ceruellato fino dentro, coperte con Annolini alla Bolognese, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p. 1
- 4 Vitella nel petto libre otto aleffa, seruita con verdura, e sale sopra. p. 1
Mostarda in tondi sei.
- 5 Palombacci stufati con diuersi frutti dentro, sei, con profutto infette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Caprio nel Lombo appasticciato con diuersi frutti dentro, libre sette, seruito con detti frutti sopra, cò paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vna suppa reale con Piccadiglio di polpa di Capponi, con salame battuto minuto, ouero profutto, con biscotto di pane di Spagna sotto, a trè suoli, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, ad ogni suolo, con Capi di latte sopra, e Prouature fresche tagliate in fette, con midolla di Vaccina, e brodo grasso, e sottrestata, seruita con rossi d'vona dure sbriciolati, e zuccaro sopra, & attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vna testa di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e ricche di Polli dentro, con profutto, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna insalata grande, e due piccole.

- 1 **V** Na Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Tordi dodici arosto, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Vna Porchetta di latte ripiena, con diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, arosto, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Pasticcetti sei sfogliati, con Animelle di Vitella para trè, e quattro Lodole per Pasticcetto, con loro regali dentro, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

418 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Sei Starne lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, barbaglia di Porco in fette, e diuersi Vccelletti dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 8 Vna Pollancha d'India grossa lardata arosto, seruita con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Lonza di Porco saluatico arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'offi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette

- 1 V Na Crostata di cōserua di Cedro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Formaggio di Creta forme vna, partita in mezzo. p. 1
- 3 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p. 1
- 4 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 5 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p. 1
- 6 Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 7 Finocchio fresco dolce. p. 1
- 8 Vua Pergolese, e bianca. p. 1
- 9 Pera, e Mela Appie sciroppate. p. 1
- 10 Cotognara in scatole sei. p. 1

Dara l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tavola le Confettioni in tazze dodici, e canditi diuersi in due bacili, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIX.

Pranzo alli 17. di Nouembre 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Tartara in piatto d'Argento, seruita con fulignata sopra, regalata di voua filate attorno. p. 1
- 2 Fichi Brugiotti, con verdura sotto. p. 1
- 3 Soppressate di Nola due, cotte in vino, partite per metà, regalate di sfilatelle di detto luogo sfilate attorno, con zuccaro, &

& acqua rosa sopra .

- 4 Vn Lauoro di pasta ordinaria , con diuersi compartimenti ripieni di conserua di Pera , & altri frutti sciroppati , in forma di due Cuori , seruito con Anici confetti sopra . p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati , seruiti con saluietta bianca sotto , con fette di Lonza di Porco salpresa attorno , e limoni tagliati . p. 1
- 6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di basso rileuo , seruito con verdura attorno . p. 1
- 7 Due Anatre arosto passate per salsa reale , coperte con stringhette di gelo di più colori , regalate di detto gelo in forma di Lioncini attorno . p. 1
- 8 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro , in forma di Camello a giacere , regalato di detto in forma di Aquillette attorno . p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Cipolle ripiene cotte con Ceruellato dentro , in minestra .

- 1 V Na Torta di profutto in fette , con Prouature , zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1
 - 2 Tordi dodici arosto , regalati con Salsiccia di Lucca arosto attorno , con paste reali , melangole , e limoni tagliati . p. 1
 - 3 Trippe di Vitella alla Milanese , tramezzate con fette di pane , con formaggio grattato , e pepe sopra , e sottestate in piatto d'Argento , o teiella , seruite calde con menta sopra . p. 1
 - 4 Due Capponi aleffi coperti di Cardi , con salsiccia fina partita per metà , con formaggio grattato , e pepe sopra . p. 1
 - 5 Vaccina aleffa nel petto libre dieci , seruita con brodo di detta sopra , e verdura attorno . p. 1
- Mostarda forte , & agliata in tondi dodici .
- 6 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi Vccelletti , & altri regali dentro , e sottestate , con diuersi frutti dentro , seruita con detti frutti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
 - 7 Vno spezzato di Capriioletto stufato , con barbaglia di Porco salata in fette , e diuersi frutti dentro , seruito con detti regali sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
 - 8 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni , con profutto in fette , & altri regali dentro , seruito con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Sei insalate in tondi .

- 1 V Na Crostata di Mela Appiolone , con zuccaro , e cannella dentro , seruita con zuccaro sopra . p. 1

420 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 2 Animelle di Vitella para trè arosto , seruite con salsa reale sopra , regalate di diciotto Ortolani arosto attorno , con paste sfogliate , enlangole , e limoni tagliati . p.1
- 3 Pasticcetti ripieni di pasta di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra . p.1
- 4 Sei Pernice arosto lardate minute, seruite con salsa reale, con mandole , e zibibo sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p.1
- 5 Gasappos, cioè Coniglietti sei lardati arosto , seruiti con salsa reale, e Dattali tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella , con midolla di Vaccina , e scorza di Cedro candita , e diuersi Vccelletti dentro , con saliccia fina disfatta , & altri regali , seruito con gelo di zuccaro sopra . p.1
- 7 Due Fagiani affaggianati con salsa reale in sei vasetti di pasta, con agresta in grani dentro , e limoni tagliati attorno . p.1
- 8 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto , seruiti con salsa di mosto cotto , con pignuoli , e passerina sopra , regalati di sei Lodele in pasta di sfoglio , e limoni tagliati attorno . p.1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 **V** Na Crostata di conserua di Pera , seruita con zuccaro sopra . p.1
- 2 Tartuffoli attartuffolati . p.1
- 3 Va Marzolino di Fiorenza , partito in mezzo . p.1
- 4 Pera Bergamotte , e Riccarde . p.1
- 5 Cardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . p.1
- 6 Maroni arosto seruiti con zuccaro sopra . p.1
- 7 Vliue delle montagne di Lucca . p.1
- 8 Pergolese , & Vua bianca . p.1
- 9 Pera, e Mela rose sciroppate , seruite con fulignata sopra . p.1
- 10 Cotognata in scatole sei . p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette , e rouaglia , e poste le Confectioni , e canditi a beneplacito .

Lista quarta da grasso . Cap. LXXX.

Pranso alli 25. di Nouembre 1625. in Roma à un piatto , seruito in Piatti reali, e mezzani, con sedici Visuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **B** Iscotti dodici di Pane di Spagna in tazza d'Argento , seruiti con Maluagia sopra . p.1

Ri-

- 2 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra, regalata di butiro passato attorno. p. 1
- 3 Salami di Modena cotti in Vino, partiti in mezzo, regalati di lingue di Porco salate, cotte come li detti Salami in fette attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 4 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Ricotte fresche, con Gelo di zuccaro sopra, seruita con fiori diuersi attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di vn' Ocha domestica in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di detto Gelo attorno, in forma di Aquillette. p. 1
- 7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Aquila, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 8 Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di vn Giglio, regalato di detto, in forma di pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tortelletti in minestra.

- 1 **V** Na Torta alla Lucchese, con herbe dentro, e Ricotte, con Casciottiteneri delle Montagne di Lucca, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Vn' Ala di fegato d'Ocha fritto, regalato con dodici Lodole arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Due Pellanche d'India più grosse che Cappone, aleffe, con falsiccia fina dentro, coperte con Cardi, e finocchietti, con formaggio grattato, e pepe sopra, con detta falsiccia partita per mezzo attorno. p. 1
- 4 Due quarti dinanzi di Capretto aleffi con scannatura di porco, salpresa in fette attorno, seruiti con verdura sopra. p. 1
Mostarda forte, e sapor verde in tondi dodici.
- 5 Pollastrelli sei stufati, con diuersi frutti, & agresta in grani senz' ossi dentro, con Barbaglia di porco salata in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Cosciotto di Castrato in Piccadiglio doppo cotto arosto, seruito in piatto d'Argento, con brodo grasso, vino bianco, con sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1
- 7 Due Germani ripieni con diuersi vccelletti, & altri regali dentro, e sottestati con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di due quarti dietro di Capretto in bocconi, con Profutto, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di polli dentro, con pignuoli, e passerina, e midolla di Vaccina, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

422 Pratica, è Scalcaria d'Ant. Frugoli

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata in piatto reale , e due piccole .

- 1 **V** Na Crostata di Prugne di Marsilia doppo cotte in vino , con zuccaro , e Cannella in Canna dentro à bastanza , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Quaglie dodici arosto , regalate con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Piccioni sei di Ghianda , arosto , seruiti con salsa reale sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 4 Pasticcetti sedici alla Genouese , con Conferua di Cotogni , e Midolla di Vaccina dentro , seruiti con Gelo di chiara d'oua sopra . p. 1
- 5 Tortore sei arosto in foglie di Vite , regalate di dodici Lodole arosto attorno , con paste , melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Vn Pasticcio ouato grande , con Piccadiglio di Vitella , pignuoli , e Passerina , con Midolla di Vaccina , e diuersi Vccelletti dentro , con scorza di Cedro , e Cardi teneri , con spetie à bastanza , seruito caldo con altri regali dentro , con zuccaro sopra . p. 1
- 7 Vn Pauone frolo à bastanza , lardato minuto , arosto , seruito con salsa reale , e limoncelli tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Lonza di Caprioletto arosto , lardata minuta , seruita con salsa reale , e zibibo senz' ossi sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 **V** Na Crostata di Persicata , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Casciotti delle Montagne di Lucca . p. 1
- 3 Pera Spine , e Fiorentine : p. 1
- 4 Cardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . p. 1
- 5 Maroni arosto , con sale , e pepe in tondi . p. 1
- 6 Vliue di Monte Pulciano . p. 1
- 7 Finocchi bianchi alla Bolognese ! p. 1
- 8 Vua Pergolese , e Barba rossa . p. 1
- 9 Pera Fiorentine scioppate , con Anici sopra . p. 1
- 10 Cotognata in scatole sei , con Anici confetti . p. 1

Data l'acqua alle mani , e mutate le saluiette , e touaglia , e poste in tauola le Confettioni in dodici Tazze d'Argento di diuerse forti , e canditi diuersi , in due Piatti reali , e sei steccadenti in sette di limoni , con saluiette sotto .

Lista quinta da grasso. Cap. LXXXI.

Pranzo alli 30. di Nouembre 1624. in Roma à vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**iscotti dodici di Pane di Spagna, con vino amabile grande sopra. p. 1
- 2 **B** Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di Butiro passato attorno. p. 1
- 3 **V**na Tartara in Cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
- 4 **P**rugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e Cannel- la dentro, seruite fredde con Anici Confetti sopra, regalate di voua miscide attorno, passate per la siringa. p. 1
- 5 **V**n Profutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chia- ra d'voua sopra, con biscottini di Sauoia, e Mela Appie scioppa- te attorno. p. 1
- 6 **D**ue Capponi salpimentati, con poluere di Mostaccioli fini, e lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati con pa- ste di zuccaro, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 **V**n Pasticcio di vna Pollancha d'India, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 **D**ue Galli di montagna affaggianati, e passati per salsa reale, e lar- dati con scorza di Cedro candita, e rluestiti del collo, e testa, rega- lati con sei Pera candite, tramezzate con biscotti di Sauoia attorno. p. 1
- 9 **V**na Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno con vno spezzato di vn Cappone, e barbaglia di Porco in fette sotto. p. 1
- 10 **B**ianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forma di Gigli attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Macaroncelli di Sicilia in minestra.

- 1 **V**Na Torta di Cocuzza passata, con voua, e formaggio gratta- to, con ricotta dentro, e spetie, seruita con zuccaro, sopra. p. 1
- 2 **V**n Migliaccio alla Fiorentina, con sangue di Porco, & Assungia, a datetti, con passerina, e finocchio forte dentro, con spetie a bastan- za, seruito caldo, con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 3 **D**odici Tordi arosto alla Fiorentina, regalati di sei bragiule di Porco salprese arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 4 **D**ue Capponi aleffi coperti con stringhette di Genoua cotte, con- salficcia di Lucca, e pezzetti di formaggio, con funghi di Genoua, dif.

424 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- dissalati, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta falsiccia spaccata attorno. p.1
- 5 Petto di Castrato con parte del collo libre otto aleffo, seruito con verdura sopra. p.1
- Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici.
- 6 Quaglie dodici sottestate, coperte con Cauoli Bolognesi struccolati alla Romana, seruiti con pepe, e fugo di melangole sopra. p.1
- 7 Ruffalotto in Guarmugia libre otto, con cotogni in fette, & altri frutti, con mosto cotto dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 8 Due Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Lingue trè di Campareccia ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e profutto in fette dentro, seruite calde, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 10 Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con diuersa ricchezze di Polli, con profutto in fette dentro, con Cardi teneri, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna Insalata in piatto reale.

- 1 Vna Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Vna Zinna di Vaccina arosto, regalata con ventiquattro Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p.1
- 4 Tortore sei attortorate arosto, regalate con dodici Ortolani arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta dentro, con pignuoli; e passerina, scorza di Cedro candita, con falsiccia fina disfatta, & spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.1
- 6 Starne sei arosto lardate minute, seruite con salsa reale, e Cappari sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Li quarti dietro di Capretto arosto, lardati, regalati con sei Vccelletti in pasta di sfoglio, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 8 Vn Pasticcio all'Inglese, con l'ingredienti delli sopradetti pasticcetti sfogliati, con quattro Piccioni spezzati di più dentro, con Tartuffoli, seruito con gelo di zuccaro sopra. p.1

- 9 Vna Poffanicha d'India lardata minuta arofto, feruita con falfa reale fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Lonza di Caprio di libre otto lardata minuta arofto, feruita con falfa di mofto cotto, & Vliue lenz'offi fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette.

- 1 V Na Croftata di Pera Fiorentina, con zucchero, e cannella dentro, feruita con zucchero fopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Cauolo fiore con fuo condimento fopra. p. 1
- 4 Formaggi di Romagna partiti in mezzo. p. 1
- 5 Pera Fiorentina, e Bergamotte. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Vliue di Romagna. p. 1
- 8 Maroni arofto, con fale, e pepe fopra. p. 1
- 9 Finocchi di Bologna. p. 1
- 10 Pergolefe, & Vua bianca. p. 1
- 11 Pera fciroppate diciotto, feruite con fulignata fopra. p. 1
- 12 Corognara in scatole fei. p. 1

Dara l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poſte in Tavola le Confettioni in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuerſi, in due bacili, e ſei ſteccadenti in mazzi di fiori, in vna Caneftrella d'Argento.

Liſta ſeſta da graſſo. Cap. LXXXII.

Cena alli 30. di Novembre 1624. in Roma a vn piatto, feruita in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo feruitio di Credenza.

Sei infalate con herbette cotte, e crude in tondi.

- 1 V Na infalata grande con ſtatuette dentro. p. 1
- 2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p. 1
- 3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, regalata di profatto ſfilato attorno, con fette di Lonza di Porco, e limoni tagliati. p. 1
- 4 Vna Croftata di conſerua di Pera, feruita con zucchero, & acqua roſa fopra. p. 1
- 5 Due Capponi ſalpimentari, e poſti in diaccio di chiara d'voua, e zucchero, in piatto d'Argento, regalati di biſcottini di Sauoia, e ſei

426 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Pera candite attorno.

6. Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Porco saluatico, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. P. I
7. Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con pasta di zuccaro, in forma di rose, e pera scioppate attorno, con fulignata sopra. P. I
8. Due Galline prataruole affaggianate, e passate per salsa reale, & lardate, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalate con gelo in forma di Lioncini, e di fette di profutto attorno. P. I
9. Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di vn Alefante, regalato di detto, in forme di Lioncini, e Pignoccati attorno. P. I

Primo seruitio di Cucina.

Polpa di Capone in Piccadiglio minato in minestra, alligata con rossi d'oua, detta Morsellata alla Fiorentina.

