

PRATICA E SCALCARIA

D'ANTONIO FRUGOLI LUCCHESE.

Intitolata:

PIANTA DI DELICATI FRUTTI

Da seruirsi à qualsiuoglia Mensa di Principi, e gran Signori, & à
Persone ordinarie ancora: con molti auuertimenti circa
all' honorato Ufficio di Scalco.

Con le liste di tutt' i mesi dell' Anno, compartite nelle quattro Stagioni.

Con vn Trattato dell'auentori delle viuande, e beuande, così antiche, come
moderne, nououamente ritrouato, e tradotto di lingua Armenia in Italiana.

DIVISA IN SETTE LIBRI.

*Con la Tabola copiosa di tutto quello che al principio di ciaschedun libro
si contiene, à beneficio universale.*

CON PRIVILEGIO.



IN ROMA, Appresso Francesco Canali, 1631.

Con licenza de' Superiori.

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

A. Episc. Bellicast. Vicefg.

I O Iacomo Lupi Romano Scalco dell'Emo Reverendissimo Sig. Cardinali Borghia, per commissione speciale del Reverendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico F. Nicolò Riccardi dell'Ordine de' Predicatori ho diligentemente revisito il libro detto, Pratica, o Scalcaria di Antonio Frugoli Lucchese, intitolato, Pianta di delicati frutti, quale non contendo cosa repugnante alla nostra Santa fede, ne a' buoni costumi, anzi materia nel suo genere molto utile, & profittevole a' contadini professori, lo giudico degno della stampa, acciò si come l'opera è singolare, così il beneficio resti commune. In fede di che ho fatto la presente approbatione di mia propria mano questo dì 10. Giugno 1610.

Iacomo Lupi mano propria

Imprimatur.

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

MO MO
ALL'EM. ET R. SIG.

IL SIG.

CARDINALE
CAPPONI

Arciuefcouo di Rauenna.



E bene che molti hanno scritto sopra à questo honorato Officio di Scalco, & anco di tutti li Officiali a' quali esso comanda nella Corte, nondimeno mosso dalle persuasioni di diuersi amici in Spagna mi messi à descriuere questo libro della mia Pratica, e Scalcaria, di tutto quello che da me più volte è stato sperimentato col mezzo dell'opera di detti Officiali, che secondo le occasioni delle mie seruitù, mi è conuenuto Conuitare in questa Corte di Roma, e fuori ancora; e perciò son sicuro, che hauendolo intitolato, Pianta di delicati frutti, gli douerà porgere tali, che faranno buoni da seruirli à qual si voglia Mensa di gran Signori, doue che hò pensato dedicarlo, e presentarlo all'Eminenza vo-

stra, accioche ella possi raccogliere di quelli, che al tempo loro saranno buoni, e maturi, se ve ne saranno alcuni di suo gusto: si che piacciale dunque gradirlo, non come cosa di molto merito, ma solo di picciolo segno della molta offeruanza che le deuo, perche essendo quello sotto il Patrocinio di vostra Eminenza, sarà ben protetto, e più rispettato, pregandole da Dio nostro Signore, per ogni sua maggiore essaltatione, & la conserui longo tempo in felice stato. Di Roma li 28. Febbraro 1631.

Di V. Em.^{ta} R.^{ma}

Humilis. e Diuotiss. Seruitore

Antonio Frugosi.

Alli Signori Lettori.



N questa mia Pratica, ouero descrizione di Scalcaria, d'intorno alla materia di cui diuersi hanno diuersamente scritto; ho voluto mettere auanti gli occhi di tutti vna Pianta di delicati frutti, la quale è di sette rami non già scarsi di detti frutti; & à principio di ciaschedun ramo vi sarà la sua impresa espressa di quanto frutto ella potrà porgere à chiunque si degnerà raccorli, tanto delli Moderni, quanto delli Antichi, e quali siano stati l'inuentori di detti frutti: con auuertire che essendo in quella, e frutti maturi, & acerbi, potrà alla giornata ciascuno seruirsi delli maturi nelli suoi Conuiti, e gli acerbi lasciarli sù la Pianta per finche matureranno, sì come in tutta l'opera ancora forse vi saranno alcune cose non molto mature, per li buoni ingegni in detto Ufficio di Scalco più periti, poiche passeranno molto più auanti di quello che io tratto in questo mio libro, à talche li miei mancamenti, saranno li detti frutti acerbi, da lasciarli in detta Pianta, finche possino maturare, e forse per alcuni al suo tempo saranno buoni, & sì come detta Pianta non puol produrre li frutti, che in vn' istesso tempo siano tutti buoni, ma si bene vediamo ogni giorno ne vanno maturando alcuni, e così ancora ogni giorno vengano fuori nuoue inuentioni, e nuouo modo di seruire, per essere questo Ufficio di Scalco di tal sorte, che mai si finisce d'imparare perfettamente; per il che sappino dunque tutti fare la scelta di detti frutti, e se ne vaglino conforme all' vso proprio, & Stagioni conuenienti. State sani.





TAVOLA

DI TUTTO QUELLO

che nella presente opera si contiene.



A CETO; cioè Vin forte, e sue qualità, e Cucina. lib. 4. cap. 4. pag. 91	lib. 5. cap. 41.	227
Aceto in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e sapor. vi.	Agone; e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40.	165
Acetosa, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 5.	Agone in tutte le viuande, che della Truota si faranno.	165
Acetosa in diuerse riempiture con altre berbe; & in salutate, e sapor verdi, & in insalata cotta, e cruda.	Albicuocole, cioè Armeniache, e lor qualità, e cucina. lib. 5. cap. 53.	235
Agazze, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 98.	Albicuocole in tutti li modi, e viuande che delle Persiche si faranno, e le tenere nò mature in Crostate.	235
Agazze in diuerse pottaggerie, & arroso.	Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupei. lib. 2. c. 38.	77
Aglio, e sue qualità, e cucina. li. 5. c. 35, 223	Alemagna seruono molte viuande, di vna medesima sorte, tutte in vn Piatto solo, ma grande. lib. 1. c. 21.	17
Aglio in diuerse ministre, e pottaggerie da grasso, e da magro, & in diuersi marinati, & addobbi, e ripieni, & in diuersi arrosti, & fritti, e con diuerse insalate & in sapor.	Alemagna stanno molto tēpo a tauola.	18
Agnello lattante, e di vn'anno, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 37.	Alemagna usano lo Scalco, qual l'adimandano Cocol Maister.	18
Agnello in tutte le viuande del Capretto, e quello di vn' Anno anco a.	Ali delli volatili, e loro qualità. lib. 2. cap. 78.	102
Agresta, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 16.	Ali, e lingue di Ocche in diuersi pottaggi, e lo lingue fritte. lib. 2. c. 100.	120
Agresta in grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e siroppa a.	Alicette, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 25.	152
Agresta, cioè il suzo in tutte le viuande di detta agresta in grani, & in diuerse viuande. & in diuerse salse, e sapor.	Alicette in tutti li modi, e viuande che si faranno le sarde.	152
Agro di Cedra. Sutto senza decoctione.	Ali Signori grandi quando che beuono, lo coprirà la viuanda. li. 1. c. 25.	21
	Aloguste cioè Gambari leoni, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 47.	169
	Aloguste alessate seruite calde, e fredde.	170
	Aloguste in diuersi pottaggi.	170
	Aloguste in diuerse polpettine.	170
	Aloguste in pasticcio, e per regalo di pasticcio, e pasticcetti, e fritte.	170

TAVOLA:

<i>Ambizione nello Scalco, di sapere ordina- re un conuito, e servirlo. li. 1. c. 4. pag. 3</i>	<i>Animelle di Vitella in diuersi Pasticci, e Pasticcetti. 59</i>
<i>Ambizione nello Spenditore di auuantiag- giarsi nelle spese. lib. 1. c. 10. 6</i>	<i>Animelle di Vitella, in Torte, e Cro- state. 59</i>
<i>Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, e loro qualita e cucina. li. 2. c. 98. 117</i>	<i>Animelle di Vitella arosto, allo spedo. 59</i>
<i>Anatre domestiche, e saluatiche, aleffe ripie- ne, e senza riempitura, e con diuerse copriture sopra. 117</i>	<i>Animelle di Capretto, e lor cucina, lib. 2. cap. 36. 76</i>
<i>Anatre in brodo lardero, & appallicia- te. 117</i>	<i>Anisci, e loro qualita, e cucina lib. 4. cap. 26. 197</i>
<i>Anatre arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura. 118</i>	<i>Anisci in diuersi lauori di pasta, & in Addobbi, e salse, e sopra a diuerse bra- giuole da grasso, e da magro. 197</i>
<i>Anatre in Pasticcio, intiere, e spezzate si come del Cappone. 118</i>	<i>Aranzi dolci, & agri, e loro qualita, e cu- cina. lib. 5. c. 43. 228</i>
<i>Anatre d'India, & Anatrotti in tutte le Viuande, che delle sopradette Anatre, si faranno. 118</i>	<i>Aranzi seruiti per antipasto, & il sugo in diuerse salse, e sapori, & altre viuande, da grasso, e da magro. 228</i>
<i>Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro qualita, e Cucina, lib. 3. cap. 36. 159</i>	<i>Aranzi canditi, e scioppati, come li Li- moncelli. 229</i>
<i>Anguille in diuersi Pottaggi. 160</i>	<i>Ariane, e sue qualita, e cucina. lib. 2. cap. 10. 120</i>
<i>Anguille ripiene, cioe le loro scorze, da ma- gro, e da grasso. 160</i>	<i>Ariane arosto, stufato, e sottestato. 121</i>
<i>Anguille, cioe la loro polpa, in Polpette, e Polpettoni, in diuerse forme de Volati- li, e pezzi di carne Quadrupeda. 160</i>	<i>Armeniache tenere in minestra, & in diuersi ripieni, e pottaglierie. lib. 5. cap. 53. 235</i>
<i>Anguille Arosto, in diuersi modi, & in Pasticcio, come le Lamprede grosse. 160</i>	<i>Arosilardati alla Franzeze. li. 1. c. 22. 18</i>
<i>Anguille grosse, e piccole, fritte, e mari- nate. 161</i>	<i>Asparagi, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 10. 209</i>
<i>Anguille salate, doppo disalate cucinate aleffe, & in tutte le pottaglierie del le fresche. 161</i>	<i>Asparagi in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in copriture, e per rega- lo di diuersi Pasticci, & in Torte, e Crostate. 209</i>
<i>Anguille sfumate arosto, in diuersi mo- di. 161</i>	<i>Asparagi, seruiti con crostini di Pane, sotto, e fritti, & arosto, in diuersi mo- di, & in frittate, & in diuerse pottag- gierie da grasso, e da magro. 210</i>
<i>Anguille come vanno sfumate. 161</i>	<i>Affistenti da seruire alla Mensa. lib. 1. cap. 25. 21</i>
<i>Animelle, & Occhi di Vitella, e loro cu- cina lib. 2. c. 12. 58</i>	<i>Auiso allo Scalco, per le foresterie che ven- gano all'improviso. lib. 1. cap. 52. 47</i>
<i>Animelle di Vitella, & Occhi di detta in pottaggi diuersi. 58</i>	<i>Auertimenti allo Scalco nel vestire. lib. 1. cap. 6. 3</i>
<i>Animelle, & Occhi di Vitella, fritti in diuersi modi. 58</i>	<i>Auertimenti allo Scalco nell'officio suo. lib. 1.</i>
<i>Animelle di Vitella in Tomafello. 58</i>	

TAVOLA.

<p>lib. 1. cap. 17. 11</p> <p>Auvertimenti allo Scalco nell'imbandire viuande. lib. 1. cap. 18. pag. 12</p> <p>Auvertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse. lib. 1. cap. 27. 29</p> <p>Auvertimenti diuerfi nelli Quadrupedi, & Volatili buoni da mangiare. lib. 2. c. 1. 43</p> <p>Auvertimenti nelle carni Quadrupede, & Volatili. lib. 2. c. 65. 98</p> <p>Auvertimenti nelli Volatili, & delle sopradette viuande delli Quadrupedi. lib. 2. cap. 79. 103</p> <p>Auvertimenti nelli Pesci Marittimi, & di acque dolci. lib. 3. c. 1. 131</p> <p>Auvertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del libro sesto. c. 84. 428</p>	<p>11</p> <p>pag. 12</p> <p>29</p> <p>43</p> <p>98</p> <p>103</p> <p>131</p> <p>428</p>	<p>uerse riempiture. 126</p> <p>Beccafichi all'Addobbo, e fritti, & in diuerfi pottaggi. 126</p> <p>Beccafichi inuolti in pasta di sfoglio, come li Tordi. 126</p> <p>Beccafichi di Candia, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 116. 129</p> <p>Beccafichi di Cipro fritti. 129</p> <p>Beccafichi di Cipro, in diuerfi pottaggi, e riempiture, e per regalo di diuerfi Pasticcetti. 129</p> <p>Bettonica, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 7. 208</p> <p>Bettonica, & Aneto, in diuerse minestre, da grasso, e da magro, & in insalate. 208</p> <p>Bietola, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 9. 209</p> <p>Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice. 209</p> <p>Bietola in diuerso minestre, e ripieni, & in Forte, e Rasiuoli, e le cosse fritte, & le radice in insalata doppo cotte. 209</p> <p>Boraggine, e Buglossa, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 8. 208</p> <p>Boraggine, e Buglossa, in diuerse minestre, e fritte, & in diuerse insalate cotte, e crude. 208</p> <p>Botta Trigia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 22. 150</p> <p>Botta Trigia aleffa, seruita con diuerse coperture, e senza. 151</p> <p>Botta Trigia in diuerfi pottaggi. 151</p> <p>Botta Trigia aroslo in diuerfi modi, e fritta, e marinata, & accarpionata, & il fegato fritto. 151</p> <p>Bottigliero farà la credenza di tutti li Villani. lib. 1. cap. 23. 19</p> <p>Bottiglieri, farà diuerse acque, secondo le stagioni. 19</p> <p>Boue, e Vaccina, e loro qualità. lib. 2. cap. 17. 62</p> <p>Braccoli, in diuerse minestre, come li cauoli, e seruiti con Pane in fette sotto</p>	<p>126</p> <p>126</p> <p>126</p> <p>129</p> <p>129</p> <p>129</p> <p>208</p> <p>208</p> <p>209</p> <p>209</p> <p>209</p> <p>208</p> <p>208</p> <p>150</p> <p>151</p> <p>151</p> <p>151</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>62</p>
<p>B</p>			
<p>B Barbo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167</p> <p>Barbo in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo. 167</p> <p>Basilico, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 6. 208</p> <p>Basilico in diuerse riempiture, & in minestra, e salse verdi, & in diuerse insalate. 208</p> <p>Beccaccia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 95. 115</p> <p>Beccaccia in tutte le viuande, che si faranno della Starna, & li crostini del suo grasso. 115</p> <p>Beccafico di lago, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 122</p> <p>Beccafico di lago aroslo, & all'Addobbo, e fritto, & in diuerfi pottaggietti, e così la Pizzacchera ancora. 122</p> <p>Beccafico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109. 125</p> <p>Beccafichi aroslo in diuerfi modi, e cotti sotto le bragie. 126</p> <p>Beccafichi in diuerfi Pasticcetti, e per regalo di diuerfi Pasticcetti grossi, & in di-</p>	<p>167</p> <p>167</p> <p>208</p> <p>208</p> <p>115</p> <p>115</p> <p>122</p> <p>122</p> <p>125</p> <p>126</p>	<p>b</p> <p>bru.</p>	

TAVOLA.

<p><i>bruffellite, e soffritti, & aroſti, ſu la graticola. lib. 5. cap. 12. 212</i></p> <p><i>Budello gentile di Vitella, ripieno in diuerſi modi. lib. 2. c. 14. 60</i></p> <p><i>Budello gentile di Porco domeſtico, cioè induglia ſalata, & aroſto, e ripieno come quello della Mōgana. lib. 2. c. 57. 91</i></p> <p><i>Budelleſta 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 Prittura 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 ancor. 179</i></p> <p><i>Cappe longhe, cioè cannelle, e loro qualità e cucina. lib. 3. c. 52. 172</i></p> <p><i>Cappe longhe aroſto, & in pottaggio, come dell'Oſtrache, 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 ſu la graticola, e per regalo di Paſtucci, nette 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 frutate. 207</i></p> <p><i>Cappone, e ſue qualità. lib. 2. c. 80. 103</i></p> <p><i>Cappone, e ſua cucina. lib. 2. c. 81. 103</i></p> <p><i>Cappone aleſſo in diuerſi modi, ripieno, e ſenza riempitura, e cotto in latte. 103</i></p> <p><i>Cappone, ſuſato, & appaſticiato. 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, & affagianato, e ſaltellato, & ripieno. 104</i></p> <p><i>Cappone in diuerſi pottaggi intiero, e ſpezato con le riebeſte di letto dentro. 105</i></p> <p><i>Cappone in diuerſe Polpette, e Polpettoni, ſi come dell'coſciotti di Vitella lattante. 105</i></p> <p><i>Cappone in Gigotte alla Spagnuola. 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 Paſtucci, e Paſticcetti, & in Torte, e croſtate. 106</i></p>
<p>C</p>	
<p><i>Calamario, e calamaretti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 29. 154</i></p> <p><i>Calamario, in diuerſi pottaggi, con diuerſe riempiture, e ſenza. 155</i></p> <p><i>Calamario, e calamaretti fritti. 155</i></p> <p><i>Camello amico della compagnia. lib. 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 ſeruirà il Pepe, & in diuerſe croſtate. 195</i></p> <p><i>Cannes, e loro qualità. lib. 5. c. 21. 216</i></p> <p><i>Capo di latte, e ſue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 4. 174</i></p> <p><i>Capo di latte ſeruito per antipaſta, & in</i></p>	<p><i>Cap. 106</i></p>

TAVOLA.

<p>Cappone ripieno aroslo senz'offi dentro e sottestato. 106</p> <p>Cappone in Pasticcio intiero, e spezzato, con suoi rigali dentro, & in Pasticcio di piccadigiù di carne. 106</p> <p>Cappone in diuersi consumati. 106</p> <p>Cappone in pisti diuersi. 107</p> <p>Capretto, e sue qualità lib. 2. c. 33 74</p> <p>Capretto aroslo intiero, ripieno, e senzariempitura. 75</p> <p>Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità e cucina. lib. 2. c. 32. 73</p> <p>Caprone, e Capra, e Becco e loro cucina. 73</p> <p>Caprio, e caprioletti, e loro qualità. lib. 2. cap. 39. 78</p> <p>Caprioletti e loro cucina. lib. 2. c. 40. 78</p> <p>Caprioletti, in tutte le viuande, che si faranno del capretto. 78</p> <p>Capriuola, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 44. 81</p> <p>Capriuola, in tutte le viuande, che si faranno del caprio. 81</p> <p>Carcioffi, e cardì, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 11. 210</p> <p>Carcioffi in tutte le viuande, che delli Apparagi, & in diuersi pottaggierie, & arosli, e fritti, & attartuffolati. 210</p> <p>Carcioffi ripieni da grasso, e da magro, & arosstiti, e sottestati. 210</p> <p>Carcioffi aleffi, seruiti caldi, e freddi, con le frutte. 211</p> <p>Cardì, seruiti come li carcioffi, ma non ripieni, ne aroslo. 211</p> <p>Carne di Vaccina, e di Boue salata, in diuersi pottaggierie, & aleffi li. 2. c. 20. 64</p> <p>Carne d'Orso, in diuersi pottaggierie, & aroslo allo spedo, e su la grassicola. lib. 2. cap. 65. 97</p> <p>Carne aleffa, per il piatto di sei persone lib. sette in otto, e per il rinforzato noue in dieci. lib. 1. c. 41 39</p> <p>Carni grasse in generale saranno migliori, e piu sane aroslo, & le magre in</p>	<p>generale cucinato aleffi. lib. 2. c. 47. 82</p> <p>Carote, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 29. 221</p> <p>Carose in insalata cotta, & in minestra e salami da magro, & in conferua. 221</p> <p>Carpione, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 37. 161</p> <p>Carpione aleffo, seruito con diuersi copriture, e senza. 161</p> <p>Carpione aleffo, seruito freddo, con diuersi copriture, e senza copriture, ma salpimentato. 162</p> <p>Carpione, in tutte le viuande, che si faranno dell'Ombriua grossa, e piccola, & il modo di accarpionarlo, e salprenderlo. 162</p> <p>Carpione accarpionato, in diuersi viuande, e così si farà di diuersi altri Pesci di mare, e di acque dolci accarpionati. 162</p> <p>Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 8. 181</p> <p>Cascio fresco e secco, in tutte le viuande che si faranno delle Prouature fresche, e secche. 182</p> <p>Castrato, e sue qualità lib. 2. c. 25. 69</p> <p>Castagne, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 49. 242</p> <p>Castagne seruite con le frutte, aroslo, & aleffi. 242</p> <p>Castagne secche in diuersi minestre, & ripieni, & in Pane, & altre viuande. 242</p> <p>Castagne fresche attartuffolate. 243</p> <p>Catti aghe, e Capitorcoli, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 113. 128</p> <p>Castagne, e Capitorcoli, si accommoderanno come li Beccafichi. 128</p> <p>Caudine, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167</p> <p>Caudine in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo piccolo. 167</p> <p>Cauoli di piu sorti, e loro qualità, e cucina lib. 5. cap. 12. 211</p>
---	---

TAVOLA.

<p><i>Cauoli 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 astartuffolato.</i> 212</p> <p><i>Cece, e sue qualita, 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 qualita, e cucina.</i> lib. 5. cap. 19. 215</p> <p><i>Cedronella si farà in minestra, & insalata, e mescolanze di vigna.</i> 215</p> <p><i>Cedro, e sue qualita, e cucina.</i> lib. 5. c. 41. 226</p> <p><i>Cedro seruito crudo, e sciroppato, e capitato in diuerse viuande da grasso, e da magro, e Cedro, in diuerse pottaggierie, e salse, & in sapori.</i> 227</p> <p><i>Cedriuoli, e loro qualita, e cucina.</i> lib. 5. cap. 73. 245</p> <p><i>Cedriuoli ripieni per copritura di aleffico, me 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 qualita, e cucina.</i> lib. 3. c. 11. 142</p> <p><i>Cefalo grosso, e piccolo aleffi, seruiti cõ copritura, e senza, e salpimentati ancora.</i> 142</p> <p><i>Cefalo stufato, & appassiciato, 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 grassi, e piccoli arosto su 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, doppo dissalati, & in pottaggierie.</i> 143</p> <p><i>Cenno di campanella, o tromba, a tutti</i></p>	<p><i>quelli che seruono alla Tavola.</i> lib. 1. cap. 24. 20</p> <p><i>Ceragie di piu sorti, e loro qualita, e cucina.</i> lib. 5. c. 56. 236</p> <p><i>Ceragie diuerse seruite, & accomodate in tutti li modi de l' uisciole.</i> 237</p> <p><i>Ceragie marine, cioè Arbatrelle, e loro qualita.</i> lib. 5. c. 61. 238</p> <p><i>Ceragie marine seruite con le frutte.</i> 238</p> <p><i>Ceruo grande e piccolo, e Cerua, e loro qualita, e cucina.</i> lib. 2. c. 45. 81</p> <p><i>Ceruo, e Cerua gruani, 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 qualita.</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 qualita, 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.

<i>Chioccioline, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 3. cap. 55.	pag. 174	<i>copriture di aleffi diuersi.</i>	244
<i>Chioccioline in pottaggio nella scorza.</i>	174	<i>Cocuzzette longhe ripiene, per copritura di Pelati aleffi, & in minestra.</i>	244
<i>Chioccioline frutte, e neste di scorza.</i>	174	<i>Cocuzzette tenere, in insalata cotta, & le cime di dette ancora.</i>	245
<i>Chioccioline grandi, e piccole in minestra nelle loro scorze.</i>	174	<i>Collo di Vitella, e sua cucina.</i> lib. 2. c. 6.	52
<i>Cicerchia, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 38.	204	<i>Collo di Vitella aleffo, e stufato.</i>	52
<i>Cicerchia in minestra da grasso, e da magro, & nella oglia alla Spagnuola pur da grasso, e da magro.</i>	204	<i>Collo di Vitella in brodo lardiero.</i>	52
<i>Cicoria, e Cicerbita, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 18.	215	<i>Collo di Vitella in Pasticcio in bocconi, & appasticciato.</i>	52
<i>Cicoria in diuersi minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e cruda, e così li Mazzocchi.</i>	215	<i>Collo di Vaccina, e di Boue si accomoderà, come quello della Mongana, e campareccia.</i> lib. 2. c. 19.	63
<i>Cicerbita, in insalata cotta, e cruda, e così li Raponzali, & in mescolanza di Vigna.</i>	215	<i>Collo di castrato, in tutte le viuande che si faranno di quello della Mongana.</i> lib. 2. cap. 26.	69
<i>Cipolla, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 36.	224	<i>Collo, e Barbaglia, di Porco saluatico, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 49.	84
<i>Cipolla in diuersi minestre da grasso, e da magro, & in diuersi pottaggierie.</i>	224	<i>Collo, e Barbaglia di Porco domestico, in tutte le viuande, che del collo, e Barbaglia di Porco saluatico,</i> lib. 2. c. 55.	88
<i>Cipolla ripiena in diuersi moui, e sottestata, e senza riempitura ancora.</i>	224	<i>Colli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità.</i> lib. 2. cap. 71.	100
<i>Cipolla frutta, & in diuersi fritate, e nella fauetta, & in insalata cotta, e cruda, e così le cipollette tenere ancora.</i>	225	<i>Colli di Oche, ripieni in diuersi modi.</i> lib. 2. cap. 10.	120
<i>Coda delli Pesci stimata per le migliori parti di detti Pesci.</i> lib. 3. c. 1.	132	<i>Condimenti di diuersi Torte, e crostate, secondo la diuersità delle robbe, che si faranno.</i> lib. 1. cap. 39.	36
<i>Coda di castrato, aleffa, & arosto, e fritta.</i> lib. 2. c. 28.	71	<i>Conigli, e coniglietti, detti in Spagna Gafappos, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. cap. 6.	95
<i>Codrione di Vitella in tutte le viuande, che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori.</i> lib. 2. c. 10.	57	<i>Conigli, e coniglietti in tutte le viuande, che della Lepre, e Lepratti si faranno.</i>	95
<i>Cocomero, e sue qualità.</i> lib. 5. c. 71.	244	<i>Consegna di tutte le robbe mangiatu, fatta alla Dispensa dallo Spenditore.</i> lib. 1. cap. 13.	9
<i>Cocomero seruito con le frutte, & il dopo pranzo.</i>	244	<i>Conualefcenti, non deuono interuenire a conuiti.</i> lib. 2. c. 65.	98
<i>Cocuzze, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 72.	244	<i>Conuitato come sarà a bastanza carico di cibi lasserà di mangiare.</i> lib. 2. c. 65.	93
<i>Cocuzze in tutte le viuande che si faranno delli Melons, & candite, e fritte, & in stringhette di Genoua seruite per</i>		<i>Coratella di castrato, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 30.	73
		<i>Coratella, Pegato, Animelle, Zampetti,</i>	8

TAVOLA.

<p> <i>Et altri interiori di capretto, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 36. 76 <i>Coratella di capretto, in diuersi pottaggi, Et 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 ai Porco saluatico, in diuersi 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 Cefali si faranno, Et in gelatina.</i> 144 <i>Corgniuoie, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 5. cap. 60. 238 <i>Corgniuoie, sciropate, Et in conserua, e saporì come le visciole, e seruite 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 peso detto Pitartima, Et 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 Coarione di Vitella, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 10. 55 <i>Cosciotti di Vitella, in Bragiuoie, 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>glesi.</i> 55 <i>Cosciotti di Vitella, in diuersi piccadigli, et in riempiture, e Pasticcetti, 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, Et appassiti.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella arosto allo spedo, Et ripieni, e sottostati.</i> 56 <i>Cosciotti di Vitella in Xigottes alla Spagnuola doppo cotti a rosto.</i> 57 <i>Cosciotti di Vitella in diuersi Pasticcetti, e Pasticcetti.</i> 57 <i>Cosciotti di Boue, e di Vaccina, in tutte le viuande, che delli Cosciotti della Vitella Morgana.</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 arosto.</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 Bragiuoie.</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 Pasticcetti, 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 arosto 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, Et in frittate, e Torte, e Crostate.</i> 85 <i>Cosciotti di Porco domestico, in tutte le viuande.</i> </p>
---	---

TAVOLA.

mande, che si faranno di quelli del Por-
ca saluatico. lib. 2. c. 57. 90
Coscioiti di Porco domestico, in profuiti
di Montagna seruiti come quelli del
Porco saluatico, & in Pasticcio, & al
tre viuande. 91
Coscioiti di Spinoso, in Pasticcio. lib. 2.
cap. 58. 93
Cotogno, e sue qualità, e cucina. lib. 3.
cap. 44. 219
Cotogno in diuerse pottaggierie da grasso,
e da magro, & in ripieni. 229
Cotogno scioppato in diuersi modi, &
in Cotognata. 229
Cotogno in conserua, & in gelo. 229
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
Credentiero, e sue qualità. lib. 1. c. 9. 5
Credentiero deue essere di vna honesta età. 5
Credentiero non farà nettare le Argenta-
rie con arena, ne sabbione. 5
Credentiero deue sapere bene piegare di-
uerse saluette. 6
Credentiero ha da sapere imbandire bene
diuerse viuande. 6
Credentiero farà diuersi sapori, e lau-
vera diuerse insalate cotte, e crude.
lib. 1. cap. 15. 10
Cucco, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 106.
124
Cucco in tutte le viuande, che della Tor-
tora, e Quaglia si faranno. 124
Cucina ben furnita di vasi diuersi, e bian-
carie. lib. 1. cap. 8. 5
Curiosità di Eliogabolo Imperatore. lib. 2.
cap. 102. 121
Cuoco, e sue qualità. lib. 1. cap. 8. 4
Cuoco ha da sapere lauorare diuerse vi-
uande. lib. 1. cap. 1. 1
Cuoco non lasserà cucinare le viuande del
suo Signore alli aiutanti. lib. 1. c. 8. 4

Cuoco compartirà bene tutto quello che
anderà nelle viuande. 4
Cuoco non terrà commertio in cucina. 5
Cuoco, e sua età ne molto giovane, ne trop-
po vecchio. 5
Cuoco sperimentato se saprà lauorare diuer-
se viuande, & imbandire bene vn piatto. 5
Cuoco ha da sapere bene compartire tutte
le robbe che anderanno in ciascheduna
viuanda. lib. 1. c. 14. 9

D

D *Aino, cioè Monton saluatico, si ac-*
comoderà come il Monson, e Pe-
cora. lib. 2. cap. 46. 82
Dardano, cioè appiastra, e sua qualità, e
cucina. lib. 2. c. 112. 127
Dardano si farà in tutti li modi, e viuande,
che delli Tordi, e Saffelli. 127
Dattali, e loro qualità, e cucina. lib. 3.
cap. 54. 239
Dattali in diuersi pottaggierie, & in di-
uersi Pasticcetti, e Crostate, e seruiti
crudi con le frutte. 239
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
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. 45
Dentale, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 8. 139
Dentale in tutte le viuande del Salmone,
& in gelo, & in tutte le viuande che
della polpa di Storione. 140
Dispensiero e sue qualità. lib. 1. c. 11. 7
Dispensiero, douera essere assistente, e mol-
to vigilante. 7
Dispensiero terrà ben con litionate le rob-
be mangiatue, e le risuederà spesso. 7
Dispensiero, non darà via cosa alcuna da
mangiare senz'ordine dello Scalco. 7

TAVOLA.

<i>Diligenza nel Sottoscalco, nell'imbandire delle viuande.</i> lib. 1. c. 24. pag. 20	<i>chi, con berbe 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, ebi 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. 205
<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 infrante ancora, & in Fausta menata.</i> 205
<i>Discorso di diuerse herbe, e frutti.</i> lib. 5. cap. 1. 205	<i>Faua fresche in minestra come le facche, & nella oglia, e seruite con le frutte.</i> 205
<i>Discorso sopra li frutti da usarsi secondo le complessioni.</i> lib. 5. c. 40. 220	<i>Fegato delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità.</i> lib. 2. c. 73. 107
<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. 54
<i>Draconcello in diuerse insalate, e sapor verdi.</i> 214	<i>Fegato di Vitella fritto.</i> 54

E

E <i>lettione di buoni officiali fatta dallo Scalco.</i> lib. 1. cap. 7. 4	<i>Fegato di Vitella arosto allo spedo intiero, & in Fegatelli.</i> 57
<i>Età cōpetente nello Speditore.</i> lib. 1. c. 10. 6	<i>Fegato di Vitella in Torte, e Crostate.</i> 57
<i>Elettione di diuerfi Vini per l'inuerno, e per la Estate.</i> lib. 1. c. 23. 19	<i>Fegato di Vitella in Tomafelle.</i> 57
<i>Elettione delle stanze, che sarà lo Scalco, per li apparecchi.</i> lib. 1. cap. 16. 11	<i>Fegato di Vitella in diuerfi Pasticcetti.</i> 61

F

F <i>Agiano, e Fagianotti, e loro qualità.</i> lib. 2. cap. 82. 107	<i>Fegato di Vitella in diuerse Pasticcetti, e fritti, & in diuerse pottaggi.</i> lib. 3. cap. 2. 155
<i>Fagiano, e Fagianotti, e loro cucina.</i> lib. 2. cap. 83. 107	<i>Fi-</i>
<i>Fagiano, in tutte le viuande, che del Cappone sopradetto si faranno.</i> 107	
<i>Fagianotti, si accomoderanno come il Fagiano, ma arosto faranno nel miglior modo cucinati.</i> 108	
<i>Fagiuoli, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 39. 204	
<i>Fagiuoli in diuerse minestre, & altre viuande da grasso, e da magro.</i> 205	
<i>Fagiuoli freschi in minestra, come li sec-</i>	

TAVOLA.

<i>Fichi di più forti, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 48.</i>	<i>cap. 9.</i>	140
<i>Fichi freschi, per antipasto, e secchi dopo, & in minestra, & arostiti, e li fichi non maturi, fritti & in minestra da grasso. 232</i>	<i>Fraulino in tutte le viuande che del Salmons, e Dentale.</i>	140
<i>Finocchio domestico, e saluatico, & il marino, e lor qualità, e cucina. li. 5. c. 22. 217</i>	<i>Fraulino, marinato, & accarpionato, & in minestra.</i>	140
<i>Finocchio marino, e sue qualità, qual si farà in minestra, & in insalata cotta, e cruda, e nella salamora. 217</i>	<i>Frittura Franzese, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 26.</i>	153
<i>Finocchio fresco cò gambo tenero, in diuerse copriture da grasso, e da magro, & in minestra, & in rappe posto in aceto. 217</i>	<i>Frittura Franzese fritta, & arosito, & in diuerse pottaggierie, si come la Sarde, & Alicette.</i>	153
<i>Finocchi bianchi in diuerse copriture, e minestre da grasso, e da magro. 217</i>	<i>Frutte si seruiranno cò forme a che lo Scalco l'haue a posse in lista. lib. 1. c. 19. 14</i>	14
<i>Finocchio secco forte, e dolce, in diuerse riempiture, e viuande da grasso, e da magro, & in paste diuerse, & il dolce confetto. 217</i>	<i>Frutti diuerfi in Aceto, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 78.</i>	247
<i>Fiorita, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 4. 179</i>	<i>Frutti in aceto seruiti per antipasto, sino a tutte le frutte, & in diuersi ripieni. 248</i>	248
<i>Fiorita seruita per antipasto con zucchero sopra. 179</i>	<i>Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56.</i>	175
<i>Polache, e Pauoncelle, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 99. 119</i>	<i>Funghi di pietra, in tutte le viuande che si faranno li prugnuoli, & arosito, e fruti. 179</i>	179
<i>Polache alessè, & in brodo lardiero, e stufate. 119</i>	<i>Funghi di Montagna in pottaggio. 176</i>	176
<i>Pormentone, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 33. 201</i>	<i>Funghi cioè coccore arosito, e fritte con li selui, & altri Funghi di montagna. 176</i>	176
<i>Pormentone in tutti li modi, e viuande, che si farãno del miglio & in Torte. 201</i>	<i>Funghi di montagna salati, e dissalati. in tutte le viuande che delli freschi si faranno. 176</i>	176
<i>Rancolino, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 94. 114</i>		
<i>Rancolino in tutte le viuande che delle Perdici, e Starne si faranno. 115</i>	G	
<i>Ranzesi, non usano Scalco, ne Trinciante, perche l'ordine in cucina lo dà il Maestro di Casa lib. 1. c. 22. 19</i>	<i>Gallo di montagna, e sua qualità, e cucina. lib. 2. c. 84. 108</i>	108
<i>Rauole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 49. 233</i>	<i>Gallo di montagna, in tutte le viuande che del Cappone, e Fagiano si faranno, ben che non sia di tal bontà. 108</i>	108
<i>Rauole seruite crude per antipasto, & in Crostate, e se ne farà Vino, qual è buono in salse, e saporì. 233</i>	<i>Gallo nostrano domestico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 85. 108</i>	108
<i>Rauolino, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 9. 140</i>	<i>Gallo domestico in diuerse pottaggierie, & arosito, & in Pasticcio, si come si farà del Cappone. 109</i>	109
	<i>Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 96. 115</i>	115
	<i>Gallo d'India in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano. 115</i>	115

TAVOLA.

<p>Galline domestiche, e saluatiche, cioè prataruole, loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 86. pag. 102</p> <p>Galline domestiche si accommoderanno in tutti li modi del Cappono. 109</p> <p>Galline siluesere, si accommoderanno in tutti li modi che il Cappono, e Fagiano. 109</p> <p>Gambarelli di mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 32. 151</p> <p>Gambari detti Spannocchie in diuersi pottaggi, e per regalo di diuersi Pasticcii, e Pasticcetti, però le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli. 157</p> <p>Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 48. 170</p> <p>Gambari di acque dolci in tutte le viuande che delle Auguste si faranno, e gli teneri fritti. 170</p> <p>Garofani, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 22. 196</p> <p>Garofani in tutti li modi, e viuande che si seruirà il pepe, & intieri in diuersi viuande da grasso, e da magro. 196</p> <p>Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità e cucina. lib. 2. c. 65. 96</p> <p>Gatto Pardo, spezzato, e fritto, & arrostato allo spedo, e su la graticola. 97</p> <p>Gbiandare, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 119. 130</p> <p>Gbiandare in diuersi Pottaggherie, & arrostato. 131</p> <p>Gbiande, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 69. 242</p> <p>Gbiande di Spagna, seruite come le Castagne. 242</p> <p>Gbiro e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 64. 96</p> <p>Gbiro arrostato allo spedo, e sottostato, ripieno, e senza riempitura. 96</p> <p>Gbiro fritto, & in diuersi pottaggietti. 96</p> <p>Giuncata, e sue qualità. lib. 4. c. 5. 179</p> <p>Giuncata seruita con zucchero sopra, per antipasto. 180</p> <p>Giuggiole, e loro qualità. lib. 5. c. 59. 237</p>	<p>Giuggiole si seruiranno con le frutta. 237</p> <p>Gögrio, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 35. 159</p> <p>Gongrio aleffo, et arrostato, e nel resto delle viuande che si faranno della Lapreda. 159</p> <p>Gögrio, e lor qualità, e cucina. l. 3. c. 54. 174</p> <p>Gongole in tutti li modi cucinate, che le Cappe sante, e Telline, & in suppa, sul ferro caldo. 175</p> <p>Granceuole, e Granciporri, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 50. 171</p> <p>Granceuole, e Granciporri aleffi, seruiti caldi, e freddi, & arrostati su la graticola, seruiti come sopra. 171</p> <p>Granciporro in pottaggio, come le Colate di Gambari. 171</p> <p>Grano e sue qualità, e cucina. l. 4. c. 29. 19</p> <p>Grano in diuersi minestre da grasso, e da magro. 19</p> <p>Grano in diuersi Torte da grasso, e da magro. 19</p> <p>Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e cucina, lib. 3. c. 31. 11</p> <p>Granci teneri sottostati, e fritti. 11</p> <p>Granci piccoli con scorza tenera fritti, e grossi con scorza dura aleffi, e su bragie. 11</p> <p>Grue, e sua qualità, e cucina. l. 2. c. 101. 11</p> <p>Grue arrostato, e sottostato, ripieno, e senza riempitura. 11</p> <p>Guo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 22. 15</p> <p>Guo in tutti li modi che si cucinerà la Botta Trigia. 15</p>
<h2 style="margin: 0;">H</h2>	
<p>H Erbe, quali siano le migliori. 11</p> <p>5. cap. 1. 20</p> <p>Herba, che al cuore è grato il suo odore, & offende la testa. lib. 5. c. 6. 20</p> <p>Herba di senape, in diuersi minestre da grasso, e da magro, & in insalata. lib. 5. cap. 2. 20</p> <p>Herbe di campagna, e loro qualità. lib. 2. cap. 18. 2</p>	

TAVOLA.