1. **V** Na Torta con latte, e sangue di Porco, detta Migliacci alla Fiorentina, con Allungia a datetti, e zibibo senz'ossi, con finocchio forte, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra. P. I
2. Lodole ventiquattro arosto, state in Addobbo, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di dodici tomafelle di fegato di Porco, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. P. I
3. Due Capponi aleffi con Ceruellato fino dentro, coperti con Persiche secche, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato in mezzo attorno. P. I
4. Sapore di Visciole, e Mostarda amabile in tondi dodici.
4. Zampetti sei di Vitella aleffi, seruiti con vn marinato di aceto, con spetie, e zuccaro dentro a bastanza sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. P. I
5. Vn Polpettone all'Inglese di Piccadiglio di Vitella, con suoi ingredienti, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro a lardelli, & pignuoli, seruito con paste, e limoni tagliati attorno. P. I
6. Piccioni di casa sei ripieni, e sottestati, seruiti in piatto d'Argento, con fette di pane biscottate sotto, con latte di pignuoli, e rossi d'oua sbattute sopra, con casarella: si sottesterà nel forno, o fornello. P. I
7. Porchetti d'India sei, ripieni con li loro interiori, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con diuersi frutti in fettarelle, e sottestati, con Pera, e Mela cotogne in fette, con pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. I

- 8 Dne Germani ripieni , e sottestati , con diuersi frutti dentro , seruiti con detti frutti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Vn Pasticcio di sei Palombelle saluatiche , con profutto in fette , e diuersi Vccelletti , e fegatetti di Polli dentro , con pignuoli , e passerina , & Cardi teneri , con spetie a bastanza , seruito caldo con zuc-
caro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn insalata in piatto imperiale , e due piccole .

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie , con zuccaro , e cannella dentro ,
seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Tordi dodici arosto alla Fiorentina , regalati di otto bragiuele di
Porco salprese , spoluerizzate con finocchio forte , arosto , attorno ,
con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati . p. 1
- 3 Quaglie dodici arosto , seruite con paste , melangole , e limoni ta-
gliati attorno . p. 2
- 4 Pasticcetti sedici con conferva di Perfiche , e midolla di Vaccina de-
tro , seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno , con tuli-
gnata sopra . p. 1
- 5 Pernice sei lardate minute arosto , seruite con salsa reale , con fette
di cotogni cotti in detta salsa attorno , con paste sfogliate , e li-
moni tagliati . p. 2
- 6 Li quarti dietro di vna Lepre lardati minuti arosto , seruiti con sal-
sa reale , e zibibo senz'ossi cotto in detta salsa sopra , con paste , e li-
moni tagliati attorno . p. 2
- 7 Vn Pasticcio reale , cioè sfogliato , con Piccadiglio di Vitella , con
diuersi Vccelletti , e fegati di Polli dentro , con profutto , e midolla
di Vaccina , & Animelle , con scorza di Cedro candica , & altri rega-
li , seruito con zuccaro sopra . p. 2
- 8 Due Galli di Montagna frotli a bastanza lardati minuti , arosto , ser-
uiti con salsa reale , e zibibo senz'ossi sopra , riuestiti la testa , e coda ,
con paste , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 9 Vn Cosciotto di Castrato ripieno , arosto allo spedo , con spigoletti
d'agli , e Piccadiglio di detto , cò midolla di Vaccina , e scorza di cedro
candica dietro , con pignuoli , e passerina , e spetie a bastanza , seruito cò
sei Lodole , in pasta di sfoglio attorno , cò melangole , e limoni tagliati . p. 2

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 1 **V** Na Crostata di conferva di cotogni , seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati . p. 1

428 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- | | | |
|----|---|------|
| 3 | Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà. | p. 1 |
| 4 | Pera Carouelle, e Bergamotte. | p. 1 |
| 5 | Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. | p. 1 |
| 6 | Maroni arosto, con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra. | p. 1 |
| 7 | Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. | p. 1 |
| 8 | Pergolese, & Vua bianca. | p. 1 |
| 9 | Mela Appie scioppate, con Anici confetti sopra. | p. 1 |
| 10 | Cotognata in scatolesei. | p. 1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste in Tannola le Confectioni in dodici piatti con saluette sotto, e candici diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti in sette di limoni, in sei tondi, con saluette sotto.

Liste seruite a Prencipi, e gran Signori.

Cap. LXXII.

SE bene che nelle sopradette liste non ho posto a ciascheduna il nome delli Conuitati, a quali io le habbia seruite, eccetto che vna sola, la quale non hebbi poi occasione di seruirla, nondimeno, assicuro a ciascheduna persona che le seruirà, mentre che porgerà le viuande, ben conditionate, e conforme a che le ho poste in lista si seruiranno ancora, si come alli suoi luoghi ho detto, si potranno seruire a qual si voglia Prencipe, tanto Ecclesiastico, come secolare, & anco a qual si voglia altri Signori grandi, si come da mè più volte variate, e conforme alle stagioni, le hò seruite a simili Personaggi, con tutto che per degni rispetti non li hò voluti nominare, si che ogn'vno se ne vaglia, & ne faccia la sperienza, si come più volte da mè è stata fatta, perche con l'aiuto di Dio, e la buona diligenza di quelli che le seruiranno, spero che ne haueranno honore.

1. Auuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del
sesto libro. Cap. LXXXIV.

HO mostrato di sopra il modo di tirare diuersi liste da grasso, e da magro, di tutti li Mesi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni, benchè da altri siano state descritte, & insegnate, ma però con differente modo di seruirle di quello che sopra ho detto: resta hora di sapere il modo che si ha da tenere per seruire le Viuande, che sono in ciascheduna delle sopradette liste, tanto quelle delli primi seruitij di Credenza, e secondi di detta, quanto quelle delli primi seruitij di Cucina, & secondi di detta, con gli arosti.

Modo di seruire le liste del sesto lib.

Volendo dunque sapere come si haueranno da seruire, dico che secondo che saranno notate le dette Viuande in ciascheduna lista, vna appresso l'altra, così anderanno seruite su vna Mensa ancora; se bene che si potrà

vedere nel primo libro al Cap. XIX. doue hò mostrato il modo di ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola , e seruirle ancora ; ma mi è parso meglio replicarlo più distintamente ; si come al Cap. XVII. nelli Auuertimenti che si danno allo Scalco ho mostrato il modo d'imbandire per ordine dette Viuande ancora .

Circa poi à tutte le robbe che anderanno nelle compositioni delle Viuande di dette liste , in esse ne ho accennate buona parte ; di modo che essendo lo Scalco , e Cuoco pratici , & aggiustati al gusto del loro Signore , quelle che io non hauerò poste conforme à diuersi gusti , meglio le ordinerà detto Scalco , & il Cuoco ponerà dette robbe tutte , con il resto delli regali , & ingredienti che mancheranno à sufficienza , si come al Cap. XIV. nel primo libro si vedrà la lista che si fa al detto Cuoco di tutte le Viuande , che ha da lauorare , qual si cauerà da dette liste , & anco quella del Credentiero di tutte le Viuande , che hauerà da imbandire , e regalare , conforme all'ordine , che li sarà dato in lista , pur cauata dalle sopradette liste , si come al Cap. XV. ho detto , & allo Spenditore per la prouisione di tutte le robbe , che anderanno in qual si voglia Viuanda , tanto da grasso , quanto da magro , pur cauata da dette liste , si come si vedrà nel primo libro al Cap. XIII.

Modo di tirare le liste del libro sexto circa a le compositioni delle viuande .

Et se bene che nelle sopradette liste ho messo alcune Viuande molte volte di vna medesima sorte , in particolare nelli Volatili aleffi , li Capponi , e nelli arosti , le Starne , Fagiani , e Pollanche d'India , non per ciò resterà detto Scalco , in cambio di Capponi aleffi seruire Galline , & Anatre , & altri più vñi volatili ancora , si come nelli arosti , in cambio di Fagiani , seruire li Capponi , ò Galline Prataruole , ben che poco men buone siano , & in cambio di Starne , seruire li Piccioni , ò Pollastri , & il simile nelli Quadrupedi , in particolare la Vitella Mongana , qual ho posta molte volte , tanto aleffa , quanto arosto , & in diuersi piccadigli di Pasticcii , non resterà detto Scalco di seruire in cambio di Vitella il Castrato , & altri più vili Carnaggi ancora , conforme al luogo doue si ritrouerà di più , ò meno commodità , ben che nelle dette Stagioni non ho mancato di ponere in dette liste le Viuande , tanto da grasso , di diuersi Quadrupedi , e Volatili , quanto da magro , di diuersi Pesci di Mare , e di Acque dolci , conforme alle dette Stagioni .

E nella maggior parte delle sopradette liste ho posto il mutare delle saluette bianche , se bene che la maggior parte di dette saranno buoni mangiari , ma non Banchetti , doue che in questo mi rimetterò a chiunque si sia , di fare quanto li piacerà ; solamente dirò che tal cerimonia è solita a farsi nelli gran Banchetti , perche il farla in vn mangiare ordinario , si viene a mostrare al Connitato di banchettarlo , e poi in fatti se li dà vn piccolo mangiare ; e massime si deue auuertire a quelle liste che sopra ho fatto di vn seruitio di Cucina , & vno di Credenza , & anco quelle di dodici viuande di Cucina , e dodici di Credenza ancora , quali saranno buoni

Modo che ha da tenere lo Scalco nel mutare le Saluette .

430 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

mangiari, ma non Banchetti, & sarà vna gran pulitia il mutare delle dette saluette nelli mangiari ordinarij ancora, in particolare alli Principi, e gran Signori, tanto nelli Pransi della mattina, quanto nelle Cene della sera.

Modo di ordi-
nare diue:se
colationi, ca-
uate dalle li-
ste del sesto li-
bro.

Et volendo lo Scalco far fare alcune colationi, le potrà commodamente far fare, con pigliare tutti li primi seruitij di Credenza, e tramezzarli con li secondi seruitij di detta, cioè con le frutte, le quali potrà tramezzarle con le Confectioni ancora, per li terzi seruitij di detta Credenza, & anco li potrà seruire da per loro a beneplacito di qual si voglia delle sopradette liste, di tutti li Mesi, e Stagioni dell'Anno, eccetto quelle liste che sono di vna portata sola di Cucina, & vna di Credenza, perche non vi sono Refreddi, ne Confectioni.

Modo di mu-
tare li Pransi
delle liste del
sesto libro in
Cena.

Siche resta hora di sapere che qual si voglia di dette liste si potranno facilmente mutare in Cene, mentre ché si muteranno alcune viuande delli refreddi, in particolare alcuni latticini, quali la sera non vsano, eccetto che il butiro, in qualsiuoglia modo seruito, e l'oua di bufale ancora; e nelli primi seruitij di Cucina si daranno meno alessi, e più Pottaggierie, perche conuengano più la sera, che la mattina, e nelli secondi seruitij di detta, si daranno li soliti arosi, perche conuengano tanto la mattina, quanto la sera, si che qual si voglia di dette liste di Pransi, potranno seruire per Cene ancora, & ho finito questo Sesto libro delle liste, con vna Cena, perche in fine a tutti con il tempo si fa notte.

LIBRO SETTIMO

NEL QVAL SI TRATTA

Dell'Inuentori delle Viuande, e Beuande, sì Moderne, come Antiche,

Nuouamente ritrouate, e tradotte di lingua Armenia in Italiana.

Discorso dell'Autore delle Viuande, e Beuande. Cap. I.



AVENDO sopra trattato della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuerse Viuande da grasso, e da magro, con le loro stagioni, e qualità, si come di diuersi Aromati, e legumi, & anco di diuerse herbe, & Radiche di dette, però di quelle atte per la Cucina, e così di diuersi frutti di Alberi, e di Terra; doue che hora tratterò dell'Inuen-

l'Inuentori, non solo di dette Viuande, quali si mangiano, ma delle beuande che si beuono, tanto Moderne, come Antiche: & io come consapevole delle molte fatiche dell'Autore, hò succintamente raccolto li nomi di tutti quelli, de' quali si è seruito questo valent'huomo: principalmente si è preualuto dell'opera di Ephoro Cumeo, quale scrisse in ventisette libri l'Historia di Galieno Imperatore, & Ibicio Regino familiare di Policrate Tiranno, e di Gironimo Rodio Scrittore delli fatti di Demetrio Poliorcete, e di Dione Pruseo, il quale scrisse dieci libri delle Virtù di Alessandro Magno, & si è seruito molto di Calistene Olinthio, e di quel Calisto che scrisse in verso Heroico l'Historia di Giuliano Principe, si è seruito ancora di Cherilo Samio, e di Clearco Solense, che scrisse de varia Historia, e si troua di più leggendo li scritti di Actio Pisauriense, di Terentio Scauro, di Heperide, emulo di Demostene, di Trasmaco, di Teopompo Vnidio, & di Gn. Potamone, poiche, molto di loro in tal discorso si è seruito, & li ha diligentemente letti, & riletti; & se alcuno di ciò ne vorrà fare l'esperienza, la potrà commodamente fare, perche à me mi basta solo hauere accennati li sopradetti Autori, nè alcuno si marauigli, che al detto Autore li siano capitati tanti Scrittori così antichi, perche essendo stato huomo di mirabile fortuna; poiche costui fu longo tempo posseditore della Libreria di Gordiano Imperatore, à doue furno sessantadue milia volumi, & anco hà vedute le Librarie Pergamene, delle quali parlando Plutarco scriue che ne contenessero dugento milia: Costui restò anco herede delli libri di Tirannione Grammatico, che furno tre milia volumi, non sol di questi, ma ancora di quelli di Trifone Libraro, del quale Martiale parlando così scrisse, *Non habeo, sed habet Bibliopola Tripbon*, al quale Trifone scrisse già Quintiliano, nella Epistola liminare delle sue Oratorie, & institutioni; si che a me pare, che costui habbia hauuto commodità di scartabellare, e vedere quello, che a molti altri è stato longo tempo nascosto, se bene che molte cose esso habbia tralasciate di dire, per essere costui molto amico della breuità, più che alcuno ma: habbia posto penna in carta.

E perche voglio seguitare il mio discorso, con quell'ordine che appresso di varij Scrittori mi è accaduto ritrouare, se bene di così picciola impresa, ha bisognato appresso di diuersi Scrittori ritrouare dalli scritti di vn solo Autore, benchè molti siano stati, e perciò mai haueria eredito che di così picciola impresa, non ne fussi riuscito con meno fatica di quella che ha bisognato fare.

Hora acciò che l'opera sia non solo curiosa, ma vtile, non solo ho voluto dire l'Inuentori delle cose, ma l'utilità ancora delle cose ritrouate, con la maggior breuità che ho potuto, con tutto che io habbia hauuto particolare riguardo nella mia pratica, di trattare di cose appartenenti più allo Scalco, che alla Medicina, & a secreti: e dalli Animali Quadrupedi col fauor di Dio incomincerò.

432 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Inuentori di diuersi Animali Quadrupedi da mangiare. Cap. II.

Promettheo fu il primo che mangiasse la carne del Boue, perche Prima vi era vna legge, che vietaua sotto graue pena, che egli non si uccidisse, per essere ministro di Cerere, & compagno dell'huomo, nell'esercizio dell'Agricoltura: quattro sono l'età del genere Bouino, la prima è de' Vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi: & il Boue indomito si renderà mansueto, se sarà legato con vna fune di lassa, e del cadauero Bouino ne nascono le Apimadri del Mele.

Gli Nomati della Ethiopia, & li Simbari, furono li primi che mangiasse- ro gli Elefanti.

Gli Agriofani furono li primi che mangiasse- ro li Leoni, e le Panthere, & anco nella Provincia di Ethiopia pur si nutriscano di Leoni, e di Panthere, si come dice Plinio, & Salino.

Cremide Egittio fu il primo che mangiasse dell'humil Pecorella, & le buone Pecore deueno essere di gran corpo, e di lana molle, e densa, & il ventre peloso, e di humil gamba, e le migliori, secondo il parere di Plinio, sono le Italiane, & il secondo luogo le Miliese, e di gran reputatione sono le Pugliese, e le Tarentine, & le Spagnuole, e di Asia le Laudecene.

Baleustio Panormita, fu il primo che mangiasse Capre saluariche, e domestiche, le saluariche sono le migliori, non persevereranno le Capre, di venire alle nostre Mense lungo tempo, per non essere mai senza febre, quali respirano per li orecchi, e non per le Narici, come fanno gli altri Animali, e la loro orina calda sana li orecchi, alcuni dicono hauerne vedute in Africa grandi come li Caualli.

Mutio Carbonaro da Tolosa fu il primo mangiatore delli Cerui, de quali solo li maschi hanno le corna. per le opinioni però di alcuni Scrittori, nondimeno si legge appresso di Euripide queste parole, ti darò vna Cerua, cornuta, per mano delli Achei, qual sacrifierai per la tua figliola: si legge ancora appresso li Poeti, che la Cerua inspugnata da Hercole haueua le corna.