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

I

Indiua, e sue qualità, e cucina. lib. 5.
 cap. 15. 214
Indiua seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca. 214
In Ispagna, e Francia l'officio di Scalco l'esercita il Maestro di casa. lib. 1. cap. 3. 2
In luoghi penuriosi si conosce la diligenza del buono Scalco. lib. 1. c. 12. 8
Interiori di Salmoni 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'uoua 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 legumi 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 spimentata: 144
Laccia arosto, e sottestata, 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. 33. 157
Lampreda in diuersi pottaggi, cioè stufata, e sottestata. 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 Pasticcetti, 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 mingstre, & 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

TAVOLA.

<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 torzetti 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 conserva.</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, appasticiata, & in brodo lardiero. si come il Porco Spinoso.</i> 94</p> <p><i>Lepre intiera arosto, ripiena, e senza riempitura, e li quarti dietro ancora, & in Gigotte alla Spagnuola.</i> 94</p> <p><i>Lepre in Pasticcio, intiera, e li quarti di</i></p>	<p><i>dietro.</i></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 appasticiata.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella in Pasticcio intiera, & in bocconi.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella ripiena e sottostata.</i> 51</p> <p><i>Lingua di Vitella arosto ripiena, e senza riempitura.</i> 51</p> <p><i>Lingua, cernella, e collo di Vaccina, e loro cucina.</i> lib. 2. c. 19. 61</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue stufate, & appasticiate.</i> 61</p> <p><i>Lingua di Vaccina, o sia di Boue in Pasticcio.</i> 61</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue arosto a speda.</i> 61</p> <p><i>Lingua di Vaccina, e di Boue, salate, seruite come li profutti.</i> 61</p> <p><i>Lingua di Porco saluatico in tutte le viuande di quella della mogana.</i> lib. 2. c. 49. 61</p> <p><i>Lingua di Porco domestico, in tutte le viuande che di quella della Vitella si faranno.</i> lib. 2. cap. 55. 61</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 segati in tutte le viuande che si faranno del fegato di Cappone.</i> lib. 2. cap. 98. 111</p> <p><i>Lingua di Reina, in diuersi pottaggi, e fritta.</i> lib. 3. cap. 39. 111</p> <p><i>Linguatta, cioè sfoglia, e sua qualità, e cucina.</i> lib. 3. cap. 18. 111</p> <p><i>Linguatta in tutte le viuande che del Reo si faranno.</i> 111</p> <p><i>Limoni, e loro qualità, e cucina.</i> l. 5. c. 42. 111</p> <p><i>Limoni si accomoderanno in tutti li mesi di del Cedro, & l'agro sarà meglio</i></p>
--	---

TAVOLA:

<i>in diuerse viuande.</i>	pag. 228	Lista 1. del Mese di Maggio da grasso.	
Limoni sciroppati, e canditi.	228	lib. 6. cap. 38.	331
Lime dolci, e di mezzo sapore, seruite come li limoni.	228	Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 39.	333
Liste dell' inuerno, e lor qualita. l. 6. c. 1.	248	Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 40.	335
Lista 1. di Dicembre. lib. 6. c. 2.	249	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 41.	337
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 3.	251	Lista 5. da grasso, rinforzata. li. 6. c. 42.	339
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 4.	253	Lista 6. da magro. lib. 6. c. 43.	342
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 5.	256	Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 44.	344
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 6.	258	Liste del Mese di Giugno principio dell' Estate. lib. 6. c. 45.	347
Lista 6. da magro di Dicembre. lib. 6. c. 7.	259	Lista 1. di Giugno da grasso. li. 6. c. 46.	347
Lista 7. da grasso di detto Mese. l. 6. c. 8.	262	Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 47.	349
Lista 1. di Genaro da grasso lib. 6. c. 9.	266	Lista 3. da grasso e magro lib. 6. c. 48.	352
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 10.	268	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 49.	355
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 11.	270	Lista 5. da magro. lib. 6. c. 50.	356
Lista 4. da magro. lib. 6. c. 12.	272	Lista 6. da grasso rinforzata. li. 6. c. 51.	358
Lista 5. rinforzata da grasso. l. 6. c. 13.	274	Lista 1. del Mese di Luglio. lib. 6. c. 52.	360
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 14.	277	Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 53.	363
Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 15.	278	Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 54.	366
Lista 1. di Febbraro da grasso l. 6. c. 16.	282	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 55.	367
Lista 2. da grasso di detto mese. l. 6. c. 17.	284	Lista 5. da magro. lib. 6. c. 56.	368
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 18.	286	Lista sesta da magro. lib. 6. c. 57.	371
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 19.	288	Lista 1. del mese de Agosto da grasso. lib. 6. cap. 58.	373
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 20.	291	Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 59.	376
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 21.	292	Lista 3. da grasso rinforzata. li. 6. c. 60.	378
Lista 7. da magro. lib. 6. c. 22.	293	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 61.	382
Lista 8. da grasso. lib. 6. c. 23.	295	Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 62.	384
Liste del Mese di Marzo principio di Primavera. lib. 6. c. 24.	297	Lista 6. da magro. lib. 6. c. 63.	385
Lista 1. di Marzo da magro l. 6. c. 25.	298	Liste dell' Autunno. lib. 6. c. 64.	388
Lista 2. da magro. lib. 6. c. 26.	300	Lista 1. del Mese di Settembre da grasso. lib. 6. cap. 65.	388
Lista 3. da magro. lib. 6. c. 27.	304	Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 66.	390
Lista 4. da magro. lib. 6. c. 28.	306	Lista terza da grasso. lib. 6. c. 67.	393
Lista 5. da magro. lib. 6. c. 29.	309	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 68.	395
Lista 6. da magro. lib. 6. c. 30.	311	Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 69.	396
Lista 7. da magro. lib. 6. c. 31.	315	Lista sesta da magro. lib. 6. c. 70.	399
Lista 1. del Mese di Aprile da grasso. lib. 6. cap. 32.	318	Lista 1. del Mese di Ottobre da grasso. lib. 6. cap. 71.	402
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 33.	320	Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 72.	404
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 34.	321	Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 73.	406
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 35.	324	Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 74.	409
Lista 5. da magro lib. 6. c. 36.	326	Lista 5. da grasso. lib. 6. cap. 74.	411
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 37.	328		Li-

TAVOLA:

<p><i>Lista 6. da magro. lib. 6. c. 76. 412</i></p> <p><i>Lista 1. del Mese di Novembre da grasso. 414</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>lib. 5. cap. 77. 414</i></p> <p><i>Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 78. 416</i></p> <p><i>Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 79. 418</i></p> <p><i>Lista 4. da grasso lib. 6. c. 80. 420</i></p> <p><i>Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 81. 423</i></p> <p><i>Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 82. 425</i></p> <p><i>Liste servite a Principi, e gran Signori. 428</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>lib. 6. cap. 83. 428</i></p> <p><i>Liste diverse tirate dallo Scalco alli suoi of- 7</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>ficiali. lib. 1. cap. 12. 7</i></p> <p><i>Lista allo Spenditore. lib. 1. c. 13. 8</i></p> <p><i>Lista al Cuoco con alcuni avvertimenti al- 9</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>lo Scalco. lib. 1. c. 14. 9</i></p> <p><i>Lista del Cuoco sarà buona per imbandire 10</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>per ordine tutte le vivande. 10</i></p> <p><i>Lista del Cuoco sarà notata l'hora che si 20</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>bauerà da essere in ordine con tutte le 20</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>vivande. lib. 1. c. 24. 20</i></p> <p><i>Lista al Credentiero. lib. 1. c. 15. 10</i></p> <p><i>Lodole, e loro qualità, e cucina. lib. 2. 128</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>cap. 114. 128</i></p> <p><i>Lodole in tutte le vivande che delli Tordi, 128</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>& in diverse pottaggierie, e riempit- 128</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>ture. 128</i></p> <p><i>Lombi di Vitella, stufati, & appasticcia 54</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>ti. lib. 2. cap. 9. 54</i></p> <p><i>Lombi di Vitella sottostati. 54</i></p> <p><i>Lombi di Vitella arrosto allo spedo. 55</i></p> <p><i>Lombi di Vitella in Pastisci diversi. 55</i></p> <p><i>Lombi di Boue, e di Vaccina, stufati, & 65</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>appasticciati. lib. 2. c. 21. 65</i></p> <p><i>Lombi di Boue, e di Vaccina in diverse Pol 65</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>pette, e Polpettoni di piccadiglio. 65</i></p> <p><i>Lombi di Boue, e di Vaccina, in Polpette, 65</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>e Polpettoni ripieni. 65</i></p> <p><i>Lombi di Boue, e di Vaccina in diverse 65</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>bragiuole. 65</i></p> <p><i>Lombi di Vaccina, e di Boue in Pasticcio. 65</i></p> <p><i>Lombi di Boue, e di Vaccina, Arrosto. 65</i></p> <p><i>Lombi di Caprio, e loro cucina. lib. 2. c. 43. 80</i></p> <p><i>Lombi di Porco saluatico in tutte le vivan-</i></p>	<p><i>de che si faranno della Lonza di detto 85</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>Porco, & in diversi Pastisci, si come 85</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>delli Lombi della Vitella si faranno. 85</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>lib. 2. cap. 51. 85</i></p> <p><i>Lombi, co'sciosti, fegato, sangue, e pedacci di 90</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>Porco domestico e budel gentile, e loro cu- 90</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>cina. lib. 2. cap. 57. 90</i></p> <p><i>Lombi di Porco domestico in tutte le vi- 90</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>vande che di quelli del saluatico. 90</i></p> <p><i>Lombi di Porco domestico in diversi sal- 90</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>ficcioni. 90</i></p> <p><i>Lombi di Porco domestico in sfilatelli 90</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>all' Abruzzese. 90</i></p> <p><i>Longhezza, e larghezza, della Tavola per 11</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>il piatto di sei persone. lib. 1. c. 16. 11</i></p> <p><i>Lonza di Vitella, e sua cucina. lib. 2. c. 8. 55</i></p> <p><i>Lonza di Vitella arrosto, servita calda, e 55</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>fredda, & in piatto alla Franzese. 55</i></p> <p><i>Lonza di Vitella in bragiuole. 59</i></p> <p><i>Lonza di Vitella stufata, & appastic- 59</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>ciata. 59</i></p> <p><i>Lonza di Vitella in pasticcio in bocconi. 59</i></p> <p><i>Lonza, e lombi di Vaccina, e loro cucina. 64</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>lib. 2. cap. 21. 64</i></p> <p><i>Lonza di Boue, e di Vaccina arrosto. 64</i></p> <p><i>Lonza di Vaccina, e di boue in bragiuole. 64</i></p> <p><i>Lonza di Boue, e di Vaccina stufata, & 64</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>appasticciata. 64</i></p> <p><i>Lonza di Castrato, soprascio, e coda, e 70</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>loro cucina. lib. 2. c. 28. 70</i></p> <p><i>Lonza di Castrato alessa con tutte le parti 70</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>di detto, & in diverse bragiuole. 70</i></p> <p><i>Lonza di Castrato arrosto, & in tutte le vi- 71</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>vande che si faranno di quella dell' 71</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>Mongana. 71</i></p> <p><i>Lonza, e soprascio di Caprio, e loro cucin- 79</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>na. lib. 2. cap. 47. 79</i></p> <p><i>Lonza e soprascio di Caprio in modo Lu- 79</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>diero stufati, & appasticciati. 79</i></p> <p><i>Lonza, e soprascio di Caprio in diversi 80</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>bragiuole. 80</i></p> <p><i>Lonza, e soprascio di Caprio, arrosto allo 80</i></p> <p style="padding-left: 2em;"><i>spedo, & in Gigottes alla Spagnuola. 80</i></p>
--	---

TAVOLA.

Lonza lombi, e Cosciotti di Porco saluati-
co, e loro cucina. lib. 2. c. 51. 84
Lonza di Porco saluatico in diuerse bra-
giuole stufata in brodo lardiero, & ap-
pastuccata. 84
Lonza di Porco saluatico arosto allo spedo,
seruita calda, e fredda. 85
Lonza di Porco domestico. arosto allo spe-
do. & in diuerse bragiouole lib. 2. c. 56. 89
Lonza di Porco di sei mesi arosto senza le-
uare il lardo, & arostito intiero 89
Luccio, e sue qualità e cucina. l. 3. c. 41. 165
Luccio alefso seruito con copriture, e sen-
za, e la polpa di detto nel bianco man-
giare, & in diuerse minestre. 165
Luccio arosto allo spedo, e sù la graticola,
ripieno, e senza riempitura, & in di-
uerse bragiouole. 166
Luccio in diuerse falsiccioni, cioè la polpa
di detto, & in tutte le viuande, che del
Cefalo fresco. & sfumato si faranno 166
Luppolo, e sue qualità, e cucina. lib. 5.
cap. 23. 218
Luppolo in diuerse minestre da grasso. e da
magro, & in insalata cotta, e frisso. 218

M

M Andole, e loro qualità, e cucina.
lib. 5. cap. 66. 240
M andole in tutti li modi che si seruiranno
li pignuoli, & il latte nel bianco magia-
re, & in minestre diuerse, e ricotte. 240
M andole in torrione, e confette seruite fre-
scbe, e secche con le frutte. 240
M andole in minestre diuerse, e seruite
crude con le frutte, & in Crostate. e ri-
pieni. & in diuerse pottaggieru. 241
M arignani, e loro qualità, e cucina.
lib. 5. cap. 72. 245
M arignani in minestra. e ripieni in di-
uerfi modi. e sottesiati. & fritti. 245
Mela di pie' forti, e loro qualità, e cuc-
ina. lib. 5. cap. 46. 231

Mela accomodate in tutti li modi della
Pera, e le appie, in conserua, e saporj. 231.
Mela granate, e loro qualità, e cucina.
lib. 5. cap. 47. 231
Mela granate seruite con zaccaro sopra,
per antipasto, e regalo di piatti, e sopra
a diuerfi arostii, e se ne fara Vmo buo-
no per saise, e saporj. 232
Mele, e sue qualità e cucina. li. 4. c. 18. 193.
Mele in diuerse pottaggierie, & in diuer-
se false, e saporj, e sopra a diuerse paste
frutte, e per sciroppare diuerfi frutti. 193.
Melissa, cioè Cedronella e sue qualità, e
cucina. lib. 5. c. 19. 215.
Melissa si fara in minestra, & in insala-
ta, e mescolanze di vigna. 215.
Meloni, e loro qualità, e cucina. lib. 5.
cap. 70. 243
Melone seruito per antipasto, per fino a
tutte le frutte. 243
Melone in diuerse minestre da grasso, e
da magro. 243
Melone in diuerse Torte. 243
Melone fritto, & in diuerse copriture di
aleffi, & candiuo. 243
Menta, e serpollo cioè puleggio, e loro qua-
lità, e cucina. lib. 5. c. 25. 218.
Meta in diuerse minestre, e pottaggierie da
grasso, e da magro, e sopra le trosse. 219
Merlo, e merlotti, e loro qualità, e cucina.
lib. 2. cap. 108. 125
Merlo, e merlotti in tutte le viuande che si
faranno del Tordo, e Saffello. 125.
Merluzzo, e sue qualità, e cucina. lib. 3.
cap. 20. 149
Merluzzo alefso, seruito con diuerse copri-
ture, e senza. 149
Merluzzo arosto, & in diuerse bragiouo-
le. 149
Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come
la Razza, & in diuerfi pottaggi an-
cora. 149
Merluzzo salato in diuerfi pottaggi, e
frit-

TAVOLA:

<p><i>frutto?</i> pag. 149</p> <p><i>Miglio, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. 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 Spagna, e Francia, nell' officio di 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. cap. 21. 17</p> <p><i>Modo di conuitare alla Franzeſe 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. 19. 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 qualſi voglia gran conuito.</i> lib. 1. c. 25. 21</p> <p><i>Modo di tirare vna liſta per qualſi voglia gran Conuito.</i> lib. 1. 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. 30. 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 aleſſi di quadrupedi, e volatili.</i> lib. 1. c. 41. 39</p> <p><i>Modo di ordinare diuerſe pottaggerie 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 aleſſi.</i> lib. 1. cap. 48. 44</p>	<p><i>Modo di ordinare pottaggerie di diuerſi Peſci, & alcuni con ſcorza. con loro regal 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' amico, e perche ſi ſeruiſſe il piatto rinforzato.</i> lib. 1. c. 52. 47</p> <p><i>Modo di ſeruire moderno differente dall' amico.</i> 47</p> <p><i>Modo di ſeruire le liſte del libro ſeſto lib. 6. cap. 84. 42</i></p> <p><i>Modo di tirare le liſte del libro ſeſto circa alle cõpoſitioni, delle viuande.</i> 42</p> <p><i>Modo che ha da tenere lo Scalco, nel mutare delle ſaluiette.</i> 42</p> <p><i>Modo di ordinare diuerſe colationi cauſate dalle liſte del ſeſto libro.</i> 43</p> <p><i>Modo di mutare li pranſi delle liſte del ſeſto libro in cene.</i> 43</p> <p><i>Montano, e Pecora, e loro qualità, e cucina.</i> lib. 2. c. 31. 73</p> <p><i>Montano 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 aleſſa, et aroſto. e nel reſto delle viuande che della Lampreda ſi faranno.</i> 159</p> <p><i>Moroni geſſi, e loro qualità.</i> li. 5. c. 50. 233</p> <p><i>Moroni geſſi ſeruiti per antiſtaſto con zucchero 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 rauaggiuolo.</i> 181</p>
--	--

N

N Auoni cioè Rape, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 33. 122

TAVOLA.

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

TAVOLA

Orecchielle, e Cannelle, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56.	pag. 171	regalo li detti, e fritte	17
Orecchielle, e Cannelle, in tutte le viuande che delli Prataruoli si faranno. 176		Ostragbe salate, e disalate in tutte le viuande che della fresche si faranno. 177	
Ordine di pomere le viuande in Tavol	lib. 1. cap. 9.		13
Ordine d'imbandire le viuande in Cucina lib. 1. cap. 18.			12
Ordine d'imbandire diuersi antipasti. 12		Pancetta di Vitella, spallo, e scannetto in tutte le viuande del petto detto	lib. 2. cap. 7.
Ordine d'imbandire diuersi port. zgerie, e diuersi aleffi, e sosteitati.	13	Pancetta di Casterato, in tutte le viuande che si faranno del petto	lib. 2. c. 27.
Ordine a imbandire diuersi pasticci caldi	13	Pancetta di Porco domestico, per consumo di diuersi viuande, & in tutte quelle che si faranno della barbagia detto Porco. lib. 2. c. 56.	
Ordine d'imbandire diuersi asorti con li se con li seruitij di cucina.	13	Pane e sue qualità e cucina li 4. c. 10.	
Ordine dell'imbandire si vedrà nel libro delle liste.	13	Pane grattato in diuersi maniere, da grasso, e da magro.	
Ordini diuersi per portare, & imbandire le viuande. lib. 1. c. 25.	21	Pane grattato sopra a diuersi arosi da grasso, e da magro, & in viuande darli corpo, & in ripieni.	
Ordine dello Scalco al Credentiero per diuersi sapori.	22	Pane cioè la mollica in diuersi sapori.	
Ordine del Sottoscalco a quelli che portano le viuande lib. 1. c. 24.	20	Pane bollito in diuersi modi, da grasso da magro.	
Ordini dello Scalco al Bottigliero, per la prouisione di diuersi vini, e per fare diuersi acque. lib. 1. c. 23.	19	Pane in fette in suppe diuersi da grasso e da magro.	
Ordini dello Scalco al Sottoscalco. lib. 1. cap. 24.	20	Pane in fette indorato, e fritto, & in diuersi crozzini, e la mollica nel bisogno mangiare ad un bisogno.	
Ordine dello Scalco al Bottigliero. lib. 1. cap. 25.	24	Pane ripieno da grasso, e da magro, in diuersi compositioni dentro.	
Orzo e sue qualità, e cucina. li. 2. c. 65.	96	Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 105.	
Ortolano, e sue qualità, e cucina. lib. 1. cap. 110.	126	Passaro, e passerotta aleffi, & in diuersi taggerie & arosi, & in ripieni.	
Ortolano in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi.	127	Pasta azima, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 12.	
Orzo, e sue qualità e cucina. li. 4. c. 31.	200	Pasta in diuersi lauori, per uinestre da grasso, e da magro.	
Orzo in tutti li modi, e viuande che si faranno del grano, e farro.	200	Pasta a vento, in bassotti alla Fiorentina e cucinata in diuersi uinestre, & in tri modi.	
Ostrica e sue qualità e cucina. l. 3. c. 49.	171	Pasta con uoua dentro, seruita nella gradetti modi da grasso, e da magro	
Ostragbe arosio su la graticola, e nella scorza.	171		
Ostragbe arosio in carta.	171		
Ostragbe in pottaggio senza scorza.	171		
Ostragbe in pasticcio, e pasticetti, e per			

TAVOLA:

<p>con diuersi sapori sopra. 189</p> <p>Pasta con pane dentro, seruita in tutti la sopradetti moſti. 189</p> <p>Pasta in diuerſi liuori deſfoglio, e reale. 189</p> <p>Pasta intouata con vino aſtro, e frutta. 189</p> <p>Pasta in diuerſe Friſtelle. 189</p> <p>Pasta in diuerſe pizza, e ſtiacciatine, & in diuerſe ci. mbelleſte, e bycottini. 189</p> <p>Pasta in p. uſiols alla Romana, & altri diuerſi lauori di detta pasta. 189</p> <p>Paste diuerſe per regalar diuerſe viuande da graſſo e da m. gro lib. 1. c. 40. 38</p> <p>Pafſimache, e loro quantà, e cucina. lib. 5. cap. 30. 22</p> <p>Pafſimache in tutte le viuande, che ſi ſa- ranno le Carole. & frutte con pasta. 22</p> <p>Pafſiccio di pezza intiera di carne di qua- drupedi lib. 1. cap. 29. 30</p> <p>Pafſiccio di pezza intiera caldo, ſi ſeruirà nelli primi ſeruitij di cucina. e freddo, nelli primi ſeruitij di credenza. 30</p> <p>Pafſiccio in bocconi, e ſuoi regali. lib. 1. cap. 30. 30</p> <p>Pafſiccio, di Lepre, e di altri Animali qua- drupedi intieri. lib. 1. cap. 31. 31</p> <p>Pafſiccio di Animaletti quadrupedi ſpez- zati. 31</p> <p>Pafſicci di quadrupedi ſaluatici intieri, ſi ſeruiranno freddi, nelli primi ſeruitij di Credenza. 31</p> <p>Pafſiccio di animaletti quadrupedi viu. 31</p> <p>Pafſiccio all' Ingleſe, e ſfogliato, e ſuoi re- gali. lib. 1. cap. 32. 32</p> <p>Pafſicci caldi ſeruiti nelli primi ſeruitij di cucina, e freddi nelli primi di creden- za. lib. 1. cap. 33. 32</p> <p>Pafſiccio di diuerſi interiori di Animali quadrupedi. lib. 1. c. 33. 32</p> <p>Pafſiccetti di piccadiglio di carne, e loro re- gali, ſfogliati, e ſenza ſfoglio. l. 1. c. 34. 33</p> <p>Pafſicci, e pafſiccetti di piccadiglio. ſi ſer- uiranno caldi nelli ſecondi ſeruitij di cu- cina. 33</p>	<p>Pafſicci, e pafſiccetti di diuerſi volatili groſ- ſi, e piccoli, e loro regali. lib. 1. c. 35. 33</p> <p>Pafſicci, e pafſiccetti di diuerſi Vccellet- ti, con piccadiglio di carne, ſi ſeruiran- no con gli aroſti, e ſenza piccadiglio con li primi ſeruitij di cucina. 34</p> <p>Pafſiccio, e pafſiccetti di piccadiglio di di- uerſi volatili, groſſi, e piccoli, e loro re- gali lib. 1. cap. 36. 34</p> <p>Pafſiccetti di piccadiglio, di volatili piccoli come Starne, vna per pafſiccetto. ſenza li regali, ibz ſi poneranno come in quelli delli pelati groſſi. 35</p> <p>Pafſiccetti alla Genoueſe di diuerſe conſer- ue di frutti. lib. 1. c. 37. 35</p> <p>Pafſiccetti alla Genoueſe. ſeruiti, trè per Conuſato con gli aroſti. 36</p> <p>Pafſiccio di peſce intiero, e di pezza intiera, e ſuoi conſamenti. lib. 1. c. 44. 42</p> <p>Pafſiccio di peſce in bocconi, con ſuoi re- gali. lib. 1. c. 45. 42</p> <p>Pafſiccio in bocconi ſi farà di peſce di poca ſpina, e ſi ſeruirà caldo. 43</p> <p>Pafſiccio all' Ingleſe, e ſfogliato, di picca- diglio di diuerſi peſci, e ſuoi regali. lib. 1. cap. 46. 43</p> <p>Pafſiccio all' Ingleſe, e ſfogliato, ſi ſeruir- ranno caldi nelli ſecondi ſeruitij di cu- cina, con li aroſti. 43</p> <p>Pafſiccetti di piccadiglio di diuerſi peſci, e loro regali. lib. 1. c. 47. 44</p> <p>Pafſelle, e lor qualità, e cucina l. 3 c. 51. 172</p> <p>Pafſelle in tutte le viuande, che dell' Oſtri- ca ſi faranno. 172</p> <p>Pauerazze, e loro qualità, e cucina. . lib. 3. cap. 54. 174</p> <p>Pauerazze in tutti li modi cucinate, che le Cappeſante, e Elline. 174</p> <p>Pauerazze in ſuppa con vino bianco. 174</p> <p>Pauerazze ſul ferro caldo, e ſuo conſi- mento. 174</p> <p>Pauoncelle ſaluatiche, ſi accommoderan- no come li palombacci. lib. 2. c. 99 119</p>
--	---

TAVOLA

<i>Panone, e pauoncini, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 97.</i>	pag. 116	<i>cap. 51.</i>	231
<i>Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si faranno.</i>	116	<i>Persicata 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>Persiche seruite con le frutte intiere, e tagliate, & in diuerse pottaggierie, e Crostate.</i>	234
<i>Peducci di Capretto in diuerse pottaggierie. lib. 2. cap. 36.</i>	76	<i>Persiche 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>Persiche sciropate, & in conserua.</i>	234
<i>Pepe di diuerse sorti, e sua qualità, e cucina. lib. 4. cap. 20.</i>	195	<i>Persiche secche, seruite come le fresche, cotte, e per copritura di pelati aleffi.</i>	234
<i>Pepe in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse lauori di pasta.</i>	115	<i>Perche si è mostrato il modo di ordinarli sopradetti pasticci. lib. 1. c. 38.</i>	38
<i>Pera di diuerse, e loro qualità, e cucina. lib. 5. ca. 45.</i>	230	<i>Pesce Cappone, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 14.</i>	14
<i>Pera accommodate in tutti li modi del melo cotogno e canlita, 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 sottile, & arosto, e fritto.</i>	145
<i>Perdici, 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>	14
<i>Perdici in tutte le viuande che si faranno della piccioni domestici, e salustici, & in lenticchiata.</i>	113	<i>Pesce san Pietro, in tutte le viuande, che si faranno del Rombo.</i>	14
<i>Perdici arosto, con diuerse false sopra, e la polpa di dette in tutte le viuande di quella delli Capponi, e Fagiani.</i>	114	<i>Pesce passera, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 18.</i>	14
<i>Perdici arosto seruite fredde.</i>	114	<i>Pesce passera, in tutte le viuande che del Rombo si faranno.</i>	14
<i>Pernicotti in tutte le viuande che si faranno ne le perdici e Fagianotti.</i>	114	<i>Pesce palombo, e pappagallo, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 24.</i>	15
<i>Persa 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>	15
<i>Persa, cioè maiorana, in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in tutte le viuande doue anderanno seruite herbette buone.</i>	207	<i>Pesce Ignudo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 28.</i>	15
<i>Peselli e lor qualità, e cucina. l. 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>Persiche, e loro qualità, e cucina. lib. 5.</i>		<i>Pesce polpo, in tutte le viuande che del Callamaro, 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>	16

TAVOLA:

Le Sarde si faranno .	158	cotta .	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 le viuade che delli Tor- di, & in diuerse pottaggierie, e riem- piture .	128
Pesce perso, e sue qualità, e cucina . lib. 3. cap. 43.	167	Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vi- tella, e loro cucina . lib. 2. cap. 7.	52
Pesce perso, in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cefalo, ma alefso, e sottesta- to fara migliore .	167	Petto di Vitella alefso, ripieno e senza .	52
Pesciolini minuti di acque dolci, e loro qua- lità e cucina . li. 3. c. 44.	168	Petto di Vitella stufato, in brodo lardie- ro, & appasticiato .	52
Pesciolini fritti, & arosfo .	168	Petto di Vitella ripieno, e senza riempitu- ra sottestato .	52
Pesce marittimi sono migliori di quelli di acque dolci . lib. 3. cap. 1.	131	Petto di Vitella intiero, e spezzato in pot- taggio .	53
Pesci arosfitti saranno migliori per sa- nità .	131	Petto di Vitella indorato, e fritto, e senza indorare, soffritto, con agresta dietro .	53
Pesci freddi non si mangieranno, perche offenderanno assai .	132	Petto di Vitella arosfo su la graticola in diuersi modi .	53
Pesci alefsi seruiti caldi neili primi seruitij di cucina, con copritura, e senza, e freddi nelli primi di credenza . lib. 1. c. 48. 44	44	Petto di Vitella arosfo allo spedo, e ri- pieno .	53
Pesci grossi intieri, ouero in pezza lardati, & arosfitti allo spedo, ouero sottestati, si seruiranno nelli seconds seruitij di cucina con le fratture . li. 1. c. 50	46	Petto di Vitella in pasticcio, in bocconi, e la pancetta, spalle, e scannatura si ac- commoderanno in tutti li modi sopra- detti del petto .	53
Pesci marinati, & accarpionati, si serui- ranno nelli primi seruitij di credenza .	46	Petto, e pancia di Vaccina, e loro cucina . lib. 2. cap. 20.	63
Pesci fritti seruiti nelli seconds seruitij di cucina .	46	Petto, e pancetta di Boue, e di Vaccina alefsi .	63
Pesci diuersi in pottaggierie, seruite calde, nelli primi seruitij di cucina . lib. 1. cap. 49.	45	Petto di Vaccina, e di Boue indorato, e frit- to, e senza indorare .	64
Pepe di diuerse sorti, e sue qualità, e cu- cina . lib. 4. cap. 20.	195	Petto, e pancetta di Vaccina, e di Boue, soffritti in diuersi pottaggi .	64
Pepe in diuerse viuande da grasso e da ma- gro, & in diuersi ripieni, e lauori di pasta .	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 diuerse minstre da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni e Tor- te, e fritto, & in sapori verdi, e le- radicbe in minestre, & in insalata	218	Petto di Castrato arosfo su la graticola in diuersi modi .	70
		Petto di Castrato in diuersi pottaggietti .	70
		Petto di Castrato arosfo allo spedo, ripie- no, 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 aleſſo ripieno, e ſenza riempitura , ſtuſato , e ſott'ſtato. 75</p> <p>Petto di Capretto ſpez-zato , in diuerſi pottaggi. 75</p> <p>Petto di Capretto aroſto ſu la graticola , con rete , e ſenza . 75</p> <p>Petto di Capretto con il reſto di detto Ant male aroſto . 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 ſtuſate . lib. 2. c. 41 79</p> <p>Petto di Caprio , & altre parti in Guar mugia , & altri pottaggi . 79</p> <p>Petto , pancetta , e ſpalle di Caprio appaſticiate . 79</p> <p>Petto , e pancetta , e ſpalle di Caprio aroſto 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 , aleſſe . 84</p> <p>Petto , ſpalle , e pancetta di porco ſaluatico , ſtuſate in brodo lardiero , & appaſticiate . 84</p> <p>Petto , e ſpalle , cõ altre parti di Porco ſaluatico , in diuerſe bragiuole . 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 , aleſſa , & in diuerſe bragiuole , & aroſto allo ſpedo . 89</p> <p>Picchi , e lor qualità , e cucina . l. 2. c. 118. 130</p> <p>Picchi in diuerſe pottaggierie , et aroſto . 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 Pollaſeri , e li teneri come li Pulcinelli detti al ſuo luogo . 112</p> <p>Piccioni aleſſi , & altri ſimili vno per Con-</p>	<p>uitato baſterà . lib. 1. c. 41. 39</p> <p>Piccioni di Ghianda , e Palombelle ſaluatiche , e loro qualità , e cucina . l. 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 . li. 2. c. 11. 57</p> <p>Piedi di Vitella , ſeruiti con diuerſe ſalſe , 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 fritti . 58</p> <p>Piedi di Vitella , in paſticcio . 58</p> <p>Piedi di Vitella , aroſto ſu la graticola , & allo ſpedo . 58</p> <p>Piedi di Boue , e di Vaccina aleſſi ad vn biſogno , e marinati . lib. 2. c. 22. 67</p> <p>Piedi di Caſtrato , e loro cucina . l. 2. c. 29. 72</p> <p>Piedi delli quadrupedi , e loro qualità . lib. 2. c. 78 102</p> <p>Piege di rileuo in ſaluicte , non uſate più da molti . lib. 1. cap. 15. 10</p> <p>Pimpinella , e ſue qualità . lib. 5. c. 17. 214</p> <p>Pimpinella cioè ſaluatrella 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 paſtucci , e miniſtre , e crudi , ſeruiti con le frutte , & conſetti con le conſettioni . 240</p> <p>Piſtacci , et o qualità , e cucina . lib. 5. cap. 63. 237</p> <p>Piſtacci in diuerſe miniſtre , e ſapori , & in conſetti , e piſtacciati , 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 aroſto , & all'adobbo , e fritta , & in diuerſi pottaggietti . 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. e 88. 110</p> <p>Pollastro alejso, e stufato in diuersi modi. 110</p> <p>Pollastro appasticiato, & in agresta, in grani. 110</p> <p>Pollastro ripieno, e senz'offi in tutte le viuande sopra dette, e sottestato. 110</p> <p>Pollastro all'addorbo, e fritto, & arosto sulla graticola. 112</p> <p>Pollastro in postaggio, e spezzato, si come del Cappone detto al suo luogo. 111</p> <p>Pollastro ripieno e senza riempitura affagianato, & arosto in diuersi modi, et in guisado alla Spagnuola. 111</p> <p>Pollastro siluestre in tutte le viuande sopra dette del domestico. 111</p> <p>Pollabette d'India in tutte le viuande che del Guilo si faranno, però le grosse, e le piccole 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 vacca in diuersi pottaggi. lib. 2. c. 23. 68</p> <p>Ponere per ordine diuersi viuande in tauola, e seruirle. lib. 1. c. 19. 13</p> <p>Porchette domestiche, e loro cucina. lib. 2. c. 54. 87</p> <p>Porchette 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 le pratti, Conigli, e Coniglietti si faranno. 95</p> <p>Porchetto riccio, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 63. 95</p> <p>Porchetto riccio in tutte le pottaggierie che del porco spinoso si faranno, & arosto, e sottestato. 96</p> <p>Porcellina, e sue qualità. lib. 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 Ruffalotti, e loro qualità. lib. 2. c. 47. 82</p> <p>Porco spinoso, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 58. 92</p> <p>Porco spinoso in qual si voglia parte di lui stufato, in brodo lardiero, & appasticiato. 92</p> <p>Porco spinoso in qual si voglia parte, soffritto, e spezzato in diuersi pottaggi. 92</p> <p>Porco spinoso arosto li quarti di dietro al lo spedo. 92</p> <p>Porco spinoso arosto al spedo e ripieno. 92</p> <p>Porco spinoso 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, uno per viuanda basterà. lib. 1. cap. 25. 22</p> <p>Prataruoli in postaggio, & arosto, & in minestra ancora, e così quelli delli ciocchi d'Alberi. lib. 3. c. 56. 176</p> <p>Prasca 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 piccole, e loro qualità, e cucina. lib. 4. c. 7. 181</p> <p>Prouature fresche in tutte le viuande che delle Mozzarelle, e Ranaggiuolo si faranno, & arosto. 181</p> <p>Prugne, cioè susine, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 52. 234</p> <p>Prugne seruite per antipasto, e cò le frutte, & in diuersi pottaggierie, e ripieni, et in diuersi sapori, e sciroppate. 235</p> <p>Prugne in gelo, & in conferua 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 pottaggierie, & 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 pottaggierie da grasso, e da magro, & in insalata e sapor. 219</p> <p>Pulcinelli, e loro cucina. li. 2. c. 89. 111</p> <p>Pulcinelli in tutte le viuande che si faranno delli polastri sopraddetti, ma arosto faranno nelli meglior 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 li scugamani. lib. 1. c. 25. 22</p> <p>Quelli che accompagnano le viuande. J. & un k' arafremero uuanis, e l'aggi con sorcie. 21</p>
<p>Q</p>	
<p>Quali officiali denono essere eletti dal lo 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 o diuerse copriture sopra, e senza. 123</p> <p>Quaglia arosto, e seruita alla Catelana, ouero all' Abruzzese. 123</p> <p>Quaglia sostentata 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. l. 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 forti carne buona da mangiare. lib. 2. c. 66. 90</p> <p>Qualica della pastella. qual si farà in tutte le viuande dell' Ostria. l. 3. c. 51. 172</p> <p>Quando lo Scalco hauera posto in tauola, lo farà sapere al suo Signore, & ad altri Conuitati 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 style="text-align: center; padding: 10px 0;">R</p> <p>Radice di terra, dette patate. con alcuni auuertimenti circa a diuerse Rauche 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 a la vera stagione loro sarà l'Inuestno. 220</p> <p>Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 31. 221</p> <p>Radice in diuersi minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e soffritte e seruste crude. 222</p> <p>Radice di Buetola, Cicoria, e Petrosermolo, 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 pasticcetti da magro. 168</p> <p>Rape, e loro qualità, e cucina. l. 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 Mescolanze di Vigna. 215</p> <p>Rauaggiuolo, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 6. 180</p>

TAVOLA.

<p><i>Ravaggiuolo, in tutte le viuande che della knotta si faranno, e seruito con le frutte.</i> 181</p> <p><i>Razza e sue qualità, e cucina l. 3. c. 19.</i> 148</p> <p><i>Razza alssa, seruita con diuerse copritu- re e senza.</i> 148</p> <p><i>Razza in diuersi pottaggi, & à broetto al- la Venetiana.</i> 148</p> <p><i>Razza in diuerse polpette.</i> 148</p> <p><i>Razza fruta. & il legato ancora.</i> 148</p> <p><i>Razza in p. sic. seruito caldo, e freddo.</i> 149</p> <p><i>Reina, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 39.</i> 64</p> <p><i>Reina clessa, seruita con copriture, e sen- za. e coita in vino alla Tedesca.</i> 164</p> <p><i>Reina in diuersi pottaggi, et in pasticcio.</i> 164</p> <p><i>Reina arosto sù la graticola, e fritta e ma- rinata & accarpionata.</i> 164</p> <p><i>Regola da offeruare nel mangiare, e serui- re deli frutt. lib. 5. c. 40.</i> 226</p> <p><i>Riccio di mare, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 51.</i> 172</p> <p><i>riccio di mare e cioè cardetto. arosto nella sua scorza. però le sue voua, et in crostini.</i> 172</p> <p><i>Ricotta, e sue qualità e cucina l. 2. c. 5.</i> 179</p> <p><i>Ricotta in tutte le viuande che si faranno del capo di latte, e fiorita.</i> 180</p> <p><i>Ricotta in f. itelle diuerse, & in minestre diuerse & altre viuande.</i> 180</p> <p><i>Ricetta. seruita per antipasto, con zucca- ro sopra. e così la Giuncata, e latte ap- preso ancora.</i> 180</p> <p><i>Rigoglio cioè Grauolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 112.</i> 127</p> <p><i>Rigoglio si farà in tutti li modi, e viuande che delli Tordi, e Saffelli.</i> 127</p> <p><i>Rimedi contro la Crapula, lib. 4. c. 11.</i> 188</p> <p><i>Riso. e sue qualità e cucina. li. 4. c. 30.</i> 199</p> <p><i>Riso in tutte le viuande che del grano, e farro si faranno, e nel bianco mangiare.</i> 199</p> <p><i>Robbe margiatiue, riuedute dallo Scalco. lib. 1. cap. 13.</i> 9</p> <p><i>Rognoni, e lombi di Vitella, e loro cucu- ria. lib. 2. cap. 9.</i> 54</p>	<p><i>Rognone di Vitella in diuersi crostini.</i> 54</p> <p><i>Rognone di Vitella arosto, in diuersi mo- di.</i> 54</p> <p><i>Rognone di Vitella in Crostiate.</i> 54</p> <p><i>Rognone, co'ciotti sopraco'ciotti, e piedi di Boue, e Vaccina, e loro cucina. lib. 2. cap. 22.</i> 66</p> <p><i>Rognone di Boue, e di Vaccina arosto.</i> 66</p> <p><i>Rognone di Boue, e di Vaccina, in diuersi guazzetti, & in crostini ad vn bi- sogno.</i> 66</p> <p><i>Rognoni delli animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 76.</i> 102</p> <p><i>Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 111.</i> 127</p> <p><i>Rondone in tutti li modi, e viuande che delli Beccafichi si faranno.</i> 127</p> <p><i>Rõbo, e sue qualità, e cucina. li. 3. c. 16.</i> 146</p> <p><i>Rombo alesto. seruito con copriture diuer- se, e senza.</i> 146</p> <p><i>Rombo in diuersi pottaggi, & a broetto alla Venetiana.</i> 146</p> <p><i>Rombo sottelato ripieno, e senza riem- pitura.</i> 146</p> <p><i>Rombo arosto sù la graticola.</i> 146</p> <p><i>Rombo in pasticcio, & in gelo.</i> 147</p> <p><i>Rõbo fritto marinato, et accarpionato.</i> 147</p> <p><i>Rosmarino, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 27.</i> 220</p> <p><i>Rosmarino, in diuerse minestre di legumi, & in frittelle, e pottaggierie, & aro- sti, da grasso, e da magro, & li fiori in insalata.</i> 220</p> <p><i>Ruffalotti, e loro cucina lib. 2. c. 48.</i> 82</p> <p><i>Ruffalotti cioè Porchetti saluatici, aro- sto, e sottelati ripieni, e senza riem- pitura.</i> 82</p> <p><i>Ruffalotti in qual si voglia parte di det- ti, stufati, appassiciati, & in brodo lardiero.</i> 83</p> <p><i>Rusignuolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109.</i> 125</p> <p><i>Rusignuolo in tutti li modi, e viuande che si fa-</i></p>
---	--

TAVOLA.

<p><i>fi faranno del Beccafico.</i> pag. 126</p> <p><i>Rucchetta, e sue qualità.</i> lib. 5. c. 20. 216</p> <p><i>Rucchetta in insalata, e Mescolanze di Vigna.</i> 216</p> <p><i>Ruta, e sue qualità, e cucina.</i> li. 5. c. 26. 219</p> <p><i>Ruta in frittelle, & in insalata.</i> 219</p> <p style="text-align: center;">S</p> <p>S <i>Ale, e sue qualità, e cucina.</i> l. 4. c. 15. 191</p> <p>S <i>Sale a bastanza in tutte le viuande, da da grasso, e da magro.</i> 191</p> <p><i>Sale il Credentiero non apparecchierà senza ponerlo in Tavola.</i> 191</p> <p><i>Salmon e sue qualità, e cucina.</i> l. 3. c. 5. 137</p> <p><i>Salmon elessio, seruito con diuerse coperture, e senza.</i> 137</p> <p><i>Salmon e in diuerse bragiuole.</i> 137</p> <p><i>Salmon e fufuto, & appafficiato.</i> 138</p> <p><i>Salmon e fritto, e marinato, & accarpionato.</i> 138</p> <p><i>Salmon e in diuerfi pasticci e pasticetti</i> 138</p> <p><i>Salpa e sue qualità, e cucina.</i> li. 3. c. 23. 151</p> <p><i>Salpa in tutte le viuande che della Botta Trigia, e Guo si faranno.</i> 151</p> <p><i>Salustrella, e sue qualità.</i> li. 5. c. 17. 214</p> <p><i>Salvia, e sue qualità, e cucina.</i> li. 5. c. 26. 219</p> <p><i>Salvia in saluate, & in Adlobbi e marinati, e cotti, con diuerse viuande, da grasso, e da magro, & in aroffi, e fritti.</i> 219</p> <p><i>Sangue di Vitella, in Migliacci alla Fiorantina.</i> lib. 2. c. 14. 61</p> <p><i>Sangue di Vitella fritto, & in altri pottaggi.</i> 61</p> <p><i>Sangue di Castrato, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 30. 73</p> <p><i>Sangue di Capretto, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 36. 76</p> <p><i>Sangue di Capriuola, di Ceruò, e Lepre, mai si appigliano.</i> lib. 2. c. 44. 81</p> <p><i>Sangue di Porco saluatico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 52. 86</p> <p><i>Sangue di Porco saluatico, è migliore che</i></p>	<p><i>quello delli Porci domestici.</i> 86</p> <p><i>Sangue di Porco domestico, e sua cucina.</i> lib. 2. cap. 57. 91</p> <p><i>Sangue delli animali quadrupedi, e sue qualità.</i> lib. 2. cap. 74. 101</p> <p><i>Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 4. cap. 17. 192</p> <p><i>Sapa, in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse false, e sapori.</i> 193</p> <p><i>Sarde, e loro qualità, e cucina.</i> l. 3. c. 25. 152</p> <p><i>Sarde in diuerfi pottaggi.</i> 152</p> <p><i>Sarde in diuerse polpette, e riempiture di Pisci, cioè la loro polpa.</i> 152</p> <p><i>Sarde in diuerfi Pasticetti cioè la polpa loro.</i> 153</p> <p><i>Sarde aroffi in diuerfi modi, e fritte.</i> 153</p> <p><i>Sarde fritte, e marinate, & accarpionate.</i> 153</p> <p><i>Sarde salate in Bariglioni, e sfumate ancora, doppo dissalate, seruite come le fresche.</i> 153</p> <p><i>Sassello, e sue qualità, e cucina.</i> lib. 2. cap. 107. 124</p> <p><i>Sassello in tutti li modi, e viuande che delle Quaglie, Tortore, e Tordi, si faranno.</i> 124</p> <p><i>Scalco di quanta importaza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità.</i> lib. 1. c. 1. 1</p> <p><i>Scalco deu: dare minuto conto delle viuande alla Mensa, e nõ altra persona.</i> l. 1. c. 22 2</p> <p><i>Scalco è patrono dell'ordine del mangiare del suo Signore.</i> 2</p> <p><i>Scalco si accomoderà secondo li Paesi, e usanze.</i> lib. 1. c. 4. 3</p> <p><i>Scalco se li appartiene solo il dare diuerfi ordini del mangiare.</i> lib. 1. c. 5. 3</p> <p><i>Scalco douerà essere di buoni costumi.</i> 3</p> <p><i>Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore.</i> lib. 1. c. 6. 3</p> <p><i>Scalco non deue portare nè bande, nè pnauchi come li Soldati.</i> 3</p> <p><i>Scalco tirerà le liste con ogni auuantaggio</i></p>
---	--

TAVOLA.

possibile. lib. 1. c. 12.	7		mano in alcuna viuanda. in Tavola
Scalco volendo fare viuande di capriccio, le farà con ogni sparagno.	8		senz'ordine suo. lib. 1. c. 25. 23
Scalco accennerà la maggior parte dell'ingredienti, per le compositioni di tutte le viuande su la lista del Cuoco. l. 1. c. 14.	9		Scalco darà ordine allo Scudiero, che accompagna le viuande che sia di presto ritorno. 23
Scalco anderà spesso in cucina, per rivedere diuerse viuande, e correggerà bi segnando.	9		Scalco ponerà le frutta, quando che bauerà seruite tutte le viuande di cucina. 24
Scalco vedrà imbanditi tutti li refreddi, accioche possa correggerli bisognando.	10		Scalco farà mutare sulusette, e touglia, alle Confectioni. 24
lib. 1. cap. 15.	10		Scalco ponerà le cōfectioni dopò li frutti. 24
Scalco darà ordine delle posate secondo li Conuitati.	10		Scalco mentre che li Conuitati mangiano le Confectioni. farà mettere in ordine per le seconde Tavole. 24
Scalco farà apparecchiare una Tavola di giusta longhezza. lib. 1. c. 16.	11		Scalco potrà conuitare a quanti piatti vorrà secondo il bisogno. 24
Scalco non farà trinciare un Trinciante a più di sei persone.	11		Scalco farà le prime leuate delle viuande, di cucina. 25
Scalco non farà furiasa di viuande, e poi dare meno robba. lib. 1. c. 17.	11		Scalco bauendo seruito tutto il Conuitato, farà addimandare, tutti li Gentilhuomini, e Coppiieri. 25
Scalco farà il piatto compito per due Conuitati e per un Principe grande solo.	12		Scalco non mangiando alle seconde Tavole, non mancherà darli una reuista. 25
Scalco ha da sapere in tempo per le mangiar i straordinarij che vorrà fare il suo Signore.	12		Scalco farà che siano ben trattati li assistants, e Paggi. 25
Scalco rivedrà le liste per le seconde Tavole e si intenderà con il Maestro di Casa.	12		Scalco se vorrà acquistarsi lode tratti bene le famiglie basse. 25
Scalco trasterà con tutti della Corte amoreuolmente.	12		Scalco potrà far fare più, e meno robba in una viuanda, di quella che sotto si dirà. lib. 1. cap. 28. 30
Scalco non comporterà che li seruitori bafsi portino le viuande alla Mensa.	12		Scalco ordinerà li detti pasticci, e le sottoscritte viuande che bastino per il piatto ordinario, e rinforzato. più diuersamente se li bisognerà. lib. 1. c. 38. 36
Scalco deputerà alcuni fidati per la cura delli rsleui della Mensa.	12		Scalco bauerà riguardo di bauer buoni vini nelli suoi Conuiti. lib. 4. c. 11. 188
Scalco farà che la gente bassa sia ben trattata.	12		Scalco daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche utilità, e bontà. lib. 1. c. 102. 122
Scalco ha da sapere imbandire diuerse viuande. lib. 1. c. 18.	13		Scalogne, e loro qualita, e cucina. lib. 4. cap. 37. 225
Scalco farà fare la credenza di tutte le viuande.	13		Scalogne in tutte le viuande che si faranno della Cipolla da ripiene in fuori. 225
Scalco non seruirà viuande di refreddi, se non è sicuro della bontà loro. lib. 1. cap. 19.	14		Schiena delli Animali quadrupedi, e sue
Scalco non comporterà che nissuno metti			

TAVOLA:

<p>qualità lib. 2. c. 76. pag 102</p> <p>Scorfano, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 5. 145</p> <p>Scorfano in tutte le viuande che del Pesce Cappone si faranno. 146</p> <p>Sellaro, e io cioè Cannai, e loro qualità e cucina. lib. 5. c. 21. 216</p> <p>Sellaro, in diuerse minestre da grasso e da magro, e copriture, & in diuerse portaggiere, e pasticci, & insalata cotta, e cruda, & il Sto in insalata. 216</p> <p>Sementini Funghi, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175</p> <p>Sementini in tutte le viuande che si faranno delli Prataruoli, e Funghi di Montagn. 177</p> <p>Senape, e sue qualità, e cucina li. 5. c. 2. 206</p> <p>Senape in diuersi sapori, e Mostarde, il seme pesto, e purgato, e l'herba in diuerse minestre, da grasso, e da magro, & in insalata. 206</p> <p>Seppia, e sue qualità e cucina l. 3. c. 30. 155</p> <p>Seppia in tutte le viuande che del Calamaro si faranno, da farla ripiena in fuori. 155</p> <p>Seruitij di credenza, si leueranno in una portata sola in Tavola lib. 1. c. 27. 29</p> <p>Sgombro, e Suero, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 21. 150</p> <p>Sgombro, e Suero, in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco. 150</p> <p>Sopra le Trippe, si seruirà la Menta, e si lassrà il zucchero. lib. 1. c. 33. 33</p> <p>Sopracoscio di Boue, e di Vaccina, accomodato come quello della Vitella. lib. 2. cap. 22. 66</p> <p>Sopracoscio di Castrato, e sua cucina. lib. 2. cap. 28. 71</p> <p>Sorbe, e loro qualità, e cucina l. 5. c. 58. 237</p> <p>Sorbe mature, seruite con le frutte, e secche in diuerse portaggiere. 237</p> <p>Sottoscalco sarà presente nel fare diuersi pasticci lib. 1. c. 14. 9</p> <p>Sottoscalco nel fare delle colationi, farà</p>	<p>prouisione, più di pane che di granvino. 10</p> <p>Sottoscalco in esso consiste in bene, e mal porgere le viuande in un Conuito. lib. 1. cap. 24. 20</p> <p>Spenditore, e sue qualità lib. 1. c. 10. 6</p> <p>Spēlitore deue essere pratico, & astuto. 6</p> <p>Spenditore non ponera tutte le robbe che compra in una sporta sola. 6</p> <p>Spenditore deue menare lo sportaruolo con sportone serrato. 6</p> <p>Spinaci, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 13. 212</p> <p>Spinaci in minestra da grassa, e da magro, doppo soffritti, e seruiti così caldi, e con altri regali dentro. 213</p> <p>Spinaci in Torte, e Tortiglioni, & in diuerse paste fritte. 213</p> <p>Spigola, e sua qualità, e cucina. lib. 3. cap. 7. 129</p> <p>Spigola in tutte le viuande, che dell'Ombriana si faranno, e così l'interiori ancora. 139</p> <p>Squadro specie di Razza, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 19. 148</p> <p>Squadro in tutte le viuande che della Razza si faranno. 149</p> <p>Stagione dell'Inuerno. lib. 6. c. 1. 248</p> <p>Stagione di Primavera. lib. 6. c. 23. 297</p> <p>Stagione della Estate. lib. 6. c. 45. 347</p> <p>Stagione dell'Autunno. lib. 6. c. 64. 388</p> <p>Starna, e Starnotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 93. 114</p> <p>Starna in tutte le viuande che si faranno delle Perdici, & li Starnotti, come li Pernicotti. 114</p> <p>Stipolette, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 128</p> <p>Stipolette si accomoderanno come li Beccafichi. 128</p> <p>Storione, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 2. 132</p> <p>Storione e Porcellette aleffi, con diuerse copriture, e senza. 132</p>
---	--

TAVOLA.

<p>Storione stufato, & appassiccato. 132</p> <p>Storione in diuersi piccagugli, e polpette, & in polpettoni all' Inglese. 133</p> <p>Storione in diuersi bragiouole 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 Morcellata. 134</p> <p>Storione in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi. 134</p> <p>Storione in diuersi pasticci, e pasticciotti 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'Oche, 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 in lo-sta, e frutta. 49</p> <p>Testa di Vitella arrosto, e ripiena, & inuolta in rete. 49</p> <p>Testa di Vitella stufata, ripiena, e senza ancora. 49</p> <p>Testa di Vitella fritta, seruita con siefrittata sopra. 50</p> <p>Testa di Vitella in pasticcio, seruito caldo, e freddo. 50</p> <p>Testa di Vaccina, o sia 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.</p>
<p>T</p>	
<p>Tartarughe di terra, e di acqua, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 46. 169</p> <p>Tartaruga in diuersi pottaggi, in pasticcio, e frutta, & il segato fritto, e le sue voua in frittata. 169</p> <p>Tartaruga di acqua, in tutte le viuande che di quella di terra. 169</p> <p>Tartuffoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 39. 225</p> <p>Tartuffoli in diuersi viuande da grasso, e da magro. & attartuffolati. 226</p> <p>Tartuffoli cotti sotto le bragie, e seruiti crudi ancora. 226</p> <p>Telline, e lor qualità, e cucina. l. 3 c. 53. 173</p> <p>Telline in pottaggio con la scorza, e senza scorza. 173</p> <p>Temere, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40. 165</p> <p>Temere in tutte le viuande che della Truotta si faranno. 165</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 in lo-sta, e frutta. 49</p> <p>Testa di Vitella arrosto, e ripiena, & inuolta in rete. 49</p> <p>Testa di Vitella stufata, ripiena, e senza ancora. 49</p> <p>Testa di Vitella fritta, seruita con siefrittata sopra. 50</p> <p>Testa di Vitella in pasticcio, seruito caldo, e freddo. 50</p> <p>Testa di Vaccina, o sia 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.</p>

TAVOLA:

<p>2. cap. 55. pag. 87 Testa di Porco domestico aleffa, senza ripittura, e ripiena, e sottestata. 87 Testa di Porco domestico salata, & aleffa con altre carni, e senza salare, per regalo di diuersi salami. 88 Testa, e Zampetti di Porco domestico in gelo. 88 Teste delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. c. 77. 91 Testicoli di Agnello Toro, Cignale, e Bujaletti, e loro cucina. lib. 2. c. 38. 77 Testicoli delli detti Animali arosio, & in diuersi pottaggietti. 77 Testicoli in diuersi pasticci, e pasticetti, e per regalo di detti. 77 Testicoli di Caprio, e loro cucina. lib. 2. cap. 43. 81 Testicoli di Porco saluatico, e loro cucina lib. 2. cap. 52. 86 Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. c. 77. 102 Tinca, e sue qualità e cucina. l. 3. c. 42. 166 Tinca aleffa in diuersi modi, & in pottaggio, e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno. 167 Tinca arosio in diuersi modi, e fritta, & marinata. 167 Tonno, Pesce Spada, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 3. 136 Tonno, e Pesce Spada. in tutte le viuande che dello Storione si faranno. 136 Tonno nella pancia salata, in Tarantello, qual sarà il profutto di tutte le viuande, da magro. 136 Tonno nell'Addobba, & arosio, e sottestato. 136 Tonno in polpettoni diuersi in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda. 137 Tordo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 107. 124 Tordo in tutti li modi, e viuande che del</p>	<p>le Quaglie, e Tortore si faranno. 124 Tordo aleffo, seruito con diuerse copritture, & aleffo all'osanza di Sardigna, seruito in diuersi modi. 124 Tordo inuolto in patta di sfoglio, seruito solo, e per regalo di piatti 125 Toro, e Vaccina e Boue vecchi, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 24. 68 Toro, Boue, e Vaccina vecchi, in tutte le viuande che si faranno del Boue, e Vaccina giovani ad un bisogno. 68 Tortore, e Quaglie, aleffe, & arosio due per conuiuio basteranno l. b. 1. c. 41. 40 Tortora, e sue qualità, e cucina lib. 2. cap. 105. 123 Tortore in tutte le viuande che della Quaglia si faranno. 123 Triglia, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 10. 141 Triglia aleffa con copritture, e senza. 141 Triglia in diuersi pottaggi, e sottestata. 141 Triglia in diuersi polpettini. 141 Triglia arosio in diuersi modi, e fritta. 141 Triglia accarpionata, e marianata. 142 Trippe, Budello gentile, e sangue di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 14. 60 Trippe di Vitella, aleffa, fruite con pane sotto, e Menta sopra. 60 Trippe di Vitella, alla Milanese. 60 Trippe di Vitella in pasticcio. 60 Trippe di Boue, e Vaccina, in tutte le viuande che si faranno di quelle della Vitella. lib. 2. cap. 23. 68 Trippe delli Animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 75. 101 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 sottestata. 163 Truotta salata, e sfumata, e sotto oglio, in diuersi modi cucinata. 163</p>
---	---

TAVOLA.

Tutte le Crostate, si serviranno 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. 1. cap. 17. 62

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

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

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

Vcelletti aleffi, & arosfo, quattro per Còuitato almeno. lib. 1. c. 41. 40

Vino, & alcune sue qualità, e cucina. lib. 1. c. 11. 87

Vino bianco, e cerasuolo, e sua qualità. 187

Vino negro, e rosso, vecchi, e lor qualità. 187

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

Vino grechino e suoi defecti. 187

Vino nuouo e parti che doueranno haue re 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 salse, e suppe. 188

Visciole, e Geragie amarache, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 55. 236

Visciole, & Anarens, seruite per antipasto, e con le frutte, & in diuersi pottaggierie, e ripieni, & in suppe. 236

Visciole sciropate & in sapor. 236

Visciole in conserua, & in Crostate. 236

Vita, et costumi nello Scalco lib. 1. c. 5. 3

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

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

tutti li modi che della Vitella mōgana. 61
Vitella Bufalina, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 16. 61

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

Viuande che saranno ben poste, e tramazzate in Tavola, faranno assai miglior vista. lib. 1. cap. 19. 14

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

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

Viuande delli refreddi, possẽ in Tavola. lib. 1. cap. 25. 22

Viuande riuedute in cucina dallo Scalco. 22

Viuande e loro qualità, e cucina lib. 5. c. 62. 238

Viuande in diuersi pottaggierie, e ripieni, & in insalate cotte, e crude, e sopra a diuersi arosfi. 239

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

Volatili arosfo freddi si lasseranno in Tavola 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. lib. 2. c. 44. 81

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

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

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

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

Voua di Luccio fritte, & in Bottarga. lib. 3. cap. 41. 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 seruite con le frutte. 181

TAVOLA.

<i>Voua di Gallina, e loro qualita, e cucina</i>	<i>lib. 4. cap. 9.</i>	<i>pag. 182</i>	<i>Vua secca in diuersi pasticci, e pottaggierie,</i>	
<i>Voua aleffe tenere e dure, seruite calde, e</i>		<i>18.</i>	<i>& in torte, e crostate, & in diuersi ri-</i>	
<i>fredde, in diuersi modi.</i>		<i>182</i>	<i>puni e saporì, & seruita per antipasto,</i>	<i>247</i>
<i>Voua riptions et in diuersi riempiture.</i>		<i>18.</i>		
<i>Voua sperdute, in diuersi modi.</i>		<i>183</i>	Z	
<i>Voua in diuersi minejire da grasso, e au</i>		<i>183</i>	Z <i>Afferano, e sue qualita, e cucina.</i>	
<i>magro.</i>		<i>183</i>	<i>lib. 4. cap. 25.</i>	<i>197</i>
<i>Voua sbattute per alligatura di diuersi vi</i>		<i>183</i>	<i>Zafferano in diuersi lauori di pasta, &</i>	
<i>uande da grasso, e au magro, & in di</i>		<i>183</i>	<i>in diuersi pottaggierie, e minestre da</i>	
<i>uersi lauori di pasta.</i>		<i>183</i>	<i>grasso, e da magro.</i>	<i>197</i>
<i>Voua cioè la chiara in diuersi lauori di pa</i>		<i>183</i>	<i>Zampetti di toro saluatico, in diuersi</i>	
<i>sta di zuccaro, & in gelo di detta chiara</i>		<i>183</i>	<i>pottaggi, & in diuersi geli bisognando.</i>	
<i>e per purificare detto zuccaro.</i>		<i>184</i>	<i>lib. 2. cap. 52.</i>	<i>86</i>
<i>Voua misce, e filate alla Spagnuola, ser</i>		<i>184</i>	<i>Zampetti di Porco domestico, accomoda</i>	
<i>uite in diuersi modi.</i>		<i>184</i>	<i>ti in tutti li modi di quelli del salua</i>	
<i>Voua in piatto alla Franzese.</i>		<i>184</i>	<i>tico. lib. 2. cap. 57.</i>	<i>91</i>
<i>Voua in diaccio, da alcuni dette mari</i>		<i>184</i>	<i>Zizero, e sue qualita e cucina. l. 4. c. 23.</i>	<i>196</i>
<i>taie.</i>		<i>184</i>	<i>Zenzero seruito in tutti i modi, e viuandè del</i>	
<i>Voua tenere, cioè Fauetta d'voua.</i>		<i>184</i>	<i>pepe e condito con mele, o zuccaro.</i>	<i>196</i>
<i>Voua affrittellate in diuersi modi.</i>		<i>184</i>	<i>Zinna fegato, polmone e trippa di vaccina,</i>	
<i>Voua in diuersi frittate ripiene, e senza</i>		<i>185</i>	<i>e di boue, e loro cucina lib. 2. c. 23.</i>	<i>67</i>
<i>riempitura.</i>		<i>185</i>	<i>Zinna di vaccina se sca cotta aleffa.</i>	<i>67</i>
<i>Voua in saluate, e frittate rognose.</i>		<i>185</i>	<i>Zinna di vaccina indorata, e frutta.</i>	<i>67</i>
<i>Voua di diuersi altri folla, si cucineranno</i>		<i>185</i>	<i>Zinna di vaccina in diuersi pottaggi.</i>	<i>67</i>
<i>nelli sopradetti modi che quelle di Gal</i>		<i>185</i>	<i>Zinna di vaccina stufata, & apasticciata.</i>	<i>67</i>
<i>lina.</i>		<i>185</i>	<i>Zinna di vaccina in pasticcio.</i>	<i>67</i>
<i>Vua spina, e sue qualita, e cucina. lib. 5. cap.</i>		<i>246</i>	<i>Zinna di vaccina arosio alio spedo, e sotto</i>	
<i>75.</i>		<i>246</i>	<i>stata.</i>	<i>68</i>
<i>Vua spina in tutte le viuande che dell a</i>		<i>246</i>	<i>Zinne delli animali quadrupedi e lor qua</i>	
<i>gresta però l'acerba, e la matura seruita</i>		<i>246</i>	<i>lia. lib. 2. c. 72.</i>	<i>100</i>
<i>con le frutte.</i>		<i>246</i>	<i>Zuccaro, e sue qualita, e cucina. lib. 4. c. 19.</i>	
<i>Vua, e sue qualita, e cucina. li. 5. c. 76.</i>		<i>246</i>	<i>194</i>	
<i>Vua seruita per antipasto, e con le frutte,</i>		<i>246</i>	<i>Zuccaro in tutte le viuande che si seruirà il</i>	
<i>& con vna coperta di zuccaro ancora,</i>		<i>246</i>	<i>Mele, & in diuersi lauori di pasta di det</i>	
<i>seruita come sopra.</i>		<i>247</i>	<i>to zuccaro, & altre paste ordinarie.</i>	
<i>Vua in vino, e mosto cotto, & in saporì, e</i>		<i>247</i>	<i>194</i>	
<i>frittate.</i>		<i>247</i>	<i>Zuccaro per sciroppare diuersi frutti e far</i>	
<i>Vua secca in generale, e sue qualita, e cuc</i>		<i>247</i>	<i>diuersi conferue di detti frutti, e coto</i>	
<i>na. lib. 5. c. 77.</i>		<i>247</i>	<i>gnate.</i>	<i>194</i>

Il fine della Tauola.

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 va 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.



LCVNI 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, & osservargli 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 seruitio, aiutato da qualche sperienza, e pratica, accioche non habbia à rimettersi alla discretione del Cuoco; ma si bene, ch'egli sappia ordinarli diuerse viuande, e conforme al gusto del suo Signore, perche piacendo a quello il dolce, o brusco, o poca spetie, ouero il molto saporito; il tutto deue sapere ben correggere, e conforme alla complessione di lui, ordinar cose di suo gusto, & il simile farà, non solo in diuersi lauori di Pasta, ma ancora in diuerse Pottaggerie, e Minestre ben' ordinate, perche la reputatione dello Scalco consiste in saper' ordinar bene diuerse viuande; sicome quella del Cuoco, in saperle ben' ordinare e, compartire tutti li regali, e robbe, che nella compositione di esse anderanno.

Valore nello Scalco, di sapere eò molta pratica il suo seruitio.

Cuoco hà da sapere lauorare diuerse viuande.

2 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco deue dare minuto conto delle Viuande alla Mensa, e non altra Persona. Cap. II.

Scalco è Padrone dell'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 Zuccaro, 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 faranno di Monganz, ò Campareccia, ouero di Lepre, ò di Conigli, & il simile delli Volatili, se faranno Ortolani, ò Beccafichi, ò altri simili vccelletti, ouero se faranno 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 faranno di Mare, ouero di Acque dolci, come à dire, se faranno Carpioni, ò Truotte, ò veramente Luccij, ò Tinche; e delli Maritimi, se sarà Storsione, 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; siche 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. III.

In Ispagna, e Francia, l'officio di Scalco l'essercita il Mastro di Casa.

E Da saperfi, che in Ispagna, e Francia, l'officio di Scalco l'essercita 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 Gentilhuomo porta in Tavola, quello però, che è di seruitio in quella settimana, perche se fusse sempre vno, che essercitasse tale officio, se li potria dar nome di Scalco.

Modo

Libro Primo .

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 conuenga ; se bene chi saprà l'vno , e l'altro officio fare , farà più perfetto seruitore ; onde ad vn bisogno potrà l'vno , e l'altro essercitare ; Ma non habbino tale Ambitione li buoni Scalchi , perche non poca faccenda faranno , se sapranno ordinare vn Conuito , e seruirlo , e così vn mangiare ordinario ben ordinato , senza hauere altri fastidij , nè cure di Casa .

Scalco si accoderà secondo li Paesi e vsanze .

Ambitione nello Scalco di sapere ordinare vn Conuito , e seruirlo .

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

Si douerà auuertire ancora circa alle buone parti , che si ricercano nello 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 ancora , perche à lui se gli appartiene solo il dare ordine , quali sono di tollerabile fatica ; mà douerà bene essere di vna honesta grandezza , non molto piccolo , per il ponere , e leuare delle Viuande di Tauola , e douerà essere affabile con tutti della Corte , & in particolare con li suoi officiali , li commanderà amoreuolmente ; perche chi ben comanda , sarà ben seruito , e deue essere di nobili Costumi , perche se bene fusse nobile , e ben nato , e che fusse poi di mala vita , non faria atto à tale seruigio .

Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare .

Scalco douerà essere di Nobili Costumi .

Auuertimenti allo Scalco nel vestire . Cap. V I.

Se bene alcuni hanno detto , che quando lo Scalco seruirà à Persone Ecclesiastiche , debba vestire di longo , per più sua honoreuolezza ; nondimeno al presente li Prencipi , e gran Signori stimano molto più il vestire di corto con Spada , e Cappa , che in altra maniera ; ma circa à questo particolare , mi rimetterò alli gusti , che haueranno li Patroni , a' quali si serue : si douerà però hauere riguardo , tanto in Città , quanto in Campagna , di vestire senza affettazione alcuna ; come di portare Bande , nè Pennacchi , perche conuengano solo alli soldati ; se bene lo Scalco di

Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore .

Scalco non deue portare nè Bande , nè Pennacchi come li soldati .

4 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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

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

Nella Corte, è cosa ragionevole, che per l'officio di Scalco, siano eletti, e comandati quattro Officiali, quali sono, il Cuoco, Credentiero, Spenditore, e Dispensiero, nella quale elezione, 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 tranaglio allo Scalco; siche auuertirà nella elezione 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'elezione di quelli, di maniera che, non solo habbino le buone parti, che nelle qualità di ciascheduno si dirà, 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 raggione.

Elezione di buoni officiali fatta dallo Scalco.

Cuoco, e sue qualità. Cap. VIII.

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 a di hauerne 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 Vi-

Cuoco non la siera Cucinare le Viuande del suo Signore alli Aiutanti.

Cuoco com. partirà bene

uande

uande douerà ponere: perche non essendo quelle ben conditionate, ne hauerà à 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 commertio 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 rileuo, ò no, e così se saprà Cucinare bene diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con farneli inquisitione di tutto, e poi venire alla proua.

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

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

E doppo che lo Scalco hauerà vsate 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 ordini, che li bisogneranno, acciò che non habbia tanta scarsità, di Vasi, che non habbia à 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 biancarie.

Credentiero, e sue qualità. Cap. I X.

IL Credentiero è necessario, che sopra à 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 diuerse; ma ancora per le Viuande, che ordinariamente seruirà per la tavola del Patrone; che siano seruite con quella fedeltà, che conuiene à 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 à 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 diuerse materie sottili, che nettano, e non consumano gli Argenti.

Credentiero deue essere di vna honesta età.

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

Circa à diuerse 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 vsanze si vadino tralasciando) nientedimeno sarà bene, che il Credentiero sappia

8 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Credentiero
deue sapere
ben piegare
diuerse sal-
uiette.

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 saluiette.

Credentiera
ha da sapere
imb. lire be-
ne diuerse vi-
uande.

Vi sono ancora diuerse Tonaglie, e Copritori sottili da Tauole, e da Credenza, quali douerà saperli ben piegare in diuersi modi, ò à pieghe, ouero con stampe, benchè 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 Conferzioni, e conforme alle stagioni, siano ben regalate di fiori, ò verdure, in quei luoghi doue bisogneranno; e douerà sapere sciroppare 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 rileuo, ouero con diuerse sorti di Arme di alcuni delli Conuitati, o siano di rileuo, ò veramente di basso rileuo, 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 Spendi-
tore di auua-
ggiarsi 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 nelli pesi 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 com-
pra in vna
sporra sola.

Spenditore
deue menare
lo sportarolo
con sportone
ferrato.

E nel portare dette robbe, non le farà ponere tutte insieme in vna sportaccia sola, acciò che non si faccia vn' Oglia alla Spagnuola di tutte le cose, che comprerà, come (per essemplio) 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 hauerà superato ogn'altra cosa, e la Carne faria douentata pe-scea, e così li frutti, e l'altre robbe ancora; per il che douerà menare il suo sportaruolo, con vno sportone ferrato, 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.

Età cōpen-
tenello Spen-
ditore.

E per conto de gl'Anni, deue essere di vna 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.

Dispen-

Dispensiero, e sue qualità. Cap. XI.

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 riuedute spesso; acciò che non patiscano alcun detrimento, delle quali ne darà minuto conto allo Scalco, perche nel dare ordine allo Spenditore, 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 riuederà spesso.

Eli conuerrà ancora dar conto al Mastro di Casa di diuerse robbe, come Pane, e Vino, & altre cose necessarie per la famiglia, e Biade per Caualli; Ma con tutto ciò, è più importante faccenda il seruigio 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. XII.

DOpò che lo Scalco hauerà hauuto ordine dal Patrone in che maniera si vorrà trattare con li Conuitati, e della quantita che saranno, 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 saranno possibili, accommodandosi però sempre alli luoghi di più, ò meno delitie: nè comporterà ancora, che si facciano spese superflue, perche à voler fare tutti li Pasticcetti di Piccadiglio di polpa di Fagiani, ogn'uno saprà fare tal Scalcaria, & ancora nel dare ordine di

Scalco tirerà le liste con ogni auvantaggio 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 spartimento.

In luoghi penuriosi, li conoscerà 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, si da grasso, come da magro, ò sia con lauori di diuerse sorti di Pasta, come Pasticcii, ouero Torte, ò Crostate; come quanta carne potrà andare per fare qual si voglia sorte di detti Pasticcii, 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 ch'è 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, si 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 mangiatine, fatta alla Dispensa dallo Spenditore.
Robbe mangiatine reuedute 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; sì 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.

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 conuerrà ciò fare, quando che il detto Cuoco non farà molto pratico.

Cuoco ha da sapere compartire bene tutte le robbe che addezzano in ciascheduna Viuanda.

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 forte di riempitura haueranno posto; e se non saranno di suo gusto, correggerli bisognando.

Scalco anderà spesso in Cucina, per riuedere diuerse Viuande e correggerà 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 Pasticci, 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 Pasticci.

10 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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 colattioni, acciò che si laurino 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.

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

Lista al Credentiero . Cap. X V.

LO Scalco douerà tirare la sua lista al Credentiero di tutte quelle Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare conforme alle stagioni, si 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.

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

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 cost ancora di farli laurare diuersa insalate cotte, e crude, con diuersa 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, farà di gran satisfatione 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 usano le Tauole doppie, con le dette Confettioni imbandite sopra, ma in occasione di Nozze, e massime quando si faranno à molti Piatti.

Credentiero farà diuersi sapori, e laurerà diuersa insalate cotte, e crude.

Pieghe di rileno in saluette, non usate più da molti.

E perche non sono in uso le piegature di rileno 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 diuersa pieghe, e cost diuersi copritori grandi da Tauola, e piccoli da posate; con darli ordine di che sorte le douerà ponere, ò Panattiere, ouero posate doppie, ò semplici, e queste poneranno secondo di che stato, ò dignità saranno li Conuitati.

Scalco darà ordine delle posate, secondo li Conuitati.

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

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

Viuande coperte con Copritori non essedo di bella vista.

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

LO Scalco douerà vedere le più commode, e meglio stanze della Casa, non solo per li apparecchi ordinarij, ma per li straordinarij ancora, hauendo però sempre riguardo alle stagioni, se sarà d'inverno, in stanze calde, doue siano comodità di far fuochi, & apparate di buone Tappezzarie, e se sarà di Estate, in giardini, ò loggie, ouero sale fresche, pur che siano commode 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 essere meno longa di noue palmi di canna, e larga cinque, e mezzo, acciò che li Conuitati possino stare commodamente, & 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 lunghezza.

E quando lo Scalco farà porgere 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 seruigio, e per valente che sia nel suo officio non lo farà seruire à più di sei Persone, per il Piatto compito, 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 VII.

LO Scalco deue hauere particolare riguardo di trattare bene le forasterie, perche in questo consiste l'acquistarsi la buona, e cattiuafama; 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 hauerà seruite vna volta, perche non conuiene, ma si bene con differente

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

F. 2 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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

Scalco farà il
Piatto come
ro per dui Co
uitati , e P
vn Principe
grande solo .

E se faranno 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 deue 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 farà , 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 mangiari straordinarij che vorrà fare il suo Signore .
Scalco riuederà le liste per le seconde Tauole , e s'intenderà cò il Mastro di Casa .

E nel 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 , tantò nel porgere , quanto in leuargli le Viuande di mano , benchè nissuno douerà contradirgli , per essere questo seruigio honore , & interesse del proprio Patrone .

Scalco tratterà con tutti della Corte amoreuolmente .

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

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

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 .

Scalco farà che la gente bassa sia ben trattata .

Auertimenti allo Scalco nell'imbandire delle Viuande . Cap. X VIII.

Ordine d'imbandire le Viuande in Cucina .

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-

Ordine d'imbandire diuersi Antipasti .

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

Dapoi si imbandiranno diuerse forti 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 forti di Pasticcij di carne Quadrupeda, e Volatile, quali vanno feruiti caldi, & alcuni di pezza intiera lardellata, & altri in bocconi lardati, e senza lardare, con loro regali dentro.

E seguitano poi le Viuande delli secondi feruitij di Cucina, con gli Arofti, 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 laurare, & 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 senel tempo dell'imbandire, alcuno da parte del suo Signore farà mandato à sollecitare, si come spesso accade, lo Scalco con buona risposta darà speranza del suo presto arrino alla Mensa, ma non farà di maniera che le Viuande fussero imbandite alla peggio per la gran fretta, ma essendo ben cucinate deouono 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 feruirle sù vna Mensa, con l'ordine, & vfo, che anderanno feruite, delle quali ne farà prima fare di tutte la credenza, ne si fiderà di nissuno, acciò che con qualche sorte di Veleni non sia defraudata la sua fedeltà.

Ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e feruirle 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 si lontana dall'altra, e tal ordine si terrà in tutte le Viuande che si poneranno in Tauola, sì quelle delli primi feruitij, e secondi di Credenza, come quelle delli primi, e secondi feruitij 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 Pasticcherie 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 Pasticcij caldi.

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

Nell'imbandire, se lo Scalco farà mandato à sollecitare, darà speranza del suo presto arrino 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 Scalaria 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 ponerauno in maniera, che vno sia appresso all' altro, se però si seruiranno di due 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 poste, e tramezzate in caua faranno assai miglior vista

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

Modo di seruire delli refredi, con le viuande calde delli primi seruitij di Cucina. Scalco non seruirà viuande di refreddi, se 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 Scalco 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 Alesto, o Potraggeria, con vn'altra Viuanda di detti Refreddi, ma però di quelli che hauerà ordinati lui proprio, perche esso saprà se faranno 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'Arosto 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 Vecelletti grassi, e diuerse Animelle Arosto, quali potranno seruire per Antipasto di detti Arosti, e poi si seruiranno altri diuersi lauori di Paste, come diuersi Pasticcetti, 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'Arosto, 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 Scalco le hauerà ordinate, e poste in lista, secondo le stagioni.

Frutti si seruiranno conforme a che lo Scalco 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 done 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 paren-
ti, e per ciò quelli fanno molte Viuande di vna sorte sola, come molti
Piatti di Capponi alleffi, coperti con diuersa copriture, ma la maggior
parte con diuersa sorti di Paste, con Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella
sopra, e così molte sorti di Pasticci caldi, e freddi, e molti Piatti di Aro-
sti ancora, di Volatili, e Quadrupedi, ma in particolare los Pautos de In-
dia, y Perdiçes Coneços, y Gaçapos, con Ternera pur assada, y con
algun Gigotes, alla loro vsanza, ò di Carnero, ouero di Ternera, cioè
di Vitella, e se farà di sera faranno algun Platto di Guisado delle sopradette
Carni, & algun Piccadiglio, ò Polpettoni all'laglese ancora, à tal che non si
vedranno molte diuersità di Viuande, eccetto che la Oglia con molte sorti
di Carne dentro di Volatile, e Quadrupeda, in particolare il Toçino, Vac-
ca, y Carnero, con Garabanfi, & altri diuersi legumi dentro, con diuersa
sorti di herbe, secondo le stagioni; senza la qual Oglia il Conuito non va-
leria niente, e la seruiranno nelli vltimi seruitij di Cucina, con molte altre
Pottaggiarie, & alleffi, perche gli Arosti li seruono per la maggior parte
nelli primi seruitij di Cucina, si come tal ordine nella presente lista si vedrà.

Oglia in Ispa-
gna la seruo-
no nelli secon-
di seruitij di
cucina, e poi
le frutte.