Narullo fu il primo che mangiasse li Capretti, li quali sono buoni per fino alli sei Mesi, perche passato detto tempo saranno Capre.

Fereciano da Tesaglia è stato il primo che habbia posti li Capretti intieri arrostiti su le Mense, & di Aglio, e di Pretilemolo pieni.

Laberio Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco, la qual carne, Galeno la preferisce a tutte le altre, e massime se sarà Castrato, perche ingrassa più presto, & anco dice, che la sua carne è simile all'humana: quest'Animale non puol viuere nell'Arabia, perche è consacrato a Cerere, e nelle loro leghe di amicitia, si soleua ammazzare il Porco.

Melibeo da Tolosa ladro, e tristo quanto essere si possa, fu inventore di cuocere le Porchette di latte, piene di aglio, e serpillo, & lardo pesto.

Taborro Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco cignale, & Plinio dice che P. Serulio Rullo fu il primo che lo ponesse iatiero sù le Mense Romane, perche non è da scordarsi delli Cignali dell'India, perche hanno li denti lunghi vn cubito; in Creta, & in Affrica non se ne ritrouano, e quando questo Animale è ammalato, si medita se stesso con l'ederage Gioninale così dice,

*Quanta est gula, qua sibi totos ponit apus
Animal propter Conuincium natum Grapaldis.*

Marino heretico soldato tremibondo, fu l'inventore di mangiare le Camozze, e di cucinarle delicatamente: questo Animale vede tanto la notte quanto di giorno, nè mai se li vedono gli occhi palpitare: & vn suo nepote fu poi l'inventore di mangiare le Damme, Animali timidissimi, delle quali dice Martiale; *Dente tuncitur Aper, defendunt cornua Cervinum, imbelles Dama, quid nisi preda firmus*: del medesimo si crede essere stata inuentione il mangiare quelli Animali simili alle Capre, li Latini li chiamano Musmoni, & in alcune parti di Lombardia li chiamano Stambecchi, quali si vedono frequentemente in Alemagna, in particolare nelle Montagne di Rheti Alpini, hoggidi chiamati Grifoni.

Attalico di Cidonia fu l'inventore di mangiare la carne di Lepte, la qual dorme con gli occhi aperti; si riposa il giorno, e la notte va vagando, se si conducono in Ithaca, che fu la patria di Ulisse, subitamente muoiano, e partoriscono nella Primavera, & intorno à Brilleto, Tharne, e nel Cherfonello hanno due fegati, era vna superstitione vecchia, che quelli che ne mangiassero diuenissero belli per sette giorni, si come ne fa fede Martiale quando dice, *cum Leporem mittis, semper mihi gellia mandas, septem formosus Mares diebus eris*.

Bubalino Spagnuolo Cittadino di Concha, fu l'inventore di mangiare li Conigli, Animali secondivissimi, partoriscono ogni Mese, e sono vaghi di habitare nelle cauerne, & in cauti Antri, come ne testifica Martiale, dicendo, *monstravit tacitas hostibus ille vias, gaudet in effosis habitare, Coniculus Antris*.

Petronio Galleffio, fu il primo huomo che mangiasse mai Ghiri, vi sono però alcuni che attribuiscono questa inuentione à Q. Scauro: questi Animaletti dormono tutta l'Invernata, e nella Estate si svegliano, si come dice Martiale, *Tota mihi dormitur hiems, & pinguior illo tempore sum quò me nil nisi somnus alit*.

Potamone Soriano hauendo sperimentato il latte Camellino, qual era dolcissimo, & incominciò à mangiare del Camello, cibo per auanti non vsato, quale è molto amico del Canallo, e campa alle volte fino à cent'Anni, & si arrostisce, & il Ceruello di detto Camello beuuto con l'Aceto gioua mirabilmente al mal caduco, & il fele posto con il Mele, sana

434 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

la scarantia, e la cenere del suo sterco, con oglio, intraspali capelli, & altre qualità dette al suo luogo.

Inuentori di diuersi Volatili da mangiare.

Cap. I I I.

Melanthio Soriano, fu il primo mangiatore del Cappone, qual in quel tempo l'ingrassauano con il Mele mescolato con la farina di Miglio, & hora si cuoce in latte, & anco con Fritello di farina di grano, & in questa maniera s'ingrassano modernamente, si come al suo luogo ho detto.

Agamontino Persiano, fu il primo che mangiasse li Fagiani, quali presero il nome da Fasi fiume di Colchi: questi Animali sogliono morire mangiati dalli Pidocchi pollini, se non si spolverizzassero ottimamente da per loro: Seuero Imperatore li vsaua solo nelle feste maggiori, e per regalo de' grandi, & Eliogabolo, per grandezza ne pasceua gli Animali bruti, e Martiale dice,

Argos primum sum transportata Carina.

Ante mihi notum, nil nisi fasis erat,

Formiano Mellinese fu il primo che mangiasse le Galline: Alberto Magno serue essersi ritrouata in Macedonia vna Gallina, la qual fece diciotto voua, e di ciascheduno nacquero due Pulcini; e Plinio serue, che le Galline di Villa hanno in loro molta esseranza, e regola.

Hortensio Quinto Romano nobilissimo Oratore, fu il primo che amazzasse il Pauone, qual' è solito di viuere sino à venticinque Anni: questo Animale, è vn essemplio d'Inuidia, e di vanagloria: essendo Alessandro Magno in India, vidde il Pauone, e rimase tutto attonito di tanta bellezza, e perciò comandò che nessuno hauesse ardire di ammazzarlo, & M. Ausidio goloso fu il primo institutore d'ingrassare li Pauoni, & n'ebbe vn fertio di rendita. Il Pauone di Samo è tenuto il più delicato, & ama quell'Animale molto le Colombe.

Arcagato figliuolo di Lisania Peloponense, qual fu il primo Medico che entrasse mai in Roma, & fu il primo ancora che mangiasse l'Oche Arostite viue, in vaso rotondo fatto per tale effetto, con il fuoco di bragie viue in mezzo, & attorno, & bagnandole di acqua rosa, e di Butiro fresco, di Zuccaro, e di Cannella sottilmente pesta: la venuta di costui fu gratissima, ma in vltimo fu poi di tanta crudeltà nel curare l'infermità, che si acquistò nome di Carnefice; e quando venne in Roma erano Consoli, L. Entilio, & M. Liuro.

Messalino Cotta ritrouò il modo di Arostire, e condire le palme de' piedi d'Ocha, con le creste de' Galli.

Alessandro Etholo Poeta fu il primo che mangiasse l'Ocha, la qual natura è di calidissimo stomaco, e perciò è vaga di herbe frigde, e dell'Acque

que inrigate, & ancorche di pascete herbe, e varie frondi vaga sia, non tocca però mai l'Alloro; già si lodò il Cuore dell' Ocha frà li lodatissimi Cibi, & hora si loda il fegato, qual veniuà ancora nelli Banchetti di Alessandro Seucero, & Lampridio, e Scipione, ò Metellio, ouero Sessio, che in questi trè batte la cosa, vno de quali fù il primo che ingrassasse l'Ocha con il latte, & anco con il vino cotto, per li fegati, e che poi se li mangiasse.

Tiro da Forlimpò, in Romagna, fù il primo che mangiasse l'Ocha Marina, siccome anco fù il primo che habbia arostito la Grue nello schiuione, del qual si crede che sia stato il più tristo huomo che mai terra premesse.

Calibretto da Smirna fù il primo che mangiasse l'Anatra, se bene che lui non soleua mangiare se non il petto, e quella parte che noi chiamiamo ceruice, cioè la pelle; & quando si infermano sogliono purgarsi le Anatre con vn'herba detta Federite, & le Pontiche si pascono di veleno, cioè à Ponto, & il sangue loro gioua alli veleni, secondo che dice il Benso, nelle regole della sanità.

Theramene Mitileneo fù il primo che mangiasse le Cicogne: scrive Cornelio nepote suo che al tempo di Augusto siano state in maggior pregio le Cicogne, che le Grue, ma poiche al tempo di Vespesiano si mutò appetito, e si cambiò voglia; non hanno lingua, e sono da i Thessali nutrite, per che sono contra li Serpenti. scrive Eliano, che per beneficio delli Dei, in alcune Isole, in diuerse forme si trasformano, e si soleua scolpire l'immagine loro ne' regali scettri, per manifestare la pietà, & l'industria di che natura le ornò: si sogliono nutrire l'vn con l'altro quando che sono inuecchiati questi Animali, e massime quando da loro stessi non si possono procacciare il vitto, e quando che hanno da combattere contro li Serpenti, si sogliono fortificare con l'Origano.

Gli Nomidij, & alcuni Populi chiamati Struttiosagi, mangiano li Struzzi, il Platina dice che hanno la carne trà tutti li Vccelli crassissima, e perciò si deuono schifare, si come nel Leuitico è proibito il mangiarli, perche mangiano le femine piccole, & anco per che è Animate immondo.

Cattheo da Pisa, Architetto spertissimo, fù l'inventore di mangiare l'Attagena, Vccello Asiatico, annumerato dalli golosi frà li più delicati cibi; & li migliori sono quelli di Ionia, si come dice Martiale, *Inter saporos fertur altum primus Ionicarum gustus Attagenarum*, & hà questa notabile proprietà, che come è fatto prigionero, ouenta mutolo, e perciò molti hanno pensato che sia la Starna, chiamata come dice Plinio quasi estera, perche mai si addomestica, e per la sua malinconia hanno giudicato che fosse l'Attagena detta Starna; ma Vllse Aldrouando afferma per certo, che sia il Francolino, del quale Giulio Scaligero dice, che non solo sono in Asia, e Rodi, ma in Regno di Valenza; in Spagna ve ne hò veduti io in quantità, & in Italia se ne trouano, in Sicilia ancora.

436 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Albidio Seragussano, fù il primo che habbia mangiato il Gallo, per il che auanti non si faceua, per la gran veneratione, e riuerenzza, per essere messaggiero della futura luce, & era gratissimo a Latona, per essere stato a' suoi seruitij quando che alla partori: fù di più carissimo à Marte, poiche quest'Uccello fu per ira tramutato, non essendo stato vigilante, a far la guardia, mentre che teneua Venere trà le braccia, benchè la fauola sia nota, e perciò non ne dirò più diffusamente in questo luogo; scriue Lucretio che li Leoni ne hanno gran paura, però del suo canto, e volendone sapere altre sue qualità, legga il terzo libro di Varone al nono capo, perche à me basta solo hauer detto chi sia stato il primo che l'habbia posto cotto in Tanola.

Diomede Pescennio, fù il primo che mangiasse Starne fresche Taine, cioè Faine, Erbolane, quali sono le Oche, Mulacchie, Passare, Germani, & Auelie, cioè Castraghe, e Capitorzi: costui fù molto virtuoso in tutte le virtù.

Liscinio Storido, fù il primo che mangiasse Perdici, le quali sono sopra modo lussuose, e sono consacrate à Gioue, & à Latona; le Perdici della Pansagonia hanno due cuori, se il vero dice Theophrasto; si ingravidano solo in vdir la voce del maschio; ve ne sono di tre sorti, ma di vna specie sola; la prima è di color vario, e l'altra bianca, qual sà nelle Alpi, detta Gallebre, e l'altra chiamata dall'Aldrouando Gallina Corilorum, perche habita ne Corili, quest'Uccello si addomestica facilmente, e le sue vna sono state tenute in gran stima da Eliogabolo, perche sono veramente celebrate da Auicenna per corroborare il cuore, e fare buon sangue.

Quirino Sabiaello fu il primo che habbia mangiato Tortore, le quali sono molto amiche de' Pappagalli, & auco di castità: al medesimo se li attribuisce l'hauer mangiato prima d'ogn'altro, Francolini, Pauoni d'India, della qual cosa ne andò molto altiero; li detti Pauoni erano tenuti in gran conto appresso gli Antichi, si come dice Plinio, e furono portati à noi d'Africa da Numidia.

Pelione Thesalo fu il primo che mangiasse quell'Uccello detto Alestoridi; sono di becco longo, e si pigliano nelle siepi dell'Horti, e delle Vigne, & è cagione il troppo amore, che portano all'huomo; qual Uccello credo che sia la Beccaccia, se bene che Alestoridi si possa intendere Cacciatore, di Tordi, quasi *allestora sint captiuorum de Turdis*.

Lucio Neratio da Metellino fu il primo che assaggiasse del Colombo, qual è consacrato à Venere, nè vsa il coito, se non manda prima auanti il bacio, & offerua fedeltà al maschio, & infermandosi si purga con vn'herba detta Belsine; ma grandemente li Pauoni, & odia l'Aquila, e li Sparuieri; Al medesimo se li attribuisce di hauere prima delli altri mangiato il Beccafico, detto da' Latini Fucedula, & alludendo Martiale così disse;

*Cum me ficus alai, cum pascor dulcibus Vuis,
Cur potius nomen non dedit Vna mihi:*

E perciò in Piamonte li domandano Vuinette, perche vengano nel tempo che maturano le Vue, e di quelle anco si nutriscono.

Gauro Perizone da Sio, fu il primo che mangiasse Coturnici, ma non durò longo tempo la gratia loro nelle nostre Mense, poi che noi ci fuffimo auueduti, che si pasevano di velenoso seme; e che solo trà gli Vecelli, era soggetta al mal caduco, come al suo luogo ho detto; le quali fanno il lor nido nelle biade, ouero in luoghi gramignosi, qual'è la Quaglia, si come l'afferma l'Aldrouando.

Spondillo Calabro fu il primo mangiatore di Tordi, li quali fanno il loro nido nella sommità delli Alberi; sono loquacissimi, & grandemente sordi, di modo che hanno fatto luogo al prouerbio, che si dice, più sordo che non è il Tordo; e quando che hauea mangiate le pippore di Mortella, cotto arosto, giouerà alla dissenteria mirabilmente: era tenuto in gran stima il Tordo dalli Antichi, che pensorno che fusse il primo trà tutti li uccelli, si come dice Martiale,

Inter Aues Turdus, si quis me Iudice certet,

Inter Quadrupes gloria prima Lepus,

Et Andrea Datio Patritio Fiorentino

Inter Aues Turdus, gustu gratissimus olim

Nunc etiam primos occupat ore locus.

Apidano Oreiense fu il primo che mangiasse quell' Vccello detto Apiastra, e ciò perche si mangia le Api molto ingordamente, qual' al presente si addimanda Dardano, in Lombardia, si come al suo luogo ho detto, & à Roma li chiamano Nieuoli, e Grottoli, perche fanno il lor nido nelle grotte, nelle Montagne, & alle Riuere de' fiumi, in certe buche, e li Antichi li chiamauano Merope, & in nome Greco Alkemi, e li Napoletani, Lupo delle Api, Kirannide dice, che il cuor suo concilia gli amori, e dato in cibo gioua alle passioni del cuore, & allo stomaco.

L. Tigellino Epirota, fu il primo che mangiasse la Merla; solo quest'Vccello di negro diuenta di colore ruffo; benche se ne trouano di varie sorti, cioè con la testa bianca, altre macchiate di negro, e bianco, & altre del tutto bianche: queste ancora erano ingrassate da' Romani con li Tordi, & Horatio dice, che era tenuto in prezzo il petto, e nella Estate canta, e l'Inuernata balbutisce, & circa al Solstitio diuene in tutto muta, partorisce due volte l'Aano, in Primavera, e nell' Autunno, & ama estremamente il Tordo.

Taigeto Rodiotto Medico Eccellente, fù il primo che mangiasse la Lodola, dalli Greci detta Coriados, & Galeno dice, *Alauda vsta, si edatur mirifice colicos iuuat*, e massime le cappellute, vogliono Plinio, e Suetonio, che ella desse il nome alla Legione detta Alauda, della quale fa mentione M. Tullio scriuendo ad Attico; ve nè sono di due sorti, vna Cappelluta, e l'altra è senza, & è di minor corpo, detti in Toscana Petturlini, li quali il detto Medico mangiò.

438 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Clemente da Chiavari fù il primo che facesse li Migliacci di sangue di Porco, & anco fù il primo che mangiasse li Fringuellini, da alcuni detti Fringilli Montani, e Lucarini, & la Squassa coda, detta in Toscana Ballarina.