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

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| 1 | N Atas doçe Vasos regalados con manteca de Vacas passada por Ge-
ringa con açucar, y agua rosada dentro, y espoluoreada con
açucar por ençima. | Primer plato.
plato n. 1 |
| 2 | Naranjas de medio fabor, limpias con açucar ençima. | p. 1 |
| 3 | Guindas con ojas de parrà denaxo, y rucue limpia ençima. | p. 1 |
| 4 | çirueltas de fraile mondadas con açucar, y agua rosada ençima. | p. 1 |
| 5 | Vn Pernil de Toçino coçido en leche con mana ençima, limpio, y
despues quitada la Corteça, y regalado con tajadillas de Salchi-
chon al redor del plato. | p. 1 |
| 6 | Vna empanada de Ternera en forma de Aguila de baxo rilieue. | p. 1 |
| 7 | Manjarblanco con pechuga de gallina dentro con leche arina de
arroz, açucar, y agua rosada en forma de Aguila. | p. 1 |
| 8 | Vn Pauto de India assado, y passado por salsa Real, y enlardado con
corteza de Açitron confitado, y regalado con peras jirogadas,
con anis confitado por ençima, y pasta Real al Rededor del Plato. | p. 1 |
- Viuandas*

16 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Viandas calientes,

Primer plato.

- 1 **V** Na Torta à la Ginouefa con açucar ençima. P. I
- 2 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. I
- 3 Seis 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. I
- 4 Vna Pauo de India afado grande, con salsa Real, y pasa por ençima regalado con seis palominos tambien afados, y pasta Real al rededor. P. I
- 5 Seis libras de Ternera Stofada, con seis pollos, y con agraz engranos, y diuerfas frutas dentro, y con toçino, y ruedecillas de limon al rededor del plato, y pasta Real. P. I
- 6 Vna empanada Inglesa con sus regalos dentro de Ternera picada, con mollejas dela misma, y caña de Vaca con pasa, y piñones, y paxaros con corteças de açitron confitadas, y otros muchos regalos, y yelos de Clara de huebo, y açucar por ençima. P. I
- 7 Dos capones de leche coçidos, y cubiertos de Calabaça rellena, y con tajadillas de toçino, queso rallado, y canela por ençima. P. I
- 8 Ternera afada ocho libras con salsa de agraz ençima, y regalada con doce pastelillos de conserua de açitron con cañas de Vaca dentro, y azucar ençima. P. I

Siguense las Viandas calientes.

Primer plato.

- 1 **V** Na Enfalada Real grande con statuas pequeñas dentro. P. I
- 2 Vna Torta de Peras con açucar, y canela dentro, y azucar ençima. P. I
- 3 Vn 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. I
- 4 Dos Capones coçidos cubiertos de macarrones de Sicilia cunquiso tallado, azucar, y canela por ençima. P. I
- 5 Gaçapos guisados seis, y hechos pedaços en vna cazuela con caldo açeyte, y Vinagre, y Especia dentro seruidos calientes, y regalados con pasta Real, y ruedecillas de limon al rededor del plato. P. I
- 6 Vna pierna de Carnero con Xigote con vino blanco cañas de Vaca, yemas de huebos jugo de limon, piñones, y pasas, y especia dentro, seruido caliente con pastelillos ojaldrados, y ruedecillas cillas

cillas de limon al rededor del plato.

P. I

7 La Olla con carnero, y Vaca, Toçino, palominos num. seis, y diuersas verduras dentro, con garabanços, y otras suertes de legumes dentro azafran, y espeçias.

P. I

8 Vn Ganfo Relleno de ygadillos de pollos, paxarillos, y diuersas frutas dentro, asado en el orno, y regalado de agraz engranos, jiro-pado ençima, y al rededor del plato, pasteles ojaldrados, y ruedas de limon.

P. I

Siguense los Postres, y entonçes se mudan las seruilletas.

1 V Na Torta de conferua de membrillo, con azucar ençima.

P. I Primero Pla.

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

P. I

3 Peras, y Mançanas num. 24.

P. I

4 Açeytunas de Valençia.

P. I

5 Albericoques con ojas de parra deuaxo.

P. I

6 Ilnojo fresco.

P. I

7 Conferua de peras dos caxas.

P. I

8 Vna confitera con diuersas confituras.

P. I

Acauada la Comida se darà solamente agua alas manos, y se pondra en la menfa 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 diuersi Pasticcis caldi, e freddi, e cosi diuersi Arosti ancora, come Pollanche d'India, Conigli, e Vitella, delle quali Viuande, quelli che conuitano fanno 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 nella sopradetta lista, le quali pongano tutte su la Mensa, e quando li Conuitati hanno veduto l'apparecchio. e che si mettano à Tauola, incominciano à iniuire 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 luoghi di Alemagna, perche non sono stato in quelle parti, ma ciascheduno, che vorrà conuitare à quella vsanza, facilmente potrà tirare, 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 fegato di detta fritti, e lo regaleranno con testicoli d'Agnello Arosti; à tal che faranno trè Antipasti tutti in vn Piatto solo, di medo che non è molto lontano dal seruitio di Spagna, & anco

Alemagna ser-
uono molte
Viuande d'v-
na medesima
sorte tutte in
vn Piatto so-
lo, ma grande

18 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

pongano diuerse forti di carne Quadrupeda tutta aleffa in vn Piatto solo, e così diuersi Pelati pur aleffi coperti, e senza copritura in vn Piatto solo, & il simile faranno di diuerse Pottaggierie, come diuersi Polpettoni ripieni, ouero di Piccadigli diuersi, 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 diuersi lauori di Pasta, come diuerse Torte, e Crostate tutte in vn Piatto solo, e così diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora; perche seruono in Piatti reali, e ne pongano vn solo per volta in Tauola, perche vi si trattengano assai tempo, e così in diuersi Arosti ancora di Quadrupedi, e Volatili, come vna Pollanca d'India grossa Arosto, la regaleranno di Perdici, e Piccioni Arosto attorno al Piatto, à tal che vengano à seruire molte forti di Arosti tutti in vn Piatto solo, & offeruano tal ordine in tutte le Viuande, tanto da grasso, quanto da magro ancora, di diuerse forti di Pesci, ò siano Arosto, ouero aleffi, & in Pottaggierie diuerse, ò veramente fritti, di ciascheduna forte li poneranno tutti in vn Piatto solo.

Alemagna stanno molto tempo à tauola.

Alemagna v-fano lo Scalco, qual l'adi mandano Cocol 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, sì 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 diuersi luoghi. Cap. XXI.

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 spetic assai non sono molto perfette, e buone, ma circa à diuersi lauori di Paste, sono molto ben fatti, e buoni, quanto à quelli però di basso rileuo, come diuerse forti di Pasticci sfogliati, e diuerse Paste con sfoglio, e così diuerse Torte, e Crostate ancora, & altre diuerse senza sfoglio.

Arosti lardati alla Franzese.

Ciaca poi à diuerse forti 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 spetic, e brodo, cioè buglione sono molto differenti, se bene che li Geli, e Bianchi mangiari li lauorano in tutta perfettione, 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'vcl, si come sopra al suo luogo hò detto, & il Gentilhuomo che farà di settimana nel seruigio porta in Tavola, 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 Tavola.

Doce 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.

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

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'officio 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 elettione 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'Inuerno, si richiederanno più li Vini grandi, che in altra stagione, come Maluagie, Centule, e Claretti di Francia, Montepulchiani, e Tosca, quali Vini sono molto perfetti, ma sarà bene hauerne ancora delli gentili, benche questi si vseranno più nella Estate, che nell'Inuerno, ma si farà però acciò che se alcun Conuitato fusse vsato à beuere Vini gentili, possa accommodarsene, come Albani, e Vini di Gianzano, e Monte di compito, rossi, e quelli di Orueto 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 done si conuiterà, lo Scalco ne farà fare di tutte le sorti prouisione sufficiente, secondo la quantità delli Conuitati, e nella Estate li farà ponere in fresco di ciascheduna sorte, & il Bottigliere ne farà di tutti 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 farnegli 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.

Elettione di diuersi vini per l'Inuerno e per l'Estate.

Bottigliero farà la Credenza di tutti li Vini.

E non mancherà detto Scalco di farli fare diuerse sorti di acque, conforme alle stagioni, come di Gelsomini di Spagna, fiori di Aranci, e di Cedro, ouero di scorza di detti Cedri, ò Limoni, ò veramente di cimetto tenere di Cedri, e di Limoni, & di molte, e diuerse altre sorti, con Amici dentro, e Cannella, ouero di diuersi altri fiori, e ne farà

Bottigliero 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. X X I V.

IN quanto all' officio del Sottoscalco, che del continuo assiste alla cucina, per far lauorare diuersa Viuande, questo si potrà seruire della lista che tiene il Cuoco per lauorat 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 Pottaggierie, 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 te di dette Viuande delli primi seruitij di Cucina se ne verranno far due, ouero quattro leuate, si potranno fare, se farà di gusto allo Scalco, doue che di già l'hauerà detto à 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 auuicinandosi l'hora si possa far ponere le Touaglie bianche sù le Tauole, doue s'incominceranno ad imbandire alcuni Piatti di Pelati alesti, con diuersa copritture sopra, quali si mantengano caldi assai tempo, e così alcuni Pasticcini, che vanno seruiti caldi, farli tenere pronti, con li Antipasti, che anderanno fritti, e così diuersa Pottaggierie, 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.

E perche essendo le dette Viuande ben conditionate, fa di bisogno ancora, che siano ben portate, acciò che non si ponessero 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 porti 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

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 Casa nella, o tróra à tutti quelli che seruono alla tauola.

Diligenza del Sottoscalco nell' imbandire delle Viuande.

Sottoscalco in esso consiste in bene, e mal porgere le viuande in vn Conuito.

Ordine del Sottoscalco à quelli che portano le viuande.

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 uenendo 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'uso d'Italia, acciò che se detto Scalco ne hauerà gusto, secondo l'occasioni possa ualersene; 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 riuerenza 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 fara Prencipe grande, ogni volta che benerà, lo Scalco in atto di riuerenza si scoprirà la testa, con tutt' il resto delli Gentilhuomini che faranno assistenti attorno alla Mensa, e li coprirà la Viuanda con vn tondo, ma però solamente quella che hauerà dauanti sopra à tondo, ouero altro Piatto, e come hauerà beuuto, la tornerà à scoprire, & 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 feraiuolo, perche così usa in Corte de' Prencipi, e gran Signori; e se farà di

Quelli che hanno à dar l'acqua alle mani, eli 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.

gior.

22 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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

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

E quelli che porteranno le Viuande alla Tauola, non doueranno essere meno, che vn Gentiluomo per Viuanda, perche saranno li Piatti grandi, reali, e mezzi reali, e perciò tanti Piatti quanti si vorranno leuare per ciascheduna portata, tanti di detti Gentiluomini, ò Aiutanti, ouero Paggi, vorranno essere, acciò che li possino portare più commodamente, con darli 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 della
refreddi poste
in Tauola.

E perche di già lo Scalco hauerà fatto apparecchiare, e ponere tutti li freddi 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 doueranno seruire alla Mensa, si come 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, farà molto intervallo di tempo, e le Viuande patirebbono assai nello star molte imbandite, e perche ancora il Sottoscalco hauerà di già imbandite la maggior parte delle Viuande della prima portata di cucina.

Ordini diuersi
per portare
& imbandire
le Viuande.

Viuande riu-
date in cucina
dal Scalco

E quando sarà l'hora determinata da portare in Tauola, lo Scalco farà toccare la Campanella, e se non 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 deue, e darà di nuouo ordine quella quantità di Piatti, che vorrà leuare per ciascheduna portata, & à ciascheduno il suo Piatto da portare in Tauola.

Ordine dello
Scalco al Cre-
denciero per di-
uersi 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, dui ancora; e come hauerà posto in Tauola la prima portata di cucina, lo farà sapere al suo Signore, e con la solita riuerenza gli dirà: è in Tauola; & il simile farà alli Conuitati forastieri, e massime quando che saranno gran Signori, e subito farà che sia in ordine da dare l'acqua alle mani dal Coppiero, e lo Scalco darà lo Scingamano al suo Signore; e nel ponere la detta prima portata in Tauola, hauerà leuati quelli freddi, che hauerà posti per vna riempitura di Tauola, ouero gli hauerà ristretti di modo che hauerà potuto ponere la detta prima portata in Tauola.

Quando lo
Scalco hauerà
posto in tauola,
lo farà sapere
al suo Signore,
& ad altri conuitati
ancora.

E per-

E perche li Comitati 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 Comitato si accomodi di quello che più li sarà di gusto, sicome sopra al suo luogo ho detto, & dappoi lo Scalco seruirà quelli refreddi che hauerà ordinati, e che più li saranno di gusto, perche saprà quali siano buoni, & mali, e quali voglia lasciare per vna riempitura di Tauola, qual seguirà a seruir per ordine il resto delle Viuande.

E lo Scalco auuertirà si 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 deue fare, perche non sà quelle Viuande, che detto Scalco vorrà seruire, e quali voglia lasciare intiere.

Scalco non cò
porterà che
biffino 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 vā votando la Mensa, possa riempirla con nuove 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 saranno 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 di diuersi lauori di Pasta di Zucchero, sì di rilievo, come di basso rilievo 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 Confettioni 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 delli
secon-

24 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco pone-
rà le frutte,
quando hauerà
seruite tutte
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 statuette 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 Confezzioni, 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 faranno alla Mensa.

Scalco farà
mutar saluette,
e touaglia
alle confezzioni.

E quando lo Scalco hauerà seruiti la maggior parte delli frutti, e che li Conuitati non mangiano più, si farà venire le Confezzioni, perche di già le hauerà vedute imbandite in Tazze, o Piatti d'Argento, con saluette sotto, ouero di Porcellana senza saluette, e con diuerse sorti di Canditi in Piatti reali, ouero in Bacili in mezzo à detti Confetti, benchè la maggior parte vñano ponere le dette Confezzioni in Bacili grandi ancora, tramazzate 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 posare, & 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 Confezzioni, e Canditi.

Scalco pone-
rà le Confezzioni
doppo li
frutti.

E mentre che li Conuitati mangiano gli Confetti, lo Scalco farà auisare allo Scalco delle seconde Tauole, che debba stare in ordine con le sue Viuande, acciò che subito finito di leuare le Confezzioni di Tauola, ogni vno possa andarsene à mangiare, e doppo che hauerà leuate dette Confezzioni, 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 faranno alla Mensa, e li ponerà in fette di limoncelli sopra vna sottocoppa d'Argento sù la Tauola sopra al tapeto.

Scalco, metre
che i Conuitati
mangiano
le confezzioni
farà tener in
ordine per le
seconde tauole

E 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 infresco, 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, o vetamente beuere, possi restar seruito di quanto gli gusterà.

Ordine dello
Scalco al Bot-
tigliero.

Scalco potrà
conuitare à
quanti piatti
vorrà, scòdo
il bisogno.

E 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 officiali, che li bisogneranno per ciaschedun

Piatto

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

Ma qual si voglia Scalco, che douera seruire al suo Piatto, lui proprio farà la prima leuata delle Viuande di cucina, e poi farà 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 à posta per tal seruigio, 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 mancasse cosa alcuna .

Scalco hauerà seruito tutto il Conuito, farà addimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri Scalco non mangiando alle seconde tauole, non mancherà darli vna rouista .

Et non mancherà detto Scalco dell' istessa diligenza alla Tauola de li Aiantanti, 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 hauessero lecita causa di lamentarsi, e che nell' altre sue occorrenze di Conuiti non seruissero 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 Aiantanti, e Paggi. Scalco se vorrà acquistarsi lode, tratti bene le famiglie basse .

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

SE bene nel libro delle liste, molte, & diuerse ve ne 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, ò a tre Piatti, & a quanti sarà di gusto al detto Scalco di voler fare, pur che faccia fare le prouisioni 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 vn 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 biccotate, 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 Mostaccioli 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 sciroppato intiero in mezzo al Piatto, con Fulignata sopra a detto Cotogno, e dette Perdici fingano mangiare, con Paste di Zuccaro, e Mela Appie sciroppate 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 sciroppati 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 Colonneta 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 dui 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 saluiette sottili piegate minute, quali si adimandano vna Vittoria, e l'altra Abbondanza.

Primo seruitio di cucina. Stringhette di Cocuzza di Genoua, e funghi con Ceruellato fino dentro in Minestra.

Prima porta-
ta.

VNa Torta di Profutto in fette, ma prima cotto, e prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, seruuta 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 herberte 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 appastieciate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti ingredienti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Piccioni di ghianda in brodo lardiero sei, con Barbaglia di porco in fettedentro, 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 corto, per metà di Agresta chiara, & spetie à bastanza, seruita con detti regali sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Polpettoni sei di Piccadiglio di Mongana, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passarina, & Agresta in grani, con spetie à bastanza dentro, fioriti con scorza di Cedro candita à lardelli, con pignuoli ammollati, 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 Cedro candita, con sette di Profutto, midolla di Vaccina, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, seruito caldo con Zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di cucina . . . Vn Insalata grande in Piatto reale, e sei piccole : volendole seruire ander anno 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 Reccadenti sopra à detta Zinna, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Dodici Pasticcetti alla Genouese più grande che di boccone, con Conserua

28 Pratica, e Scalaria 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 candida, Midolla di Vaccina, Pignuoli, & Agresta in grani dentro, con spetie, e falcicia 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 Fagianati affagianati 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 riastato, e lardato minuto, seruito con salsa reale, & vliue senz' ossi sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

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

- 1 Vna 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 Vna 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 conserva di Lazzarole, & vno di Mela appie. p.1

12 Sei Barattoli di Cotognata in vetro .

p. 1

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

Auuertimenti 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 Confectioni , saranno 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 ; perchè leuando sei Piatti di Viuande per portata , saranno 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 viande per volta, quante li saranno di bisogno.

Doue che tal ordine non sarà necessario nelli primi , e secondi seruitij di Credenza , perchè bisogna pònergli tutti in vna volta , e così le Confectioni ancora per li terzi seruitij di detta Credenza , pur si pòneranno 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 auuertimenti intorno all' officio di Scalco , farà bene ancora sapere quanta robba anderà per fare vna Viuanda da seruirsi per il Piatto di sei persone . si 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-

36 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Scalco potrà 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 trar-
 rare 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 fa-
 re più robba, & altri meno, doue che si incomincerà dalli lauori di Paste
 prima, e poi si seguirà per ordine, e si vedrà doue ciascheduna Viuanda
 anderà seruita, ò nel primo, ouero secondo seruitio di cucina, ò vera-
 mente di Credenza.

Pasticcio di Pezza intiera di carne d'Animale Quadrupede con i suoi regali. Cap. XXIX.

Carne per il pasticcio di pezza intiera netta dall'osso lib. 6. farina lib. 5. Voua 6. Spetie vn'vncia. Lardo lib. 1. Ostrutto, e Zuccaro 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 libre netta d'osso, e pellicole, e che sia sciolta à bastanza, e la farina di grano per fare la cassa del Pasticcio libre cinque per fino in sei al più, & il lardo per lardare detta carne libre vna, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche, & il strutto, ouero buiuro, per impastare la Cassa, vna mezza libra, e sei voua per impastare, & indorare detta Cassa, e Zuccaro mezza libra, se però detto Pasticcio anderà seruito caldo, perche se anderà 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 vgualemeue compartite, si darà vn'vncia per Pasticcio nelle carni saluaticine, e nelle domestiche poco meno di vn'vncia, e se il detto Pasticcio anderà 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, anderà seruito nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di pezza intiera caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e freddo nelli primiseruitij di Credenza.

Pasticcio in bocconi, con suoi regali dentro.

Cap. XXX.

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

Nel Pasticcio in Bocconi cioè in pezzetti non vorrà essere meno di carne che quattro libre 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 Vcelletti grassi, e Profutto in fetta mezza libra, ouero altri salami disfatti dentro, senza gli altri regali, che secondo le stagioni si poneranno in detto Pasticcio come tartuffoli, 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 Vaccinà , ouero grasso di Vitella 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'oua sei , & il Zuccaro mezza libra , e la spetie meno di va' vncia : vi si farà il suo brodetto sopra, con brodo grasso, & vna sbattute con Agresta , o sugo di Melangole dentro , e si seruirà caldo nelli primi seruitij di cucina . E quando si faranno, rifare le carni delli sopradetti Pasticcii , o siano di pezza intiera , ouero in bocconi, e che se gli dara la spetiaria, 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 spetiaria, si sbrufferanno con vino bianco, le domestiche, e le saluatiche, con aceto bianco.

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

NEl Pasticcio di Lepre, quando che farà grossa , vna basterà, e quando che faranno lepratti più grossi di Coniglio, 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 faranno 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 Visciocle secche di più dentro, senza il brodetto da rinfrescarli, ma si ponera brodo grasso con Agresta, o sugo di Melangole dentro, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina .

Nel pasticcio di lepre, o altro animale di simil grandezza vno pasticcio basterà.
farina lib. 6
oua sei.
lardo lib. 1.
Spetie vnc. 1
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 , o poca cosa più per Pasticcio, e la spetie vn vncia quando che anderà seruito freddo, perche quando si seruirà caldo , ve ne anderà meno d'vncia .

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 vini, in occasione di qualche Nozze , ouero Dame , lo potrà far fare , e seruirlo , doue più li gusterà .

Pasticcio d'animali quadrupedi vini

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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

Carne per il
pasticcio reale
netta dall'os-
so, lib. 4

Farina lib. 4
e meza.

Grasso lib. 3

Animelle 4

Voua 18

Piccioni 4

Zuccaro lib. 1

Profutto.

Medolla di

vaccina,

Scrutto,

Pignuoli,

Pastolina,

Tartuffoli,

Scorza di Ce-

dro, meza lib.

per forte.

Nel pasticcio

sfogliato si po-

nerano tutti i

regali di quel-

lo all'Inglese,

e se li darà fa-

rina lib. 4.

lo strutto lib.

vna di più.

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 calalini spezzati quattro, ouero dodici Vccelletti grassi, Pignuoli mezza libra, & altrettanta Passarina, ouero Agreita in grani al suo tempo, scorza di Cedro Candita mezza libra, la tarina 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 Frugnuoli, Tartuffoli, Cardì, e Carciofi 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 farà 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 qua-
drupedi si tar-
rà ponere la
quantità che
basti per il
Piatto di sei
persone.

IN quanto al Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, attida 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, conformi alla stagione che vorrà seruire detti Pasticci, con il grasso, e lo strutto, 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 ne

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.

di Cucina, e freddi nelli primi di Credenza. sopra le trippe si seruirà la Menta, e la spezie si laicierà al zucchero.

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

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

Nelli Pasticcetti di diuersi Piccadigli di carne Quadrupeda, sfogliati, e senza sfoglio, si di Vitella, come di diuerse altre sorti di carne, non si darà meno di carne di vna mezza libra per Pasticetto, senza li altri regali che si vanno dentro, quali si poneranno tutti quelli che si poneranno nel sopradetto Pasticcio all'Inglese; ma però la sufficiente quantità che basterà per ciascheduno 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, segatetti, 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 pasticetti di piccadiglio si darà mezza libbra di carne di piccadiglio senza li altri regali, del Pasticcio all'Inglese.

Pasticci e pasticetti di piccadiglio si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina.

Pasticcio, e Pasticetti di diuersi Volatili grossi, e piccoli, domestici, e saluatici, e fuoi regali. Cap. XXXV.

Nel Pasticcio di qual si voglia sorte di pelati grossi, e piccoli, e prima nel Pasticcio di pollo d'India grosso, e Pauone, & 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 rilieno, per che 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 oua per indorarli per ogni uno di detti Pasticci, quali si seruiranno nelli primi

Nel pasticcio delli Volatili grossi vno per pasticcio, e li mezzani come capponi, & altri simili due per pasticcio basteranno. La farina per vno di detti pasticci in tutto lib. 5. e se anderanno di rilieno ve ne anderà più. lardo lib. 1. strutto lib. meza. spetie onc. 1. sei vora qu'è de ch'anderà

34 Pratica, e Scalcària d' Ant. Frugoli.

no feruiri cal
di: Freddi 2.

seruitij di Credenza; e quando si feruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Nel pasticchio delli volatili piccoli ve ne anderanno sei per pasticchio, 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 Pasticchio; 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 Pollachette d'India piccole, e Pollastri, Fagianotti, e starne, e Perdici, & altri diuersi Volatili di simile grandezza, se ne poneranno sei per Pasticchio, e così delle Tortore ancora, e delle Quaglie, e Tordi, & altri di simil grandezza, dodici per Pasticchio basteranno, e la farina per la cassa delli detti pelati piccoli, libre quattro per Pasticchio, & il lardo libre vna; e mezza libra di Butiro, ouero Strutto basterà per impastare detta cassa, e Zuccaro mezza libra, e sei Voua per impastare, & indorare detta cassa, e si feruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Pasticci, e pasticetti di diuersi vccelletti, con piccadiglio, di carne si feruiranno con gl'Arosii, 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 feruiranno 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 feruiranno caldi con suo brodetto sopra nelli primi seruitij di cucina.

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

Cap. XXXVI.

Nel pasticchio di piccadiglio di pelati grossi, vno per pasticchio, di li come capponi due, e delle starne sei per pasticchio. farina lib. 4. mezza. Strutto meza libra, e uello sfogliato lib. 2. Grasso lib. 4. Animelle 4. Profutto, Midolla, Pignuoli, Passerina, lib. meza p forte. voua 18. vccelletti 22 zuccaro lib. 1.

IN quanto al modo di ordinare il Pasticchio, e Pasticcetti di Piccadiglio di diuersi Volatili grossi, e piccoli, e prima nel Pasticchio 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 Pasticchio farà à bastanza, & il Piccadiglio di due Capponi per Pasticchio, con li loro regali dentro basteranno, e così altri, e diuersi Pelati di simile grandezza delli detti Capponi, basteranno due per Pasticchio, e li Piccioni Casalini, e starne, & altri diuersi Volatili di simile grandezza, non vorranno essere meno in Piccadiglio, di sei per Pasticchio 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 Pasticchio, e grasso di detta Vitella, libre vna, e Midolla di Vaccina mezza libra, scorza di Cedro Candita, ouero Cocuzza ra di Genona, mezza libra, Pignuoli, e Passerina, mezza libra per forte, & Agresta in grani, à bastanza, senza ponerui detta Passerina, dentro, e salami, ouero Profutto, bartuto, ò in sette souiti dentro, mezza libra, e do-

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

E li sopradetti Pasticci, si potranno fare sfogliati, & all'Inglese, e senza sfoglio ancora, secondo, che sarà di gusto à chi gli orderà, e la farina per la Cassa delli detti Pasticci, libbre 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, & à Zuccaro mezza libra, e la spetiaria 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 Srarna, 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.

nello sfogliato, e libbra mezza in quello all'Inglese. Spetie: meno d'ouc.

Pasticcetti di piccadig. di volatili piccoli, come di starne, vna per pasticcetto, senza i regaliche si poneranno come filli 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 va in qual si voglia Pasticcio, e Pasticcetti di Animali Quadropedi, e Volatili, con Piccadiglio, e senza Piccadiglio ancora; sarà però bene hanere 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 Hera, 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, si che 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 faranno 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 conferua di diuersi frutti.

Nelli pasticcetti alla Genouese se non si darà regola certa circa alla quantità dell'ingrediente.

E però lo Scalco hanerà riguardar alla quantità che ne vorrà, e farà prendere quanto in ciò li bisognarà, e se ne potranno far fare da magro ancora, mutando lo strutto, in Butiro, ouero buon oglio impastate con

36 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Pasticetti alla
Genouefe ser-
uiti tre per
Conuitato con
gli Arosti.

Zuccaro dentro, e non se ne daranno meno di due per fino in trè per Conuitato, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e faranno buoni per regalo di diuersi Piatti di Arosti ancora.

Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopradetti Pasticci. Cap. XXXVII.

SI come sopra ho mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci, e Pasticcetti di carne di Animali Quadrupedi, intieri, & in pezza, ouero in Bocconi, & in diuersi Piccadigli, e parimente si è mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci di Volatili intieri, & in diuersi Piccadigli ancora, non perche non se ne possino ordinare di molte altre, e diuerse forti di più, ma si è mostrato 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 forte esser si voglia delli sopradetti, purchè habbia riguardo nella robba di ciascheduno, che ordinerà, sia à bastanza per il Piatto rinforzato bisognando di sette ouero otto persone, perche per il Piatto ordinario di sei persone, ciascheduno delli sopradetti sarà à bastanza, e se il Trinciante vorrà, basteranno per il Piatto rinforzato ancora ogni vno delli detti Pasticci, benchè si potranno ordinare in diuersi altri modi di più delli sopradetti, secondo che sarà più di gusto allo Scalco; si come le sottoscrutte Viuande, tanto da grasso, quanto quelle da magro, quali si potranno ordinare in diuersi 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 lanori di rileuo.

Scalco ordina-
rà i detti pas-
ticcici, e le sot-
toscrutte viu-
de, che basti-
no per il piau-
to ordinario,
e rinforzato,
più diuersa-
mente, se li bi-
sognerà.

Modo di ordinare diuersi Forte, e Crostate, da grasso, e da magro. Cap. XXXIX.

Perche vi sono molte, e diuersi forti 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 esse vada, ma per la diuersità delli gusti, perche faranno alcuni, che ne vorranno far fare in Tortiere, ouero Teielle, tanto smisurate, e grandi, si come veramente vsano, che non basterà la metà delle robbe, cioè dell'ingredienti, che qui sotto si diranno, doue che questi tali potranno ordinare tanta robba di più per ciascheduna Torta, o sia Crostata, che sia à bastanza per dette Tortiere, o Teielle grandi per il Piatto reale.

Condimenti di
diuersi torte,
& crostate, se.

In quanto poi alli condimenti, sono molti e diuersi, perche se dette Torte si vorranno fare di polpa di carne di Animali Quadrupedi, ouero Vo-

la-

latili, si come al suo luogo ho detto, faranno diuersi li condimenti, & il simile sarà 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 sorti, 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 Torre, quanto nelle Crostate, di qual sorte esser si voglia, ò siano di diuersi frutti, ò veramente di diuerse conserue, e si dirà doue dette Torre, 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 fortilmente con Zuccaro, e Cannella sopra, e si faranno senz' Voua ancora, con Zuccaro, e Cannella solamente sopra à detti frutti, siche 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.

Vene 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 candite, ò veramente Cocuzzata di Genoua, & altri simili Canditi, senza le altre robbe, che vanno mescolate con dette Conserue, e Canditi, perche quando dette Conserue faranno 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 sopra dette 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 qual 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 Torre Bianche da grasso, e da magro, e di Mazapanate, e fatte con diuersi latticini, siche non vorranno meno robba per ciascheduna di due libre, e mezza, e dieci Voua fresche, perche

Quando la diuersità della robba che si farà no.

Nelle crostate di frutti netti di scorza; se ne daranno due lib. per crostata.

Farina lib. 1. e meza.

Butiro, e zuccaro, lib. vna per sorte.

Cannella mezza oncia.

Voua sei, e nel piatto reale vi andrà più robba.

Tutte le Crostate si seruiranno calde, e fredde à beneplacito in tutti li seruitij di cucina, e di credenza.

Nelle crostate di diuerse conserue, e di canditi diuersi, si darà vna lib. e mezza per crostata di dette conserue, ouero canditi.

lib. 1. e meza.

Farina lib. 1. e meza.

Voua sei.

Butiro lib. 1.

Zuccaro lib. mezza.

Cannella mezza oncia.

Recepto che nel Piatto reale; perche vanderà più robba.

Nelle torte da grasso, e damagro, si darà meno robba per ciascheduna

38 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

na di due lib.
e mezza per
torta bianca, o
di latticinij, o
uero di mado
le Ambrogine
farina vnc. 8.
Zuccaro lib.
e mezza.
butiro lib. me
zza.
latticinij lib.
2. e mezza.
Acqua rosa, e
specie a bene-
placito.
Nelle torte al
la Genouese, e
alla Lombarda
da grasso, e da
magro, no si
darà meno ri-
cotta, ouer al-
tri latticinij,
di due lib. per
torta, senza
l'herbe, & al-
tri ingredie-
farina l. mezza
formaggio li-
mezza.
Voua sei.
Zucc. li. mezza
specie mezza
vncia.
lattic. lib. 2.
nelle torte da
grasso, e da ma-
gro si darà la
quãtità di rob-
ba ch'in que-
lla Genouese
e Lombarda
sopradette. ec-
certo che i co-
dimenti, per-
che saran dif-
ferenti assai,
ma faranno me-
gliori in pas-
ticcij.

multi 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 frutte ancora.

Vi sono diuersi sorte di Torte alla Genouese, ouero alla Lombarda, & altre fatte di Crema, ouero di Farro, & altre diuerses materie fatte da grasso, e così di altre diuerses 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 specie 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 latticinij, 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.

Benche vi siano molte, e diuerses altre Torte da potersi far fare, si da grasso, come da magro, in particolare quelle da grasso, come di polpa di diuerses forti di carne di Animali. Quadrupedi, e Volatili, quali scierò à parte, perche le hò accennate alli lor luoghi, & anco mi pare che conuenghino più in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ouero in Crostate, e così quelle da magro ancora di polpa di diuersi Pesci, pur conueniranno più in diuersi Pasticci, che in Torte, o Crostate, sicche si potrebbe dire molto più ancora circa à diuerses 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 anderà, 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 diuerses
per regalare
diuerses viuande
da grasso, e
da magro.

SE lo Scalco vorrà, potrà regalare Piattij di diuerses Viuande, sì da grasso, come da magro, con lauori di diuerses Paste, o sfogliate, ouero reali; e con diuerses sorti di Biscottini, si come quelli di Sanoia, e con altre, e diuerses sorti, e con altre Paste diuerses di Zuccaro, con chiara d'Voua dentro, fatte in diuerses forme, & anco con diuerses altre Paste ordinarie passate per la seringa, e fritte, ouero di diuerses forti di biscotte: ferme con

te con

te con Zuccaro sopra , e ad vn bisogno il Pane in sette 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. XL 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 arte 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 , & Arosto , 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 libbre sette in otto , e per il rinforzato noue in 10. lib.

Vi sono ancora diuersi Volatili pur da fare aleffi domestici , e saluatici , benchè saranno migliori Arosto , & 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 , o Pollanchette d'India , di simil grandezza delli Capponi , e così delli Pauoni giouani , e Galline nostrane , e Prataruole , & Anatre domestiche , e saluatiche, pur se ne daranno due per il Piatto di sei persone , e tre 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 due 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 Arosto , che in altra maniera , e si seruiranno come li sopradetti Capponi , nelli primi seruitij di cucina .

Pelati grossi aleffi vno per piatto cato 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.

46 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

quaglie, e tortore alefse due per cõuitato basteranno. Vceller i piccoli quattro per cõuitato, almeno.

oglia alla Spagnuola, cõ 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 cosi di diuersi altri Vcelleretti 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 saranno assai migliori in diuersi Pottaggietti, & Arosto, che in altre maniere accomodati, benche molti siano che tali Vcelleretti li vogliano aleffi, e per ciò si seruiranno come li sopradetti pelati aleffi, con coperture, e senza si come tutte le sopradette carni delli Quadrupedi sopradetti, & anco tutti li sopradetti Volatili, si potranno seruire nella Ogliata alla Spagnuola, con Profutto, e diuersi legumi, & herbe dentro, la qual si seruirà nelli primi seruitij di cucina con gli Aleffi.

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

Nelle pottaggierie di pezza intiera di carne si daranno lib. 7. in 8. senza regali & il destrutto lib. 7. e nelle pottaggierie di Piccadiglio lib. meza di detto destrutto. Spetiaria meza oncia basterà per piatto. Midolla di vacca lib. meza Grasso di vitello lib. meza in dette 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 diuersa 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 Bragiuoie, & 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 Bragiuoie, & altre simili Pottaggierie, e la spetiaria vna mezza oncia per Piatto basterà, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche ancora, lascio à parte diuersa sorti d'ingredienti, come Pignuoli, e Passerina, scorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua da fiorire detti Polpettoni di Piccadiglio, con la Midolla di Vaccina mezza libra, & il grasso di Vitella 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 priuq seruitij di cucina con gli Aleffi.

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

latili diuersi , quali la maggior parte anderanno ripieni , e sottestati , 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 daranno per il Piatto tanti quanti se ne sono dati nelli aleffi d. detti volatili .

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

SArà bene à sapere il modo di ordinare diuersi 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 trolle , à bastanza , quanto che al Cuoco , che le douera cucinare , e seruire con suoi regali attorno , e diuersi false sopra , in particolare sopra alle saluaticine ; doue che se ne daranno di qual si voglia sorte libre sette per fino in otto , per il Piatto ordinario , e libre noue per fino in dieci per il Piatto rinforzato , si come si è data nelli aleffi delli sopradetti Quadrupedi , & il lardo per lardare libre 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 diuersi false 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 libre 7. e rinforzato lib. 9. in 10. di carne lardo lib. 1. e mezza . E le false si faranno fare à gusto del patrone .

Haueudo 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 diuersi false ancora , quali robbe lo Scalco le ordinerà conforme a che più li gusteranno , & il lardo per lardare li Pelati grossi per ciaschedun Piatto vna libra , per che 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 daranno per far arosto tanti per piatto , quanti se ne sono dati nelli aleffi , e pottaggierie di detti volatili .

Vi sono diuersi 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 Spagna Gasapos , se ne daranno

Volatili arosto freddi si lascieranno in tauola per fino alle frutte , bisognando .

diuersi quadrupedi intieri arosto , ripieni , e senza

42 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

riempitura, feru-
nici cò diuer-
se false sopra,
si darà lardo
per piatto po-
ca cosa più di
libra.

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, trè per Piatto saranno à bastanza, e delli Porchetti d'India, cioè Coniglietti, sei per Piatto, per essere questi Animalletti piccoli assai, e per il Piatto rinforzato vno per Conuitato basterà, e delle Porchette domestiche, e saluatiche vna per Piatto, e così delli Capretti vno per Piatto sarà assai, & altri diuersi Animali Quadrupedi, de' quali si potranno far fare Arosti 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. X L I V.

Nel Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera si darà sei in sette lib. di pesce, farina lib. 6 tarantello li. 2 spetiararia vii oncia. Oglio, ouero butiro, cò diuersi regali à bastanza.

PEr il Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera, di qual si voglia forte, 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 forti quali lascerò nominarle, perche bisogna 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 disalato 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 spetiararia 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 spetiararia, e si seruirà nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di Pesce in Bocconi con suoi regali dentro. Cap. X L V.

Si darà nel pasticcio di pesce in bocconi lib. 4.

PEr il Pasticcio di Pesce in Bocconi, cioè in pezzetti di qual si voglia forte 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 Ispagna, benche non siano molto fresche per il longo camino, che sono portate in detto luogo, e con molte altre, e diuerse forti di Pesci di Mare, e di Acque dolci, con li regali che conforme alle stagioni vanno in detti Pasticcii, 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 Pasticcii, e Pasticcetti da per loro, doue che si potrà ordinare libre quattro di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci, ouero di altre diuerse forti, purché 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 Ooglio d 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 primj seruitij di cucina.

farina l. b. s.
voua sei.
Butiro lib. me
za.
Ooglio à ba-
stanza.
tarantello li. v.
Spetiaria me-
no d'vn' onc-
e li regali à
beneplacito
di chi ordina
sa.

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 venti quattro 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 Pasticcii, libre sei per ciascheduno, tanto all'Inglese, quanto in quella dello sfogliato, e tanta se ne darà nelli sopradetti Pasticcii 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 frittture di diuersi Pesci.

Nel pasticcio
all'Inglese, e
sfogliato, si
dara pesce, li-
brina lib. 6.
Pignuoli,
Passerina,
scorza di ce-
dro,
tarantello, li-
mezza 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 dà il
pesce li. moua
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 mezza 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, onero di Reina, & anco di fegati di alcuni Pesci, come di Lucci, ouero di Botta trigta, e di diuersi altri Pesci di Mare, e di acque dolci, e similmente di Aloguste, e codette di Gambari, e di Oltraghe, si come ancora di diuerse cappe longhe, e tonde, con Tartuffoli dentro, quali cose tutte possano seruire per regalar 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 il piatto ordinario lib. 7. e rinforzato lib. 8. eccetto quelli che ne and. rà seruiti vno per Conuitato, con 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, siche 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 vadì 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-

anco-

ancora, con Ooglio, 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 diuerse 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, o 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 spetie à bastanza, & altri regali, quali lo Scalco 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 b' agiole, e polpetto di piccadigil per che l. b. 4 per piatto basteranno cò li loro regali d'io.

E quando che detti Pesci anderanno seruiti nelle Pottaggierie di diuerse Polpette, e Bragiule, ouero in Polpette diuerse 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 interi 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, o nella scorza, o 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 caldi de nelli primi seruitij di cucina.

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

VI sono molte, e diuerse sorti di Pesci da poterli far fare arosto, e sottastati, interi, & in pezzi, quali si seruiranno con diuersi marinati, e salse 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 sopraddetti Pesci aleffi, e l'interi si seruiranno con loro marinato, con Pignuoli, e Passerina, ouero Zibibo senz'oli sopra.

Pesci arosto se ne darino per il piatto, quante ne son date nelli pesci aleffi.

E così li Pesci piccioli ancora, de quali ne uada seruiti vno, o più per Con-

46 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 falsa, 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, quãti 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 Potraggerie.