Gasparone da Velletri Musico perfetto, fù il primo che mangiasse Piccioni frotto banco, & anco fù il primo che conseruasse la carne, e gli Vccelli nell'Aceto, particolarmente le Starne, e Quaglie.

Palemone Alessandrino, fù il primo che mangiasse la Gallerita, così detta dal gallero che porta in capo, qual' Vccello, è la Lodola cappellura: Ne scrive Plinio affermando l'autorità sopradetta di Galeno, che mangiata Arosto gioua mirabilmente al dolor colico.

Novello Cresta fù il primo che habbia mangiato Palombelle, quali vivono trent'Anni, & infermandosi, si purgano con l'Alloro, e fanno li loro nidi nelle sciepi, e nell'Alberi.

Pelufio Normano fù il primo mangiatore di quell'Vccello detto da' Latini Ardea, & parmi così detto quasi Ardea, per l'altissimo volo che egli fa, il quale credo che sia la Calandra, così modernamente detto, ouero vn'altro Vccello, qual in Toscana l'addimandano Spinello, se bene che ne faccia mentione ancora Vergilio, dicendo, *Notasque Paludes deserat altum supra volat Ardea tubem*, qual preannuntia stando nelle Arene, la futura Pioggia, e così fa quando troppo alto vola.

Carebo da Marsilia, fù il primo che mangiasse l'Vccello detto la Cassita, il quale fa il nido nelle Biade, in quel tempo à punto, che si apparecchia di fare la messione, cioè la raccolta, qual' Vccello da alcuni vien detto Gallerita, il quale è la Lodola Cappellura.

Nello Farullo, fù il primo che habbia mangiato il Bottaccio, il Sassetto, quali Vccelli passano doppo li Tordi, & la Merla acquaiola, il Petti rosso, il Piombino, hoggi detto Vccello santa Maria, il Pescadore, la Scaueracciaccia, cioè Ghiandara, la Calandra, il Monaco, così detto per la solitudine, che è il Passaro solitario, & il Galenzuolo Vccello indorato dalla natura hoggi detto Rapaiuolo, quali sono tutti Vccelli molto ordinarij.

Sifigabo fù il primo che mangiasse la Spiardola, cioè la Stipoletta, il Riatrolo, il Codi rosso, & il Codi longo, cioè la Buarina, non solo li mangiò arostiti, ma ancora nelli tegami, cioè in diuersi Pottaggietti.

Inuentori di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci da mangiare. Cap. I V.

LI Populi detti Solite, furono li primi che mai mangiassero Pesci. Hirtia figlia di Sefostre Rè dell'Egitto, la qual predisse la futura Monarchia al Padre, fù la prima che mangiasse le Ceriuolette, & le Tinche, & vna Lombarda l'empiaua d'Aglio, e poi di soaue herbette.

Labissa di Boemia diuinatrice fù la prima che mangiasse Scolpendre, cioè

ciòè Pesce. Volpe detto Centipede, qual è grasso, & è viscoso, buono solo per game bassa, e se sarà preso al lamo, rade il filo, su anco scappa rouerfando l'Interiora attaccate al lamo, quali poi se lo ringhiostà, e scampà, e mangiò le Ceppie, cioè Seppie ancora, quali Atheno vuole che siano vtili allo stomaco, ma non le mangiana così dglitiosamente cucinate come hoggidi si vsa di fare.

Lementione Stoico, fu il primo che mangiasse Bourici, e Lische, delle quali molto ne abbonda il Lago di Perugia già detto Trasimeno, a doue li Romani per teperità di Varro, a'hebburo quella memoranda rotta.

Agamoncello Prefetto di Alessandro Magno, fu il primo che crouesse, e ponesse in Tavola lo schenale fatto di schiena di Storione, & la Moronà salata: era costui di tanta ricchezza, e di tanto splendore, che portaua sotto le scarpe li chiodi d'oro.

Cleopatra vltima Regina dell'Egitto fu la prima che ponesse in Tavola il Dragon Marino, qual Pesce vien grande di due libbre il più, & è di color rosso, simile alla Triglia, & ha la carne bianca, e tenera, & vna Spina che la sua puntura è mortalissima, & il Pesce Miluio, il quale è specie del Pesce Lupo, cioè di Spigola: costei apparecchiò vna Cena ad Antonio, nella quale spese à conto della nostra moneta, dugento cinquanta mila Corone d'oro, del che si misse Sidonio à chiamarle sontuose viuande Cleopatricas dapes.

L. Neratio scelerato, se altri ve ne fu al suo tempo, fu il primo che ponesse in vso il mangiare Scazzoni detti modernamente in Roma Capi grossi, & il Pesce Argentino, cioè la Buga, & il Pesce spuca pane: di costui ne fa mentione Aulo Gellio nelle sue noti Antiche.

Cleope Rè dell'Egitto fu il primo che mangiasse Granelle, Arcelle, cioè Pattelle, & Pesce Porco, al presente chiamato, Scorpioncello: costui fu ricchissimo, e per lo smoderato spendere in particolare nel fare Piramidi, si ridusse à tal termine, che pose la figliuola in guadagno, per acquistarli la dote, & il viuere.

G. Curtione Tribuno della Plebe, del qual si legge appresso di Valerio, che lui facesse debito seicento sestertij: fu il primo che facesse marinare il Pesce, e si mangiasse lo Strenso, specie di Truotta, & l'Agone, e la Luma-sa acquatica: costui visse longo tempo solitario, e fu capital nemico delle Donne.

Anchise Menocchio, fu il primo che mangiasse il Cefato, e che sapesse discernere, che il Marino fusse migliore di quello che habita nelli fiumi: questo Pesce di sua natura è sordido, e perciò si vede nell' alto Mare spesso sommergerfi, e diligentemente lauarsi, doue che pochi altri Pesci si trouano di maggior numero, rispetto che li altri Pesci non mangiano l'vna loro, si come essi non mangiano dell' istessi loro naturali, & è molto insurioso Pesce, e perciò è fatto preda de' Pescatori: di questi Pesci ve ne sono di quattro specie, vna detta Cefali, e la seconda, è chiamato Cefalisco,

440 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

streo, che non ha sì gran capo, & è più piccolo: si noma ancora Ieiuno, perche solo si tiba di muffa, e di acqua, e la terza si addimanda Labeone, e la quarta Maccone, del Mucco di che si pasce.

Ruffo Castricio fu il primo che ne insegnasse a mangiare le Conchiglie, delle quali molto ne abbonda Lacrino, Venetia, & altri luoghi d'Italia, & il Mar rosso, e Bibaga Isola dell'Indie amenissima.

Menade Troiano, fu il primo che mangiasse il Gongrio, niente inferiore al sapore dell'Anguilla, ma più sodo di carne assai, ma però di figura è simile all'Anguilla; Galeno afferma che il Gongrio sia di poco nutrimento, e Plinio lo pone trà li Pesci salfatili, accioche ogn'vno intenda, è quel Pesce, che Nicandro chiama Grillo, qual è stimato in Roma in particolare dalli Spagnuoli, si come chiaramente lo dice Paolo Giouio.

Archigenio Euboico fu il primo che mangiasse quel Pesce detto Coraccino, molto peculiare nel Nilo; è vn Pesce, che frequentemente muoue gli occhi; ve ne sono di Marittimi, e di acque dolci, qual Pesce è specie di Corno, perche è simile assai, si come l'afferma il Giouio, e Chromis, con altre due specie dipinte dal Gesnero, chiamate Choraccinum nigrum, pur simili del tutto à detto Pesce Corno; ne fa mentione ancora Martiale, dicendo, *Princeps Niliacis raperis Coracina macellus, pelle prior, est gloria nulla gula.*

Menandro Protenio, fu il primo che portasse il Pesce Cordilla alla Cucina, del qual parlando Martiale così disse: *Ne nigram raptus in Culinarum Cordillas Madidas tegas Papiro*: di questo Pesce se ne troua di quattro sorte, benche sia di vna sola specie, perche subito nato dall'Voua li Latini lo chiamano Cordilla, e di mezza età si addimanda Limaria, & Limosa, e da poi più grande vien detto Palamida: e come è poi più grosso, e grande di vn piedi, farà Tonno, il qual Pesce ha la vista da vn'occhio solo, & è molto vorace, poiche si mangia li proprii figli.

Masconico da Torfi fu il primo che cucinasse il Pesce Corno, qual si pasce di alga, e partorisce due volte l'Anno, & ha questa proprietà, che nel Mare è di colore fuluo, e nelli stagni è di color negro, lo cuocua nell'Aceto con molto sale.

Nello Brentio fu il primo che mangiasse Gambari; se ne trouano in acque dolci in diuersi luoghi d'Italia, con scorza dura, & anco tenera, si come delli Marittimi ancora ve ne sono di diuerse sorti, quali habitano nelli liti, e sono di tanta velocità, che non si possano aggiungere: li cuocua come detto Pesce Corno, con Pepe di più dentro.

Mutio Maurelio fu il primo che ci insegnasse mangiare di quel Pesce, detto per nome Cestreo, quale è specie di Cefalo, & ha questa proprietà, che e sio solo non mangia altri Pesci, e perciò non si puol pigliare con l'esca, e si asconde sotto il fango, e di quello si pake, e come si è nascosto il capo, si crede di essere tutto nascosto, & il Congrio è molto vago di mangiarlo, si come la Morena è vaga ancora di mangiare il Congrio; il
detto

detto Pesce Cestreo Theodoro Gazza lo chiamò in lingua latina Mugile.

Cardemo Panniccio fù il primo che mangiasse quel Pesce, che si addimanda Ciprino, il quale si stà nelli fiumi, & hà in luogo di lingua il palato molto carnoso; ma non si troua in che maniera costui lo cucinasse: questo Pesce in Lombardia l'addimandano Carpa, & Reina, e la sua lingua è celebrata da diuersi golosi.

Belluzzo Indiano fu il primo mangiatore di quel Pesce detto Cantaro, il quale è della sua femina tanto innamorato, e geloso, che per lei combatte fino alla morte, & è causa quest'amore, che lui venga spesse volte preda de' Pescatori; qual pesce è vna delle quattro sorti di Cefali sopradette.

Carminio Tolofano fu il primo che mangiasse quel Pesce detto dal volgo Canna, e da Theodoro è chiamato Hiattula, & è di carne molto molle, e per questo lo cucinaua con l'Aglio, e col Zenzeuero, nel Vino per indurirlo, qual Pesce è di Acque dolci, & è il Pesce Perfico, e se ritrouano de' Marittimi, e dal Saluiano vengano più lodati per sanità, si come per gusto, più che quelli di Acque dolci.

Tiridate Armenio fù il primo che mangiasse il Pesce detto Ceto, il quale è di estrema grandezza nel Mare Atlantico, & Oceano, alcuni nè hanno veduti, e mangiati di quelli che erano seicento piedi di longhezza, e trecento di larghezza, nell'entrare del fiume dell'Arabia; & io nel Golfo di Leone, per andare à Cadaches, l'hò veduto di smisurata grandezza: adunque non senza ragione Statio Armigieri così disse, *Tritones euat scopulosa qua Cete*, & vn' altro scrisse, *& immania Cete*.

Thelesane, fù il primo che mangiasse il Barbo, il qual fù detto Barbo, per hauere la barba nel labro inferiore, qual si chiama per altro nome Mulo, la onde si mosse M. Tullio à chiamare alcuni Barbatoli Muli.

Tericle da Corone, fu il primo che mangiasse di quelli Pescetti detti Boga, li quali mandano fuori la voce simile ad vn mugito, si che noi diremo non esser vero il Prouerbio, è più muto che non è il Pesce.

Vatino Maleno fù il primo che mangiò il Carpione, e non lo mangiua mai caldo; questo Pesce è foauo in diuersi luoghi d'Italia, e massime nel Lago di Garda, se bene che se ne ritroua in Schiauonia, & in alcuni luoghi di Francia, e nel Lago di Sorra ancora: il Saluiano, & il Giouio si pensano che sia il Salar di Ausonio, quando dicono, *Pupureisque Salar stellatus tergora gutis*, il qual Pesce prima si chiamaua Pione, ma per essere in tanta stima venuto, e così caro, si chiama Car, pione, e di qui vien poi detto Carpione.

Harmonida, fù il primo che mangiasse di quel Pesce detto Citaredo, il quale fù chiamato così, perche dalla coda fino al capo, hà certe linee à guisa di musical strumento; se ne troua gran quantità nel Mare rosso, e nel Mediterraneo, in particolare nella Prouenza, qual Pesce è la Salpa, qual ha molte lische, e la sua carne è viscosa assai, benche sia bianca, & è molto simile all' Orata, rispetto a quelle linee gialle che hà, non se ne

442 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

troua in acque dolci.

Calonio Trombetta, fù il primo che mangiasse l'Acipensaro, il qual Pesce ha questa proprietà, che se ne va contro l'acqua, con le scaglie alla bocca riuolte, fù già in grandissima reputatione, e per la sua rarità spesse volte fù desiderato nelle sontuose Mense di Claudio, di Tiberio, di Vitellio, di Galieno Imperatore, e di Eliogabolo; che tal Pesce fusse raro, lo dimostra M. Tullio nelli libri di Fato, e non men chiaro lo dimostra Plauto di questo così nobile, e saporito Pesce, & anco ne dice Martiale, *Ad Palatinas, Accipensera antistite Mensas; Ambrosius horrent manna rara dapes;* bêche Plinio al suo tēpo disse esser stato tenuto trà li Pesci ignobili, ma ancora l'Attilo, e l'Adello, dell'Antichi sono specie di Scorione, si come la Leccia così modernamente chiamata è specie di Storione, detta da Latini *Leelandicus*, & al detto Scorione se li attribuiscono dalli Antichi tre nomi, secondo che dice il Giouio, il primo Sillaro, e Scaro, & Acipensaro, benchè Plinio dice che sia il Rombo, quando dice, *Rombus scarus principalis bodie.*

Stasistrato Romano, huomo infinitamente goloso, fù il primo che mangiasse l'Asola, che per altro nome si chiama Crissa, ma li più lodati sono quelli che si trouano nel Tebro, qual Pesce vocatur *Asellus*, & *Gallaria*, che è il Merluzzo, *Asellus proprio nomine, legitur Romani; Scarmum, & Asellum appellant;* il detto Scarmo, cioè Merluzzo ha la testa piatta, e larga, & ha molti denti, & è di squamma minuta, e tira al colore di cenere.

Fereclo da Sessara fù il primo che cucinasse il Pesce Attilo, il quale si ingrassa per la pigrizia, & è il Pesce Perfo, del quale molto ne abonda il Pò, & alle volte se ne sono pescati mille pesi, doue che hà bisognato tirarlo via con li carri.

Perillo fù il primo che mangiasse l'Orata, & Sergio fù il primo che ne facesse li viuai, cioè le Pesciere, laonde ne prese il nome di Orata, perche si chiama Sergio Orata, il qual Pesce ha certe riglette del color dell'oro, & è il più timido che si ritroui: si nasconde nel riflesso del Mare, sotto le grotte nelli lici, e poi spauentato dall'agitationi delle onde si lascia pigliare; questo Pesce vsa il coito, eò il fregare del ventre, e concepisce l'oua, e di questo ancora ne parlò Martiale, e così disse,

*Non omnis laudem, pretiumque Aurata meretur,
Sed cum solus erit concha Lacrima cibus.*

Niceareo fù il primo che mangiasse l'Anguille, e così si chiama per la simbianza che ha con l'Angue; solo l'Anguilla non nuota trà tutti li Pesci; viue per spatio di otto Anni, e dura viuua senza stare nell'Acqua sei giorni, vuole l'acqua limpida con riflesso, e nella Estate non vuole mutatione, ma l'Inuernata si; sono alcuni che ne hanno vedute di trenta piedi l'vna nel fiume Gange; Aristotile nella sua historia dice non essere nè maschio, nè femina, sono frequenti si come dice Plinio, nel Benaco.

Basilico Corcirenese, fù il primo che mangiasse la Mustella, Pesce simile

mile all'Anguilla , così chiamata da' Latini, qual Pesce è la Lampreda grossa , che il detto mangiò à Tolosa: le addimandano Cathalions, à doue se ne trouano in quantità , & anco di piccole .

Melagene fù l'inuentore di mangiare l'Aringhe , il qual Pesce si nutrice di acqua solamente , del quale se ne troua memoria presso di Columella , e di Martiale .