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

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

Circa à diuerse sorti di Pescetti piccoli, quali si seruiranno fritti, si come la frittura frauzese, 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 libre 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, & similmenre si seruiranno li Granci, e Gambari teneri 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 scorza. Cap. L I.

delli frutti di Mare, lo Scalco ne darà la quantità, che basterà di guo-

B Enche molte, e diuerse 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, o rinforzato, se bene

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 saranno 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 saranno assai, e delli Cardetti di Mare, e diuerse forti di Cappe longhe, e tonde, e Patelle, e telline, & altre diuerse simili, se ne daranno tante di ciascheduna delle sopradette forti, quante saranno di gusto allo Scalco, perche non si può dare vna certa regola in dette materie.

sto per il piatto ordinario, e rinforzato ancora.

Diuerse fructi di mare, seruiti nelli secondi seruitij di arte doua.

E si seruiranno nelli secondi seruitij di Credenza, con le frutte, con loro Condimenti, e regali attorno, eccetto che quando si faranno in diuersi Pottaggietti, 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 vsino, 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 à 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 dall'antico.

E se benchè sopra al suo luogo ho detto del Piatto rinforzato, ho però voluto replicarlo, acciò che in occasione di foresterie che soprapiungessero allo Scalco improuisamente, di più Conuitati, di quello che di già hauesse 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 Pasticetti ancora, perche sarà più espediente faccenda, di fare aggiungere dette Viuande, che di hauere à far fare il Piatto compito, poiche del resto delle Viuande, come polli d'India grossi, o Fagiani, ouero diuerse altre forti di Carnaggi Arosto, & alesti, si potrà la quantità che basterà, non solo

Anuiso allo Scalco per le foresterie che vengano all'impruiso.

48 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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

Et ho voluto mostrare à done 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 veugano all'improviso, si come spesso accade, non hauesse à far fare vn Piatto compito, perche sarà più espediente 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 anderà 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 ponerà 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 saranno recipienti à Menfe 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, sarà più dura à digerirsi, e di più grosso nutrimento, e per ciò non sarà buona per li Contalescenti.

Onde la lattante sopra detta conferirà ad ogni età, e Compleffione, e sarà 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, in uolta in drappo bianco, con Profutto dentro, e si seruirà calda con verdura di herbe, e fiori sopra.

Testa di vitella aleffa semplicemente, ripiena.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio della Carne di detta, & Animelle, fegatetti di Polli, Profutto in fette, ouero Ceuellato, e salciccio 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, e 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 friggerè 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, e 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, e 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 o'tre 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 Scalaria 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
la fritta, seruita
con sù fritta
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 herbette buone, e formaggio grattato, con spetie dolce à bastanza dentro, e si seruirà calda come sopra.

Testa di vitella
in pasticcio
seruio caldo,
e freddo.

E si potrà fare ancora, in Pasticcio, doppo che sarà perlessata, e cauti gli ossi, intiera, & in Bocconi, cioè in pezzetti, con Pignuoli, e Passerina, Cardi, ò Carcioffi teneri dentro, con Midolla di Vaccina, Profutto, 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
indorata e fritte.

LE Ceruella di Vitella doppo che saranno perlessate, si potranno indorare, 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 herbette 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 Torte, e Crostate.

Oltre di questo, si potranno dette Ceruella fare in Torte, e Crostate, 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 Teichla, ò altro Vaso, con Midolla di Vaccina, e brodo grasso, e si lasceranno

incor-

incorporare insieme à fuoco lento, e si potranno alligare con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, con rossi d'oua 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 Minestrà come la Viuaruola, 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 Viuaruola 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 Viuaruola.

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 sette 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 ponersi 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 sottestata, 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, Profutto, ò Barbaglia di Porco, battuti minuti, e rossi d'oua duri intieri dentro, con spetie à

Lingua di vitella ripiena, e sottestata.

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 specie 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, si fa.

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 Poreo, e specie 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 specie a bastanza, e si seruirà caldo con il brodo sopra, con fette di pane sotto.

Collo di vitella in brodo lardiero.

Collo di vitella in pasticcio in bocconi, & appasticciato.

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 faria 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.

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 specie 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 modi, 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 specie 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 aleffo, il detto Petto intiero, ouero spezzato, in pezzi piccoli, in buon brodo grasso, con herbette buone battute minute, e senza herbette 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 vite
la intiero, e
spezzato in
pottaggio.

E si potrà doppo aleffato 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 vite
la indorato, e
fritto, e senza
indorare, soffritto con agresta dentro

E si potrà detto Petto fare arosto su la Graticola, doppo cotto aleffo, 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 vitel
la 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 falsa di sugo di limoncelli sopra.

Petto di vitel
la 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 farsi 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 vitel
la in pasticcio
in bocconi, e
la pancetta,
spalle, e scannatura si ac-
comoderanno in tutti
li modi sopra
de i del petto

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

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

Lonza di vitel
la arosto, ser-
uita calda, e
fredda, & in
Piatto alla
Franzese.

Cap-

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 Bragiouole, sbruffate con Vino, ouero con Aceto, e spoluerizzate con sale, e finocchio forte soppesto, ouero con Pitartima, & arostite sù 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 bragiouole.

Lõza di vitella, in stufata, & appasticciata.

Si potrà ancora detta Lonza fare stufata, & Appasticciata, 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, ouo 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.

D El Rognone cotto alessò, ouero arosto, se ne potranno fare diuersi Crostini, con vna sbattute, con formaggio grattato, zucchero, e cannella dentro, con herbe buone bartute minute con detto Rognone, e parte del grasso che tiene attorno, e si sottesteranno, e si seruiranno caldi con zucchero, e sugo di melangoli, ò limoncelli sopra.

Rognone di vitella arosto in diuersi modi.

Si potrà fare ancora arosto detto Rognone inuolto in rete, ò carta, spoluerizzato con sale, e finocchio forte soppesto, e con poluere di Mostaccioli fini ancora, e si seruirà caldo con Agresta, ouero sugo di Melangole sopra; e si potrà fare arosto 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, Profutto tagliato sottile, cò Agresta in grani dentro, ouero cò Zibibo senz'ossi, con Zucchero, 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 Zucchero sopra condite con strutto, ouero Butiro.

Lõbi di vitella stufati, & appasticciati.

E li Lombi di Vitella si potranno fare stufati, & appasticciati, con l'istessi ingredienti, che si poneranno nello stufato, & appasticciato del Collo, e Petto sopradetto di Vitella, e si potrà ponere di più denero 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 sottestati.

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

ouero altro grasso, e si seruiranno caldi, con salsa reale, & Vliue senz' offo sopra, ouero con parte di detto addobbo, con Zuccaro à bastanza dentro, 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 lardare; inuolti in rete, e spoluerizati con sale, e finocchio forte soppesto, ouero con spetie, doppo che si faranno vnti con lardo battuto, ò altro grasso, e si seruiranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra.

Lombi di vitella arosto allo spedo.

E si potranno fare in Pasticcio di pezza intiera, lardati, con spetie à bastanza 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 à datetti, e si potranno ponere l'istessi ingredienti, che si ponerauno nel sopradetto pasticcio in bocconi del Collo, e Petto di detta Vitella, cò diuersi altri di più ancora, e si seruiranno come quelli.

Lombi di vitella in pasticcio diuersi.

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

LI Cosciotti di Vitella si potranno fare in diuerse Bragiuole, ò in Piatto d'Argento, ouero Teiella, vnte con buon destrutto, e spoluerizzate con sale, e pepe soppesto, ouero con finocchio forte, ò pittartima, e si seruiranno calde, con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e vi si potrà ponere Agresta in grani al suo tempo, e si sottesteranno, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare arosto sù la Graticola lardate, & senza lardare ancora, ma vnte, e sbruffate con aceto forte, e spoluerizzate 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 scioppata.

Cosciotti di vitella in bragiuole in diuersi modi.

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

Cosciotti di vitella, in diuerse polpette ripiene, e senza riempitura.

E si potranno fare in diuersi Polpettoni, e Polpette, di Piccadiglio, da farli sottestati, & altri cotti in buon brodo grasso, quali si potranno alligare, con Voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannella sopra, e li sottestati, si fioriranno con Pignuoli, ammollati in acqua, e con scorza di Cedro Candita à lardelli, ouero cò Cocuzzata di Genoua con spetie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con sugo di Melangole sopra.

Cosciotti di vitella in polpettoni di piccadiglio.

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

Cosciotti di vitella in polpettoni all'Inglese.

con

56 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

euo 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 Morfellata: la Fiorentina.

Si potranno fare detti Cosciotti in Minestra, in diuersi modi doppo cotti aleffi, 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 Morfellata, 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 larderelli 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 fottati.

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 fuori, quali si lasseranno à bastanza grosse, di modo che possano 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 Piatro 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 Piatro, & attorno le fette di detti Cosciotti tagliate sottili, e si fortesterà 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 sarà migliore, si come ancora nel resto delle Pottaggierie delli detti Cosciotti, come fustato, & Appasticciato, & in diuerse 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 un marinato di Aceto, con Zuccaro, e spetie dentro à bastanza, e con altre diuerse false 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 diuerse false, 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 buono 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 Vipo bianco, con temperato 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.

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

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 specie 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 fette dentro, con specie 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 arosto, sulla graticola, & allo spedo.

Si potranno fare detti Piedi arosto sulla Graticola, & allo spedo, doppo cotti alessi, e tenuti in Addobbo, come li sopradetti in Pasticcio, & spouerizzati 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 arosto 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 arosto, sulla 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 fette sottili, doppo rifatte, e nette dalle sue pellicole, e soffritte in buono strutto, ò altro grasso, con Profutto, battuto con herbe buone dentro, con Pignuoli, e Passerina, con specie 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 Pignuoli, 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 fette, 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 potranno seruire con salsa reale, & Voua sbattute con latte di Pignuoli in Piatto di Argento, ò altro Vaso, e si sottesteranno, accioche pigliino al quanto corpo, e si seruiranno calde con fulignata sopra.

Animelle di Vitella in Tomafelle.

E si faranno dette Animelle, doppo rifatte, e nette, in Tomafelle battute minote, con segato di Vitella, ouero di Capretto, e si potranno gratate ancora detti segati, doppo rifatti à bastanza, ma non molto, accioche

che siano più saporiti , con Vna sbattute , e formaggio grattato , Passerina , con poluere di Mostacciuoli fini dentro , con Midolla di Vaccina , barbaglia , ouero Profutto , battuto minuto , con specie 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 Pasticci , e pasticcetti , doppo rifatte , e nette le dette Animelle , con diuersi ingredienti dentro , con specie a bastanza , e si seruiranno caldi , tanto li detti Pasticci con sfoglio , come quelli senza sfoglio , con zuccaro sopra , e saranno buone ancora per regalo di Pasticci , e Pasticcetti , con Piccadiglio di carne di diuersi quadrupedi , e volatili dentro .

Animelle di vitella in diuersi pasticci , e pasticcetti .

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 Vna secca , senza l'ossi , ouero Agresta in grani , in maniera che vna cosa 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 , e 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 L

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 salua , 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 Vna sbattute , Zuccaro , e Cannella à bastanza , e si condiranno non buono strutto , ouero con lardo grattato con il Coltello , 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

to, ouero battuto minuto, come il sopradetto delle Torte, e si poneranno l'istessi ingredienti, e Compositione, 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 Zuccharo, 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 à 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 à bastanza, & con altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, per rinfrescarlo, con Zuccharo sopra.

Trippe, budello gentile, e fangue di Vitella, e loro Cucina. Cap. X I V.

Trippe di vitella allese, seruite cò pane sotto, e metà 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 Zuccharo, perche le fa puzzare, e perciò mai si seruiranno con Zuccharo sopra.

Trippe di vitella alla Milanese.

E si potranno accomodare dette Trippe alla Milanese, doppo cotte come sopra, si poneranno in Piatto di Argento, ò 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 ponerà del loro brodo grasso à bastanza sopra, e si sottiteranno, e si seruiranno calde, con detto formaggio, e spetie sopra.

Trippe di vitella in Pasticcio.

Si potranno fare dette Trippe in Pasticcio, doppo cotte come sopra, si poneranno in Cassa con l'ordine sopradetto, alla Milanese; ma in cambio delle fette di Pane, si poneranno Prouature in fette, tramezzate con Profutto, ò Barbaglia di Porco in fettarelle sottili, con menta battuta minuta dentro, con formaggio grattato, e spetie à 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 à 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 à bastanza dentro, con voua sbattute, e formaggio grattato, e si cuocerà come sopra, e si seruirà caldo, ò freddo à beneplacito.

Et

Et il sangue di detta Vitella si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con grasso di detta battuto minuto, con lardo tagliato a dattetti dentro, con l'asserina, ouero Zibibo senz'ossi, & specie a bastanza, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole brusche sopra doppo cotti al forno, ouero fortissimi.

Sangue di vitella in Migliacci alla Fiorentina.

E doppo cotto alessò, e tagliato in sette detto sangue, si potrà friggerlo, 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. XV.

LA Vitella Campareccia quanto più sarà giouane, sarà migliore, ma non farà 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 sarà di primauera, se bene che in ogni tempo sarà buona, purchè 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 si accomoderà in tutti li modi, che della vitella mongana.

Vitella Bufalina, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

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 mouere il corpo, & è contraria alli stomachi deboli, & alli Conualescenti, e per ciò non sarà honoreuole a mensa di Signori, nè molto buona, per gente bassa ancora, se bene che li lombi, e fegati, e le Zinne delle Bufale lattanti non faranno 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, benchè tal Carne non sia di quella bontà, e la Testa della detta Vitella Bufalina si accomoderà in tutti li modi di quelle del Boue, 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 Scaearia d'Ant. Frugoli

Boue, e Vaccina, e loro qualità. Cap. XVII.

LA Carne del Boue, ò sia di Vaccina, è fredda in primo grado, e secca nel secondo, e quanto più saranno detti Animali giovani, 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 Malincomici.

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

Testa di Vaccina, ò sia di Boue, e loro Cucina. Cap. XVIII.

Testa di vac-
cina aleffa.

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

Testa di vac-
cina in diuer-
si Portaggi.

Si potranno fare in Portaggio dette Teste, doppo cotte aleffe come sopra, e salpese, senz'ossi, con diuersi frutti secchi, ò freschi dentro, con Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza, con herbette 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 vac-
cina, e di bo-
ue in pastic.

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, essi potranno poner 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 si pezzi di dette Teste più grossi, e tenuti à bastanza nell'Addobbo solamente.

Lingua, Cernello, e Collo di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XIX.

Lingua di vac-
cina, e di bo-
ue stufate, &
appasticiate

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

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 sarà quasi cotta, e quando vi sarà molto grasso, si cauerà, e se ne lascerà a bastanza dentro, e si poneranno li frutti sopradetti, come nella stufata, e si seruirà calda con detti frutti sopra, e spetie a bastanza dentro, & nell' istessi modi si accomoderà la lingua di Boue ancora.

Si potrà fare detta lingua in Pasticcio, doppo che sarà stata in sale, e nell' Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie a bastanza dentro, enette, & lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà calda, e fredda a 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, o sia di Boue, arosto allo spedo, doppo che sarà stata in sale a 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 sugo di Melangole, o Limoncelli sopra.

lingua di vac-
cina, e di bo-
ue arosto allo
spedo.

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

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

E le Cernella di detta Vaccina, e Boue, quando che saranno di Animali giouani, si potranno accomodare 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, benché non saranno di quella bontà.

Cernella di
vaccina, e di
boue, accomo-
date come gli
lo di vitella.

Et il Collo di Vaccina, ouero di Boue, si potrà accomodare 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 ho detto, e si seruiranno come quelle, benché tali Vinande non saranno 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, purché detti Animali siano giouani, e bisognerà salprenderlo, e lasciarlo strolzare a bastanza.

Collo di vac-
cina, e boue, si
accomoderà
come quello
di mongana, 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 a bastanza frollo, & salpreso, e senza salprenderlo ancora, e si seruirà caldo con verdura di herbe buone, o 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
alessò.

64 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli.

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

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

Si potrà detto Petto di Vaccina, ouero di Boue, doppo cotto aleffo 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 Voia sbattute, con farina dentro, e friggere, e si seruirà caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Fetto, e piccata di vaccina e di boue, soffritto in diuersi potaggi.

E si potranno doppo cotti il sopradetto Petto, e Pancetta aleffi, fare in diuersi Pottaggietti tagliati in pezzetti, e soffritti con herbette 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 diuerse potagie, & aleffi.

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 esser state a molle in più acque, e disfatate alquanto, in diuerse Pottaggierie, e cotte aleffe in compagnia di diuersi Pelati aleffi, & con diuerse altre sorti di Carni fresche, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

Lonza, e Lombi di Vaccina, e loro Cucina. Cap. X X I.

Lonza di boue, e di vaccina a rostolo.

LA Lonza, cioè schiena di Vaccina, ouero di Boue, purchè siano detti Animalì giouani, si potrà fare arostolo 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 diuerse salse sopra, ouero con sugo di Melangole, e fredda tagliata in fette, ouero in diuersi Piccadigli.

Lonza di vaccina, e di boue in diuerse bragiuole.

E si potrà detta Lonza fare in Bragiuole, salpresa con Pepe, ouero finocchio forte sospesto, e sbruffate con Aceto forte, & vnto 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 arostolo su 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 vaccina, e di boue stufati, & appasticciati.

Si potranno ancora fare detti lombi in diuersi 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 vaccina, e di boue in diuersi polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si faranno ancora altre Polpette, e Polpettoni ripieni con il Piccadiglio delli detti lombi con lardo battuto, con herbette 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 diuersi Bragiuole ancora di detti lombi, doppo che faranno frolli a bastanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, à sufficienza, si potranno lardare, e fare arosto su 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 Zucchero a bastanza sopra.

Lombi di vaccina, e di boue in diuersi bragiuole.

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 saranno 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 Bragiuole 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 vaccina, e di boue in pasticcio.

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 vaccina, e di boue, arosto.

66 Pratica, e Scalaria 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 serviranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Aceto, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza dentro sopra.

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

Rognone di boue, e di vacina aroslo.

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

Rognone di boue, e di vacina, in diuersi guazzetti, & in crostini ad vn bisogno

Si potrà fare detto Rognone in diuersi Pottaggietti, doppo cotto alesto 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 servirà 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 serviranno caldi con Zuccaro, e sugo di Limoncelli, ouero Agresta sopra.

Cosciotti di boue, e di vacina 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 serviranno 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 Morfellara, perche sono molto duri, se bene che ad vn bisogno si potranno ambi le dette Viuande fare, benchè non faranno di tal bontà.

Cosciotti di boue, e di vacina, cucinati come i lombi di detti Animali.

Sopracoscio di boue, e di vaccina, accostato come quello della vitella.

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 serviranno caldi, e freddi, secondo le Viuande, si come quelle delli detti lombi.

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 nell'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 serviranno come quelle ancora, benchè non

faranno così buone .

E li piedi di Boue, e di Vaccina si potranno ad vn bisogno fare aleffi, doppo che saranno scorticati, e netti, e quelli dinanzi faranno 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 spetie, 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 sarà migliore che di altro tempo; la qual si potrà fare aleffa, e si seruirà calda con verdura sopra, e sarà 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 Portaggi 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 portaggi .

E si farà detta Zinna stufata, & Appasticciata, intiera, e tagliata in pezzi, doppo cotta aleffa, con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con spetie 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 spetie 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

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

*Zinna di vac-
cina arrosto al-
lo spedo, e sot-
tefata.*

Si potrà fare arrosto allo spedo detta Zinna, doppo cotta più che per metà aleffa, e lardata minuta, e si potrà inuolgere in rete, ò Carta, e si seruirà calda con salsa reale, ò sugo di Melangole sopra, e sarà buona fortetata 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 accomodare 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, ò 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 soppesto 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.

*Polmone di
boue, e di vac-
cina in diuersi
si potraggi.*

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 herbette buone, dentro, con spetie a bastanza, in buon brodo grasso, e si potranno alligare con Voua sbattute con Agresta, ò 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 accomodare 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 faranno molto migliori ancora.

Toro, Vaccina, e Boue Vecchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI V.

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 accomodare 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*

pradetti Animali si seruiranno salprese assai più delle sopradette di Boue , e Vaccina giouani , benche tali forti di Carni non saranno buone , nè meno recipienti , se non in tempo di gran bisogno , ò necessità , perche non deuo- no 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. X X V .

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 , benche di ogni tempo sarà buono , e si accomoderà in diuersi modi come sotto si diranno .

Testa , e Collo di Castrato , e loro Cucina . Cap. X X V I .

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 , benche 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 poeo inferiore di bontà , e massime quando che sarà grasso , e si poneranno delle Cipollette di più dentro , in particolare nelle Pottaggiarie , a chi gusteranno , e nel resto delle Viuande si poneranno Fiffessi regali , & ingredienti , e si seruiranno come quelle di detto Collo di Mongana ancora .

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

Petto , Pancetta di Castrato , e loro Cucina . Cap. X X V I I .

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

Petto di castrato aleffo , ripieno , e sèzza .

di Pet-

70 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

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

Petto di castrato arosto sù la graticola in diuersi modi.

E si potrà detto Petto fare arosto sù la Graticola, doppo che farà rifatto, & inuolto in rete, con sale, e sinocchio forte soppesto 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 feruirà caldo, con salsa di Mosto cotto, ouero fugo 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 spetic a bastanza dentro, e si feruirà caldo con fugo 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 spetic a bastanza, Agresta in grani, & con altri diuersi frutti ancora, e si alligherà con Voua sbattute con fugo di Limoncelli, ò Agresta chiara dentro, e si feruirà caldo con detti regali sopra.

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

Si potrà fare arosto allo spedo detto Petto doppo che farà 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 spetic a bastanza, e si feruirà caldo con salsa di Agresta, con grani di detta dentro bollita, con Zuccaro, e Cannella in canna a bastanza dentro sopra, e si potrà sottostare con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, ouero con Cipollette tagliate minute, con Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, e spetic a bastanza, e si feruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Petto di castrato stufato ripieno, e senza.

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

E si potrà fare stufato detto Petto, con li sopradetti regali, & ingredienti del sopradetto sottostato, con Profutto di più, ò Gola di Porco infette, con brodo grasso dentro, e con Agresta in grani al suo tempo, e si feruirà caldo con spetic a bastanza sopra, e nelli sopradetti modi, e Viuande si potrà fare senza riempitura ancora, e così la Pancetta di detto Castrato si potrà accomodare 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 feruiranno calde, con verdura di herbe buone, ò fiori sopra, con diuersi sapori in Tondi, e si potrà fare detta schiena in diuerse Bragiouole, spoluerizzate con sinocchio forte, e sale, ouero con Pepe soppesto, e si sbrufferanno con Aceto forte, e si sottostaranno 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 feruiranno calde con Mosto cotto, & Agresta bollita, con Pignuo-

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

È 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 Pottaggierie di questa di Castrato si poneranno delle Cipollette di più dentro , per quelli che ne gusteranno , e così il Mosto cotto ancora .

Et il sopracoscio si potrà accomodare 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 .

È la Coda di Castrato si potrà fare aleffa , e si seruirà calda , con verdara di herbette buone sopra , e con Agliata in Tondi , e doppo corta aleffa , si potrà fare arosto sù la Graticola , ma prima tenuta nell'Addobbo di Aceto forte , e spetic , e spoluerizzata con Pane grattato , Zucchero , e Cannella , e si seruirà calda con parte di detto Addobbo bollito , con Zucchero 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 .

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

Sopracoscio di castrato , e sua cucina .

coda di castrato aleffa, & arosto, e fritta .

Cosciotto , e Piedi di Castrato , e loro Cucina .

Cap. XXIX.

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

Cosciotto di castrato aleffo .

È 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 spetic 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 .

È si potrà fare sottestato con diuersi frutti dentro , con la sopradetta riempitura , con Voua , e formaggio grattato , & herbette battute minute di più dentro , con spetic 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 .

È si potrà fare detto Cosciotto in diuersi Piccadigli , & in diuerse Bragirole , 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 piccad. e bragirole .

72 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no spigoletti d'Agli ammaccati nell' Aceto, col quale si sbrufferanno dette Bragiuole 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 Pafferina, 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 Pasticcetti, e Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

Cosciotti di castrato in polpette, e polpettoni ripieni, ed. 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 herbette, 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 Pasticcetti intieri, & in bocconi, si come in altri diuersi di Piccadiglio ancora, con l'istessi regali, e compositioni, che si poneranno nelli Pasticcetti, 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 su 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 loro cucina.

DEl fegato di Castrato quando che sarà giouane 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 Vacina 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 Capitolo ho detto, e si feruiranno come quelle ancora, ma nelli portaggi 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 accomoderà, come quelle della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si feruirà 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 digestione, & è di pessimo odore, e sapore ancora, e così la Pecora; sicche 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 forte di Carni, per le loro male qualità, perche questi Animali sono abomineuoli, 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 Capitolo ho detto, dalli interiori in fuori, perche non sono buoni, e volendo vsare tali Carni, saranno migliori cucinate a lesse, con diuerse herbe buone in compagnia di altre Carni salate, che in altra maniera accommodate, benchè non faranno buone, ne meno recipienti a Mensè honorate.

Caprone, capra, e becco, loro cucina.

Capretto, e sue qualità. Cap. XXXIII.

Testa di capretto ripiena, stufata, e sottestata.

LA Carne di Capretto è temperata nel caldo per fino al secondo Mese, e farà temperata ancora, trà l'humido, & il secco: il lattante farà 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 farà 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 sottestata, & ripiena, dopo 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, dopo rifatte con Pignoli, e Passerina, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e si potranno ponere diuersi frutti, tanto nella sottestata, 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 sottestata con diuerse false, e si seruirà come sopra.

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

E si potrà detta Testa dopo 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 dopo 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 Viuande, 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 saranno 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 sottestato.

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,

tro,

tro, con Voua , e formaggio grattato , Pignuoli , e Passerina , e si seruirà caldo con Petrosimolo , ò 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 , ò 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 alessò più che per metà , e spezzato , e si soffriggerà cò 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 bollente a bastanza , inuolto in rete , ò Carta vnta con buono strutto , e spouerizzato detto Petto , con sale , e Pepe soppesto , 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 alessò , e sbruffato con Aceto forte , ouero con Vinobianco , e spouerizzato 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 faranno 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 Vcelletti grassi 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 cò tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi .

Capretto arosto intiero ripieno , senza riempitura .

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

Cap. XXXVI.

Coratella di
capretto in di
uerfi pottag-
gi, & in mine-
stra.

LA Coratella di Capretto si farà in diuersi Pottaggietti, doppo perlessata, e tagliata in fette, e soffritta in buon destrutto, con herbette 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 ponere 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 farà buona per minestra ancora; ma si batterà più minuta, e si seruirà come la sopra-detta posta in vaso.

Budelletta di
capretto aro-
sto, & in mine-
stra.

E le budelletta di Capretto lattante si potranno fare arosto 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 herbette buone battute minute dentro, con voua, e formaggio grattato, e si seruiranno calde, con formaggio grattato sopra, ouero con cannella.

Fegato di ca-
preto, 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 farà assai migliore, quando però che sarà di capretto lattante, si come al suo luogo s'intenderà.

Animelle di
capretto, e lo-
ro 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 arosto 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 ca-
preto, 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 farà migliore ancora.

Peducci di ca-
preto in di-
uerfi pottag-
gietti.

E li Zampetti di detto capretto si potranno fare diuersi pottaggietti, doppo che faranno pelati, netti, & alessi 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 farà 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 faranno di gagliarda complessione, e sarà contraria alli vecchi, e conualescenti, perche tal Carne è scementosa, e di grosso nutrimento, e la loro stagione farà di Primavera, e si accomoderanno come sotto si dirà.

L'Agnello lattante si potrà accomodare 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 accomodare 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 in 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 I.

LI Testicoli delli sopradetti Animali, benchè siano di dura digestione, & in particolare quando che detti Animali faranno Vecchi, perche essendo giouani, e grassi faranno 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, o 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 faranno 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, sicome alloro 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 arosti, & in diuersi pottaggietti.

E si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pasticcetti, 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 Pasticcetti, e Pasticcetti ancora, si come le Animelle sopradette di Mongana, ma vorranno più cottura assai, si come sopra ho detto.

Testicoli in diuersi 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 saranno li giouani, & essercitati al corso, e grassi, perche saranno più facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Primavera, & per rispetto delli pascoli, quelli che haueranno mangiato herbe tenere saranno più grassi, e delli Vecchi il tempo sarà per tutto Febraro, e quando incominciano li freddi, e saranno di buono, e gran nutrimento, benché questi Animali superano in bonrà tutte le altre Carni siluestre, e saranno 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 saranno 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 vi-
uande 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 diuersi 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 saranno più saporite, e buone, e quando che si vorranno rifare si risaranno sulla Graticola, ouero su li carboni, e non in brodi, nè acque bollenti, e si potranno fare Appasticiate, & 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 cucina-
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, benché da nissuno 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 herbette buone, dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno calde, e si faranno stufate, dopo che si faranno fatte rifare dette parti in acqua per metà di aceto bollito insieme con saluia, o Rosmarino dentro, e si faranno soffriggere in buon destrutto, e si poneranno in Vaso, con Prugne, e Visciole 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 faranno 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, dopo 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 herbette buone dentro, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, tagliate in pezzi piccoli, e soffriggeranno con cipollette ancora, e si seruiranno come sopra.

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

E si potrà fare detto Petto, Pancetta, e spalle di Caprio appasticciate, dopo 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 faranno 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 ponerui 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, dopo che si faranno rifatt e su la graticola, e sbruffate con aceto forte, e lardate con lardelli di lardo inuolti nella spetie, con spigoletti d'agli dentro à chi gusteranno, con garofani, e saluia, 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 petto.

Lonza, e sopracoscio di caprio in brodo.

80 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

larderò stufato, & appalticciati.

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 caprio in diuersi bragiuole.

E si potrà detta Lonza, e sopracoscio fare in diuerse Bragiuole 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 caprio arosto: il 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, Pancetta, 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 tome 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. XLIII.

Cosciotti di caprio in tutte le viuande che di quelli di castrato si faranno.

LI Cosciotti di Caprio si potranno accommodare in tutti i 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 salse, e si seruiranno come il Petto sopradetto, e l'altre parti ancora.

Lombi di caprio, e loro cucina.

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 sal uia, 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 cipollet

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

Eli Testicoli di detto Caprio si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande che si faranno quelli d'Agnello, 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 farà 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 annellate come li rognoni di Capretto, quali sono attaccate alla Matrice, e sono per fino a sei, ò otto, quali si addimandano Voua di detta Capriuola, e le hauera quando che sarà pregna, o per ingravidarsi, e si potranno accomodare in tutti li modi che si faranno li Testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora. E la Capriuola si accomoderà 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, nè della Lepre, & il fegato di detta Capriuola non ha fele, e sarà migliore di quello del detto Caprio, qual si accomoderà 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 faranno 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 faranno 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 farà come delli sopradetti Caprioletti, quali si accomoderanno 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 accomodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Caprio, e Capriuola, si come sopra alli 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 accomoderà in tutti

L

molto

82 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

di i 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 farà 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 farà di buon nutrimento, e facile alla digestion, e la loro stagione sarà di Nouembre 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 alli 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 eccessiua humidità, si come alcuni hanno detto ancora delle carni magre in generale, che saranno molto migliori cucinate alesse, perche per la eccessiua 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 fa-
ran 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,
o facrestati, ri-
pieni, e senza
riempitura .

L Ruffalotti, cioè Porchetti saluatici si faranno arosto allo spedo intieri, e ripieni, con la Coratella delli sopradetti, tagliata doppo fatta in pezzetti piccoli, con lardo battuto, con herbette buone, ouero con Barbaglia di Porco salata, con Prugne, Visciole secche, e Pera, o Mela in fette dentro, con spetie a bastanza, e finocchio forte, Vigne 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, Appatticciati, & 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, Appatticciato, 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 stufati, appatticciati, & in brodo lardiero.

Testa, Ceruella, Lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. X L I X.

LA Testa di Porco saluatico, si potrà fare aleffa in vino, & acqua salpresa, 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 finocchio forte, e salua, ouero Rosmarino, con sale, e Pepe sospeso a bastanza dentro, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con fiori, ouero altra verdura sopra.

Testa di porco siluestre 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 passato per setaccio, ouero Calsetta.

Testa di porco saluatico in geli, a diuerse forme.

E le Ceruella di detto Porco, benché non siano della perfettione di quelle di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche si come spesso accade sogliono essere stantiue, e puzzolenti, quando però saranno fresche, e buone, si potranno doppo rifatte in farinare, e friggere, & indorarle ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in frittelle 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 frittelle.

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 farà buona intiera, e tagliata in pezzi per regalo di diuersi salami, e mortadelle, e si potrà salare detta lingua, e sfumare, qual farà buona cotta in vino, seruita intiera, e tagliata in fette, e potrà seruire per regalo in diuerse 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

Collo, e barbaglia di porco saluatico, e per 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 barbaglia, saranno in qual si voglia Viuanda migliori, e massime quando che saranno salprese, e si potranno salare, e saranno buone dette parti in diuersi Pottaggierie di Quadrupedi, e di Volatili, e cotte in compagnia di diuersi aleffi, e la detta barbaglia farà buona ancora in diuersi salami, e mortadelle, e per regalo di diuersi Pasticci, & 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 aleffi.

L petto, spalle, e pancetta di detto Porco siluestre, si potranno fare aleffi, 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 sapori 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 barbaglia di detto Porco, & in tutt' il resto delle Viuande che si faranno di detto collo, e barbaglia, e si seruiranno come quelle ancora, doppo che si saranno 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 i diuersi bragiouole.

Et il detto petto, spalle, e pancetta di Cignale, si potranno fare in diuersi bragiouole, senza farle stare nell'Addobbo, ma si sbrufferanno con aceto forte, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, ouero pepe soppo, 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 zuccaro 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. L I.

Lonza di porco saluatico i diuersi bragiouole, stufata, in brodo lardiero, & appasticciata.

LA Lonza di porco saluatico si potrà fare in bragiouole, 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 far 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 pregne, e visciole secehe, & 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 bragiuele, siccome 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 salua dentro, con chiodetti di garofani, e si seruirà calda con salsa di mostocotto, & agresta, con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, bollita come la sopradetra salsa reale sopra, e si potrà seruire fredda, tagliata in fette, con pepe, e fugo 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, siccome 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 saranno 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 qualsiuoglia 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 saranno 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 diuerse frittate, e saranno buoni ancora in Torte, e Crostate all'Abruzzese tagliati in fette sottili, con loro ingredienti si come al suo luogo s'intenderà .

Lōza di porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda.

Lōbi di porco saluatico in tutte le viuande che si faranno della lōza di detto porco, & in diuersi pasticci, si come delli lombi della mōgana si faranno.

Cosciotti di porco saluar. e lor cucina.

Cosciotti salati di porco saluar. cotti in vino, o latte, e fritti, tagliate 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 perlesata, e tagliata in pezzetti minuti, e soffritta in buon destrutto, con cipollette tagliate minute dentro, ouero con Maggiorana, & altre herbe 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 sua cucina.

Et il fegato di detto Porco saluatico si potrà accomodare 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, perchè farà migliore effetto che altro grasso, qual fegato farà migliore che quello della sopradetta Vitella Mongana, mentre però che farà di Porco giouane, e grasso.

Testicoli di porco saluatico, e lor cucina.

E li testicoli di detto Porco saluatico, si potranno accomodare 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 diuerse sorti di vne 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, perchè il più delle volte tali Animali sono presi in caccia in campagna, e non si puol raccogliere.

Sangue di porco saluatico: migliore che quello delli porci domestici.

Zampetti di porco saluatico in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bifo gnacdo.

E li zampetti di detto Porco saluatico, non faranno della bontà di quelli delli Porci domestici, da seruirsene in diuerse viuande, e pottaggierie, & 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 lauoro ò salua, e nelle Pottaggierie si ponerà molto cotto con parte di detto Addobbo dentro, doppo cotti aleffi, 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. LIII.

L Porco domestico, cioè la sua carne è calda in primo grado, & humida nel fine del secondo, & il lattante sarà più humido, e perciò si deuno 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 incrementosa, & 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. LIIII.

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, si accomoderanno come lo saluatiche.

Testa, Lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. LV.

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 tonai, e si potrà fare ripiena con Voua sbattute con otmaggio 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 sottile.

88 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

stanza, e si potrà fare aleffa come sopra con offi, e senz' offi dentro, e si feruirà come sopra ancora, e si farà sottestata, con la sopradetta riempitura, con pera, e mela in fette dentro, con prugne, e visciole secche, conspetie a bastanza, e si feruirà calda con detti regali di frutti sopra.

Testa di porco domestico, & 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 feruirà con dette carni, con verdura sopra, e sarà buona disalata per regalo di diuersi salami, e mortadelle tagliata in pezzi, con carne magra delli cosciotti di detto porco battuta minuta con sale, e spetie forte a bastanza dentro, e si cuoceranno in vino, ouero in acqua, & aceto, e si feruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e quando che si feruiranno freddi si lascieranno raffreddare nel vaso a doue saranno cotti con il vino dentro, perche faranno 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, sicome sopra al suo Capitolo ho detto, e si feruirà 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 feruirà come quella ancora, e sarà buona detta lingua in diuersi salami, e mortadelle, si come la testa del sopradetto Porco, e si feruiranno nell' istessi modi di quelli ancora, e si potrà salare da per se, e sfumare, e si feruirà 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 la 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 feruiranno nell' istessi modi di quelle ancora, benche 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 deono essere sempre seruite per antipasto, perche doppo altri cibi offenderebbono maggiormente, e si conuertirebbono in cattiuu humor, & inciterebbono il vomito, e le migliori da vsarsi saranno le Ceruella della sopradetta Vitella, ma quelle di Capretto hanno il primo luogo, e poi quelle di Castrato, benche faranno 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 feruiranno sempre per antipasto.

Colle, e barb. del porco domestico in tutte le viuande che del collo, e barbaglia del porco saluatico.

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 feruiranno ancora, e la sopradetta barbaglia sarà buona salata, in diuersi pottaggerie 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 zuccaro , e fugo 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 alessse , doppo che si faranno salprese , e si seruiranno calde con verdura di herbe , e fiori sopra , con Agliata in tondi , o altri saponi , e si potranno fare in bragiouole dette parti , con pitarrima , ouero finocchio forte , soppesto sopra , arosto sù la graticola , e si seruiranno calde con fugo di melangole , o limoncelli sopra .

Esì potrà detto petto fare arosto allo spedo , inuolto in rete o carta , con finocchio forte , o pepe soppesto dentro , con sale a bastanza , se però non sarà salpreso , e si seruirà caldo con diuerse false sopra , ouero con fugo di melangole .

La pancetta del sopradetto Porco domestico sarà buona per condimento di diuerse minestre , & in diuersi Rauiuoli , con spoglia , cioè tordelli , & in diuerse 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 diuerse pottaggierie di carni quadrupede , e volatili , e fritta con herbe buone dentro , si farà nel resto delle viuande che della sopradetta barbaglia si faranno .

E la lonza di detto Porco domestico si potrà fare arosto allo spedo , e si seruirà calda , e fredda a beneplacito , con fugo di melangole sopra , salpresa , e senza salprenderla ancora , e si potrà fare detta lonza in diuerse bragiouole arosto sù la graticola , e sottestate , nell'istessi modi che quelle del petto , e pancetta del sopradetto porco , e si seruiranno come quelle ancora .

E 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 .

E quando che li detti Animalì saranno di vn'anno , se li potrà leuare il lardo , qual sarà buono salato in diuersi condimenti , e Pottaggierie di diuerse forti di carne di Animalì Quadrupedi , e Volatili , & in diuersi pasticci , e per lardare diuersi arosti pur di Quadrupedi , e Volatili , e si potrà grat-

M

tare

Petto , e pancetta di porco domestico alessse , & in diuersi bragiouole , & arosto allo spedo .

Pancetta di porco domestico per còdi mètto di diuerse viuande , & in tutte quelle che si faranno della barbaglia di detto porco .

Lonza di porco domestico arosto allo spedo & in diuerse bragiouole .

Lonza di porco di sei mesi arosto a leuare il lardo , & arosto intiero .

Lardo di porco d'un'anno , salato , in diuersi còdime ti , da grasso .

tare 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, a 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 d'porco domestico in tutte le viuande di quelli del saluatico.

LI lombi di Porco domestico si potranno accomodare in tutti i modi, e viuande, che si faranno li lombi del Porco saluatico, doppo che faranno 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 Morgana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora.

Lombi di porco domestico in diuersi falsiccioni.

E li detti lombi di Porco domestico faranno 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'Abruzese.

E si potranno fare sfilatelle ancora di detti lombi, doppo tenuti in sale a bastanza, con pepe soppetto dentro, in pezza intiera, e posti in budella purgate, e nette, quali doppo corte in vino, o altro luogo, saranno buone da sfilare per regalare diuersi salami attorno li piatti, e profutti, e per farne piatto ancora con zuccaro, & acqua rosa sopra, e per copritura 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.

E 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 farà 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 spetiarie forte a bastanza dentro, e così diuerse falsiccie 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 Firenze ancora .