Diogirida Rè di Traccia, fù l'inuētore di mangiar le Bottarghe, & Aquilio poi fù quello che le friggesse nell'oglio , e con l'Aceto se le mangiasse .

Ciseno fù il primo che mangiasse Cauiaro , & ne facesse delle frittate , & vn suo nepote doppo molti Anni , incominciò a premerui sopra del fugo di Aranci .

Arcifelao fù l'Inuentore del mangiare dell' Aphia , qual è vn Pesce minuto ; si genera di acqua , e di pioggia, vi è il prouerbio , vno de' quali raccolte Diogeniano , *Aphis in ignem* , non ha veduto a pena il fuoco , che è cotto , qual Pesce modernamente è detto Pesce ignudo , e si vfa tal prouerbio , quando si vuol significare vna cosa che subitamente passa , o muoia , & si consumi .

Demetrio Albanese fù il primo che mangiasse le Mene , qual Pesce è modernamente detto Buga : questo Pesce è piccolo , l'Inuernata è candido , e nella Estate è oscuro .

Damone Atheniese fù inuentore di mangiare il Gobbio , qual è Pesce di eccellente sapore , ma di poco nutrimento , ve ne sono di due forti , bianchi , e negri , il meglio è il bianco ; per il passato è stato in reputatione , si come lo dimostra Giouinale quando dice , *Nè cupias Malam , cum sis tibi Gobio tantum* , & Martiale scrisse , *Principium como Gobius, esse solet* : questo Pesce da' Milanesi è chiamato Serinchi , e Botte Trisse : il Giouito celebra certi piccoli Gobbioni , che si ritrouano in diuersi luoghi di Toscana chiamati Carcobisi , & Iozzi , quali sono molto eccellenti , il qual Pesce gode molto dell'Areua , e dello starli in compagnia , doue che meritamente è posto nel numero delli buoni Pesci .

Fermilio Prouenzale , fù il primo che mangiasse l'Oligene , qual Pesce è il Calamaro , & la Seppia , sono di vna medesima specie ; Atheneo vuole , che siano vtili allo stomaco , se bene che sono di dura digestione , e generano humori crudi , perche sono di crasso nutrimento , si come al suo luogo hò detto .

Zenodoto da Smirna fù inuentore di mangiare il Pesce Guro modernamente detto Guo ; Plinio scrive , che il sals di questo Pesce , di fresco mescolato con vino , & inuecebiato , è venissimo alla sordità delle orecchie .

Siasio Ciriaense fù il primo che mangiasse Lamprede piccole , quali Alberto le chiama picciole Morene , & hanno questo nome perche sempre stanno leccando le pietre , e da' Latini è chiamata Mustella , e dalli Greci Galefia , e dalli Tedeschi noue occhi .

444 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Erodoto Cipriotto fù l'inventore di mangiare le Testugini, che viuono in terra, & in acque dolci; li Latini le addimandano Laterias Testudines, e li Greci le chiamano Emidas, partorisce l'oua con dura coperta, e di due colori come quelle delli Vccelli, & le seppellisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'Anno esce fuori la sua genitura.

Li Mandi, & li Parthi furono li primi che mangiassero le Aloguste, cioè Gambari leoni, detti da Romani, & Histrici da Romagnuoli: dice il Gesnero che nelle Isole Orchadi vengano tanto grandi, che con le loro branche, pigliano vn'huomo nel notare, e lo soffogano.

Orlio Normano fù il primo che mangiasse il Lucerto, cioè il Macca-rellò, qual Pesce è atto per salare: nell'Arabia se ne vedono delli grandi detti Palamide, ma maggiori sono quelli dell'India chiamati Tonni.

Labièno Dorico fù l'inventore di mangiare il Pesce Lupo, dalla voracità sua, e dal notare solitariamente, qual mangia carne di altri Pesci, & rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuol' inimicitia, eccettò che nel Giugno, Luglio, & Agosto, nel qual tempo viuono con grandissima concordia insieme: e quello delli fiumi sarà migliore del Marittimo, in particolare quello che si pesca nel Teuere trà li due Ponti; in Roma modernamente è chiamato Spigola, e dalli Venetiani Varoli, & da Geuonesi Louazzo, e da Napoletani Spinola, & dalli Greci Labrax, e Licos.

Polibio di Megara fù il primo inventore di mangiare il Pestunculo, qual Pesce è senza squame; Gelio l'annumera trà gli eletti, e pretiosi cibi: il Pestunculo di Sio, & altri dicono che siano migliori quelli di Metellino, ma Oratio dà la palma a quelli di Taranto, quando dice, *Pectinibus patulis in-Stat sè molle Tarantium*, per li Pettini, si intende che siano le Conchiglie, e tutte le sorti di Cappe, delle quali a Venetia ve ne sono in quantità: il Gesnero le dipinge tutte di vna stessa specie, benchè di varie sorti siano, ma di dura digestione.

Archilao da Smirna, fù il primo che mangiasse Testugini, il qual cibo gioua molto alli Tisichi, lienosi, & a quelli che patono il mal caduco, ma bisogna mangiarne assai, ò niente, però delle terrestre, e non delle marittime, perche sono poco buone per cibo, eccetto che la concha delle grandi, qual sarà buona per fare scudi, & Alberto dice che ve ne sono di tanto grandi, che se ne fanno Nauicelle buone per Navi grandi.

Diogene Fabro di Egina, fù il primo che portasse in Tauola il Pesce già detto da' Latini Pediculus, del quale da Plinio ne vien così detto, *sunt & Maris Pediculi, a similitudine Pedicularum capitis, quibus ad varia medicamenta vtuntur*, qual Pesce sono certi Grancetti teneri Marittimi, quali sono più buoni per cibo di altri Pesci, in particolare del Delfino, che non di persona alcuna, eccetto che per medicamento, perche stillati con Aceto, giouano alla fordità dell'orecchi, secondo che dice Plinio, ma per viuanda sarà atta solo per detto Fabro.

Iafone Salamino fù l'inventore di mangiare il Pe ce Passera, qual Pesce è piano, e prese nome dall' Vccello Passera, il quale è buon cibo, & a golosi grato.

Archilao da Lisbonara fù il primo che mangiasse il Pesce Rombo, il quale ancor lui è piano, nè molto dissimile dal detto Pesce Passera, eccetto che viene molto più grosso; fù già in molta stima, & li più lodati sono quelli di Rauenna, il secondo luogo si daua alli Adriatici, si come ne parla Giovinale nella quarta Satire con questi versi, *Incidit Adriatici, spatium admirabile Rumbi.*

Cheroso da Melara, fù il primo che mangiasse le Lumache, cioè le Chiocciolate terrestri, e Festo Pompeio dal Limo le chiama Limoci, e Fulvio Hirpino fu il primo che ne facesse li viuai, e l'ingrassaua col Farro, e con la Sapa.

Glauco Periccone fù il primo che mangiasse le Rane; ve ne sono delle terrestri, e delle acquatiche, & vsano il coito di notte; il maschio incita la femina ad vsare nell'acqua sul lito; le terrestri si chiamano dalli latini Rubete, & nell'Isola di Scriso sono tutte mute, nè possono con il loro gridare significarci la futura pioggia, si come fanno le nostre; Theophrasto attribuisce tal accidente alla smisurata frigidità delle acque doue habitano.

Optato Heliperico, Prefetto dell'Armata sotto Claudio Principe, fù il primo che mangiasse lo Scaro, e lo portò del Mare Carpanthio, & lo disseminò trà il seno d'Hostia, e di Campagna; hebbe già per il passato grand'honore nelle Menfe, Eliano lo chiama sagacissimo, e fuor di modo lussurioso, e chi di lui ne vuol far preda, ponga la femina sul lito, & egli per l'amore che li porta, facilmente è fatto prigione; ne scriue Oppiano, che solo rumina l'herbe, e notando si pasce, & è posto da Galeno ne' Pesci salsatili, qual Pesce è lo Storione come quello che rumina la terra, e l'herbe, e di quelle si ciba, benchè Plinio dice, *Rombus scarus principalis bodie*, si come al suo luogo ho detto, & altri vogliono che lo Scaro sia l'Ombrina, se bene che il Giouio afferma che sia l'Acipensaro; Suetonio scriue, che il latte, & li fegatelli, e le viscera delli Scari, erano nel Piatto di Vitellio trà le prime delizie, a doue erano mescolati ceruella di Fagiani, e di Paueroni con lingue di Phenicoperi, qual è vn Vccello che ha le penne rosse, le quali lingue lodano stremamente Apitio, & il goloso Murtia.

Frinonda Thebano fù il primo che mangiasse lo Sgombro, qual è di questa proprietà, che nelle acque ha il color sulfureo, e fuori delle acque l'hà simile alli altri Pesci; in Ispagna vi è vn'Isola detta Sgombraria dalla moltitudine di questo Pesce, nelli confini di Cartagene, per quanto dice Plinio là a doue sono li migliori.

Anasarco Cipriotto, fù il primo che mangiasse il Salmone; questo Pesce è molto perfetto nell'Aquitania, qual è preferito il fluuiatile al Marittimo, ma se ne trouano nel Reno, & anco nel Rodano, & in diuerse parti della Siuiglia in Ispagna nell'Oceano.

446 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Democrate Tiranno fu il primo che mangiasse il Radio, qual è di natura del Pesce Cappone, & è di grato sapore, perche ha la carne bianca, e tenera, & era lodato il suo fegato, qual Pesce è poco dissimile à detto Pesce Cappone, modernamente chiamato Lucerna, in particolare dalli Venetiani.

Alcimenone Atheniese, fù il primo che mangiasse la Sola, qual Pesce è detto da diuersi Sfoglia, e Linguatta, e dalli Latini Solea, qual è nel numero delli Pesci piani, & è molto grata al gusto, & applicata sopra la milza la sana.

Dimanta Corfuotto fu il primo che mangiasse Spongie, dette da Plinio Stella Spongia, e Pesce Limo, ma è da sapere, che ve ne sono di tre specie, cioè, spesse, rade, & aspere, quali tutte nascono attorno li sassi, vicino alle riuere del mare: alcune si pascono di lotto, & alcune sono come vna sponga carnosà, & hanno la bocca come certe radici, con le quali pigliano il pesce piccolo, e se lo mangiano, quali sono mordaci, e pungenti come l'Ortica; le più molli alcuni le hanno trouate circa alla Licia in Elefpono, e circa al promotorio di Malea si trouano le aspere, & le spesse, quali sono carnose come sopra hò detto, che furono quelle che il detto Inuentore mangiò, e le più triste sono le aptitie, perche sono battute dal Sole: Ne parla Martiale, quando dice, *Hæc tibi forte datur tergendis Spongia Mensis*, & li Antichi se ne seruiuano à nettare li corpi à guisa di Pannicelli da mano, però di quelle Aptitie, e battute dal Sole, perche non sono buone per cibo, benchè poco buone fussero le altre ancora.

Aristodemo di Argo nobile Architetto, fù il primo che mangiasse li Strombi, quali in Ancona li chiamano Ballari; fanno alla riuiera del Mare in certe Pietre morte: sono di razza di Conchiglie, & hanno vn Re, quali sogliono seguitare, à douunque egli si vada, & è di buon' augurio à chi li piglia, & à chi li vede: alcuni hanno letto, che appresso li Bisantijs si prometteua vna dramma attica à chi ne pescava.

Thrasea Stoico senerissimo fu il primo che mangiasse la Squatina, modernamente detto lo Squadro, qual è nel numero delli Pesci piani, & ha la codica rigida, & è numerato trà li Pesci cartilagineosi, & alcuni Scrittori vogliono che costui fusse l'Inuentore dello Sparolo, qual è vn Pesce piccolo, e vile, & è simile all'Orata nella Ceruice, e gode li liti herbosi, del quale ne parla Martiale, dicendo, *Ras tibi cum Rumba est mihi Sparula tantum*.

Cassandro Epirota fu il primo che mangiasse il Temulo, detto da' Latini Thimalus, la maggior sua grandezza farà vn gubito, qual Pesce è mezzano tra il Lupo, & il Cefalo, il suo odorato spira l'odore dell'herba, onde ne prese il nome, che fù il Timo, qual è bello da vedere, e soauo da mangiare; se ne trouano in diuersi luoghi, in particolare nel Tesino, e nell'Adici, e nel Lago di Garda: di questo Pesce ne parla vn nobile Sannatore, e così dice, *Quod mella fragrant hoc in corpore tuo spiras*.

Quirino Capuano fu l'Inventore di mangiare le Triffe, da' Latini chiamata, Alausa, e da' Greci Triffa, & Apua, & in vocabolo corrotto da Greco in Romano fu chiamata Amia, e da' moderni detta Laccia, e da' Napoletani Alofa, e dalli Spagnuoli Saualos; le migliori sono quelle del Teuere, & alcuni Scrittori scriuono, che nell' Egitto in alcuni stagni, e fiumi, che si pigliano con melodia, e canzoni flebili; & io nel Serchio di Lucca le hò vedute pescare con molti gridi, & vrli de' Pescatori.

Sifiso di Achaia Ladron solenne fu l'Inventore di mangiare il Tonno, qual Pesce è solito il suo passaggio in Primavera: scriue Strabone, che in Spagna vi sono di estrema grandezza, e che si pascono di Ghiande, & il capo, e la pancia li solena mangiare freschi, & il rimanente lo conseruaua nel sale; s'ingrassano mirabilmente, nè campano più di due Anni.

Theseo Bisuntino, qual fù medioere Poeta, fu Inuentore di mangiare Tricchie, quali modernamente sono chiamate Sarde: di queste parlando Plinio così dice, *Intransium Pontum, soli Tricchie, non remeant*, qual Pesce è specie di Agone quando è grosso.

Tito Valgio Romano, fù Inuentore di mangiare il Pesce Rondine, il Pesce Tordo, qual è di più colori, il Pesce Calamaro, le Truotte, & le Aguglie, & li Lueci, il fele de' quali applicato sopra li calli, li fa andar via doppo scarnati, e gioua alla vista, e forse che fu detto Luccio, perche gioua alla luce.

Emilio Lepido fù l'inventore di mangiare le Agole, cioè le Agucchiette, & la Scardua, così detta modernamente; qual Pesce è il Pigo di Plinio, chiamato Picco dal Saluiano, per hauer molte spine, si come tutte le Scarbatre, & li Cauedini, detti in Toscana Squaletti di acque dolci.

Asmondo Beriono, fù il primo che mangiasse la Gobbera; hoggidi detta Bocca Triglia la grossa, ma quando questi Pesci sono piccoli à Roma si chiamano Capi grossi, & in Toscana Iozzi, si come al suo luogo ho detto; e fù il primo ancora che mangiasse il Dentale, qual mangia carne d'altri Pesci, detto da' Latini Dentices, & l'Ombrina: questo Pesce fu detto da' Greci Sciena, che vuol dire ombra, perche col suo veloce nuoto suggendo, più presto appare ombra che Pesce.

Calimaco da Granopoli fù il primo che mangiasse la Triglia, chiamata Mullus, qual Pesce si pasce di Alga, e di Lepri Marini, & è consacrato à Diana: era in grandissima stima appresso li Romani antichi: partorisce tre volte l'Anno, e perciò è attribuito alla Trifone Dea: ne parla Oppiano, dicendo, *Accipiunt Triglia, ternis cognomina partu*, qual Pesce è Marittimo; costui fu il primo ancora che lo cuocesse arosto su la graticola, bagnandolo d'Ogho, e di aceto, con sale, hor con la Saluia, & hor col Rosmarino.

Filone Dalmatino fu il primo che ponesse il Pesce in Gelatina, mescolandoui dentro delle foglie di Lauro, e fu il primo che le mangiasse, e per tal' inuentione diuenne ricco.

448 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Formione Affricano perfido Ladrone, fù l'inventore di salare il Pesce, & fù il primo ancora che insalasse l'Oche, e l'altre carni, ma di questo certo non ne sono, però lo taccio.

Gasperia Comasca virtuosa, e pudica, si come sogliono essere quasi tutte le Donne Comasche, a nostra età, fù la prima che empisse alcuni Pesci di herbe, di Marasche, d'Vua Passera, e d'Aglio, & altre cose ancora.

Hippodomia Reueraca, fù la prima che cuocesse il Pesce, hora nel vino, & hora nell'Aceto, e che vi accompagnasse il Petrosillo, e le Noci, e la Sapa.

Inuentori di diuerse Viuande da grasso, e da magro, e di diuersi sapori. Cap. V.

Clemente da Augusta, fù il primo che mangiasse la Mosa fatta di voua, e di butiro, con spetie di sopra al presente detta Tartara, e Lattaiuolo, ma ci manca il zuccaro, e l'acqua rosa, qual non doueua no vsarlo anticamente in detta viuanda, & al medesimo se li attribuisce di essere stato il primo a mangiare lo Stoccofis.

Maccaria da Cremona, fù l'inventrice di fare le Tartare, come sopra, & anco di fare quella compositione, e cuocerla detta Nofetto, raccolta questa, con Cauoli, & in alcuni luoghi d'Italia si chiama Capponi, la qual viuanda si vsa a Milano, doue che si addimanda Nofella, & è vn sapore ben'antico fatto con noci, mandole, e mollica di pane imbeuerata in brodo, con Aglietti, & herbe buone, con spetie dolci, e zaffarano, e pesto ogni cosa, e stemperato con brodo, e vado bollito in Cazzuola quanto pigli alquanto corpo, il qual sapore non vsa più.

Licasto Caldeo fù l'inventore di mangiare l'Voua, con il Butiro fresco, e di farne le frittate, ouero Pescio d'Voua, e fù sua inuentione di cuocerle nel fuoco, e nel tegame, con ottime, e buone spetie, & Agresta dentro.

Appresso di alcuni Populi si vsaua vna viuanda, detta Carica, la quale si componeua di diuerse cose al gusto buone, la qual si fa di sangue di Porco, della quale nè fa mentione Ouidio nel primo deli suoi Fasti, e li Lidij l'vsauano assai frequentemente, se bene che si crede che ne fusse l'inventore vn certo Periccone pentolaro da Palermo, & anco tal viuanda si vsa in Affrica, & al presente in diuersi luoghi di Toscana, detta Migliacci alla Fiorentina, ouero sangue cotto, e fritto in diuersi modi.

E Clemente da Chiauari, fù l'inventore di fare li Migliacci sopradetti.

Mutio da Cesena pizzicaruolo, fù il primo che mangiasse Polpette, arrosto allo spedo, e ci poneua dentro lardo, spetie, salua, & Aglio.

Menippo da Sessa legnaiuolo fù il primo che trouò il mangiare delle Bragiule di carne, e le sopprestate, & il mangiare delle Trippe di Capretto, con Cascio, Petrosillo, e spetie dolci sopra, & il mangiare dello Spolecco, qual Viuanda è vn sapore molto antico, fatto con Mele, Vino, e Pane brustellito, & spetie.

Sabino Galla fu il primo che facesse Pasticcii di Venagione, e di carne domestica, & il suo figliuolo fu Cuoco del Rè Colouio, il quale fu il primo che facesse Pasticcii di Cotogne, di Marasche, & altre cose, al gusto grate.

Claudio da Granopoli, fu il primo che facesse Pasticcii di carne di Cerua all'vianza Franzese.

Cucullo da Granapoli, si stima che sia stato il primo che mangiasse mai Pasticcii, & altre paste famose, in questa maniera con carne minuzzata, e vi poneua dentro del grasso di Vitella, e delle specie, & altre cose non ingrato al gusto, cioè Prugne, Amaresche, & Vua Passera, al presente detto Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, benché vi mancano molti altri ingredienti, si come al suo luogo ho detto.

Pertusio da Nicopoli fu l'inuentore di fare le Torte di varij legumi, e di diuerse herbe, & anco di varij frutti.

Libista Contadina Lombarda, fu l'inuentrice di fare li raiuoli anniloppati nella pasta, & anco dispogliati, detti dalli Lombardi, mal fatti, & al presente detti raiuoli senza spoglia, e con spoglia.

Marina da Oflaga fu l'inuentrice di fare li Fianconi, cioè l'Offelle, e de Raiuoli di Enola, & anco fu inuentrice di mangiare l'herbe amare.

Cresto Bisantio soffista, fu il primo che facesse la Rauanata, qual è sapore fatto di Rauano, il qual si vfa l'Inuernata dalli Tedeschi molto frequentemente.

Cardamo Dalmatino fu l'inuentore dell' Ozimo, viuanda fatta d'intestina, qual è di soauissimo odore: costui fu più sciagurato, & il maggior parabolano non vidda mai il Sole.

Flauio Montello Scarpellino, fu il primo che introducesse nelle Tauole il cuocere la carne nelli Tegami, con Prune, Marasche, Pera, & altre cose atte ad incitare l'appetito a tutti.

Camillo da Venastro, è stato il primo che mai facesse insalata d'interiori di Polli, & al medesimo se li attribuisce di hauere prima d'ogni altro mangiato le Coratelle minuzzate con Cipolle per dentro, & buone specie, cioè fatto Portaggi d'interiori di Polli, e di Coratelle.

Melbea da Manerbio, fu l'inuentrice de' Casoncelli, e delle frittelle, & delle saluate: costei fu donna di grande ardire, & è chiara cosa, che con le proprie mani ammazzò vn Orso, e di mostruosa grandezza.

Meluzza Comasca, fu l'inuentrice di mangiare le Laffagne, & li Macaroni, con l'Aglio, Cascio, & specie: di costei fu inuentione ancora di mangiare Formentinj, Lafagnuole, Pizzoccheri, cioè Gnocchetti, e Viuaruolo; la qual poi si mori di puntura, e per le sue inuentioni fu honoruolmente sepellita.

Hipomeno da Tolosa fu il primo che mangiasse quella viuanda detta in alcuni luoghi Caritea, & in Spagna Gigotte, la qual si vfa la State, più chila Vernata, doue che vi querano Voua, carne piccata, Aceto, Calio,

450 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Petrofello, & spette dolci, Vua passerina, & Marasche secche.

Soriano Comasco fu il primo che stiggesse il Pane nel Butiro, benchè alcuni affermano che sia stato vn' Abruzzese; e per fede di ciò adducono, che per fino al di d'hoggi, si dice Abruzzese Pane vnto.

Coradina da Pozzolo, luogo ameno di Lombardia, fu la prima che facesse Rauizze, cioè Rape con l'Agliata.

Melbra da Belinzona, fu la prima che mangiasse Luppoli, Pastinache fritte, Cucumeri, cioè Cedriuoli, Zucche nostrane, & Indiane, & vna sua Figlia poi ritrouò, di cuocerui dentro dell' Voua sbattute, e li pose nome Zucche matitate, e per fino al di d'hoggi così si addimandano modernamente in Lombardia, & alla medesima se li attribuisce l'inuentione della Puerata, la qual usano li Concludini l'Inuermata, particolarmente nelle Montagne Trentine.

Oldrico Suizzaro, fu il primo che mangiasse l'Orzo in Minestra, & l'Anena pestà, costui era huomo bellicoso a marauiglia.

Marina Briancesca, fu l'inuentrice della salsa verde, & della Limoned gratissima, per svegliare ogni appetto, si vfa in diuersi luoghi d'Italia.

Meridiana da Cesena, fu l'inuentrice di fare le Miselle, con il latte di Mandole, e di fare le rossumate, & alcuni altri Guazzetti, & intingoli, saporitissimi al gusto.

Melina da Reggio, fu l'inuentrice del fare l'Insalate di Carote, e di fare cuocere di Casci Caualli allo spedo, con prestissimo fuoco, con sopra ponèrui Zuccaro, e cannella in poluere copiosamente, & la medesima fu inuenerice di fare quell' Aristo annegato, hoggidi detto, sottestato.

Calidonia Brunella fu l'inuentrice di fare il sapore di Nocelle, e di fare Baldoni, cioè Cialdori, e Salsiccia fresca insalata, e delle Tomaselle, per le quali cose il Porco venne in grat credito, che per prima si schifaua, e stimaua poco, e crebbe in più stima ancora, quando che furono assaggiati li Salsicciotti, & le Mortadelle.

M. Apitio, fu il primo che ne insegnasse a mangiare le Angurie, cioè li Cocomeri da acqua, in questa maniera, vi facena vn buco, e vi ponèua molto Zuccaro dentro, e poi lo chiudeua, e lo faceua stare due giorni al Sole, e due notti alla Serena avanti che li mangiasse: costui si si goloso, che haueudo vdito dire, che nella Libia nasceuano ottime Cariche, qual è vn' herba durissima, & acuta, altro Erbuono non ha che la radice, subito vi nauigò, trouando non essere come gli era stato referto; maledi la Libia e chi vi habitaua; costui fu il primo ancora che giudicasse la lingua del Phenicopero essere di perfettissimo sapore, qual Vccello habita nelle Lagune Marittime, & è simile ad vna Cicogna, & è stato vfato bollito, & arosto, dal sopradetto Apitio, doue che ne insegna accomodarlo con molti Aromati: di costui ne fa mentione Marziale nell' vndecimo libro de' suoi Epigrammi.

Marcello Eginuetta, fu il primo che vface la Saturcia, detta per altro

nome Timbra, la qual eccita Venere, e perciò fu detta Saturca, quasi Satureia, perche li Saziri sono molto pronti alla carnal libidine, qual è fatta con Origano dentro, perche tal herba è calda, e secca, si come al suo luogo ho detto.

Aristofemo Cirineo, ritrouò quella viuanda detta Ciambuglione vsata dalli più interni Lombardi: costui fu sì studioso della gola, che la sera inacquaua le Lattughe, col vin cotto, e con acqua di Mele, accioche fussero di più delicato sapore, e più largamente crescessero.

Santra golosissimo, del quale ne scrive Martiale quando dice, *Nil est miserius, nec galosius Santra*, fu anco l'inuentore delle rossumate, & del Brodetto, e di quella viuanda detta Cardinale, chiamata Viuaruola modernamente.

Fagone da Smirna, fu quello che ne insegnò condire li fegatelli di Porco con il sugo di Melangole agre, e con il Pepe; essendo vna volta questo ghiottono introdutto alla Tauola di Aureliano, si mangiò vn Porco saluarico intiero, e cento Pani, vn Porcello domestico, & vn Castrato, questo io non l'hò già veduto, ma lo racconta Flauio Vopisco diffusamente, e per cosa verissima l'afferma.

Camble Rè dell'Indij, fu il primo che mangiasse il Lattimele, e la quagliata, & le Ricotte fresche, hora col Mele, & hora col Zuccaro: costui fu gran mangiatore, che vna notte si mangiò la sua moglie, e di questo ne fa fede Mufonio Anton Greco.

Laufello Toledano, fu il primo che ritrouasse il bianco mangiare; li Greci l'addimandano Leuphagon; costui fu ottimo mariuolo, & Galba Imperatore, il suo studio, era nel mangiare, vi aggiunse l'acqua rosa, & il sale, perche si tosto che scende su lo stomaco, non si corrompesse.

Cornelia Calandra, fu l'inuentrice de Susamei, Mostaccioli, & Pastadelle, e per questa inuentione fu gratissima.

Agliais Tibicina fu la prima che facesse Marzapani, Galizzoni, Pignoccati, Zuccarini, & il pane pepato, ma molto differente di quello che hoggi si vsa di fare in diuersi luoghi d'Italia.

Abrone da Narni, fu il primo che mangiasse Belicuoçoli, Canestrelli, e Confortini fatti con Zuccaro, Butiro fresco, & Voua, con Cannella dentro.

Dorothea Prisca da Bergamo, fu l'inuentrice dell'Agliata, e fu la prima ancora che friggesse l'Aglio, e con l'Aceto se lo mangiasse, non fu tal inuentione biasimata, per essere l'aglio la vera triaca de Contadini, e perciò è buono a fare rilassare li Spiracoli delle vene, si come l'afferma Discoride.

Giannotto da Gorgonzuola fu il primo che mangiasse frittelle di sambuco, e di Rosmarino, qual fu poi impeso con due figliuoli al lato.

Clelia da Veruli fu la prima che ponesse il Vino cotto, in seruitio delle Viuande, la qual inuentione approvata dalli sauij Medici, & assai da tutti fu comendata, se il vero riferisce Pilandro Scrittore delli Annali.

452 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

Adriano da Cortira fu il primo che pose in Tavola il Mele cotto, & l'Ozimele per salsa, il quale era infame de' latronocci, & in segno di ciò fu impiccato a Negroponte.

Mirtale Donna al beuere deditissima, fu la prima che cuocesse l'Vua nel fuoco, e condite con sale, e Cannella se le forbua; a costei se li dà parimente il vanto, che facesse la Coppetta, cioè: fattrice di cose dolci, e ponesse in Tavola Pistacchi, & ne facesse delle Torte, per quelli che erano indisposti di Iussuria.

Pillade da Lucca, fu il primo che mangiasse li Castagnacci, & la minestra di Sembola, cioè Sembolizza, e di questo ne riportò lode.

Peruzzo Comasco, Leccardo a marauiglia, fu il primo mangiatore di frittate rognose, le quali aguzzano l'appetito, nè meno sono punto stuccheuoli.

Farello Pedemontano, fu il primo mangiatore de' Tregemmati, detti dalli Latini Bellaria, cioè di fiori d'herba di Cicuta; si componeua anticamente di Cocco, di fava, di Cindro, qual è specie d'Indiua saluatica, di Cascio, di Mele, & di Sissamides, cioè Sissaro, qual è vn'herba veramente, e vna mescolanza molto Antica; e di herbe velenose ancora.

Crespino Falisco fu il primo che facesse la scelta di tutti li più delicati cibi che si vsauano al tempo di Eliogabolo Imperatore, al quale costui li fu longo tempo Vuoco, e per honorare vn tanto solenne Conuito, prima tolse il Pauone di Samo, l'Avogena di Frigia, delle Grue Meliche, Capretti di pelame appezzato di negro, li Scari di Siuiglia, Dattari dell' Egitto, Ghiande dell' Hiberia, erano meglio le Spagnuole, Conchiglie di Lucrino, Noci Pontiche, Pera di America, Murene di Tartaria, Schiccato di Samo, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cascio di Luna, e Siciliano: questa lista è molto Antica, benchè modernamente si vsa di Conuitare ancora da grasso, e da magro.

Astidama Milesio, fu il primo che accompagnasse l'Vua Moscatella con l'Arosto: questo è quello Astidama, che essendo chiamato ad vn Conuito da Ariobarzane Persiano, lui solo si mangiò quanto era stato apparecchiato per tutti li Conuitati.

Calandrina da Pistoia luogo di Toscana, fu l'inuentrice di ponere le Vliue in compagnia dell'Arosto, in Tavola, & anco di fare le riempiture delli Vcelli, e di mangiare le Trippe di Vitello, di Boue, e di Porco, & di Capretto, e ci poneua dentro dell' Aglio, ouero delli Porri, con di quella specie di Pistoia, che auanza tutte le altre in bontà.

Ebuso Pirolo da Monte Alcino, fu il primo che mangiasse li funghi freschi, & insalati, con il sapore, e perche non gli nocessero, essendo freschi, vi cuocua delle Pera saluatiche dentro, si ritrouano di più specie Funghi, ma Galeno li chiama tutti perniciosi, e Discoride parlando delli Funghi, così scrisse, *Fungorum alij genere, & alij copia laedunt.*

Inuentori di diuersi legumi da mangiare . Cap. VI.

Cleritia da Cremona, fù l'inuentrice di mangiare li Fagiuoli, cò il Pepe, & Aceto, con sale, & Oglio sopra, però asciutti, e non con brodo.

Clorida da Ello Bresciana, fù la prima che mangiasse, e cuocesse li Fagiuoli freschi con le scorze, aggiungendoui dell'Aglio, del Pepe, & Aceto con Petrosillo, la qual fù prima ancora che mangiasse le Roueglie, cioè li Peselli, si come lo racconta Lion bruno gramatico, nella sua Cronica.

Camenz da Piperno fu l'inuentrice di mangiare il Cece, e la Ciserchia, & le Lenti, con molt'Aglio, e salua dentro.

Camilla Anconitana, fù l'inuentrice di mangiare la Fava menata, bene ogliata, & bene impepata, e vi poneua dentro del Porro, nè la reputaua buona, se non era tanto tenera, che essa entrasse per vn buco di fiasco.

Protogene fù il primo che mangiasse Lupini, e che insegnasse a macerarli con l'acqua per indolcirli.