El ſopradetti coſciotti ſalati, e ſfumati, e maſſime li proſutti di montagna, quali faranno 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 ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, e faranno 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 ſegato del ſopradetto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto del ſegato della Vitella Mongana, e ſi ſeruirà nell' iſteſſi modi di quello, ma nelle tomafelle ſi ponerà l'aſiungia del detto Porco a datetti di più dentro, ſi come in quelle che ſi faranno del ſegato di Porco ſaluatico, come ſopra al ſuo luogo ho detto, perche farà migliore effetto, che altro graſſo, dalla midolla di Vacca in fuori, perche farà buoniffima, & il ſegato delli detti Porci domeſtici, e ſaluatici, faranno migliori, che il ſegato della ſopradetta Vitella Mongana, ſi come al ſuo luogo ho detto .

El 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 raccogliere, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi potrà ponere latte, tanto nelli mgliacci alla Fiorentina, quanto nelli ſanguinacci ancora, e doppo cotti, e ſotteſtati, ſi ſerniranno caldi con zucchero, e ſugo di melangole ſopra .

El 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 hauno odore di ſaluatico come quelli .

Il budel gentile di detto porco, cioè induglia, doppo che farà 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 che detto budello farà 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 quello della vitella mongana ſi faranno .

Coratella di porco domeſtico, in tutte le viuande che di quella del porco ſaluat. ſi faranno .

ſiguo di porco domeſtico e ſua cucina .

Zampetti di porco domeſtico, accòmo daci in tutti i modi di quelli del ſaluat .

Budel gentile di porco domeſtico, cioè induglia ſalato aroſto, e ripieno, cò quello della mongana .

Porco Spinoso, e sue qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

IL Porco spinoso farà buono nelli tempi freddi, & all' hora farà 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 grauide, 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 accomoderà come sotto si dirà.

Porco spinoso
I qualsiuogli
parte di lui,
stufato, I bro-
do 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, ò barbaglia di porco salata in fette, con prugne, pignuoli, e passerina, dentro, con pera, ò 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 pottaggierie, con li sopradetti regali sopra.

Porco spinoso
so in qualsiuo-
glia parte sof-
fritto, e spez-
zato, in diuer-
si 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 stratto, 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 pottaggierie.

porco spinoso
arosto li quar-
ti di dietro, al
do spedo.

E si potranno fare arosto allo spedo li quarti di dietro di detto Porco spinoso, parsi per metà fino 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, saluia, e rosmarino dentro, e si seruirà con salsa bastarda fatta come, con temperato 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 de saluatico sopra, ò sugo di melangole, e limoncelli.

Porco spinoso
arosto allo
spedo, e ripie-
no.

E si potrà fare detto Porco spinoso arosto 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'ossi, con castagne secche doppo rinuenute in acqua calda a bastanza dentro, con barbaglia di porco in fette, e spetie a bastanza, con prugne, e visciole 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.

E li Cosciotti di detto Porco spinoso si faranno in pasticcio, quando che saranno frolli a bastanza, doppo che saranno stati nell'addobbo, con prolutto, 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.

Porco spinoso arosto allo spedo senza riempitura, & il fegato di detto fritto.

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 faranno le migliori, e le giouane, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carnuale, 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, cò pera, e mela 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 dopo cotti arosto, & in tutte le viuande che si fanno della lepre.

94 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

la, con acite dentro, e si potranno fare detti Lepratti, in tutti i modi, e viuande che sotto si diranno della Lepre ancora.

Lepre aleffa, cō papardelle alla Romana sopra, ouero vn sapore.

E la Lepre grossa si farà aleffa con profutto, o barbaglia di Porco dentro, intiera ò 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 attorrate, e peste con poluere di Mostaccioli fini dentro, stemperato con agresta, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, benchè sarà viuanda vn poco antica.

Lepre spezzata, e fricta in diuersi pottaggi, & in guar mugia.

E 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 cipollette 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 fruti 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.

E 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 arosto, ripiena, e senza riempitura, e li quarti di dietro ancora, & in Xigotte alla Spagnuola.

E si potrà fare arosto 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 arosto come sopra, e così si seruiranno ancora, e si potrà fare in Xigotte alla Spagnuola doppo cotta arosto 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 arosto intieramente, e delle parti di fuori ne saranno fette sottili, e della polpa il piccadiglio, qual basterà solo a riscaldarlo sopra scaldando vinande, 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.

E 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 saluatico, e perchè 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 faranno li grassi , e giouani , & alleuati alla campagna , e la stagione delli Conigli sarà d'ogni tempo , ma delli Coniglietti , cioè Gasapos sarà di primavera , quali in Ispagna sono stimati 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 faranno, 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 ,

96 Pratica, e Scalaria 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 sarà vtile alle reni, e si accomoderà come sotto.

Porchetto riccio in tutte le pottaggerie che del porco spinoso si fanno, & arosto, e sottestato.

Il Porchetto riccio si accomoderà in tutte le pottaggerie che si faranno del Porco spinoso grosso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, benche detto porchetto riccio non haerà 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 sarà di buon gusto, & vtile alli paralitici, e gioua à quelli che pateno la fame canina per la loro grassezza, ma quando detti animaletti 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 Febbraro, e li magri saranno di più grosso nutrimento, e più duri da digerire ancora, e generano humore malinconico, e si accomoderanno 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 fegatetti, e testicoletti di polli, e ventresca, ò barbaglia di porco salata in fetta, 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 pottaggietti.

E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e netto, e poi perlessato, ouero rifatto sù 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 pottaggietti ancora doppo che sarà netto come sopra; ma per la loro grassezza tali animaletti saranno migliori arosto, ouero sottestati, ò fritti, che in altra maniera accomodate, e saranno più vtili per la sanità ancora.

Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

L Gatto Pardo saluatico sarà dell'istesse qualità che sono le Lepre, e Conigli, perche la sua carne è bianca, & è molto simile a quella dell' detti Conigli, benche Rasis dice che è calda, e molle, nientedimeno

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 ucelli, si come effettiuamente 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 am maccati 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, benchè poco ne ritengano, e si seruiranno caldi come sopra, e con altre diuerse false ancora, ouero con sugo di melangole sopra.

E vi sono le Volpi, quali da alcuni buoni stomachi sono state mangiate, doppoauerle 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 di 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 curiosità cucinare alcune parti di detto Animale, si potranno accommodare li cosciotti di dietro, e quelli dinanzi ancora, essendo però di animale giouane, ma bisognerà tenerli a bastanza nell'Addobbo, con molti aromati dentro, con saluia, e lauro, per rispetto del cattiuo odore che ha del saluatico, quali parti si potranno accommodare in diuerse portaggierie, con mosto cotto, e vino, con agresta dentro, con spetie a bastanza, e si potranno fare arrosto allo spedo, e su la graticola, doppo lardati con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si seruiranno con diuerse false sopra.

Edel Camello alcuni hanno detto delle sue qualità, e della sua carne, e di diuersi altri Animali ancora, non perche tal carne sia buona, nè meno appetente da mangiare, eccetto che da portare cariche, ma perche ritiene alcune qualità, quali saranno al nostro proposito, poiche alcuni hanno

Gatto pardo, spezzato, e fritto, & arrosto allo spedo e sù la graticola.

Volpe cucinata, e mangiata da alcuni buoni stomachi.

* Vne

Qualità della carne dell'Orso.

Carne d'Orso in diuerse portaggierie, & arrosto allo spedo, e sù la graticola.

Qualità del Camello, quale è buono solo per portar cariche.

98 Pratica, e Scàlcaria d'Ant. Frugoli

detto che questo Animale sia di complessione calda, e secca, & il latte delle femine sia incisiuo delli grossi humori, e che la sua carne non ha in se nessuna bontà, solo che questi Animali sono così sociabili, si come veramente deue essere il buon conuitato, il quale deue 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 deue 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 vno non fusse indisposto, nel che bisognerà 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'intermino: 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 douerà 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 menfe in occasione di conuiti, fatti cō diuerse sorti di paste di zuccaro, ouer di marzapane, & altre paste ordinarie, a fin ch'ogn'vno si possa valere delle dette sue qualità, senza tante altre, quali lascio a parte.

Camello amico della compagnia.

Corus lefeti ad deuono in cerueni 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 lascierà il mangiare.

Auertimenti nelle Carni Quadrupedi, e Volatili.

Cap. LXVI.

Qualità di tutte le forti di carne buone da mangiare.

TVtte le forti 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 faranno ben digeste, si trasmuteranno più facilmente in buon sangue, hauendo però sempre riguardo alle complessioni, e qualità delle persone, e che detti animali siano nati di buoni pascoli, ma in luoghi di buon'aria, come in colline, montagne, e non in stagni, o paludi, accioche non partecipassero delle qualità dell' Oche, & Anatre, e le migliori nelle quadrupedi, faranno le carni di Vitella, e di Capretto nelle domestiche, benché vniuersalmente saluatiche faranno 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 Vaccio conferiranno a quelli che faranno assai esercizio.

Teste delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXVII.

LE teste delli animali quadrupedi, e Volatili, buone da mangiare, faranno di gran nutrimento, ma vsandole molto, offendono, e sono dure da digerire, solvano il corpo, e prouocano l'orina, & le migliori nelli quadrupedi faranno 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 faranno tutti duri da digerire, e la testa, e collo delli piccioni saluarici faranno più calde, che quelle delli domestici, e perciò non faranno buone per conualescenti, perche infiammano assai.

Occhi delli Animali Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXVIII.

Circa alli occhi delli animali quadrupedi, però di quelli che faranno buoni da mangiare, sono viscosi per la loro grascezza, ma faranno facili alla digestione, purchè siano cucinati con aromati dentro, perche altrimenti faranno più duri, e li migliori faranno di Capretto, Vitella mongana, e Campareccia.

Lingue delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXIX.

VI sono le lingue delli animali quadrupedi, e volatili dico però quelle, che faranno buone da cucinare, quali faranno di buon nutrimento, e di mediocre digestione, perche sono temperate in tutte le loro qualità, ma queste ancora vorranno essere cucinate con molte spezie dentro, & le migliori faranno quelle di Vitella, e Capretto, e di Porco, e nelli volatili, quelle di Anatre, e di Germani.

Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXX.

LE ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili, però quelle che faranno buone da mangiare sono frigide, & humide, e viscosè, e faranno di grosso nutrimento, e perciò se ne deuono vsare poche volte, & in poca quantità, mangiate auanti il pasto, per che dopo altri cibi li farebbono varrompere, e li conuertirebbono in putredine, benchè cucinate con herbe buone, e spezie dentro, se li leuano al-

100 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

cuze superfluità, & le migliori saranno 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. LXXI.

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 hauer 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 nissuno sono lodate per sanità, tiche questi ancora cucinati con aromati dentro se li teuano alcune malignità, e li migliori nelli quadrupedi saranno di vitella mongana, e di Castrato, e nelli volatili, quelli delli Capponi, Galline, Piccioni, & Oche saranno li migliori, perche haueranno meno di superfluità.

Zinne delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXII.

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, saranno humide, e vanno declinando al frigido, doue che vsandole, bisognerà fare esercizio, perche come saranno ben digeste, genereranno 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 viscosse, 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. LXXIII.

LI 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, saranno di gran nutrimento, e faranno buon sangue; & li migliori nelli quadrupedi saranno 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. LXXIV.

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 herbe buone, e specie 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 specie a bastanza, & herbe buone, con grasso a bastanza dentro.

Et il sangue di detti animali quadrupedi, qual sia buono da mangiare, parteciperà 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. LXXV.

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 faranno quelle di Vitella, Capretto, e vaccina giouane, e si faranno cuocere senza sale dentro, perche si condiranno dopo cotte con sale, pepe, e fornaggio 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 dello qualità delli animali, delli quali sarà, & è dura alla digestione; & la migliore sarà quella delli Capretti, Lepretti, Conigli, Caprioletti, Vitella mongana, e Porchetti, senza molte di diuersi altri animali, quali, lasso a parte di nominarte, pur che siano giovani.

Et il Rognone di tutti li detti animali quadrupedi, buono da cucinare, sarà veramente recettacolo di tutti li cattiuu humoru, e superfluità acquose, che escano dal sangue delli detti animali, done che sarà di poco nutrimento, e difficile da digerire, se bene che non sarà cibo da vsarsi, poichè è cattiuo al gusto ancora, il migliore sarà quello di Vitella, Porto, 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 cotto, essendo però di animali giouani, e grassi, ma saranno contrarij alli stematici, 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, poichè per il continuo moto discacciano ogni superfluità, che potrebbero hauere, benchè siano in tutte le parti dell'animali, & le migliori saranno quelle di Capponi, Galline, & Oche, & altri simili uccelli.

E 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 spetie dentro, se li leuera gran parte della loro crudita, e si seruiranno come sopra alli loro luoghi ho detto.

Auvertimenti nelli Volatili, e delle sopradette Viuande, delli Quadrupedi. Cap. LXXIX.

HAuendo sopra trattato delle qualità, e stagioni di diuersi animali quadrupedi, con la maggior parte delli modi da cucinarli, benchè molto più si poteua dire circa alla diuersità, dico però di hauer accennato li sopradetti, accioche ogni vno se ne possa valere conforme a molti gusti, e li possa far cucinare piu diuersamente ancora, si come sotto s'intenderà delli volatili, con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, con le loro stagioni, e qualità, benchè quelli ancora si potranno accomodare in altre diuersi viuande di più di quelle che sotto si diranno, purchè 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, Volatili nutriti, & alleuati in buon'aria. come in montagne, ouero in Colline, e non in Paludi, o stagni, & altri luoghi di mal'aria, perche partiperanno sempre delle qualità dell'aria, uoue che saranno alleuati, e nutriti.

Cappone, e sue qualità. Cap. LXXX.

IL Cappone è temperato in tutte le sue qualità, li migliori saranno li giouani, e grati, & alleuati alla campagna, e la sua stagione farà d'ogni tempo, e la sua carne farà di buonissimo nutrimento, e facile alla digestione, e conferirà ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, perche detto animale è sottoposto a tal male, e da alcuni vien addimandato, qua pone, ma non da tutti, e si accomodera in diuersi modi, si come sotto se ne diranno la maggior parte.

Cappone, e sua Cucina. Cap. LXXXI.

IL Cappone si farà alessò, e ripieno con piccadiglio di carne di Vitella, Cappone alessò in diuersi modi ripieno, e senza riempitura, e cotto in latte. Midolla di Vaccina, herbe buone battute minute, con profutto, pignuoli, e passerina dentro, con agresta in grani al suo tempo, tegatteti di altri polli, con voua, e formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si potrà coprire con diuersi copriture secondo le stagioni, e si seruirà caldo con formaggio grattato, e cannella sopra.

E si potrà riempire con diuersi altre riempiture ancora, e si potrà cuocere alessò in latte inuelto in tette di profutto, con spago, o rete attorno,

e si

104 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

è si seruirà caldo, con fette di pane Papalino sotto, ouero pan di Spagna, con parte di detto latte sopra, con zucchero, e cannella, però sopra al pane Papalino, perche à quello di pan di Spagna non vi occorrerà il zucchero, e si potrà fare alesto senza riempitura, e si seruirà come sopra, con diuerse copriture, e senza copriture ancora, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con verdura di fiori, o herbatte buone sopra.

Cappone stufato, & appasticciato.

Si potrà fare detto Cappone doppio pelato, e netto, & frotto a bastanza, stufato, & appasticciato, 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 specie a bastanza, e si ponera 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' appasticciato senza ponerui il brodo, cò i sopradetti frutti, e di più prugne, e visciole secche, con careioffi, 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, doppio cotto alesto 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 zucchero, 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, doppio cotto alesto partito per metà, ouero fattone diuerse parti, e sbruffate con aceto forte, ouero tenuto nell'Addobbo, & vnto con buona strutto, e spoluerizzato con pane grattato, con sale, zucchero, 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 doppio cotto alesto come sopra, ouero arrosto, e partito in più parti, e tenuto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e specie 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 farà bene asciutto con vndrappo bianco, e si seruirà caldo con zucchero, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zucchero a bastanza dentro sopra, e si potrà fare in diuersi pottaggi ancora.

Cappone arrosto allo spedo ripieno, e senza riempitura, & affaggiato, sottetto, e ripieno.

E si farà arrosto allo spedo, detto cappone, doppo che sarà pelato, e netto, ripieno con segatteti 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 specie 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

Esì potrà fare affagianato inuolto in rete, o carta vnta con la sopradetta riempitura, e senza riempitura ancora, e si potrà fare arosto 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.

Esì potrà fare in diuersi pottaggi detto Cappone, con le richeste 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 spetie a bastanza, con agresta in grani, Pignuoli, e Passerina, con brodo grasso dentro, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di Pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra.

Esì 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 Cosciotti.

Esì farà in Gigotte alla Spagnuola doppo battuta la polpa di detto Cappone minutamente come sopra, & incorporata con capi di latte, con formaggio grattato, & voua sbattute, con Pignuoli, e Passerina, Midolla di Vaccina dentro, con spetie 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 poluerizzerà con pane grattato, passato per sdaccio 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 farà differente viuanda dalla sopradetta in Gigotte alla Spagnuola del cosciotto della sopradetta Vitella Mongana.

Esì farà detto cappone in minestra, detta morfellata alla Fiorentina, oppo cotto alessò, e fattone piccadiglio minuto, in buon brodo grasso, si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con agresta dentro, ouero con detti rossi d'voua, e latte di Pignuoli, e si seruirà calda con Cannella sopra, si potranno penere herbe buone battute minute con Pignuoli, e Passerina dentro, con Midolla di Vaccina, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole dentro, e si seruirà calda come sopra.

Esì potrà fare in diuersi Piccadigli ancora, doppo cotto alessò come

Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato, con le richeste di detto dentro.

Cappone in diuerse polpette, e polpettoni, siccome delli cosciotti di Vitella Mongana.

Cappone in Gigotte alla Spagnuola.

Cappone in minestra detta Morfellata alla Fiorentina.

Cappone in diuersi piccadigli.

106 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sopra il detto Cappone, ouero arosto, cò midolla di Vaccina, e brodo grasso con vino bianco per metà di agresta, o sugo di melangole dentro, con spetie dolce a bastanza, e si seruirà caldo, e quando detto piccadiglio si vorrà seruire freddo, con zuccaro, 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 arosto senz'ossi dentro, e sottostato.

E si potrà detto Cappone fare arosto 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, fegatetti di Polli, e testicoletti di detti, con spetie a bastanza, e con diuersi vccelletti grassi dentro ancora, e con Tartuffoli & altri regali, e si potrà inuolgere in carta, o rete, 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 pasticcio intiero, e spezzato, con suoi regali dentro, & in pasticci di piccad. di carne.

E si farà in Pasticcio detto Cappone intiero, doppo rifatto, e lardato, con spetie 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 spetie a bastanza, e si seruirà caldo, con suo brodetto sopra per rinfrescarlo, e si potranno ponere diuersi vccelletti grassi, e fegatetti, 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 bagnando, e si potrà fare bollire come sopra intiero ancora doppo che sarà bene acciaccato, e ben battuto come sopra, e si seruirà caldo a bastanza con zuccaro, e sugo di melangole, ò limoni dentro, e si potrà fare il bagno Maria, si come alcuni altri hanno detto, doppo pesto come sopra e fattone pezzi, e posti in caraffone di vetro, senz'acqua dentro, qua si farà bollire in altro vaso, di modo che la bocca di detto caraffone resti sopra all'acqua, e come hauerà bollito a bastanza si cauerà il brodo che

hauc-

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 feruirà come sopra, ma farà di più gran sostanza ancora.

E si potrà fare detto Cappone in diuersi modi pisto con ossa, e senz'ossi 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 con latte di mandole, o di Pignuoli, ouero con latte di anime di meloni, e si feruirà 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 li stessi 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 su 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 in toma-
selle.

Fegateci di
Cappone aro-
sto, e fritti, &
in stecchetti
di cannella in
canna.

Fagiano, e Fagianotti, e loro qualità. Cap. LXXXII.

L Fagiano sarà temperato in tutte le sue qualità, e sarà 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 coua.

Et delli Fagianotti, sarà di Luglio per fino a che se ne potrà trouare; questi volatili si proibiscano alli marangoni, & alli facchini, perche sono atti a scacciare, & a fare digerire li cattiuu humori dello stomaco, e li marangoni ne 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.

L 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 Portaggiere che si faranno di detto Fagiano, si ponerà di più il vino per metà di mosto cotto, con agresta,

Fagiano in
tutte le viuande
che del to-
pradetto cap-
pone si faran-
no.

108 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

ouero fugo di melangole, o limoncelli dentro, e nelle riempiture, si ponerà lardo battuto, con herbette 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 fesse sopra, e che sia frollo a bastanza, e se li riuestirà la testa, collo, e coda, cioè con le sue penne, accioche non paresse 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 accomoderanno come il Fagiano, ma arosto faranno nel miglior modo cuciatosi.

El li Fagianotti si accomoderanno in tutti li modi sopradetti del Fagiano, e così si seruiranno ancora, ma faranno 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 fesse sopra, e faranno nel migliore modo accomodati.

Gallo di Montagna, e sue qualità e Cucina.

Cap. LXXXIV.

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 della Germani, e di Anatre groile, e le tappare 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 tutte le viua de 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 farà 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 Potraggerie che si faranno delli detti Cappone, e Fagiano, & arosto, seruito con diuerse fesse 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, & incisua, e perciò volendolo usare per

per cibo, vorrà essere frollo a bastanza, e cucinato con spetic, 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 farà 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 aleffo, 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 trà 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 tolgiono per buoni Capponi, ma sono poi di quei volatili che fanno honore al Trinciante, e vituperano lo Scalco, perche in quella mattina, o sera che si sia, il patrone in cambio di cibarsi, piglierà medicina.

Gallo domestico in diuer se portaggrie, & arosto, & in pasticci, sicome si farà del cappone.

Galline domestiche, e saluatiche, cioè Prataruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXXVI.

LE Galline domestiche sono migliori di qual si voglia altro volatile in bontà, e la loro carne è temperata in tutte le qualità, e farà di facile digestion, 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 saranno di gran nutrimento, & il ceruello delle Galline accresce il coito, affortiglia 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 vande che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, 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 aleffe più che in altra maniera cucinate.

E le Galline saluatiche, cioè prataruole per essere migliori al gusto, & in bontà, più che le sopradette domestiche, rispetto al saluaticino, perciò si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno del Fagiano, e Capone sopra detti alli loro Capitoli, e si seruiranno frolle a bastanza come quelli ancora, ma arosto, e sottestate faranno nelli migliori modi cucinate.

Galline domestiche si accòmodano in tutti li modi del cappone.

Galline saluate si accomoderano in tutti li modi, che il cappone, e fagiano.

Pollastro domestico, e saluatico, & Pulcinello, e loro qualità. Cap. LXXXVII.

LE Pollastre sono temperate in tutte le loro qualità, e faranno 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 faranno migliori assai per detti conualescenti, che li Pollastri, e Galline, per la loro facile digestion, e faranno 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 faranno 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.

LE Pollastro si farà alessato doppo pelato, e netto, e si seruirà caldo con diuersi sapori in tondi, e freddo, si potrà seruire ancora in tutti i 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 fetta, o barbaglia di Porco salata dentro, con brodo grasso, e spetic a bastanza, con tartuffoli, o cardi teneri, & agresta chiara, o sugo di melangole; e si potrà alligare con uoua sbattute con detta agresta dentro, e si potrà ponere diuersi altri frutti secondo le stagioni, cioè pera in fetta, peselli, e carcioffi teneri, prugnuoli, & agresta in grani, e si seruirà caldo con detti regali, & ingredienti sopra, e si potrà alligare con rossi d'oua, e latte di mandole, ouero di pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra, e si farà stufato come sopra senza alligarlo ancora.

Pollastro appasticiato, & in agresta in grani.

E si potrà fare appasticiato, e sardato, con li sopradetti regali dentro dello stufato di detto Pollastro, e si poverà agresta chiara per metà di uino senza brodo dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si farà nell'i sopradetti modi, con agresta in grani in brodo grasso, & spetic a bastanza dentro, con barbaglia di Porco in fetta, e si seruirà caldo con fetta di pane sotto, e detta agresta, e brodo sopra, e sarà il Pollastro in agresta in grani.

Pollastro ripieno, e senza ossi, in tutte le viuande sopra dette, & sottostato.

E si potrà fare ripieno detto Pollastro senz'ossi dentro, con piccanti di carne, e con la polpa di detto Pollastro, con pignuoli, e passerina, e frettetti, e testicoletti di polli, con midolla di Vaccina, ventresca di Porco salata, battuta minuta dentro, con spetic a bastanza, & agresta in grani 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 IIII

E si potrà fare all'addobbo detto Pollastro, in aceto forte, con sale, e spetic a bastanza dentro, doppo che sarà cotto alessio, 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 fu la graticola.

E si potrà fare arosto su la graticola doppo che sarà spoluerizzato 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 maconcilli 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 spetic 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, & in 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 spetic a bastanza dentro, con limoncilli 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 accommodare li saluatici, cioè li Pratafuoli, e si seruiranno come quello ancora, e si potranno accommodare 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 filucire 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 pasticcii, e pasticcetti ancora.

Pulcinelli, e loro Cucina . . . Cap. LXXXIX.

Delli pulcinelli se ne potranno fare tutte le viuande che si faranno delli sopradetti Pollastri, quando però che saranno grandetti, perche essendo piccoli, come veramente deuono essere, saranno teneri, e buoni, e perciò saranno assai meglio arosto, che in altra maniera cucinati, inuolti in rete, o carta, affagianati, o veramente in foglie di rete, vane, e spoluerizzate con finocchio forte soppesto, con sale.

Pulcinelli in tutte le viuande che si faranno delli sopradetti pollastri ma arosto saranno nelli migliori modi cucinati, e spezzati alla Catalana.

E si

112 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E si potranno riempire con li fegatetti, e maconcelli, e testicoletti di Pollastri con grani d'agresta, e rappette di finocchio dentro, con ventre-sca 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 specie a bastanza, e si poneranno sopra a scaldauuande, o altro luogo, e si seruiranno caldi con agresta in grani scioppata sopra, ouero limoncelli tagliati minuti, e sarà viuanda alla Catelana, benché sia molto in vso 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 Ispagna 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 farano delli pollastri, e 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 alessi, si ponerà profutto, ouero di diuersi altri salami dentro, o salsiccie, ouero ceruellati fini, e si potranno coprire con diuersa copriture, secondo le stagioni, o con finocchietti bianchi, o cardì teneri, ouero con peselli con scorza, & con altre, e diuersa 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 caldi, e meno humidi, e li migliori saranno li giouani, e quando che haueranno mangiate le Ghiande, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto

tutto carneale, e saranno di buon nutrimento, ma più duri da digerire, che li sopradetti domestici, in particolare di quelli di Torre, e saranno 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 l' Spagna, 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 Pasticcij 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 Anfato, & Appasticciato, e si faranno in brodo lardiero ancora, & in dette Pottaggierie, si ponerà profutto, o barbaglia di Porco salata in fetta 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 diuersi 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 saranno buone per quelli che hanno il mal franzese, e per quelli che pateno il mal caduco, e saranno 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.

P

con

114 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con profutto, o cervellati fini, ouero salliccie fine dentro, quali si potranno fare intiere, e con alcuni tagli nel petto, e co 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 fetta.

Perdici aro-
sto, cò diuerse
salse sopra, e
la polpa di
dette in tutte
le viuande di
quella delli
Capponi, e Fa-
giani.

Perdici aro-
sto seruire
fredde.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, si seruiranno sempre con diuerse salse 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.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, e che si seruiranno fredde, si potranno regalare con pera moscattelle sciropate, ouero con diuerso altre forti di pera, o mela, seruite con zaiici 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 faranno
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 zuccaro, 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 fortività, e genera buon sangue, e sarà buona ad ogni età, e complessione, e per conualescenti ancora, perche ha poca superfluità, & il simile farà 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 frotta 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.

Frauco-
lino.

Fraulinolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XCIV.

Frauco-
lino.

LE Fraulinolo 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 sarà buona ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, in Spagna in Regno di Valenza se ne trouano assai, & in Sicilia in Regno di Napoli, quali sono sti-

mati

mati 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 affai, e cotti arrosto, & sottestati, saranno nelli miglior modi accommodati.

Frivolino in tutte le viuande che delle Perdici, e Starne si farano.

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 saranno 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 arrosto, e che sia fresca, non se li caueranno l'interiori, accioche si possano 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 uaccaro sopra, e si potrà regalare attorno il piatto detta Beccaccia, con detti crostini, qual si seruirà sempre con diuersi salte sopra, si come la sopradetta Starna, ouero con sugo di melangole.

Beccaccia in tutte le viuande che si farano della Starna, & li Crostini del suo grasso.

Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XC VI.

L 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 Novembre 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 questi ancora, eccetto che il farlo in consumati, e pisti, per rispetto che per conualescenti non sarà della bontà del Cappone, e perciò sarà meglio arrosto, e sottestato, che in altra maniera accommodato, e con diuersi riempiture, si come il sopradetto Cappone,

Gallo d'India in tutte le viuande che si farano del Cappone, e Fagiano.

116 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

e si potranno ponere diuersi vccelletti grassi al suo tempo ancora, con prugnoli, e tartuffoli 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 false sopra, ouero con sugo di melangole.

E farà buono aleffo 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 frollo 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, purché 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 faranno 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 non faranno di buon nutrimento, perche sono duri da digerire, benché le loro carni nutriscano molto, e cotte arosto si mantengano assai tempo in serrote, questi ancora sono nel numero di quelli che hanno gran collo, e lungo, doue che bisognerà seruirli frolli assai, e si accomoderanno in diuersi modi.

Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si fanno.

Il Pauone si accomoderà 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 frollo assai, perche la sua carne è molto più dura, che quella delli detti Gallo d'India, e Capponi, e quando si potrà 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 faranno nelli miglior modi di cucinarlo, e seruito con diuerse false sopra.

Pauoncini in tutte le viuande che si faranno.

E li Pauoncini si accomoderanno 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 , colle , e coda , si terrà l'ordine sopradetto del Fagiano , e questi ancora saranno migliori cucinati arosto , che in altra maniera .

no delle Pelli
ch'ette 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 affai 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 lo lato 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 completionè , ma questi volatili per sanità saranno migliori cucinati arosto , e fortessati , 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 coperture di diuerse paste , come maccaroncelli di Sicilia , & altre paste , con formaggio grattato , zuccaro , 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 specie a bastanza , & agresta in grani , e si potrà coprire , con cardi teneri , e fellari cotti con profutto dentro , in buon brodo grasso , ouero con Rauinoli con spoglia , e senza spoglia , e con Annolini alla Bolognese , ripieni con rognonata di Vitella battuta minuta , ouero midolla di Vaccina , con mela cotogne scioppate dentro , con specie dolce a bastanza , e si seruirà calda con formaggio grattato , zuccaro , e cannella sopra , però nella copertura delli detti Rauinoli , & Annolini , perche in quella delli cardi , e fellari , 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 domestiche , e saluatiche , aleffe , ripiene , e senza riempitura , e con diuerse coperture sopra

E si potranno le sopradette Anatre fare in brodo lardiero , stufate , & Appasticiate , e si poneranno li regali , & ingredienti , che sopra ho detto nel brodo lardiero , stufato , & Appasticiato del Cappone , si come sopra al suo Cap. ho detto , e si seruiràno come quello ancora , ma che siano frolle a bastanza , con cardi , o carcioffi teneri di più dentro , e con tartuffoli .

Anatre i brodo lardiero , stufate , & appasticiate .

E si

118 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Anatre arosto e sottestate, ripiene, e senza riempitura.

E si faranno dette Anatre domestiche, e saluatiche, purchè 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 smocchio forte, & vliue senz'ossi dentro, con specie a bastanza, e castagne secche rinnenute 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 canella in cann dentro a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno ponere all'Addobbo doppo cotte, arosto senza riempitura, e senza lardate, e si seruiranno in tutti li modi che si farà il Cappone all'Addobbo, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Anatre in pasticcio, intiere, e spezzate, con i suoi regali dentro, con diuersi altre sorti di carne quadrupeda in bocconi, ouero in diuersi piccadigli, si come dello spezzato del Cappone in pasticcio, benchè non faranno di tal bontà, e si seruirà caldo con sù 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 specie 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 in diuersi portaggi, e fritte, e li fegati in tutte le viuande che si faranno del fegato di Cappone.

E le lingue di dette Anatre, e li fegati si potranno accomodare 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 saranno migliori ancora, e delle lingue se ne faranno diuersi intingoletti doppo rifatte, e nette dalla prima pelle, con herbette buone battute, con ventresca di porco falata dentro, doppo soffritte in buon destrutto, con pignuoli, e passerina, e specie a bastanza, e si potranno soffriggere con cipollette tagliate minutamente, 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 infarinare, e friggere, doppo rifatte, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Anatre d'India, e Anatre, e tutti, 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 accomodare in tutti li sopradetti modi di dette Anatre domestiche, e saluatiche, e così si seruiranno ancora, e li Garganelli, & Anatrotti piccoli pur si accomoderanno 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 faranno di cattiuo nutrimento, e duri da digerire, loue che non faranno buoni, nè recipienti a Mense di Signori, ma volendò id va bisogno cucinare le dette Folache, si potranno fare alessè, & in brodo lardiero, ma che siano frolle assai, perche sono di loro natura molto dure, e le alessè si potranno coprire con diuerse sorti di paste, come lasagne, ò vermicelli, & altre simili, con formaggio grattato, e cannella sopra, e faranno buone stufate ancora.

Folache alessè, & in brodo lardiero, e su face.

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 faranno di tal bontà.

Pauoncelle saluatiche, si accommoderãno 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 farà di Settembre, per tutto Carneuale, e delli Papari d'Agosto per tutto detto tempo, e le migliori faranno li Papari nutriti con Miglio cotto in latte, con Triticello dentro, & alleuati vicino all'acque chiare, e faranno di buon nutrimento, benche habbino alcune superfluità, perche sono più calde delle carni Palombine, e perciò faranno contrarie alli Conualescenti, e stomachi deboli, & alli Vecchi, e le saluatiche faranno 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 faranno 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 nello stesso modi si accommoderanno li Papari, e si seruiranno ancora, ma nelle migliori modi cucinate, faranno le sottestate, & arosto, ripiene, e senza riempitura, e nelle ripiene si potranno ponere diuersi vccelletti rassi, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nella riempitura del Gallo d'India, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

E del grasso delle dette Oche se ne farà dello strutto, qual farà buonissimo per condimento di diuersè viuande, ma non già per cibo, perche ritie-

Oche in tutte le viuande che si faranno dell'Anatre domestiche, e saluatiche, e così li Papari ancora.

Strutto d'ocche in diuersa viuande.

ne

120 Pratica, e Sealcaria d'Ant. Frugoli

ne delle qualità di dette Oche, e si potrà salare 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.

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' ossi, 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 stitte.

E dell' Ali, e lingue di dette Oche se ne faranno diuerſi pottaggi, doppo che saranno perleſtate, 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 saranno buone nell'istessi pottaggietti che si faranno delle dette lingue di Anatre, e così si seruiranno ancora.

Grue, Arione, Cesani, Cigni, Cicogna, e loro qualità, e Cucina. Cap. C I.

LA Grue, Arione, Cesani, Cigni, e Cicogna, qual mangia serpi, & altre sporcicie, perche tali animali sono tutti nutriti, & allenati 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 humori, ma la loro stagione sarà di lasciarli alla campagna per bellezza, & volendoli ad vn bisogno cucinare, la detta stagione, sarà nella 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 sottellata, ripiena, e senza riempitura.

La Grue come sarà frolla a bastanza, e giouane, si potrà fare arroſto, e sottellata, & 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 fresco, e buono, con ventresca di Por-

o salata in fette, e mela cotogne, con prugne, e visciole secche dentro, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi, & altri regali ancora e si seruirà calda con salsa di mosto cotto, con agresta, & spetie 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 arrosto 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 arrosto quando sarà frollo a bastanza, e giouane dopopelato, 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 zucchero, e cannella con mosto cotto dentro, di maniera che sia alquanto brusca detta salsa, ouero con sugo di melangole sopra, e si farà stutato, 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 rasciugghi quel sanguaccio, e mal odore, che dentro tengano di saluatico, e si vseranno li aromati a bastanza, e si terranno nell'Addobbo ancora.

El' Cigni, Cesani, 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 saluia dentro, e si seruiranno tali carni frolle assai, perche sono molto dure, e neruose.

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 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 diuerse altre qualità, quali lascio a parte, solo dirò che essendo Antonio Eliogabolo Imperatore, tra molti conuiti di diuerse viuande, che lui faceua comparire alla sua mensa, vna volta si fece portare seicento teste delli sopradetti struzzi, e mangiauano solamente la ceruella, benchè io creda, che lo facesse più per curiosità, che per la bontà, che in quelle fossero, ouero perche le ceruella

Arione arrosto, stutato, e sottestato.

Cesani, Cigni e Cicogna, in tutte le viuande che della Grue, & Arione si faranno.

Curiosità di Eliogabolo Imperatore.

122 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Cervella delli
volatili fo
migliori di
que, e di qua
drupedi.
Scalchi darà
no ordine di
viuande di ca
priccio, ma
che siano di
qualche vtili
tà, e bontà.

nella 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 comitati,
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 vtilità, e bontà, circa al
modo di cucinare la carne di detto Struzzo, benchè non molto difficulto-
so, per ogni modo lo lascierò a parte, perche in questi paesi non se
ne trouano mokki, poiche tali animali habitano nelli deserti.

Beccafico di lago, e Pizzacchare, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIII.

L Beccafico di lago in sua stagione, viene molto grasso, si come si Be-
ccafichi, & altri diuersi ucelli, nel mese di Settembre, e di detto tem-
po sarà la sua stagione ancora, per fino nelli gran freddi, e da poi ri-
torna 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 tira-
no 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'addob-
bo, e fricto, &
in diuersi por-
taggietti, e co-
si la Pizzac-
charà ancora.

Il Beccafico di lago quando che sarà grasso, & in sua stagione, si farà
arrosto con pezzetti di lardo dentro, doue haueua l'interiori, e si seruira,
caldo, con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere all'Addobbo, dop-
po cotto arrosto, come sopra, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruira
caldo con zucchero sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito
con zucchero dentro a bastanza, e se ne potranno fare diuersi altri Portag-
gietti ancora, come stufato, in brodo lardiero, & in Garmugia con vino
per metà di mosto cotto, con aceto dentro, e nelli sopradetti modi si po-
tranno accomodare le pizzacchare benahe non faranno di tal bontà.

Quaglia, e sue qualità, e Cucina. Cap. CIV.

LA Quaglia è calda nel primo grado, & humida nel secondo, la sua
carne si corrompe facilmente, per la molta humidità che tiene, al-
cuni dicono che le sopradette qualità le habbia vn uccello simile
alla Gotorrice, & 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 ueleno, e patisce di mal caduco, e genera tremore, e sarà
buona per li malineonici, e si seruira in sua stagione, qual sarà nel Settem-
bre, per tutto il carneuale, & che sia di mezza carne, qual sarà migliore,
si come quelle seruite nelli Casini ingrassate con miglio cotto in latte, e
quelle

quelle prese in caccia ancora , se bene che il loro passaggio sia di Primaucra, ma in tal tempo non sono molto grasse, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno .

La Quaglia si potrà fare arosto , e sottestata , perche saranno li migliori modi cucinata ; mentre che sarà grassa , inuolta in foglie di vite , o carta , ouero in rete , e senza niente attorno ancora con crosta di pane grattato , zuccaro , e cannella sopra , doppo hauerli dato il sale , e si seruira calda con sugo di melangole sopra .

Quaglia arosto in diuersi modi, seruita co diuerse copriture sopra c senza .

E si farà arosto semplicemente , e si seruira con diuerse 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 pefelli di scorza teneri, ouero con cardi, o carcioffi teneri atartuffolati , con grasso , e pepe dentro , e con torsetti di lattuga ancora , e si seruira 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 seruira calda .

Quaglia arosto e seruita alla Catelana, ouero all'Abbruzzese .

E la detta Quaglia si farà sottestata con buon butiro , ouero grasso , con agresta in grani , e spetie a bastanza dentro , e si seruira calda con crollini di pane torto , con agresta sopra , e quando si seruira detta Quaglia fredda , tanto la sottestata , 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 seruira come detti Piccioni ancora .

Quaglia sottestata e 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 saranno le giouani , e grasse , e quelle che saranno 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 complexione , e contrarie alli malconici , 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 accomoderanno in diuersi modi .

Le Tortore si accomoderanno 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 attortogate , saranno di quelle ancora li migliori modi , accomodate , & sottestate , e a lussu e quando dette Tortore saranno grasse .

Tortore in tutte le viuande che delle Quaglie si faranno

Cucco , e sue qualità , e Cucina . Cap. C VI.

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 .

Cucco in tutte le viuande, che della Tortora, e Quaglia si faranno.

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 sarà migliore quando che hauerà mangiato l'vua , e pippari di zinepro , e di mortelina , 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 faranno 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 canoli 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 vliua , e si potranno tramezzare con fettarelle di ventresca di Porco salata , ouero lardo , e con falsiccie sine di Lucca ancora , e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra .

E si potranno fare alessi con Profutto , ò altro salame dentro , e si copriranno con diuersi copriture , ò con sinocchietti bianchi , ò Cardi , e Carciotti teneri , cotti in buon brodo , con profutto dentro , e si seruiranno caldi , con detto profutto in fette , e pepe sopra .