Lanieno fù il primo che ponesse in costume di mangiare Appio, perche prima se ne coronauano solamente le tempie quando che erano vincitori in Nemea, così referisce Plutarco nella vita di Timeleone.

Inuentori di diuersi frutti da mangiare, di Alberi, e di Terra, & di herbe diuerse . Cap. VII.

Platone fu delli primi che ponesse in vso il mangiare in Tauola Fichi, e non ne fu men vago di quello che fù Claudio Imperatore di mangiare il Pescè Scaro, e per questo molti Greci il chiamano Philosicon, non dico però che lui fù il primo a mangiarlo, perche nel vero fu Habram Hebreo; li più lodati sono l'Hircani, e poi li Calcidonic, ma hà buoni Fichi l'Affrica, e Rodi; quest' albero presto si inuechia per la breuità delle radici, & è più fecondo nelle parti inferiori che nelli Monti.

Eritio Cipriotto, fu il primo che ponesse Fichi, con Pera, e Mela, in Tauola, il qual fu huomo proteruo, e fallace, & sopra modo bugiardo.

Demetrio Salamino fu il primo che mangiasse Cedri, il legno de' quali mai è infettato da tarne, e l'oglio del Cedro conserua diuerse cose da putrefattione, e li più lodati sono in Creta, Affrica, & Siria.

Calistonio Tromberta fu il primo che mai mangiasse Ceragic, & Locullo fu il primo che ce le portasse da Ponto; quest'Albero si rallegra a stare nelli Monti acquosi, nè mai si è potuto per diligenza che già vi si vvasse di piantarlo in Egitto, che frutto facesse.

Carillo da Andrinopoli, fu il primo che mangiasse Prune; ve ne sono di più sorti, ma le più lodate sono le Damascene, il qual Albero, non è niente amico delli Monti, ma di buoni, e ben coltiuaati piani.

Causio da Cotroni, fu il primo che mangiasse More gelsi; quest' albero

454 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

è l'ultimo fra tutti che fiorisca, perche egli suole aspettare, che sia ben passato il freddo, e perciò li Poeti lo chiamano Albero prudentissimo: li suoi frutti erano bianchi, ma douentorno rossi dal sangue di Piramo, e di Tisbe, qual ama di habitare nelli Monti, e si inuécchia tardi.

Gadoletto Cipriotto, fu il primo che mangiasse Corniali, quest'Albero ha li rami duri, e rigidi come il corno, e perciò se ne fanno Astre per dardi ottime.

Alonsecò di Medina fu il primo che mangiasse Vliue: a quest'albero non si cadono mai le frondi, & è consacrato a Minerua: se ne soleuano già coronare le turme delh Cauallieri: cresce tardamente, e si fa sterile per il morso Caprino, qual dura cento Anni.

Ortando Chiozzotto, fu il primo che mangiasse Poponi, qual li mangiava con sale, e con perfetto Cascio, e poi vi beueua appresso della Maluagia garba: costui si morì per il superfluo mangiare.

Aristogene Thasio, Medico di Antigone di Macedonia, fù il primo che ponesse in Tauola l'Vliue schiacciate, e li Cappari, & li mangiava con l'ossimele, & il sapere aperitiuo, qual è gioueuole alla milza.

Alconcio Medico di piaghe, qual fu già condannato da Claudio di cento sestertij, e confinato in Francia, fu il primo che ponesse Aranci, e limoni in Tauola, e li premeua del succhio, e ne bagnaua le viuande, ma li premeua negligeramente.

Agatone Soriano, fu il primo che mangiasse Pera: costui fu chiamato sotto questo nome Pero, dalla figura Piramide, la quale pare d'immitare, e li più lodati erano quelli di campagna, & li Falerni: quest'albero perde presto il frutto, e campa poco.

Vedio Pollio fu il primo che accompagnasse il Cascio con le fratte in Tauola: costui era così vago delle cose delicate, che gettava li seruitori nelle Pescine, accioche li Pesci douentassero di più grato sapore, mangiando le carni humane di sapor dolcissimo.

Dellio Corfuotto, fù il primo che mangiasse mai Castagne, e bollite, & Arostite, Vergilio le chiama Hirsute, quando dice, *stans, & iuniperi, & Castana hirsuta.*

Cleope da Venafro, fu il primo che cucinasse Carcioffali nel brodo grasso, fu anco il primo che li friggesse col grasso di Porco, ponendoui Pepe, sale, & Aceto: Galeno li chiama Cinnara, e si marauiglia come siano saliti a tanta reputatione, generando humori adulti, ma concede però che confortino lo stomaco.

Protifilao Macedonico, fù il primo che mangiasse Cardi: crescono marauigliosamente in Cartagene, & in Cordua, fanno parere buono il vino, la radice è buona per generare maschi, vogliono il sale, & il Pepe, ma gli Antichi li mangiavano col Mele, e con l'Aceto.

Asclepiade Prusiese, familiare di Gn. Pompeo, & Medico sì eccellente, che puotè resuscitare li morti: fù il primo che introdusse il mangia-

re Sparagi, si in Minestra, come in Insalata ancora; fu il primo questo Medico, che si immaginasse sol con il Vino, varjamente dato, potesse risanare qualunque infermo, e pose in vso ancora costui li bagni di Acqua dolce, & li letti sospesi per poter meglio procacciare alli infermi, il sonno.

Cefarisco di Puglia fu il primo che mangiasse mai Mandole: in quest'Albero, per quanto fanoleggiano i Poeti, fu tramutata Pallade, la qual' è la prima pianta che fiorisca, & auanti la maturità facilmente perde il frutto.

Clenandro da Negroponte fu il primo che mangiasse li Pignuoli freschi: quest'Albero non fiorisce mai, nè meno li cadono le frondi, e se alcuno li leua la cima douenta sterile, nè per questo muore; e quando che è tagliato, non si rimette mai più, nè mai più germina, e perciò Creso appresso di Erodoto minaccia che egli distruggerebbe li Lampesceni, come si distrugge il Pino.

Prudencio Rodiorro fu il primo che mangiasse Nespole, le foglie di quest'Albero prima che caschino si fanno rosse, & ha molte radici inestirpabili: non fu questo frutto in Italia al tempo di Catone, il qual suole essere infettato di molti vermicelli rossi, e pelosi: li Noccioli delle Nespole spoluerizzati, e beuuti in vino bianco, doppo cotti con le radici di Petrofello, cacciano le pietre delle reni.

Carbonchio Epirota, fu il primo che mangiasse Noci fresche, le quali sono di tal natura, che si ingrassano per la vecchiezza; e l'albero ha natural discordia con la Quercia, & la loro scorza è buona da tingere le lane, e la sua ombra è nemica alli seminati, & induce dolori nelli nostri capi.

Clodio Albino fu il primo che mangiasse Tartuffoli, quali cuocena sotto le bragie, e poi li lauaua con il vino odorifero, e con oglio perfetto, sale, pepe, e sugo di melangole li godeua.

Antonio da Cotrone fu il primo che mangiasse in Italia Persiche, le quali traggono il nome da Persia: quest'Albero non fa fiori, nè alcun frutto in Rodi, doue che si dice, che è stato portato in Italia per auuelenarci, ma la benignità del Cielo Italiano, spense l'innota sua malitia; sono alcuni che rassomigliano gli huomini iustingheuoli, che siano di peggior fatti che del Persico, perche è dolce di fuori, & amaro di dentro.

Carmandro Affricano, fu il primo che mangiasse Dattari; quest'Albero in Europa è sterile; & in Spagna fa il frutto, ma di nissuna soauità, il qual'Albero ha l'vno, e l'altro sesso, nè mai gli cascano le foglie.

Pollidonio da Macerata fu quello che trouò il mangiare delle Melagrate doppo il pasto, forse per consiglio di Cornelio Celso, perehe in vero non lassano corrompere il cibo su lo stomaco, & hanno preso il nome dal gran numero delli grani, e non da Granata Regno in Spagna.

Li Archadij furono li primi che mangiassero le Ghiande, quali in Spagna vi sono del gusto proprio delle Castagne.

456 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Oldrico da Sciafusa, fu il primo che mangiasse Raffano puro, non dico la Raphanea sopradetta, & Androcida, ne faceva mangiare, per riparare all'imbriachezza: Plinio scrive, che in Alemagna vi crescano alla misura di vn fanciullo, la qual radice guasta li denti, benchè gli Antichi credettero che essa fusse contra veleno.

Aliprando da Sigillo, fu il primo che cuocesse Cipolle, & Scalogne, & che ne facesse Insalata: costui era Mercante ricchissimo.

Anaxilao Filosofo, fu il primo che mangiasse l'Aglio crudo, Galeno lo chiama, triaca rusticorum, & gioua alle complessioni frigide, & alla tosse vecchia, Oratio ne disse molto male, così scriuendo,

Edas Cicutis Allium nocentius, o dura messorum ilia.

Quid hoc veni, seuit in pretordijs?

Acrone Agrigentino Medico, fu il primo che mangiasse il porro cotto sotto le bragie, del qual cibo ne fu già tanto vago Nerone, che nessuno più vago essere ne puote: costui fu Filosofo in Atene longamente insieme con Empedocle, e fu più antico di Hippocrate.

Aristogene Medico che fu già seruo di Chrisippo Filosofo, fu il primo che mangiasse le Molegnane, cioè Marignani fritti con l'Aglio, e col Petrosello: costui hebbe gran reputatione, per la mirabil cura che lui fece ad Antigono, & in poco tempo si fece ricchissimo.

Marullo Egittio fu il primo che mangiasse Zucche, ve ne sono di più forti, benchè di vna specie sola, ma le lunghe sono più grate sù per le Menfe, Chrisippo Medico le dannaua, generano però buon'humore, e giouano alle febbri colleriche, secondo il parere di Auicenna, ma auuertino le donne quando che haueranno il flusso mestruale, di non andare a doue siano piantate.

Coccolina da Lucca fu l'inuentrice di far composta di Rape, di Carote, di Zucche, e di Poponi, ma fu quella ancora, che pose prima il finocchio, le Pertiche, la Bassigia, e li Cocomeri nell'aceto.

Creusa da Megara molto la commendò Pittagora, fu la prima che vsasse l'Aniso nelli condimenti delle Viuande, il quale toglie li infogni, se detto seme sarà sospeso al Capezzale.

Bacchio da Corinto fu il primo che vsasse nelle Viuande l'Aneto, & se il vero dice Auicenna, il suo seme è gioueuole alli dosori, bollito, e l'erba ancora, & il suo odorato raffrena li singhiozzi.

Agusto per consiglio di Antonio Musa suo Medico, fu il primo che mangiasse delle lattughe: solcuano gli antichi Romani mangiarle il dopo pasto, e questo credo per dormire più bene; laonde Martiale scrisse, così dicendo,

Claudere qua coenas lactuca solebat Auerum,

Die mihi cur nostras inchoat illa dapes.

Sufanna Melina fu la prima che mangiasse Porcellana, persuasa di raffreddare, rispetto alla lussuria, poichè tal herba è fredda in terzo

grado, come al suo luogo ho detto.

Giulia fu la prima che ponesse in vso l'Enola specialmente, la Campagna a doue si ritroua tal'herba, qual è tenuta la migliore, se bene che di sua natura sia nemica allo stomaco, ma mescolata con cose dolci li diuene ammicissima, doue che spesso di questa si fa vino di Enola in Alemagna, & nella Valcolina; dice Plinio che Liuia Augusta vsaua l'Enola continuouamente ne' cibi, ma non già sola, perche nuoce allo stomaco come sopra ho detto, ma con cose dolci accompagnata: gioua al morso de' serpenti, & il suo sugo ha singular virtù di ammazzare li vermi, & li fa vscire del corpo.

Achille Troiano, fu il primo che mangiasse quell'herba detta Eriagon di Troia, di Puglia, qual è vn'herba mordace, & ha di buono la radice solamente, la qual prouoca la lussuria, e si mangia con Cinamomo, e col Pepe e Garofano, e sale, e cosi le foglie gionanette ancora, & beuuta con vino detta radice gioua mirabilmente al male di fegato, & alli morsi di cani rabbiosi, secondo che dice il Mattiuolo.

Inuentori di confettare diuersi frutti, e di fare Conserue. Cap. VII.

E Bosio fu il primo che mangiasse Zuccaro, ma alcuni vogliono che il Zuccaro non fusse conosciuto dalli Antichi, ma solamente il Mele, quale vsauano, si come si vede nelle loro compositioni, che non fanno mentione alcuna di Zuccaro; Non era altro il Zuccaro delli Antichi, che la parte più sottile che era nel midollo delle canne, vscitone fuori per li porri di quelle, condensato, e secco dal Sole, si come si condensa da noi per arte di fuoco.

Caligola, il quale consumò quasi tutto il tesoro che li lassò Tiberio, in fare sontuose cene, e Banchetti, fu il primo che formasse di Zuccaro, Pesci, Funghi, Castagne, Torte, & altre cose, le quali vsano al presente in Napoli, madre delle delitie.

Alessandra da Cariuola, fu la prima che facesse le Conserue rosate, e le schiacciate di Mandole, e che confettasse li Zenzouini.

Curio Tripaldino, fu il primo che inuentò di confettare Persiche, e Pignuoli: costui fu huomo infame di ladronecci, e di sporchissima lussuria.

P. Gallonio, fu il primo che confettasse li Cotogni, e vi ponesse il Muschio; costui fu notato da Oratio per la sua gola, e da Lucullo, di molte cose da Tertulliano biasimate, quali furono il sontuoso viuere di Gallonio, la gola di Apitio, il giuoco di Curio, e l'imbriachezza d'Antonio; e non doppo molto tempo vn suo nepote ritrouò di fare il gelo, e di confettare li pezzi intieri di Cotogni, le quali cose a nostri tempi vsano in diuersi luoghi d'Italia, ma in Ispagna, in particolare in Portugallo, e Valenza tengano il primo luogo.

Cleonimo da Spelle, fu il primo che confettasse le Zucche, & le Lat-

458 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

tughe, e li Cedri, costui fu di santissima vita.

Giosippo Perla fu il primo che confettasse le Pera Moscatelle, le Nespole, le Lattughe, & le radici di Buglossa.

Lelia Romana, fu la prima che confettasse le Noci fresche, & condita con Mele, gioua alle reni fredde, le Noci si chiamano da Latini iuglandes, che vuol dire Ghiande di Gioue, perche nelli primi tempi del Mondo, gli huomini erano vsi al comun cibo delle Ghiande, e doppoi ritrouando le Noci più grate al gusto, le chiamorno per eccellenza Ghiande di Gioue.

Cassandra da Ferrara, fu la prima che confettasse le Nespole, Discorde pone due specie di Nespole, vna chiamata Aronia, la quale ha dentro di sè tre ossi, & è grata al gusto, e dalli Arabi è chiamata, Zaror, e da noi Azzaruole, & l'altra specie sono le comuni dette Nespole, più arte per Medicina che per cibo, & l'vna, & l'altra sorte si condiscono con Zaccaro, e se ne fa Conferua, come al suo luogo ho detto.

Filippello spetiale, è stato il primo che habbia confettate le Vliue, in Sicilia.

Acchille Alessandrino spetiale, fu il primo che confettasse le Pera di diuerse sorti.

Leuiniano da Tolentino, fu il primo che confettasse il seme di Poponi, e l'Aniso, & il finocchio; fu costui huomo fraudolente più di ogni altro di sua età.

Landuccio Fiorentino, fu il primo che mangiasse Aranci, Limoni, & Pome di Adamo confettate.

Agrane Medico, fu il primo che portasse in Tauola Curiandoli confetti, per reprimere li fumi, che per il cibo sogliono venire al cerebro; costui fu quello che risanò Atene dalla Peste, con fare accendere di molti fuochi.

Inuentori di fare diuerse sorti di Pane da mangiare.

Cap. VIII.

LI Romani Antichi si ciborno di Farro, e Polenta di grano spogliato trecento Anni, secondo che scriue Plinio, *Populum Romanum, Farre tantum, & frumento CCC. Annis vsum Verius tradit.*

Si trouano fino al di d'hoggi appresso di alcune nationi, vn Pane, il quale gli Antichi chiamauano Artolagano, qual si facena di Sembola cotta nell'Oglio, e vi aggiungeuano vn poco di vino, con Pepe, ouero ci poneuano vn poco di grasso, del quale ne fu inuentore Statiano Nocera, huomo molto bellicoso.

L'Indiani Occidentali dicono che Caribe loro Profeta, li mostrò l'vso della Radice Hetic, & il modo di coltiuarla, della quale ne faceuano Pane.

Nell'Egitto faceuano vn Pane di vn certo frutto del Lotto chiamato l'Ottomera, il qual frutto è come il Miglio, si come dice Plinio, *est & Lottomera, qua fit, ex loto sata, ex cuius semine simili Milio fiunt Panis*

in Egipto, è particolarmente dalli Pastori, quali lo faceuano con acqua, ouero con latte, ma difficilmente lo digeriuano.

Si vsaua appresso di alcuni Populi, particolarmente in Puglia, vna sorte di Pane detto Colifio, cioè Pane ceneritio, fatto in stacciate, e cotto sotto le Ceneri, del quale ne fa mentione Plauto quando dice, *Colaphia mihi nè incocta dentis*, si stima che di tal Pane, ne fusse iuventore Perna Sabino, Hoste cortesissimo.

Nell'Isola Tarenate vi è vn'Albero che fa vn cappuccio nelle sue estremità, nel cui midollo si ritroua vna farina, della quale ne fanno Pane, si come dice il Clusio, qual è insipido, ma mangiato con Zuccaro, Pepe, e Cinamomo, che da alcuni è desiderato, il primo che portò questo Pane, fu Francesco Deachè nel tempo delle gran carestie.

Nell'Islandia, & altri paesi Settentrionali fanno del Pane di Pesci, si come dice Plinio, & anco nell'Indie Orientali; *Oritas ab Indis arbis flauius determinat, huj nullum alium cibum nouere, quam Piscium quos unguibus dissectos sole torrent, atque ita Panem, exijs faciunt*, si come lo riferisce Clitarco ancora.

Si vsuano da molti populi vna sorte di schiacciate dette Elaffi, fatte di Sessamo; questo è vna sorte di formento Indiano, si come dice Plinio, *Asthisia surmenta diximus sessamen, Milium, & Panicum, sessama ab Indis venit*, quali faceuano con fior di farina, & ne fu iuventore Pietro di Capua; al medesimo se li attribuisce molte altre foggie di foggie, particolarmente le Montiane, quali erano composte di fior di farina, di Cascio, e di Vino, vsate modernamente dalli Contadini di Castiglione del Lago di Perugia, ma vi pongano di più Noci dentro.

Il Pane Siligeneo, il Bronfelfio, col Cornario, dicono esser fatto di segala, ma Plinio con molti altri non l'affermano, & alcuni altri dicono che detto Pane era fatto di vna specie di grano chiamato Robus, qual così chiama la Siligene il Columella, ma la maggior parte di buoni Autori affermano, che fusse quello fatto del più eletto formento, che in quei tempi si ritrouasse in Italia, & anco della più pura parte della farina passata per il più denso taniso, ouero setaccio, che ritrouare si potesse, perche filgo significa la midolla del formento, si come l'afferma Galeno nel primo *almentorum*, quando dice, *At vero purissimus Panis apud Romanos dicitur siligineus*, & anco l'afferma Iuuenale nella quinta Satire *sed tener, & niuens mollique filigene*.

Nella prima età, detta l'età dell'oro, viueuano di Ghiande, e delle frondi se ne coronauano le tempie; Cerere poi degna d'eterno honore ritrouò il formento, e ci insegnò a fare il Pane, già si visse longo tempo in Italia di Polte, si come in Grecia di Polenta si viueua, e così fu incognita la Polenta in Italia, si come la Polte in Grecia; Ennio nobil Poeta descriuendo vna gran fame disse, che li Padri toglieuan di bocca alli figliuoli l'ossa, e non fa mentione alcuna di Pane, e perciò noi habbiamo vna grande obli-

gatione a Cerere, & non minore à Carmelia, la quale vi aggiunge il grano, accioche facesse li Corpi più robusti, e ci porgesse più saluteuole nutrimento; Già si faceua il pane à quella foggia, che hora si fanno li Calci Cavalli, e poi si ridusse in forma di schiacciata, e finalmente se li è data la forma di figura sferica: Papirio Egittio ci insegnò di mescolarui l'Anici, & il Butiro dentro, per renderlo più saporito, e si stette molto tempo senza Pistori, cioè senza Fornari, perche il fare del Pane, era solamente opera di Donne, & li Pistori erano così chiamati per il pestare, nel far della pasta.

Inuentori di diuersi Vini, dalli Antichi ritrouati in diuersi luoghi Cap. I X.

H Ora si tratterà dell'inuentori di diuersi Vini, & altre diuerse beuande, che Anticamente vsauano, & incominceremo dalla Tornaccia, cioè Vernaccia di Celatica, e da quella di Calciano, le quali vengano di loro origine dall'Antico Falerino, de' quali Vini parlando, gli Scrittori delle cose naturali dicono non essere sani, e massime essendo molto vecchi, ouero molto nuoui, ma deueno essere di mezzana età, li migliori; Crispo Fabiano fu quello che ne portò l'infito in Lombardia; ma si vanno variando la bontà delli Vini, per la varietà delli terreni, & anco dell'aspetto del Cielo, si come per esperienza chiaramente si vede.

Li Vini di Valtelina, di Chiauenna, & di Piuri, dico quelli che si chiamano di Ronco, traggono loro origine da quel vino detto puccino, per il quale diceua Liuia Augusta esser peruenuta beuendone all'età di settantadue Anni, Piro di Ponte ne fu il trasportatore.

Li Vini del Lago di Como, e di Trezzo, sono discesi dal Vino detto Setrino, il quale Augusto preferì a tutti li altri, & l'essaltò con marauigliose lodi; Scipione Bruno lo trasportò, & ne fu premiato, e lodato assai.

Li Razzesi amabili, e Moscatelli di Taggia, sono dischiatta del Cecuboloco di Grecia, reputato generosissimo, perche al Sole si accendea con la fiamma, se il vero affermò Plinio.

Li Trebiani di Modona, e di Toscana sono discesi dal Gaurano, & Filippo Fusello fu il trasportatore.

Li Vini del Monferato, sono delle viti del Vino detto Faustiano, in quel paese le portò Lucio Tretebio, huomo virile, e gran beuitore.

Li Vini da Drò, & da Tremenne, discendono dalli Vini Massi, essi portò in quei paesi Carbonio Trentino strenuo beuitore.

Li Vini Saletni, & san Scuerini erano Vini detti Galeni, benchè hora siano migliori di prima, rispetto alle sopradette ragioni del buon terreno, e di migliore Aria.

Il Vino Corso, venne da Velletri, e da Piperno, questi Vini erano in gran prezzo, ma hora non tanto, se bene che in quell'Isola habbia di gran lunga migliorato, rispetto al buon terreno.

Il Vino Briancesco è deriuato dal Signino, poiche hauendo mutato paese, habbia mutato natura ancora, perche Signino era austero, qual era atto a restringere il ventre, Fabio Porcino lo portò in quei paesi, & n'ebbe gran mercede.

Il Vino Cesennatico, procede dal Casentino, qual è molto sano: soleua dire Tiberio Cesare, che tutti li Medici haueano consentito di darli la palma, per essere sano.

Li Vini Frullani procedono da Mamertini, quali furono celebrati da Giulio Cesare Imperatore, si come appare nelle sue Epistole.

Li Vini Vicentini, sono deriuati dal Taurominitano, ma hanno molto malignato dalli suoi progenitori, rispetto alle Nebbie, & alli terreni, Dalidoda Tiano fu l'inuatore.

Li Vini Berzamani che nascono nel Padouano, parte discendono da quelli Vini che già furono detti preruti, e parte dalli Anconitani, delli quali parlò Plinio honoratamente.

Li Vini di san Colombano, & da Cesizzo, sono di razza di Vino Palmesio, & Mecentiano Pirro ne andò longamente altiero, per hauerlo trasportato.

Li Vini di Rieti, li quali sono da Vergilio preferiti a tutti, eccetto che al Falernitano, altri vogliono che siano li Vini Latinensij, & altri graucarni, & altri stoniensij, perche molti hanno malignato di bontà, si come molti hanno malignato, tramutandosi da luogo a luogo, non si sa a chi di questi si debba dare la palma, benche si sia dato l'honore, a Lentidio Pontano, qual ne fu il trasportatore.

Li Vini di Orliens in lingua d'ocha, sono discesi dal Certano, del quale si fa mentione appresso di Plinio, e lo repone trà li Vini lodati, vn Parigiuo cortigiano del Rè di Francia, fu l'inuatore di trasportare il germe.

Li Vini di Spagna, per la maggior parte nascono dalli Vini di Luna a quali la Toscana già dette la palma, e questi sono diuenuti migliori, che non erano li loro predecessori.

Li Vini di Beona nacquero da quelli di Spagna, & vn certo Scrittore molto curioso dice che li trasportò vn Scozzese soldato, & eccellente beuitore.

Li Vini di Vngaria hebbero l'origine da Tarentini, mercè di Vngardo Mercante lealissimo, che gli condusse in quelli paesi, non senza gran remunerazione.

Li Vini di Bauiera hebbero origine dalli Valentiani, benche alcuni affermano essere discesi dalli Vini che nascono in Cosenza, & questi l'hebbero per opera di Claudio Alemo.

Le Viti longo il Lago di Zurigo in molta quantità piantate, furono tolte in Lucania, da vn certo Oldorico eccellente beuitore.

Le Viti che fanno la Maluagia in Ragusa, sono state portate da Candia, da vn Balsiano Macedonico.

462 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Le Viti del Greco di somma vennero dall'Isola di Scio, là di dove ne viene il Mastico ancora, qual vi fu portato da Papinio Successano.

Li Vini di Coreggio, sono figliuoli delli Vini di Lesbo, e di tal tralatione si dà la lode a Palmerio Anginolo.

Li Vini della Valle di Elfa, discendono dalli Vini, che a Tempara felicemente già nasceuano, & Nello Cresporio ne fu l'inuentore.

Li Vini della Lunigiana, sono nati dalli Vini detti Turini, per l'industria di Bellocchio huomo facetissimo.

Li Vini Pisani, secondo l'opinione di alcuni, sono discesi dalli Vini di Fiesole.

Le Viti Spoletine vengano da quelle di Trezenio, quali erano sterili, ma per la benignità del Cielo Italiano, diuennero buone.

Le Viti Mirandolane furono tolte da Sempronio Megillo in la Canea già detta Cidonia, luogo di Candia, le quali hanno perduto gran parte del primiero vigore.

Del Vino di Poma ne fu inuentore, si come credo Publio Negro.

Del Vino detto Omfaccio, Nicandro da Bernia ne fu l'inuentore, qual si faceua di Lambrusca, qual è addimandato da Greci Enantino.

Il Vino Lucchese, particolarmente quello che si fa a Vorno, a Forci, a san Gennaro, & Aquilea, a san Quirico, Loppeggia, a san Pancratio, Marlia, & a Saltocchio, è disceso da quel nobil Vino detto Tasio, & Pompeo Nuntio ne fu il trasportatore.

Il Vino di Genoua, fu portato da vitra Mare, & da quel Vino già procede che fu detto Arsio.

Il Vino di Lofana, nasce da quel Vino detto Naspercenite, molto commendato, da Appollodoro Medico, in quel suo volume, nel quale scrive a Tolomeo, di qual sorte Vino egli douesse beuere, & è opinione di alcuni, che li Vini Italiani all'hora non fussero noti, si tiene Autore Lelio Capitone.

Il Vino Casentino discende dal Vino detto Messogite, il quale già soleua indurre dolori di testa a chi ne beueua.

Dall'Efeso, & dall'Apameno, deriuano li Vini della Marema di Siena, per opera di Eorofilo nobile Caualliero.

Dal Vino detto Protagio commendato molto dalla scuola di Asclepiade, nacque il Moscatello di Galbata, luogo nelli Monti di Brianza.

Inuentori di diuerse beuande Anticamente ritrouate.

Cap. X.

Vino fatto col calamo aromatico, del quale se ne fa memoria nella Commedia di Plauto, detta Persa, l'inuentore fu Spurio Carbone.

Vino fatto con la saluia, per confortare lo stomaco, & li nerui, fu inuentore Teofano Medico da Megara.

Vino che si fa con il Rosmarino, fu l'inventore Teofilo da Egina, Medico, non men dotto che prudente.

Vino che si fa con l'Enola come usano in Alemagna, per riscaldare li stomachi freddi, fu l'inventore Archigene Cipriotto Medico esperto.

Vino fatto con l'Assentio, qual è utilissimo, per certo, ne fu l'inventore Ruffo da Salamina. Medico molto acuto.

Vino fatto con la Pece, si chiama dalli Latini *Vinum picatum*, si crede essere stato il sopradetto Medico Ruffo, qual è di molta esperienza, detto inventore.

Vino fatto con le rose, del quale si fa memoria appresso di Plinio, si crede, che l'inventore sia stato Honocrico Corfuotto, Medico Eccellentissima.

Di ponere l'acqua Marina nel Vino, l'inventore fu Erasistrato, huomo molto dotto.

Pisone da Reggio, fu l'inventore di fare la Raspia.

Clenardo da Pola è stato il primo di fare la Posca, hoggi detto picciuolo, ouero Acquato.

Godinzo Bresciano, fu l'inventore di dare il Moscatello, al Vino.

Gottrifredo da Monlione, fu l'inventore di fare l'Hippocrasso fatto con Arromati.

Polidamasso da Spello, è stato l'inuétore di fare il Vino, cò li Prugnuoli.

Del Vino fatto con il sacco, ne fu inventore Cosimo dalla Mirandola.

Vel Vino di Melagranate si tiene che fusse l'Autore Filisto, Medico Rodiotto.

Dell'Acquaruolo, cioè fatto con acqua, si tiene per Autore Nonnio da Moncia.

Delle Ceruose, quali hoggidi usano in alcune parti di Francia, Alemagna, Inghilterra, & altri paesi, si tiene che fusse l'Autore vn Maestro Placido da Villa Lituano, huomo nemico mortale dell'Acqua, & fuiscerato del Vino.

Del beuere vn sorso di acqua fresca doppo il pasto, fu consiglio di Celso, benchè alcuni siano di stomaco freddo, e debole, ne hanno sentito grande utilità.

Domitiano Brunello fu inventore di quella beuanda detta dalli Populi di Traccia, Anista, la quale si soleua beuere con gli occhi chiusi: di questa ne fa mentione Horatio nel primo libro delli suoi versi.

Timoteo Cogellito fu inventore di quella beuanda detta Ozibalma, la quale si faceua di sale, & di aceto fresco, per andare nelli luoghi sospetti delli fiati serpentini.

Girolamo Medico Rodiotto fu inventore di quella beuanda detta Ouizaccara, fatta di zucchero, & aceto. per rinfrescare li nostri corpi.

Beltonio Hidrontino fu l'inventore di quella beuanda detta Pirattio, per-

464 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

perche si faceva di Pera, e si beuua in luogo di Vino, ma per gli Antichi mal conditionati, si come alcuni buoni Autori dicono, non si beuua, ma per l'auuenire si beua Vino puro, perche gli Antichi l'vsarono per bere, e per nutrire ancora.

Calimeno Pendoio fu l'inuatore del Zitho, che si fa in Egitto, & del medesimo inuatore è la Bua, beuanda da fanciulli, della quale Catione ne fa grata memoria nelli suoi scritti: Il medesimo fu inuatore della Celia, & della Cerea, che si fa in Ispagna, & della Ceruisca Gallicana, la quale se non si adacqua imbriaa come fa il Vino, quali beuande modernamente dette Birra.

Hippocrate da Coe Medico Eccellentissimo fu l'inuatore della Tifana, la qual si fa d'Orzo, della quale ne fa mentione Martiale nel duodecimo.

Gregorio Bocalino Dalmatino, dall'Isola di mezzo fu l'inuatore della beuanda detta Sabaia, la qual si fa d'Orzo, & di Formento, benchè tal beuanda sia vsata più dalli poveri, che dalli ricchi.

I L F I N E.

R E G I S T R O.

a b c d e

A B C D E F G H I K L M N O P Q R
S T V X Y Z.

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn
Oo Pp Qq Rr Ss Tt Vu Xx Yy Zz.

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii
Kkk Lll Mmm.

Tutti sono fogli intieri.