Tordo, e saffello alessi, seruiti con diuersi copriture, & alessi alla vnanza di Sardigna, seruiti in diuersi modi.

E si faranno alessi detti Tordi , si come vna in Sardigna , in acqua per metà di aceto forte , con sale , e sperie 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 fussero stati nell'addobbo , quali si possano riscaldare allo spedo , e su la graticola , con crosta di pane grattato , zuccaro , e cannella sopra , e si seruiranno caldi , e si potranno partire per metà , & infarinare , e friggere , e si seruiranno caldi con zuccaro sopra , e saranno buoni in diuersi altri

pottaggietti ancora.

E si potranno fare inuolti in pasta di sfoglio, non solo li sopradetti Tordo, e sassello, ma qual si voglia altra sorte di vccelletti di simile grandezza, e se li lascerà la Testa con penne, e codrione, e gambe, e se li ripoteranno 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 segatetti di detti vccelli, con profutto; ò barbaglia di Porco a dattenti dentro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni per regalar diuersi piatti di arosto, attorno ancora.

Tordo. e Sassello inuolti in pasta di sfoglio, seruiti frolli, e per regalo 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 farà come del Tordo, se bene che tutto l'Anno se ne trouano, ma non farà della bontà di detto Tordo, perche la sua carne è assai più dura, e difficile da digerire, e la stagione delli Merlotti farà di Primavera, benchè non ne mancano in ogni stagione.

Edello Storno, e stornello la carne farà calda, e secca, e la loro stagione sarà quando che haueranno mangiato l'vua, perche faranno 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 farà 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 Sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi, e Sasselli ancora, benchè 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 Sasselli, se bene che non siano buoni, nè tanto recipienti a mensa alcuna.

Merlo, e Merlotti, in tutte le viuande che si faranno del Tordo, e Sassello, e così lo Storno, e Stornello.

Beccafico, e Rufignuolo, e loro qualità, e Cucina.

Cap. C IX.

IL Beccafico, e Rufignuolo, sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di buonissimo nutrimento, e faranno facili alla digestione, e conferiranno ad ogni età, e complessione, & alli conualecenti, dalli feticitanti in fuora, perche si conuerteno facilmente in cattiuu 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 cot-
to sotto le
bragie.

Il Beccafico, e Rusignuolo, si faranno arosto doppo pelati, e netti, tra-
mezzari con saluia, 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 finochio 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 segatetti di Polli, con Creste, & Animelle di Capretto, ouero di Vi-
tella in pezzetti, con fettarelle di profutto, midolla di Vaccina, & Agre-
sta in grani dentro, con prugnuoli, e tartuffoli, 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
diuerse riempiture di Pelati grossi, cioè di Polli d'India, ouero Oche, &
altri simili, e così in diuerse riempiture di Quadrupedi, arosto, ouero
sottestati 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 faranno 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, & infornati
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 Pottaggietti ancora con diuersi regali dentro;
doppo hauerli netti, e leuati l'inter ori, e così quando si poteranno in det-
to Addobbo, eccetto che quando faranno nel miglior modo cusinati.

Beccafichi in
uoli 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 Vac-
cina arosto quali faranno molti buoni effetti,

Ortolano, e sue qualità, e Cucina. Cap. CX.

L'Ortolano non è ucello molto noto, ie bene è di gran bontà, & ha-
uerà le medesime qualità delli Beccafichi, ma il suo passaggio sarà
di

di Primavera, perche si piglia nelle tefe, e si conserua 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.

Ortolano in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi.

Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e

Cucina. Cap. CXI.

L 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 a rosto, che in altra maniera.

Rondoni in tutti i modi, e viuande, che delli Beccafichi si faranno.

Rigogolo, e Dardano e, loro qualità, e Cucina.

Cap. CXII.

L Rigogolo da alcuni vien detto, Galbedro, ha le penne di colori diuersi, ma la maggior parte sono gialle; sarà caldo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione incomincia di Primavera, quando che mangia li gelsi 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'Apiastro. Seco Dardano ancora sarà migliore nel Settembre, che di altro tempo, benchè questo uccello si ciba di Api, e Vespe, & altri simili animaletti, & il giorno stà in continuo moto, e perciò farà 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 fasselli, 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 fasselli.

128 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Castraghe, Stipolette, e Capitortoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIII.

Delle Castraghe, le quali alcuni l'addimandano Auerle, la stagione loro sarà di Settembre, perche in tal tempo vengano grasse, e cosite Stipolette, e Capitortoli ancora, quali parteciperanno tutti delle qualità delli Beccafichi, ma non faranno di tal bontà, perche le Castraghe in particolare faranno più dure assai, se bene che faranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e si accomoderanno, tanto le dette Castraghe, come le Stipolette, e Capitortoli in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come delli Beccafichi ancora, e quando che detti vcellerati non faranno grassi, se ne faranno diuersi Pottaggietti, perche saranno migliori.

Castraghe. Stipolette, e Capitortoli, si accomoderanno come li Beccafichi.

Lodole, e Petturlini, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIV.

LE Lodole sono calde, & humide temperatamente, e faranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, perche faranno migliori, che di altro tempo, e faranno buone per ogni età, e complessione, però quando che saranno grasse, benché 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, benché siano di vna medesima spetie, quali si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti del Tordo, e Sassello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come delli 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 faranno migliori, e faranno buone per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti, & in diuersi riempiture di volatili, e quadrupedi, si come li Beccafichi, & altri vcellerati simili, ma essendo grasse faranno 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 Vcellerati, e la loro stagione sarà di Primavera, e delli vecchi sarà nell'Autunno, perche ogni vcello ingrassa in detto tempo, benché siano caldissimi, 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, se ne

se ne vseranno in poca quantità, e delli giouani, se bene che tal Vccello per la sua calidità viue poco tempo, & il Passaro solitario farà migliore per cantare, che per cibo, e si accomoderanno in diuersi modi, si come si diranno .

Il Passaro solitario, e Passarotti, si faranno aleffi 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 sette sotto, e formaggio grattato, e pepe sopra .

E si potranno fare in brodo lardiero, & stufati, con herbette buone, e lardo battuto, con spetie a bastanza dentro, perche faranno migliori in diuersi Pottaggietti, ouero aleffi 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 salua, e si seruiranno caldi con sugo di limoncelli sopra, & ad vn bisogno saranno buoni detti Passerotti in diuerse riempiture ancora .

Passero, e passerotti aleffi, & in diuerse pottaggiette, & arosto. Si riempire .

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 malnagia, & 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, o destrutto, o altro grasso, & infarinarli con fior di farina, ouero con pane grattato passato per setaccio doppio che si faranno tenuti a molle in acqua chiara a bastanza per leuarli quell'acuto odore dell'aceto, e spetie, massime quando, che sarà molto tempo che siano stati nell'Addobbo, perche essendo poco 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 zuccaro sopra, e se nello stare molto a molle in acqua come sopra haueffero perso l'odore dell'aceto, si seruiranno con sugo di mejangole sopra .

Beccafichi di Cipro fritti .

E si faranno detti vccelletti in diuersi Pottaggietti, con profutto, o altri salami in sette dentro, con herbette buone, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, e si potranno ponere cipollette tagliate minute den-

Beccafichi di Cipro i diuerfi pottaggi, e riempiture, e per regalo di

130 Pratica, e Scalaria d' Ant. Frugoli

*diuersi pasticci
e pasticci*

tro 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 prugnoli al suo tempo, ouero cardi, e carcioffi 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 ritempire, 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 simil 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 cattiuaria, come in paludi, o stagni, perche parteciperanno sempre di quell'aria, doue saranno nutriti, e perciò saranno migliori quelli alleuati in luoghi di buonaria, 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'oua in fuori, che sarà nella Primavera.

Vccelletti diuersi in tutte le viuande che si faranno 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 saranno buoni nell'Inuerno, 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 vcelletti 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 specie 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 fugo di melangole sopra .

Ghiardra, Aguzzo, Picchi e Cornacchie si in diuersi 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 diuersi Viuande.

Auuertimenti 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 nõ , 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 quelli di acque dolci.

Pesci arosto saranno migliori per sanità.

132 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Coda delli pesci stimata per le migliori parti delli pesci.

E sarà 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 beue 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 lasciarei 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 mangiarino, perche offendono assai.

E sarà 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 faranno durissimi alla digestione, e faranno molti cattiuu 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 faranno 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 Storiione faranno la pancia, e testa, e si accomoderà in diuersi modi.

Storione, e porcellette alessi, cò diner se coprire senza.

Lo Storione in qual si voglia parte, ouero intiero si potrà fare alessi, e massime le Porcellette, cioè Storiioncelli 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 coperture ancora doppo cotto alessi come sopra, come con sinocchietti bianchi, o sparagi, ouero con pefelli con scorza teneri, e con cardi, e carei offi teneri attartuffolati, o veramente con tartuffoli, e prugnoli, e si seruirà caldo con vna delle sopradette coperture sopra, ouero altre diuersi coperture ancora, con Oglio, ouero butiro, con spetic a bastanza sopra, con aceto, ouero agresta.

Storione stufato, & appassito.

E si potrà fare in qual si voglia parte del detto Storiione, stufato, & appa-

appasticciato, 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, & persiche secche, con pera, e mela in fette dentro, con spetie 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 molto cotto, con agresta dentro, doppo che si farà scolato foglio, ouero butiro, che vi farà 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 Nofce, soppeste 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 lardelli, 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.

E nelle polpette ancora si poneranno li sopradetti ingredienti, da fiorirle 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 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 seruiranno calde con detti regali sopra, e le bragiule grosse si larderanno con Alicette, ouero Tarantello a lardelli, e si spouerizzeranno come le piccole sopradette, e si faranno arosto su la graticola, e si bagneranno esso 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.

E si potranno fare diuersi polpette, e polpettoni ripieni, di detto Storione

Storione in di
uersi piccadi-
gli, e polpette
& in Polpetto
ni all'Inglese.

Storione in di
uersi bragio-
le arosto, e for-
testate.

Storione I di-
uersi polpet-

Sto-

134 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

te. e polpetto
di ripieni, e
senza riempi-
tura.

Storione, con Piccadiglio della polpa di detto, ouero di altro Pesce, con Tarantello dissalato, & herbette buone battute minute, con pane grattato, e nosci, con mandole soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e con agresta in grani al suo tempo ancora, e si scosteranno 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 lanro, o saluia, e si seruiranno calde con diuerse false sopra, ouero con sugo di melangole, e si faranno senza riempitura ancora dette polpette, battute colla costa del coltello, con finocchio forte, ouero pepe, sottopetto con sale a bastanza sopra, e si seruiranno come le ripiene sopradette.

Storione in
Torte, e Cro-
state, & in mi-
nestra detta
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 soppeste dentro, con herbette 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 sarà migliore in Pasticcii, o Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà 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 in Pa-
sticcio di pez-
za intiera, &
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 boeconii lardati, con Tarantello dissalato, scorza di Cedro candita a datetti lunghi come lardelli di lardo, con cardo e carcioffi teneri, o con tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, passerina, e spetie a bastanza, & agresta in grani, con codette di Gambi di 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 in di-
uerfi pasticci
e pasticcetti
di piccadig.

E si potrà fare detto Storione in diuerfi Pasticcii, e Pasticcetti di Piccadiglio sfogliati, e senza sfoglio, & all'Inglese, doppo che sarà perlessato e net-

enetro, battuto minuto con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, agresta in grani al suo tempo dentro, con scorza di Cedro candita in fette sottili, e spetie a bastanza, con codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, Olstraghe 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 Pasticci con oglio, ouero con butiro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e si potranno ponere diuersi altri regali di più delli sopradetti dentro, in detti Pasticci, 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' offi. E si potrà fare sottelato in qual si voglia parte, & intiero ancora, e missime quando che non sarà molto grosso, e si larderà come il sopradetto Arosto, e si poneranno l'istessi regali dentro dello stufato, & appaticciato 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 zuccaro, 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 Piato per regalo.

Storione, e Porcellette arosto in diuer si modi, e sottelato.

E si potrà non solo il sopradetto Storione, in qual si voglia parte dalla Testa in fuori, ma le Porcellette ancora friggerè, doppo che saranno scorticate, e nette, & infarinate, ma dello Storione se ne faranno fette, come delle bragiouole, acciò si possino infarinare, e friggere, e le dette Porcellette non essendo molto grosse, si lasceranno intiere, e si seruiranno l'vno, e l'altro caldo, con sugo di melangole sopra, e si potranno seruire con diuersi Marinati, e salse sopra ancora.

Storione, e Porcellette fritte.

E l'voua, e segato, 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, & herberte buone battute minute, con spigoletti d'azuli, 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 sarà 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, segato, e latte di Storione in diuersi pasticci, e pasticcetti, e fritte, & in diuersi porraggi.

E delle sopradette voua se ne potrà fare Cauiale, si come quello che fanno

Voua di Storione in Ca.

viale, & in
crostini, & mi-
nestra, & in
frittate.

fanno à Ferrara, con sale, e specie 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 vogliono saluare assai tempo, e lo pongano in vasetti di terra inuetriati, del quale se ne potranno fare crostini, e minestra ancora, con herbe buone battute minute, e pane grattato dentro, si come si fa la minestra 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 aque, qual sarà buono in frittate ancora, con passerina di più dentro, e si seruirà calda con sugo di melangole, e specie 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 còtraria alli flemmatici, perche è scrementosa, e si accommoderanno in diuersi modi.

Tonno, e pesce
spada, in tutte
le viuande che
dello Storione
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 saranno di tal bonrà, e le teste delli sopradetti Pesci bisogna cucinarle fresche, perche si corrompono facilmente, e si faranno alessè in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiranno 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 tutte
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 diuersè minestre di legumi, e della schiena del detto Tonno se ne farà Tonnina, la qual ancor lei sarà buona in diuersè 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 egualmente con zucchero, 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 zucchero sopra.

Tonno nell'ad-
dobb, & arro-
sto, e sottile-
to.

E la carne delli sopradetti Pesci, in particolare quella del Tonno, si farà stare all'Addobbo di aceto forte, con spigoletti d'agli ammaccati, e saluia, con rosmarino dentro, con specie a bastanza, per rispetto alla durezza, e cattiuo odore, che tiene la carne del detto Tonno, dalla testa in fuori, e nel-

nelle Pottaggiarie, che si faranno si vserà il mosto cotto, per metà di aceto, ouero agresta dentro, e si farà arosto in diuersi modi, e fortessato, e si seruirà con diuerse false sopra, e saranno 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, ouero di Cosciotti di Castrato, & in altre diuerse forme ancora, conforme alli gusti.

Tonno in polpettoni diuersi in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda.

Leccia spetic di Storione, e sue qualità, e Cucina.

Cap. I V.

LA Leccia è fredda in primo grado, & humida nel secondò, 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 sarà 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 detto, 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 tutte le viuande che si farano dello Storione, 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 grado, & 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 Spagna, 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 modi, come sotto si diranno.

Il Salmone si potrà fare alessò, in acqua, & aceto forte con salua, ò puro 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 alessò, si seruirà con diuerse coperture sopra, come con finocchietti bianchi, o sparagi, ouero con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con altre, e diuerse coperture ancora, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, ouero agresta, e si seruirà senza copertura ancora, con verdura di herbe buone, ouero fiori sopra, condito come sopra, con sapor bianco in tondi,

Salmone alessò, seruito cò diuersi coperture, e senza.

138 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Salmone in diuerse bragiuo-
le.

E si farà in diuerse bragiuo-
le, 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 sale, con pignuoli, e passeri-
na sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Salmone stu-
fato, & appa-
sticcato.

E si potrà fare stufato, & appasticcato detto Salmone, doppo essere
stato nell' Addobbo, con l'istessi regali, & ingredienti che si poneranno nel-
lo stufato, & appasticcato, dello Storione, si come sopra al suo Capitolo
ho detto, e si seruirà come quello di detto Storione ancora.

Salmone frit-
to, e accarpiona-
to.

E si potrà detto Salmone infarinare, e friggere, in qual si voglia parte,
o spaccato per metà, o intiero, o veramente in bragiuo-
le, secondo che
sarà grosso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà mari-
nare, & accarpionare ancora.

Salmone in di-
uersi pasticci
e pasticcetti.

E si farà in Pasticcio intiero, ouero in bocconi, cioè in pezzetti detto
Salmone, & in diuersi Pasticcetti di Piccadiglio ancora, si come si farà del-
la polpa dello Storione, e con l'istessi regali, & ingredienti dentro, si co-
me sopra al Capitolo di detto Storione ho detto, e si seruiranno si detto
Pasticcio di Salmone intiero, cioè di pezza intiera, si come quello in bocco-
ni, & anco li Pasticcetti caldi come quelli, con zucchero sopra.

Interiori di
Salmone frit-
ti, & in diuer-
si portaggi.

E l'interiori del detto Salmone, cioè l'oua, e latte, e fegato, quando
che saranno freschi, si potranno infarinare, e friggers doppo lauati, e det-
ti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o limoncelli sopra, con pe-
pe, e se ne potranno fare diuersi Portaggietti 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 agre-
sta 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 di-
gerire, e le miglior parti saranno la testa, e pancia, si come quella dello
Storione, e si accomoderà come sotto.

Ombrina in
tutte le parti
de che dello
Storione, e
interiori an-
cora, & in Po-
urga, & in ge-
lo, e bianco
mangiare.

L'Ombrina si potrà accomodare 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 rispet-
to che la sua carne è più tenera assai, & è più bianca ancora, e delle sue
oua se ne farà botrarga, doppo salprese, e sfumate, & il latte, e fegato,
con le dette oua, si potranno accomodare in tutti li modi, e viuande,
che si faranno dell'oua, latte, e fegato del detto Storione, e si seruiran-
no nell'istessi modi ancora, e la sua polpa sarà buona nel bianco man-
gia-

giare, & in gelatina ancora.

El Ombrina piccola, si accomoderà in tutti li modi sopradetti della grossa, e si farà alefia in vino bianco amabile, e si passerà per salsa di sugo di melangole, e limoncelli, con odore di garofani, e cannella centro, con agresta, e zuccaro a bastanza, e si seruirà fredda, con mela, o pera sciroppate, con fulignata sopra attorno il piatto, e si potrà seruire calda, con agresta in grappi sciroppata, e si potrà sottestare con butiro, & agresta in grani dentro, e con diuersi altri frutti ancora, con spetie a bastanza, doppo che sarà perlessata 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 viu: de della grossa, & alefia, & 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'alefia, 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 longo, con alcuni tagli, si come quando si farà accarpionata, e spoluerizzata con spetie 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 cò 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 al loro Capitolo detto, e si seruirà come detta Ombrina ancora, e così li suoi interiori si accomoderanno come quelli della detta Ombrina, e delle sue viuande. Sarà bottatga come di quelle di detta Ombrina la qual farà molto buona.

Spigola l'interiori le viuande che dell'Ombrina si faranno, e così l'interiori ancora.

Dentale, e sue qualità, e Cucina. Cap. VIII.

LDentale 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.

quella della sopradetta Spigola, e perciò sarà più dura da digerire ancora, benché 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 gelè & 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'Ombriua piccola, tanto il Dentale grosso, quanto il piccolo.

Fraolino, e sue qualità, e Cucina.

Cap. IX.

IL Fraolino è temperato in alcune qualità, & è humido nel primo grado, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, benché 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, acciòche possino conseruar si per il longo camino, che vengano portati, quali li addimandano Vesugos, e si accommoderanno in diuersi modi.

Fraolino in tutte le viuande, che del salmone, e dentale.

Il Fraolino 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 faranno freschi, e si seruiranno come detto Salmone, e Dentale, se bene che faranno ineghiori cotti a rosto, seruiti con diuersi marinati sopra, ouero aleffi con diuerse copritture, e senza che in altra maniera accommodati.

Fraolino marinato, & accarpionato & in minestra.

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 diuerse 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 farà 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 faranno 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 forti , 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 viuide , 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 con 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 spetie a bastanza , & altri diuersi frutti in settarelle 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 haucrà riguardo nel ponere della spetiaria , e si seruirà calda come sopra .

Triglia in diuersi pottaggi , e sottestata .

E della polpa di detta Triglia , si potranno fare diuerse polpettine a peretta , battuta minuta con herbe buone , pane grattato , pignuoli , e passerina , con spetie 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 pignuo-

Triglia arosto in diuersi modi , e fritta

142 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gnoli, e passerina, ouero zibibo senz'offi dentro, con cannella, e zucchero a bastanza, purchè il brusco superi il dolce, sopra, e si seruirà calda, e si potrà intarinare, 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 Potaggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nellisopradetti 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 Muggire, & 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, alessi si seruirà con copritura, e senza, e salpimentati ancora.

Il Cefalo tanto grosso, quanto il piccolo, si potranno fare alessi in acqua con aceto, e sale dentro, con saluia, 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 diuersi coperture ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo grosso si potrà salpimentare doppo cotto alessi, e datoli li suoi tagli, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Cefalo stufato, & appasticciato, e sottostato ancora.

E si potrà detto Cefalo fare stufato, & appasticciato, con prugne, pera, o mela in fetta, 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'appasticciato, quanto il sottostato ancora, e massime quando che detto Cefalo sarà grosso, e si seruirà come sopra.

Cefali in pasticcio in bocconi, & intieri, 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 fetta, 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 con zucchero sopra.

E si potranno fare interi 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 salse sopra, con pignuoli, e passerina, ouero con detto oglio, & aceto sopra solamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con mosto cotto, con odore di cannella dentro sopra, e si seruiranno caldi.

Cefali grossi, e piccoli arosto su la graticola.

E si potrà fare il Cefalo grosso arosto allo spedo, doppo netto, e lardato, con Tarantello dissalato, o Alici, e si seruirà calda 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, zucchero, e cannella sopra, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra.

Cefalo grosso e piccolo arosto allo spedo

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 farà 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 agresta, con odore d'aglio dentro, a chi gusterà, e stemperato con dett' agresta alquanto liquido, seruito con cannella sopra, e si seruiranno caldi.

Cefalo grosso e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati,

E li sopradetti Cefali si potranno salare, e sfumare, e doppo tenuti a molle in più acque a bastanza, e dissalati, si potranno fare alessi, e si seruiranno caldi, o 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 pottaggi, si come delli sopradetti Cefali freschi, & il simile si potrà fare di quelli che saranno solamente salpresi.

Cefali salati, e sfumati, seruiti alessi, doppo dissalati, & in pottaggi.

E dell' interiori delli sopradetti Cefali se ne potranno fare diuersi pottaggi, 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.

Interiori di Cefali in tutte le viuande che sili della Spigola si faranno, & a broetto, e fritti.

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,

Voua di Cefalo in bottarga

za, qual sarà buona per Antipasto, e con le frutte ancora, tagliata in sette 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 Il Pesce Coruo ha la scaglia più minna della Spigola, & è maritimo, benché se ne piglino in Stagni ancora; sarà caldo in primo grado, e secco nel secondo, e sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, e contrario alli 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 corbetto in tutte le viuande che delli Cefali si faranno, & in gelatina.

Il Corbo grosso, e Corbetto 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 faranno 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 enza, e salpresa.

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 perleffiati, e soffritti, con oglio, ouero butiro, o con carcioffi teneri, e torsetti di lattuga attartuffolati, 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 potrà salpimentare, e si seruirà in saluietta bianca regalata con sette di Tarantello dissalato, cotto in mosto cotto attorno, e con diuersi sapori in tondi, seruita fredda.

Laccia arosto e sottestata, e sicca, e mara.

E si potrà fare arosto sù la graticola, e sottestata detta Laccia, si come il Cefalo nell'istessi modi sopradetti al suo Capitolo, e si seruita come quello

E si

E si potrà infarinare, e friggere doppo netta, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra. nata, & accar-
pionata, & in
bragiuele.

E si potrà marinare, & accarpionare ancora, e si potrà fare in diuerse bragiuele si come del Salmonc, 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
si come quel-
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 pa-
sticcio.

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 m'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 alessò in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e pepe, e verdura di herbette buone, con sapor di mandole in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture, si come la sopradetta Laccia.

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 saranno buone per conualescenti ancora; e sarà buona detta polpa nel mangiar bianco con latte di mandole, e farina di amido, ouero di riso, con zuccaro, & 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 morfellata alla Fiorentina.

E si potrà sottestare detto Pesce Cappone intiero, con diuersi frutti d'etro, 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 infarinare, e friggere, doppo netto, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, ma cotto alessò come sopra sarà nel miglior modo accommodato.

Pesce Cappo-
ne alessò con
copritura, e
s'èza, & in pol-
pette, e pottag-
gierie diuerse
e nel bianco
mangiare, & in
minestra.

Pesce Cappo-
ne sottestato,
& Arosto, e
fritto.

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 rosseggia, perche ve ne sono di più colori, & è Pesce marit-

146 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

marittimo, e la sua scorza è senza scaglia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, perche la sua carne è dura assai, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Scorfano in tutte le viuande, che del Pesce Cappone si faranno.

Il Pesce Scorfano si potrà accomodare 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 aleffo con vino, & aceto con aromati a bastanza dentro, e con acqua, e sale ancora, e si seruirà come il sopradetto Pesce Cappone, benchè questo ancora sarà migliore aleffo, & in diuersi Pottaggi, con diuerse sorti di frutti dentro, che in altra maniera cucinato.

Rombo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Rombo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà 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 sarà nel numero delli buoni Pesci, e di buon nutrimento, e facile alla digestione, e si accomoderà in diuersi modi.

Rombo aleffo seruirà cō copriture diuersi, e senza.

Il Pesce Rombo si farà aleffo, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con verdura di herbette, e diuersi sapori in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture, 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 bruetto alla Venetiana.

E si potrà fare in diuersi Pottaggi, detto Rombo con diuersi frutti dentro, & a bruetto 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 herbette 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, & herbette buone, con pane grattato, e mandole, e nosci 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 arrostito sulla graticola.

E si farà detto Rombo arrostito sulla graticola doppo scorticato, e netto, spoluerizzato 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 spetie a bastanza dentro, sopra .

È si potrà fare in Pasticcio detto Rombo intiero da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, con fette di Tarantello distalato, e spetie 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 prugnuoli, & 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
fritta, & in
gelo.

È 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 Spigoia, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora .

Rombo fritto
o marinato, &
accarpionato

Interiori di
Rombo fritti
el voua in bot-
targa.

Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e Cucina.

Cap. X V I I.

IL 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 accommodar 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 farà dell'istessa bontà, ne meno farà buono per fare gelo, per rispetto che non ha molta polpa, e sarà nel numero delli Pesci piatti, e cucinato alessio, sarà nel miglior modo accommodato.

Pesce san Pie-
tro in tutte le
viuande che si
faranno del
Rombo.

Linguatta, cioè sfoglia, e Pesce passera, e loro qualità, e Cucina. Cap. X V I I I.

LA Linguatta, da alcuni addimandata Sola, 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 faranno di buon nutrimento, ma duri alla digestion, per la loro viscosità; e questi ancora sono nel numero delli Pesci piatti, e faranno contrarij alli flemmatici, e stomachi deboli, e si accommoderanno come sotto si dira.

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 seruirà ancora nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello.

Linguatta, e
Pesce Passera
in tutte le vi-
uande che del
Rombo si fa-
ranno.

148 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

E si faranno in Pasticcio ancora, si come detto Rombo, ma quando detti Pesci faranno grossi, e le Linguatte nelli miglior modi cucinate, faranno, 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 mostaccio fini dentro, e si sottesteranno come detto Rombo, con oglio, ouero butiro, con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati 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 sciopata, 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 farà 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 farà la detta Razza, e si accommoderanno in diuersi modi.

Razza lessa
seruata con di
uerse copritu
re, e senza.

La Razza si farà lessa 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 in di
uerse pottaggi
& a broetto
alla Venetia
na.

E si farà in diuersi Pottaggi, con frutti diuersi dentro, e con herbe buone battute minute, e spetie 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 spetie, & 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 fritta,
& 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 Rombo sopradetto al suo Capitolo, e si seruirà come quello, ma non farà di tal bontà.

E delle trippe di detta Arzilla grossa, se ne faranno diuersi Pottaggi doppo hauerle tenute nell'Addobbo, di aceto forte, con sale, lauro, e saluina 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 fette, e soffritte con oglio, e mentuccia, maggiorana, e con herbette buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, ouero con cipollette tagliate minute, con dette herbette buone solamente, con vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di limoncelli, e si potranno alligare, quelle che non vi faranno 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, & Occhiasella, ma non faranno di simil bontà.

Razza in pasticcio seruito caldo, e freddo.

Trippe di Razza in diuersi pottaggi.

Squadro & Occhiaselle. Tutte le viuande che della Razza si fanno.

Merluzzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

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 aleffo 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 herbette buone, & agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse coperture ancora, e si seruirà caldo come sopra, & in cambio di aceto, si ponerà sugo di melangole, o agresta sopra.

Merluzzo aleffo seruito con diuerse 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 bragiuoie, 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 spetie dentro sopra.

Merluzzo arosto, & in diuerse bragiuoie.

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, siccome 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 diuerse viuande, doppo

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, come v'sano in Spagna, qual l'addimandano baccalà, doue che si potrà fare in diuerfi 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 v'so con molta cotto, per metà di agresta, con spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà infacinare, 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.

L Pesce Sgombro è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e dell'istessa qualità sarà il Suero ancora, ma se bene questi Pesci sono Mar timi, 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 azzurro, 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 accomoderanno 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 saranno di tal bontà.

E di questi ancora li miglior modi da cucinarli saranno arosto, & in diuerse bragiuele, e fritti, seruiti con diuerse sale, 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 corrompersi 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 saranno li segati, 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 Carcobbisi, e Chiozzi, ma a Milano se ne trouano in quantità non

mol-

Sgöbro, e Suero in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco.

molte grosse, & è Pesce senza scaglia, qual si accomoderà 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 aleffi, seruiti cò diuerse copriture, e senza.

E si potranno fare in diuersi pottaggi detta Botta Trigia, e Guo, loppo che saranno lauati, e netti, con herbette 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 letti 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 con nelle riuiera della prouenza, doue se ne trouano quantità, benchè 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, & haerte righette gialle assai più di quelle dell'Orata, e si potrà accomodare 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 accomodata.

Salpa in tutte le viuande che della Botta trigia, e Guo si faranno.

Pefce Palombo, e Pappagallo e, loro qualità, e Cucina.

Cap. XXIV.

L Pefce Pappagallo, e Palombo, sono freddi, & humidi in primo grado, e la loro stagione farà di Dicembre per tutto Maggio, e se bene che detti Pefci fiano addimandati vno Palombo, e l'altro Pappagallo, nientedimeno il Pefce Palombo non ne ha fomiglianza, eccetto che le fue voua, le quali sono di fimile grandezza a quelle delli Palombi, e l'altro è folamente del colore del Pappagallo, quefti non sono Pefci recipienti fe non per gente bassa, perche sono di cattiuo nutrimento, e viscofi, altro di buono non vi è che l'voua del detto Pefce Palombo, quali fi potranno infarinare, e friggere, e fi feruiranno calde con fale, e fugo di melangole fopra, e se ne potranno fare altri Pottaggietti ancora.

Pefce Palombo, e Pappagallo in tutte le viuande che della falpa fi faranno.

Et li fopradetti Pefci ad vn bifogno volendoli cucinare, fi faranno in tutte le viuande della fopradetta Salpa, e Bottatrìgia, e così fi feruiranno ancora, se bene che fiano meno buoni.

Sarde, & Alicette, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXV.

L A Sarda groffa, & Alicette, quali sono d'vna medema fpetie, eccetto che vna è più groffa, e l'altra è più piccòla; sono fredde nel principio del primo grado, & humide nel fine del medemo, e la loro stagione farà di Ottobre, per tutto Aprile, benche in ogni tempo faranno buone, e di buon nutrimento, ma in Primavera faranno migliori che in altra stagione, e fi accomoderanno come sotto fi dirà.

Sarde, & Alicette in diuerfi pottaggi.

Le Sarde, & Alicette, fi faranno in diuerfi Pottaggi doppo nette, e soffritte con oglio, & herbe buone battute minute cò spigoletti d'agli ammaccati dentro, con pignuoli, e passerina, e fpetie a bafianza, con agrefta, ouero fugo di melangole, o veramente fi ponerà vino bianco per metà di agrefta, ouero fugo di melangole dentro, e fi feruiranno calde con detti regali, & ingredienti fopra.

Sarde, & Alicette in diuerfe polpette, & riempiture di pefci, cioè la loro polpa.

E fi potranno fare dette Sarde in polpette, battuta la polpa di dette minuta con herbe buone, Tarantello diffalato, con pignuoli, e passerina, e pane grattato dentro, con fpetie a bafianza, e fi sottelheranno con oglio, ouero butiro, e fi alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e fi feruiranno calde con cannella fopra.

E farà buona ancora detta compositione per riempitura di diuerfi Pefci, con mandole, e nofci, foppefte di più dentro; & in alcune delle dette riempiture fi ponerà fcorza di Cedro candita ancora, in fette sottili, ouero a datetti dentro.

E fi faranno diuerfi Pasticcetti ancora di dette Sarde, & Alicette, battuta

tuta la loro polpa minuta, con Tarantello dissalato, con agresta in grani, pignoli, e passerina, con scorza di Cedro candita dentro, con spetic 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 pignoli, e con vn brodetto d'voua sbattute con agresta dentro ancora, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra.

Sarde, & Alicette in diuersi modi, cioè la polpa di dette.

E si faranno arosto in diuersi modi dette Sarde, & Alicette, su le bragie, esù 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 pignoli, e passerina dentro, con spetic 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 sottestare.

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 v'fano 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 vengano portate da Valenza, Siuiglia, Portogallo, e Galicia; 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, benchè 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, 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 nell'istessi modi delle Sarde, & Alicette sopradette.

Frittura Franzese, e Buga, Cotto, & arosto, & in diuersi pottaggi, si come le Sarde, & Alicette.

154 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E se ne potranno fare diuersi Pottaggietti, 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 franzese, e saranno meno humidi, e freddi di quelli di acque dolci ancora, per rispetto alla falsedine delle acque Marittime, e la loro stagione sarà di Ottobre, 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 uersifritti.

Li Latterini, quali si trouano in sua stagione nel Lago di Castel Gandolfo, luogo di Nostro Signore Papa Urbano Ortauo, 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 crostate.

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 zuccharo, e cannella sopra, con sugo di Melangole, o di Limoncelli.

E si potrà fare in Crostate detto Pesce con Tarantello dissalato battuto minuto, con mandole, e noci soppeste dentro, con zuccharo, e cannella a bastanza, & agresta in grani, o passerina, e si condiranno con' oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccharo 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 noi han-

hanno sangue, ne scaglia, eccetto che vna lischa nella schiena, con vna vesfca di vna materia negra come l'inchiostro, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Calamaro si farà in Pottaggio, doppo netto, e ripieno con le barbe, del detto battute minute con Tarantello dissalato, & herbe buone, pane grattato, con nosci, e mandole soppeste dentro, con passerina, e spetic a bastanza, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si ponerà in vaso, cò prugne, e visciole secche, & persiche, con agresta per metà di vino bianco dentro, e cò detta agresta in grani al suo tempo ancora, e si potrà alligare cò latte di pignoli, e cò vna ancora, e si seruirà caldo con detti regali, e cannella sopra.

E si potrà riempire con la polpa di Sarde, con l'istessa compositione della riempitura di diuersi Pesci, si come sopra al Capitolo di dette Sarde, & Alliette ho detto, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà riempire, con vna, e formaggio grattato detto Calamaro, con herbe buone battute minute, con la polpa di diuersi Pesci, ouero le barbe di detto Calamaro battute dentro, con pignoli, e passerina, e spetic a bastanza, e si potrà sottostare con butiro, e si seruirà caldo con zucchero, & agresta scioppata sopra, ouero sugo di melangole.

Et si farà nelli sopradetti modi senza riempitura ancora doppo netto, e tagliato in diuersi pezzi, con li sopradetti regali dentro, & alligature, e si seruirà caldo come sopra.

E si potranno doppo lanati, e netti detto Calamaro, e Calamaretti, infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Limoncelli, o di Melangole sopra, e faranno nel miglior modo cucinati.

Calamaro in diuersi pottaggi, con diuerie riempiture, e senza.

Calamaro, e Calamaretti fritti.

Pesce Polpo, e Seppia, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXX.

IL Pesce 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 Pesce Polpo, e Seppia, si potranno accommodare in tutti li modi, e inande, che si faranno del Calamaro sopradetto, da farli ripieni in fuori, erche non faranno atti per simil viuanda, e perciò si faranno prima aleffate, e poi si taglieranno in pezzi, benche non faranno di tal bontà, perche sono assai più duri, e vorranno assai più cottura ancora, e si potranno friggere

Pesce polpo, e Seppia in tutte le viuande, che del Calamaro si fanno da farli ripieni i fuori.

156 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gere doppo cotti aleffi, come sopra, e si feruiranno come detti Calamari, ma faranno assai migliori in porsaggio, 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 feruiranno 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 digestion, e faranno contrarij alli flemmatici, li migliori saranno li teneri, e li marittimi, e si accomoderanno in diuersi modi.

Granci teneri
foccolati, 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 vna sbattute con agresta, e latte di pignuoli dentro, e si feruiranno caldi con canella sopra.

E si potranno infarinare, e friggere, con oglio, ouero butiro, doppo morti, in latte, e si feruiranno caldi, con sale, e fugo di Melangole sopra.

Granci piccoli
con scorza
tenera fritti,
e li grossi con
scorza dura,
aleffi, e su 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 feruiranno ancora.

E li Granci con scorza dura, e grossi, si cuoceranno aleffi, e su le bragie, e si feruiranno 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, si 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 Granchi & altri ve ne sono più piccoli detti squillette, e di Mare alcuni detti Gambarelli, & altri spannocchie, quali sono vn poco più grandi, benchè 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 saranno 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 spetic 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'oua, e latte di pignuoli, ouero con latte di mandole solamente, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

Gambari detti. Spanocchie in diuersi pottaggi per regalo di diuersi Pasticcetti, e pasticci, pero le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli

E faranno buone ancora dette code per regalo di diuersi Pasticcetti, e Pasticcetti di Piccadiglio di diuersi Pesci, e si potranno doppo cotte aleffe, 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. XXXIII.

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 Tuere di Roma, e di Tiuoli, e di diuersi altri luoghi d'Italia ancora, quali saranno di buon nutrimento, benché saranno 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 cauato il sangue a parte da ponerlo con gli altri ingredienti che andranno 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 spetic a bastanza, con agresta in grani dentro, con altri diuersi frutti freschi, o secchi, in sette, 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, si condirà con oglio, ouero butiro, e si potrà alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e con oua 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 cò oglio,

Lampreda in diuersi pottaggi, e sottestata.

ouc-

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, arosto in diversi modi.

E la detta Lampreda si potrà fare arosto doppo fatta morire in vino come sopra, e se sarà Maluagia sarà migliore, e tenuta in addobbo di agresta chiara, con spetie, & oglio a bastanza dentro, inuolta in ruotolo come vna ciambella, 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 salsa 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 arosto 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 salsa 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, le 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 da ti alcuni tagli, ma non di modo che li esca il sangue, con sette 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 mostaccluoli fini dentro, ouero con vn brodetto di rossi d'vona sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, seruito con zuccaro sopra.

Lampreda, e Lampredozze si fritte, 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 cucieati.

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 farà di buon nutrimento, ma di dura digestione, e si accommoderà come sotto.

Pesce Agucchia in tutte le viuande, che delle Sarde si faranno.

Il Pesce Agucchia si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delle Sarde, & Alicette, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di dette Sarde autora, e si inuolgeranno in

notolo, e si infilzeranno 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, zuccaro, e cannella, doppo hauerli dato il sale, e così faranno nelli migliori modi accommodate.

E si farà in Pasticcio detta Aguechia si come la sopradetta Lampreda, Pescio Aguechia I Pasticcio. grossa, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, e si feruirà come quello di detta Lampreda ancora.

E si potrà salare detta Aguechia 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, Pescio Aguechia salato come altri pesci e cucinato come li freschi. e si faranno ancora nella maggior parte delli sopradetti modi, e viuande.

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 accommoderanno in diuersi modi.

Il Gongrio si farà alesso, & arosto, & in diuerse bragiouole, doppo salpreso con pitartima sopra, e che sarà lauato, e netto detto Gongrio, qual si potrà fare nell resto delle viuande, 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 farà migliore. Gongrio, e Morena, alessi, & arosto, e nel resto delle viuande, che della Lampreda si faranno.

E la Morena si potrà accommodare nelli sopradetti modi che si faranno del Gongrio, e sarà men buona ancora, e si feruirà come quello, e se li leueranno la maggior parte delle lische, con dui legnetti lischi doppo che sarà attaccata per la testa tirando verso la coda con detti legnetti vno incontro altro da ogni parte, e si feruirà 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 sasseose, ouero arrenate, si come le Ceriuole del Teuere di Roma, e quelle del Serchio di Lucca, e l'An-

160 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

e 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 vsare rare volte, & in poca quantità, perche offendono qual si voglia complessione, benchè siano di buon nutrimento, ma viscosè, e dure da digerire, perciò faranno contrarie alli stomachi deboli, & alli Nematichi, e si accomoderanno come sotto si dirà, & in altri modi ancora.

Anguille, in diu di portaggi.

L'Anguille si potranno fare in guazzetto in diuersi modi, come faranno scorticate, e nette, intiere, e tagliate in pezzi, con herbe tagliate minute, pignuoli, e passerina, con agresta chiara, ouero in grani dentro, con spetie a bastanza, con vino per metà di mosto cotto, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno ponere 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 soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie 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 spetie sopra.

E si potranno riempire dette Anguille, con Piccadiglio di carne di diuersi animali quadrupedi, e volatili, buoni da cucinare, & atti per talviuanda, con grasso di Vitella, e midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita a datteti dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie 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 polpa in diuersi polpette, e polpettoni, in diuersi forme di volatili, pezzi di carne quadrupedi.

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 diuersè, e pane grattato, con mandole attorrare, e noci soppeste dentro, con passerina, e spetie 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 ammolati, 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 arosto, in diuersi modi, & in pasticcio, come la Lampreda grassa.

E si faranno arosto dette Anguille doppo scorticate, e nette inuolte in ruotolo, & in rocchietti, tramezzate con foglie di lauro, o salua, 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 seruirsi caldo, e freddo, si come quello del-

lo delle Lamprede grosse, se bene che non sarà così buono, e si seruirà 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, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e così le Ceriuolette piccole di fiume ancora, quali si seruiranno calde, come le grosse sopradette.

Anguille grosse, e piccole fritte, e marinate.

E si potranno marinare con aceto forte bollito, con spigoletti d'Aglio ammaccati dentro, con rosmarino, o saluia, e si seruiranno calde, e fredde a benepiacito.

E si potranno salare, e sfumare dette Anguille, si come usano a Comacchio in Lombardia, e le salate si potranno disalare doppo hauerle passate per acqua calda, e tenute a molle in più acque a bastanza, quali si faranno alessate, e si seruiranno calde, e fredde, con oglio, pepe, e mosto cotto per metà di aceto sopra, e si potranno accommodare in tutte le portaggiere delle Anguille fresche sopradette.

Anguille salate, doppo disalate cucinate alessate, & in tutte le portaggiere delle fresche.

E le sfumate, si faranno arosto sù la graticola, e sottestate al forno, ouero inuolte in carta bagnata sotto le bragie, doppo hauerle tenute a molle, in uino bianco a bastanza, e si seruiranno 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 in diversi modi.

Et volendole sfumare, si piglieranno dette Anguille più grosse viue, e si faranno stare nella salamora, fin che saranno 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'Ottobre 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 conuenirà ad ogni complessione, poiche si ciba di terra doue è vena d'oro, & a la scaglia minuta, e tira al colore argentino picchiolato di rosso, & ha ochi interiori; quelli che si pigliano nel lago di Garda, e nell'Adici di Verona in Lombardia, sono di scema bontà, & anco quelli che si pigliano el lago di Sorra, 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, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con diuersi fiori, o altra verdura di herbe buone, con sapor di mandole ambrogine in tondi.

Carpione alessato seruito con diuersi coperture, e senza.

162 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

E si potrà seruire in saluietta bianca doppo aleffo come sopra, con fette di Tarantello dissalato, e cotto in vino bianco per metà di mosto cotto attorno.

E si potrà coprire con cauloi 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 pragnuoli, & con altre diuerse copriture ancora, secondo le stagioni, e si seruirà caldo come sopra.

Carpione aleffo seruito freddo, cò diuerse copriture, e senza conuisione, ma talpimentate.

E si potrà seruire freddo detto Carpione, doppo cotto aleffo 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 fulignata sopra, ouero con anici di mezza coperta, e con altri diuersi frutti scioppati ancora.

E si potrà seruire senza copritura, dopo 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 saluietta bianca sotto, con regalo di paste diuerse di zucchero attorno, ouero pera candite.

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.

Carpione in tutte le viuande che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, & il modo d'accarpionarlo, & salpimentarlo.

E volendolo accarpionare, con aceto forte bianco, ma non se li tener la scaglia, accioche quando si vorrà poi seruire in diuersi modi si possa uctare da detta scaglia, e quando che si vorrà seruire subito cucinato, ouero in brene tempo si potrà nettare da detta scaglia, & accarpionarlo con salsa reale, che il brusco superi il dolce, ouero con diuerse altre salse a beneplacito, e così quando si vorrà salprendere 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 i diuerse viuande, 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 zucchero, e cannella, ouero pepe sopra a bastanza.

E si potrà fare arosto sù la graticola ancora doppo netto dalla scaglia, e sbruffato con vino bianco, & aceto, ouero con oglio, & aceto, con crosta di pane grattato, zucchero, e cannella, e si seruirà caldo con diuerse false sopra, ouero con zucchero a bastanza.

E si potrà sottostare, con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti dentro con agresta, e zucchero, con specie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

E si potrà infarinare, e di nouo friggere, doppo netto da detta scaglia, e si seruirà caldo con zucchero sopra, e nell'istessi modi si potrà accomodare qual si voglia altra sorte di Pesci marittimi, e di acque dolci, &

carpio.

carpionarli, & anco falprenderli 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 faranno le grosse, e prese in acque salfose, e cristalline, e saranno di buon nutrimento, & facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alla flemmatica; 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 picchiolate di rosso, ma quelle del lago di Como sono le maggiori, che si pigliano in alcun luogo d'Italia, perche ve ne faranno 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.

Et 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, & sette di pane brustellite sotto, & si potrà sottestare, 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 sette brustellite sotto.

Et 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 dissalata in più acque, si potrà fare aleffa in acqua, & aceto, e si seruirà calda, e fredda, con oglio, pepe, mosto cotto, con aceto, ouero agresta sopra, e si potrà coprire con diuersi copriture di legumi, e di diuersi 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 fumata, 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 dissalato dentro, e si seruirà calda con detti legumi, cò spetic a bastanza sopra, e si farà a rosto sù la graticola, e si seruirà cala 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 Tutte le viuande che si faranno del Carpione, aleffa alla Tedesca, e sottestata.

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 sopradetta Truotta, e latte, se ne faranno diuersi pot-
taggietti, doppio lauate, e nette, e soffritte con oglio, ouero butiro, con
herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina, ouero agresta,
in grani dentro, con spetic a bastanza, e con cipollette soffritte con dette
herbette ancora, e si alligheranno con voua sbattute con agresta dentro,
ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con camel-
la sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppio 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 farà 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 aleffa,
seruita cò co-
perture, e sen-
za, e cotta in
vino alla Te-
desca.*

La Reina si farà aleffa in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e
si seruirà calda, con oglio, pepe, & aceto sopra con herbette buone.

E si potrà fare aleffa 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 farà di simile bontà.

*Reina e diuer-
si pottaggi, &
in pasticcio.*

E si potrà fare in diuersi pottaggi detta Reina, con herbette buone bat-
tute minute, con spigoletti d'agli, e peselli con scorza teneri, e senza scor-
za dentro, con spetic a bastanza, e si seruirà calda con detti ingredienti
sopra, e si farà con cipollette tagliate minute con dette herbette, e passerina
dentro con spetic, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare in Pasticcio con spetic a bastanza dentro, con fette di Ta-
rantello 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, doppio 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, e
lingua di Rei-
na in diuersi
Pottaggi, e
fritti.*

E l'Voua, e latte, & il fegato con la lingua di detta Reina si faran-
no in diuersi Pottaggietti, si come della sopradetta Reina, doppio nette,
e perlessate l'voua, e lingua solamente, perche il latte, nè meno il fe-
gato occorrerà perlessarli, con pignuoli, passerina, e spetic 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 Caxpione; & il sopra detto Agone è pesce di Lago, e tira all'argentino ancor lui, & è simile all'Aringhe, e ne vengano portati salati in Barigioni in diuerse parti d'Italia, in particolare dal Lago di Como, e si accomoderanno in tutti il modi, e viuande, che si faranno della Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti il modi di detta Truotta ancora, e l'Agone in particolare si potrà salare, e sfumare come la detta Truotta, ma non farà così buono, & il salato doppo disalato 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 Luceio 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'ano 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.

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, ò di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra, con zucchero a bastanza.

Luccio alessò seruito cò copriture, e senza, e la polpa nel bianco mangiare, & in diuerse minestre.

146 Pratica, e Scalaria 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 bragiuole.

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 bragiuole, 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 uarie che di 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 attornate, e nosci soppeste, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & oglio, con carote cotte in vino rosso, e tagliate a dattetti, con Tarantello grasso, pur a dattetti 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 aleffi, & 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 pottaggietti, & in suppa, e fritto, e r'oua i burtarga.

E dell'interiori del detto Luccio, cioè dell'oua, fegato, e latte, se ne potranno fare diuersi pottaggietti, 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 abrustellite sotto, con fulignata, ouero anici con coperta di zuccaro 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 v'è in amore in fuori, perche non faranno buone.

Tinca, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLII.

LA Tinca è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione farà di Marzo per tutto Febbraro: 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 alessa, e si seruirà calda con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potrà sottostare con oglio, ouero butiro, con herbe buone tagliate minute, con cipollette soffritte dentro, con spetie a bastanza, e si potranno ponere 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 alessa in diuersi modi, & in poraggio, e nel resto della viuande che della Truotta si faranno.

E si potrà fare alessa 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, Cauedene, e Lascia, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIII.

IL Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lascia sono freddi, & humidissimi 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 mangeranno le sue uova, perche sono pessime, e massime in Primavera, e del Pesce Perso farà di Settembre per tutto Maggio, qual Pesce farà buono per conualescenti ancora, in particolare le sue uova sono buonissime, e del Cauedene, da alcuni detto Squama, 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 Nouembre, e della Lascia farà la stagione di Nouembre 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 Cauedene 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 saranno di tal bontà, ma saranno migliori arosto sulla

Barbo Pesce perso, e Cauedene, in tutti i modi, e viuande che si faranno del Cefalo, e la lascia 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 sottestato, 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 forti 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 faranno 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 viui, 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, faranno di poco nutrimento, e dure da digerire, e faranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che hanno difficoltà di orinare, & alli vecchi, e stomachi deboli, faranno buone in quelli luoghi doue non si troueranno altri Pesci, ma se ne vserà in poca quantità, e si accommoderanno 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 herbette 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, o con diuersi sapori 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 ho detto.

Tartarughe di Terra , e di Acqua , e loro qualità , e
Cucina . Cap. XLVL

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 stematici , 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 mentucia , & 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 .

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 friggerè doppo che sarà netta , e perlessata come sopra , e si seruirà calda con sale , e sugo di melangole sopra , e così il tegato di detta 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 fritta .

Enelli sopradetti modi si potranno accommodare le Tartarughe di acqua , se bene che vorranno più cottura , per essere quelle più dure assai , si seruiranno con più aromati , e si terranno nell'addobbo , con lauro , & luia dentro , rispetto al loro cattiuo odore , e massime quando che ranno grosse .

Aloguste , cioè Gambari Leoni , e loro qualità , e
Cucina . Cap. XLVII.

LGambaro 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 sorti , alcuni si addimandano oni , & altri Astrice , e li più piccoli Aloguste : saranno di gran nutrimento .

Tartaruga in diuersi pottaggi , i pasticci e fritta , & il fegato fritto , e le sue voue in frittata .

Tartarughe di acqua i tutte le viuande che di quelle di terra .

170 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

ro, ma duri da digerite, e contrarij alli stematici, e stomachi gentili, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

*Aloguste ale
se seruite cal-
de, e fredde.*

L'Aloguste alessate in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruiranno 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
uersi pottaggi*

E si potranno fare in diuersi Pottaggi, doppo cotte alessate come sopra, tagliate in pezzetti, e soffritte con oglio, & herbe buone tagliate minute, con pignuoli, e passerina, e specie a bastanza dentro, con agresta in grani, e vino bianco per metà di agresta chiara, e si seruiranno calde con fette di pane brustellate sotto, e si potranno alligare con latte di mandole ancora, e si potranno condire con butiro, & alligarle con vna sbattute con agresta dentro, e si seruiranno calde con cannella sopra.

*Aloguste in
diuersi pol-
pettine.*

E si faranno diuersi polpettine, doppo cotte alessate come sopra, e fatto Piccadiglio, con Tarantello dissalato, & herbe buone tagliate minute, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con specie a bastanza, e si potranno sottellare con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno come le sopradette in Pottaggio, e così si seruiranno ancora.

*A'oguste in
pasticcio, e p
regalo di pa-
sticcio, 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 zucchero sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora.

E si potranno doppo alessate, come sopra, e tagliate in fette, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra con pepe, e sale a bastanza.

Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

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 accommoderà 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 seruiranno 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 ce-
leri frutti.*

Ostrica, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

L'Ostrica è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Dicembre per tutto Aprile: sono alcuni che offeruano il mese doue entra l'R, perche faranno 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 finocchio forte soppesto 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 Pasticcii, 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 bariglioncelli, 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, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e dissalate, e poi ben lauate in vino biaco.

Ostraghe salate, e dissalate in tutte le viuande che del le fresche si faranno.

Granceuole, e Granci porri, e loro qualità, e Cucina. Cap. L.

LE Granceuole, e Granci porri, sono dell'istesse qualità delli Granci con scorza 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 faranno migliori, e saranno duri da digerire, ma di gran nutrimento; saranno contrarij alli flemmatici, e si accommoderanno

ranno in dinersi modi.

Granceuole, e Granci porri, si ffr, lazzari caldi, e freddi & acolio su la graticola, ser- uiti come sopra.

Le Granceuole, e Granci porri si potranno fare alessi 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 postaggio come le codette di Gābari.

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'oua, quali si potranno accommodare doppo spaccato, e poste molte di dette oua 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 oua, con fette di pane brustellite, 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 mare, cioè Cardetto arosto nella sua scorza, però le sue oua, & in crostini.

Qualità della Pattella, qual si farà in tutte le viuande che dell'oltra 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

Cappe longhe arosto, & in pottaggio, come dell'Ostra che, e fritte, con la scorza, e senza.

meso-

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, benchè 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 sette 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 herbette buone battute minute soffritte in oglio, con pepe, e passerina dentro, con vino bianco, & agresta, ouero sugo di melangole, e si seruiranno calde con sette 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 Pasticcii, 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 pasticcii, 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 herbette buone battute minute dentro, con vino bianco, & agresta, si seruiranno calde con sette 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 forti 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 accommoderanno 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 cucinare 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 spetiarà 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 trovano, si come son buone ancora, quando però saranno ben purgate; sono di gran nutrimento, ma dure alla digestione, e contrarie a quelli che pateno di renella, & alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Chiocciolle in pottaggio nelle scorze.

Le Chiocciolle si faranno in pottaggio, doppo che saranno cotte a lessa, 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 sottelleranno, e si seruiranno calde con agresta, ouero sugo di melangole sopra.

Chiocciolle fritte nere e di scorza.

E si potranno doppo cotte a lessa 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 agliata, ouero altri sapori in tondo.

Chiocciolle grandi, e piccole in minestra nelle scorze loro.

E si faranno in minestra ancora dette Chiocciolle doppo che saranno ben purgate, e lauate in più acque, e poi perlessate, & accomodate come le sopradette in pottaggio, 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 accommodare le Chiocciolle piccole ancora.

Funghi di diuerse forti, e loro qualità, e Cucina.

Cap. L V I.

LI Funghi sono freddi quasi vicini al quarto grado, & humidì nel secondo, eccetto che quelli di pietra, per che non sono della frigidità dell'altri fanghi, 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, per che 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 Portaggio 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 spetic 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 spetic a bastanza, si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, ouero agresta.

Prugnuoli in diuersi potaggi.

E si potranno fare in minestra 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 Portaggio, e si seruiranno caldi con fette di pane sotto, e spetic a bastanza sopra.

Prugnuoli in minestra.

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 faranno buoni detti prugnuoli per regalare diuersi Pasticcieri, e Pasticcieri, 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, doppo rinuenuti come li sopradetti freschi, si potranno seruire in tutti li sopradetti modi ancora, e con l'istessa acqua doue saranno stati a molle, conendola doue bisognerà, e saranno buoni ancora in diuersi Portaggiere, e ripieni da grasso, e da magro; tanto li sopradetti freschi, quanto li sudetti secchi, doppo rinuenuti come sopra.

Prugnuoli per regalo di diuersi pasticci e portaggiere & ripieni, da grasso, e da magro.

E li Funghi di pietra sono li migliori per gusto, e sanità che di qual si voglia altra sorte, de' quali se ne trouano tutto l'Anno, e massime quando che

Funghi di pietra in tutte le viuande che si

178 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

faranno delli
prugnoli, &
archo, e fraci

che le pietre che li fanno, saranno tenute in luoghi humidi, e sotto la terra quanto che siano solamente coperte sottilmente.

E si potranno accomodare in tutti li sopradetti modi che si faranno li prugnoli, e si seruiranno come quelli, & anco si secheranno 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 meke cotti, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra.

Et li Prataruoli, e quelli Funghi che fanno nelli ciocehi 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
pottaggio, &
archo, & in
minestra an-
cora, e così si
li delli cio-
chi d'alberi.
Orecchielle, e
canelle in tut-
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 arrenosi, e così le Canelle, che in alcuni luoghi le addimandano Pesci cani, quali fonghi ancor loro fanno in luoghi arenosi, de' quali farà la loro stagione in Primauera, si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti delli Prataruoli, e fonghi delli ciocehi dell' alberi, e così si seruiranno ancora.

Fughi di mon-
tagna in pec-
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.

Fughi di mon-
tagna salati, e
distalati in tut-
te le viuande
che delli fre-
schi si faranno

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 saranno fatti stare a molle in acqua calda a bastanza, e distalati in più acque, si potranno accomodare 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 Geneua, cotti in buon brodo grasso, & nella oglia alla Spagnuola, con diuerso herbe dentro ancora, e si seruiranno caldi con formaggio grattato, e spetiarìa 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 accomodare 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 accomoderanno 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 viuan-
de che si farò
no delli prataruoli, e funghi
di montagna.

LIBRO QVARTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuersi Latticinij, Condimenti, Aro- mati, 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 diuerso 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 sicurezza valersene nelle compositioni di quelle viuande, che conforme a diuersi gusti li conuerano ordinare, e perche sappia ancora qual giouamento, e nocumento porteranno a qual si voglia complessione, si come sotto alli loro Capitoli per ordinae si vedrà.

Latte, e sue qualità, e Cucina. Cap. I I.

L Latte è caldo, & humido in primo grado, e quando che sarà fresco sarà temperato, ma rispetto al fiero tira alquanto al freddo, & humido, e perciò il Latte fresco augmenta il corpo, & è di buon nutrimento: il migliore sarà quello delle Donne, e poi quello dell'Asina, e dopo quello delle Capre, e dipoi quello delle Pecore, e per il quinto, & vltimo quello di Vacca, e Butala, ma quello della Capra sarà più sottile di quello della Pecora, e Vacca; si douerà pigliare subito che esce dalle tette dell'Animale, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche il Latte di Animale grosso, e magro, e che habbia hauuti cattiu pascoli, sarà contrario ad ogni età, e complessione, & a quelli che pateno mal di pietra, e di renella.

Siche il buon Latte deue hauere 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 accómoderà in diuersi modi come sotto.

Latte in diuerse forti di formaggi, e butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncate, & in Ricotte, e Fiorita, e Latte appresso, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuersi Profature grosse, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinij vanno seruiti per Antipasto, dal formaggio, neue di Latte, e Pronature fuori, perche anderanno seruiti con le trutte, e l'voua di Bufale ad vn bisogno ancora.

Del Latte si potranno fare diuerse forti di formaggi salati, e con poco sale, & in butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncate, & in Ricotte, e Fiorita, e Latte appresso, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuersi Profature grosse, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinij vanno seruiti per Antipasto, dal formaggio, neue di Latte, e Pronature fuori, perche anderanno seruiti con le trutte, e l'voua di Bufale ad vn bisogno ancora.

Latte in diuerse torte, e minestre, & in bianco mangiare.

È 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 cucinare diuersi viuande da grasso, e da magro.

È si potrà seruire detto Latte, per cuocere diuerse forti di salami, e proffutti, e Capponi, e Tarantello, 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 alli flemmatici, e deboli di stomaco, & alli grassi, perche nutrice assai, e conferirà mangiato con zuccaro ad ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Butiro per condimento di diuerse viuande da magro, e da grasso, e

in diuerse Torte, e Crostate, & in diuersi Pasticci con sfoglio, e senza sfoglio ancora, & altri diuersi lauori di pasta, con sfoglio, e senza, e pastato 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 stauette di basso rileuo, e di rileuo ancora.

E farà buono in diuersi crostini sopra fette di pane brustellite, & arosto allo spedo in forma di palla ouata, quanto due oua, e più ancora, ma quanto meno farà 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 anderà spoluerizzando con detto pane, e zuccaro, intanto che farà cotro, con la sua crosta, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra.

Butiro in diuerse maniere da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora.

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 Latticini 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 uferanno da stomachi gagliardi con macerare sopra per antipasto, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Capo di Latte si potrà fare in diuerse Torte con oua, 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 raiuoli con herbette e formaggio Parigiano dentro, con spetie, e zuccaro, a bastanza, & nel Bianco mangiane per darli corpo ancora, e si seruirà per antipasto con zuccaro a bastanza sopra.

Capo di latte seruito per antipasto, & in altre 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, così si seruiranno ancora, e la neue di Latte si seruirà doppo pasto con le tette, con Cialdoncini a scartocetti in piatto a parte.

Gioncata, Latte appreso, e Ricotta, e loro qualità, e Cucina. Cap. V.

A Gioncata, e Latte appreso sono freddi in secondo grado, & humidi temperatamente, reprimeno la sete, e si piglieranno auanti qual si voglia altro cibo, perche di altra maniera ritrouando altro o tu 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 Caseio nuouo, e sarà di gran nutrimento, e conferirà alli giouani, e colericici; 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 accomoderà come sotto si dirà.

Ricotta frutte
te le viuande
che si farano
del Capo di
latte, e fiorita

La Ricotta si potrà accomodare 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 sorti di Rauiuoli, con spoglia, e senza spoglia ancora, con voua, zuccaro, e formaggio grattato, ouero fresco, e pesto insieme dentro, con specie, & herbe buone, peste, ouero tagliate minutamente a bastanza, e doppo cotti in acqua con sale a bastanza dentro, si seruiranno caldi con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e saranno buoni per copritura di diuersi pelati aleffi doppo cotti in buon brodo di carne, e si seruiranno come sopra.

Ricotta in fri
telle diuerse,
& in minestre
diuerse, & al-
tre viuande.

E si potranno fare frittelle di detta Ricotta con fiori di sambuco, doppo ben pista con buon formaggio, & voua con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, fritte in buon Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Pappardelle alla Romana doppo pesta con chiara d'voua, e zuccaro 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 zuccaro sopra.

E farà buona detta Ricotta in diuerse minestre da magro, e da grasso, & altre viuande ancoora, quali lascio a parte di nominarle.

Ricotta serui-
ta per antipa-
sto, con zucca-
ro sopra, e co-
si la Giuncata
& latte appro-
prijò ancora.

E si potrà seruire detta Ricotta per antipasto, con le frutte ancora bisognando, intiera con zuccaro sopra a bastanza, in particolare le Ricotte delle montagne di Lucca, e quelle di Caloi, Colline di Pisa, & in Spagna vi sono buonissime, quali le addimandano, Requeffones, e si potrà passar per la ferringa, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e si seruir con zuccaro sopra, e la Giuncata si seruirà con zuccaro 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.

IL Rauaggiuolo, voua di Bufale, e Mozzarelle sono tutti trè questi Latticini; humidati 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 dell' sopradetti, e saranno contrari alli stomachi freddi, e conferiranno alli caldi, e si accomoderanno 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 saranno 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 dell'istesse qualità, che sopra ho detto del Rauaggiuolo, & voua di Bufale, e si accommoderanno come sotto, & altri diuersi 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 arosio 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 arosiare 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 diuersi viuande da magro, e da grasso, in particolare sopra a diuersi paste, e minestre, & in diuersi ripieni.

Prouature fresche in tutte le viuande che delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo si faranno, & arosie.

Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Cascio vecchio, o sia salato, o nò, 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 saranno quelli fatti in Primavera più che di altro tempo, e si mangieranno doppo il pasto, perche corroborà, e sigilla lo stomaco, e si accomoderà in diuersi modi.

Cascio fresco
o secco in tut
te le viuande
che si faranno
delle prouatu
re fresche, e
secche.

Il Cascio di qual si voglia sorte si potrà accomodare, e seruire in tutti li modi, e viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche, si come sopra al Toro Capitolo ho detto; e li Casci tanto secchi, quanto li freschi da grattare in diuersi viuande, e ripieni da grasso, e da magro, e sopra a diuersi viuande ancora, ve ne sono di diuersi paesi, 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 perfectione, 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 sorti d'voua, non ne dirò di altra specie, 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 giouane, 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 alessate tenere, saranno buone per la sanità, perche quando che l'voua saranno molto cotte, mureranno spetic, e qualità, e così le affrittellate ancora, saranno dure da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e contrarie alli flemmatici, e si accomoderanno in diuersi modi.

Voua alessate,
tenere, e dure
seruire calde,
e fredde in di
uersi modi.

L'voua si faranno alessate tenere da beuere, e dure ancora, si come vna nella Pasqua di Resurrectione, da seruirle calde, e fredde, e saranno buone per regalo di diuersi 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 midolla di Vaccina dentro, con sugo di melangole, e spetic, & il rosso di dette voua battuto minuto, e così il bianco ancora a parte, saranno buone per regalo di diuersi viuande intorno li piatti.

Voua ripiene,
& in diuersi
riempiture.

E si potranno fare ripiene dette Voua doppo cotte dure come sopra,

e par-

e partite per metà, e lasciato il bianco a parte, e battuto il giallo minuto con herbette 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 sottetteranno con butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e faranno buone ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, 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 fette sotto, 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 fette di pane brustellate 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.

Voua sperdute in diuersi modi.

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, dopo 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 lascerà 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 herbette 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 Giappone, e si potranno fare in diuersi altri brodetti ancora.

Voua in diuersi minestre, e brodetti da grasso, e da magro.

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 Pasticcetti, e Pasticcetti, sbattute con agresta, o sugo di melangole, o limonecelli dentro, con brodo di carne a doue anderà, potranno seruire per impastare diuerse sorti di paste reali, e sfogliate, & in diuerse Torte, e Crostate ancora.

Voua sbattute per alligatura di diuersi viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.

E la chiara di dette voua, sarà buona per impastare diuerse paste di zuccaro, e fare gelo di detta chiara sopra a diuersi Pasticcetti, come all'Inglese, 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, cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zuccaro, & in gelo di detta chiara, e da purificar detto zuccaro.

CON

184 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

con la detta chiara d'voua, e guscio dentro, perche faranno migliore effetto, qual si passerà per setaccio, o drappo bianco, e sarà buona ancora per fare la neve di Latte, con acqua rosa dentro.

Voua misciata
e filata alla
Spagnuola ser-
uite in diuersi
modi.

E si potranno fare voua misciata alla Spagnuola doppo sbattute con acqua rosa dentro, e poste in vaso a fuoco lento, in zucchero, di già purificato con la detta chiara d'voua, con acqua per metà di detto zucchero dentro, ma si poneranno quando che leua il bollore, tenendole del continuo messidate con cucchiara di legno, e se li lascerà pigliare poco corpo, se però si vorranno passare per la serringa, in forma di Lafagne, ouero di Vermicelli, quali si seruono, mescolate con zibibo, e mandole monde, in Spagna, ma in Italia se ne regalano li piatti di diuerse viuande di reffreddi attorno.

E l'voua filate come li Vermicelli che in Spagna le dicano Guebos hilados, si sbatteranno l'voua con zucchero, e fior di farina dentro, come la compositione da fare le zepole, cioè fritelles con voua, ma si lascerà più liquida detta compositione, acciò possi passare per cucchiara forata, quali si friggeranno in destrutto, o Butiro, e si seruiranno calde con zucchero sopra, e faranno buone per regalo di diuerse 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 Franze-
se.

E si potranno farè dette voua in piatto alla Franzeze, ouero in tegami, con Butiro dentro, e con Prouature, o altri formaggi freschi, tagliati in fette ancora, e si seruiranno calde con zucchero, e cannella sopra.

Voua in diac-
cio d'alcuni
dette marina-
ta.

E si faranno in diaccio dette voua, sbattuta la chiara da per sé, 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, vnto 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 zucchero, e cannella sopra.

Voua tenere,
cioè fauetta
d'voua.

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 faranno ben sbattute con acqua di odore, e senza ancora, con zucchero a bastanza per quelli che ne hanno gusto, e poste in vaso, o piatto d'argento, con butiro a bastanza, a fuoco lento, e si messeranno con cucchiara di legno, per fino a che piglieranno alquanto corpo, e come faranno cotte, si seruiranno calde con cannella sopra.

Voua affrittate
late in diuer-
si modi.

E si faranno affrittellate dette voua in oglio, ouero Butiro, vno, e più insieme, e si seruiranno calde inuolte in zucchero, e cannella, con sale, e li-

go di melangole se pra, e si potranno fare con fette di pane sotto, prima cotte in Butiro, ouero abruftellite, e poste in Butiro, e si seruiranno calde come sopra.

E si potranno fare in diuerse frittate dette voua, doppo sbattute con cappari di Genoua spouerizzati con zuccharo, e si seruiranno calde con zuccharo, e cannella sopra, e si faranno con moscatello in grani, ouero altra vna dentro ancora, senz'ossi, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare dette frittate con herbette buone tagliate minute, e con Prouature grattate, o altro formaggio dentro, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare ripiene a scartocetti, con diuerse riempiture, con scorza di Cedro candica battuta minuta con passerina dentro, e con diuersi frutti sciroppati ancora, come pera, o mela, e si seruiranno calde con zuccharo, e cannella sopra, con agresta, o fugo di melangole, e si potranno fare alla Fiorencina dette frittate, sottili, e sbattute l'voua con vino bianco dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Voua frittate
si frittate ri-
piene, e seua-
riempitura.

E si potranno fare dette frittate verde con saluia pesta con diuerse altre herbe dentro, con Prouature, o altro formaggio grattato, con zuccharo, e cannella a bastanza dentro, dette saluate, e si seruiranno calde con zuccharo, 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 seruiranno calde con zuccharo, e cannella sopra, con fugo 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 insalua-
te, e frittate
rognose.

Voua di din-
si altri polli,
si cucineranno
negli sopradet-
ti modi che
quello di gale-
lina.

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 nocivo, perche genera dolori di ventre, e renella nelle reni, e sarà contrario li malinconici, però si vserà da quelli che faticano assai, il buon pane sarà cotto di vn giorno, & al più di due, nè si deue mangiare caldo, perche tenderà lo stomaco, e si acconmoderà come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Il pane farà buono in diuerse mimestre da grasso, e da magro grattato, e cotto 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 meni, e si seruirà caldo con cannella, e zuccharo sopra, & in mille fanti, oppo grattato come sopra, e passato per lo sdaccio, & impastato con voua sicche sbattute, & riasciutto al forno, o su le bragie, e risbricciolato, e

Pane grattato
in diuerse mi-
nestre da gras-
so, e damagro

cotto in buon brodo di carne, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra; da alcuni questa minestra viene addimandata la brigiaruola.

Pane grattato sopra a diuersi arrosti da grasso, e da magro, & in viuande, per darle corpo, & in ripieno.
Pane, et di mollica di uo si fa poro.

E si potrà seruire detto pane grattato sopra a diuersi arrosti, di volatili, e di carne quadrupeda ancora con zucchero, 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.

Et la mollica di detto pane, sarà buona per dar corpo a diuersi sapor, e false verdi, imbeuerata in fette brustellate in aceto forte, ouero in agresta, con zucchero 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, zucchero, e cannella sopra, e si farà detta zuppa con maluagia amabile, con zucchero, e cannella sopra, & vn poco di brodo con fegatetti, e testicoletti di Polli, & animelle soffritte sopra, e si seruirà calda, e da magro con voua, latte, e fegato 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 indorato, & fritto, & i diuersi crostini e la mollica nel bianco mangiare ad vn bisogno.

E si potrà detto pane in fette indorare, in voua, sbattute con fior di farina, ouero pane grattato passato per seraccio, e friggere, e si seruiranno calde, con zucchero sopra, e faranno buone per regalare diuersi piatti di arrosti, & anticipati fritti, e si faranno diuersi crostini da magro, e da grasso, con cauiale, 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 compositioni dette.

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 spetie a bastanza, & animelle di Capretto, e fegatetti, e testicoletti di Polli, ouero uoce lletti di diuersi grassi, con agresta in grani, e non potendo hauere commodità di tutti li sopradetti regali, & ingredienti, se ne poneranno almeno buona parte, e si seruirà caldo, con gelo di chiara d'oua sopra, con zucchero a bastanza.

E si farà da magro con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, purchè siano priui di spine, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con

con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con codette di Gambari, e scorza di Cedro candira tagliata sottile dentro, con Tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo, e si condirà con oglio, ouero Butiro, e si ferulrà caldo, con gelo, come il sopradetto da grasso, ouero con zuccaro sopra folamente, 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 forti, come di bianco, e negro, rosso, e citrino, 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, e stringue la sete, e sarà bene a beuere li vini piccoli, e senz'acqua, e gentili poiche subito beuti sono digeriti, per la presta loro digestione, 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,
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 da alcuna forte, 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 usare vini bianchi temperati, e gentili.

Vino negro, e
rosso, vecchi,
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, & imbracciare 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
qual sarà del-
i grandi che
si beuino, co-
me Maluagia,
& altri simili
e sua qualità.

Et il vino agrestino, sarà stitico, e di poca calidità, rispetto alli altri vini, perche non pronoca l'orina, per essere assai più graue, e duro alla digestione, 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 viera più per medicina, e the per beuere, se bene incrudelisce lo stomaco, e genera ventosità.

Vino agresti-
no, e suoi de-
fetti.

Et il vino nouo non purgato sarà contrario ad ogni complessione. perche riscalda troppo eccessiuamente, se bene che per medicamento sarà buono per alcune complessioni humide, e frigide, sicche nelli vini si han-

Vino nouo, e
parci che ha-
ueranno d'ha-
uerli 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 inacquato, e suoi effetti.

Et il vino inacquato non è buono, perche debilita lo stomaco, e genera ventosità nel corpo, e farà imbracciare per cagione dell'acqua che fa penetrare più presto il vino, sì che il buon vino si deue beuere moderatamente, e puro in suo genere, perche conforta, e rallegra l'intelletto, ma beuto superfluamente farà contrarij effetti, perche genererà molte infermità nelli corpi humani.

Rimedi contro 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 cauoli, o porri in insalata, & l'aneto preso auanti il cibo, ouero il zafferano con grani di mortella beuto con sapa farà l'istesso effetto, sì che si guardino quelli che sono deboli di ceruello, perche non l'hanno tanto potente a resistere alli vapori del uino.

Vino scritto da diuersi autori copiosamente.

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 anora, accioche possa conseruare la sanità al suo Signore, & in occasione di conuitti, 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 haureà riguardo di haueuer buoni vini nelli suoi conuitti.

Il vino sarà buono in diuerse viuande, e Pottaggiarie 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 specie 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, sì come sopra alli loro luoghi ho detto.

Vino in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse salse, zuppe.

Pasta Azima, e sue qualità, e Cucina. Cap. XII.

LA pasta azima farà delle qualità del pane azimo, sì 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 diuerse modi come sotto si diranno.

Pasta di diuersi lauori per far minestre da grasso, e da magro, & in copriture di esse.

La pasta si potrà fare in diuersi lauori, e prima in maccaroni, vermicelli, e tagliatelle, in particolare quelle paste che vengano lauorate di Sicilia, & in diuersi luoghi d'Italia ancora, quali seruoqo per fare diuerse minestre da grasso, e da magro, e per copritura di diuersi pelati aleffi, e seruite calde con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, sì come alli loro luoghi ho detto.

Si potranno fare alcune paste a vento, e cucinate in brodo grasso, con midolla di Vaccina dentro, in piatto d'argento, o altro vaso, con Prouature, o formaggio di Parma grattato, con zucchero, e cannella dentro, e si sottesteranno al forno, o fornello, e si seruiranno calde, con detto cacio grattato, e zucchero sopra detti Bassotti alla Fiorentina, e si potrà fare in minestra detta pasta a vento, come li 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 zucchero, e cannella a bastanza.

Pasta a vento in Bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuerse minestre, & 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, & zucchero, 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 usano alcuni in Regno di Napoli ancora.

Pasta cò voua dentro, seruata 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 i modi sopradetti delli maccaroni, e vermicelli da grasso, e da magro ancora.

Pasta cò pane dentro, seruata in tutti li modi sopradetti.

E si faranno di detta pasta diuersi lauori, come paste reali, impastata con voua, e zucchero 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 zucchero a bastanza dentro, e si passerà per la ferrinza, e si friggerà in oglio, ouero destrutto, e si seruirà calda con zucchero sopra, e sarà buona per regalo di diuersi viuande da grasso, e da magro ancora.

Pasta intoccata cò vino bianco, e frutta.

E si potranno fare di detta pasta diuersi sorti di frittelle, con leuame, e senza, e si seruiranno calde con mele, ouero zucchero 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 stacciatine di detta pasta, con Butiro, e con grassuoli dentro ancora, e si seruiranno calde con zucchero sopra, e si potranno fare diuersi ciambellette di monache, impastata con zucchero, & in diuersi & voua dentro, e con spetie ancora, & in diuersi biscottini, e senza spetie, come quelli di Sauonia impastati con zucchero, 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 stacciatine, e ciambellette, e biscottini.

E si potranno fare struffoli alla Romana, impastata detta pasta con voua, e zucchero 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 lauri
di detta Pasta

come grani d'vua, 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 lauri 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 farò 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 vfi nelle viuande, e l'oglio d'vliue verdi sarà più sano ancora.

Oglio con cat-
tino odore, e
suo rimedio.

È quando il detto oglio pigliasse alcun cattino odore, vi si ponranno 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 mescolara, 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 lauri 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 corte, 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'Vliua, 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 farà 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, & i nerui, e giunture, e fa smagrire li grassi: l'Aceto in Spagna l'addimantano Via' Agre, qual non si deue pigliare a digiuno, perche offenderà maggiormente; e la carne, che incomincia a puzzare, lauata con detto Aceto, ritorna quasi nel suo essere, & le salse, e sapori che si faranno con detto Aceto rinfrescano il fegato, e danno appetito, e si accomoderà 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 salse, e sapori, pur temperato come sopra, con zuccaro, & spetic diuerse dentro.

E si potranno fare diuersi Addobbi di carne cotta, e cruda, di Quadrupedi, e Volatili, con spetic a bastanza dentro, e si faranno diuersi marinati sopra a diuersi Pesci, & Accarpionati, cotti in diuersi modi.

E farà 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 salse, & 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, & affortiglia, e disecca le humidità superflue, & eccita l'appetito, ma a chi troppo ne mangia, debilita la vista, & insuoca il sangue, e sarà contrario alli colericici, 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 sorte 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.

Sale a bastanza in tutte le viuande da grasso, e da magro.

E perciò si dice nel seguente verso, *Nam sapit esca male, que datur absque sale*: e li seguenti versi saranno molto a proposito per li

sale, il Credetiero non apparecchiarà

Cre-

172 Praticà, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

seva penerlo
in tautia.

Credentieri 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 VI.

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 farà 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 offensiuo, seruita con sale dentro a bastanza, e si accomoderà in diuersi modi.

Agresta i grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e scioppata.

L'agresta in grani si potrà seruire in diuerse Pottaggierie da grasso, eda magro, & in diuersi Pasticcii, da grasso, e da magro, e farà 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 farà 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 agrasta i grani, & in diuerse salse, e saporii.

Et il sugo di detta agresta farà buono in tutti li sopradetti modi dell'Agresta in grani, da farla in Crostate, e scioppata in fuori.

È farà buona con rossi d'vua sbattuti dentro, per alligare diuerse viuande da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi pasticci, e pasticcietti ancora, si come alli lor luoghi ho detto.

E si potranno fare diuerse salse, e stemperare diuersi saporii ancora, e per conseruarla molto tempo si ponerà sale a bastanza dentro, secondo la quantità che farà detta Agresta.

Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e Cucina, Cap. X VII.

IL mosto cotto è caldo, e secco nel secondo grado, & il migliore sarà quello di mosto bianco, qual nutrisce assai bene; ma è duro alla digestione, e rende il corpo lubrico, e gionarà alla strettezza di petto, & farà contrario a quelli che pateno di fegato oppilato, ouero di milza,

milza, non si vserà per cibo, ma per condimento, e si accommoderà 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 salse, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuersi sapori, e seruito sopra insalate cotte, e crude, qual in Spagna l'addimandano Arope.

Sapa 7 diuerse viuide di grasso, e da magro, & in diuerse salse, 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 stemmatici, & alli vecchi, & a quelli che hanno lo stomaco frigido, perche lo riscalda, e muoue il corpo, e resiste alla corrutione, e sarà contrario a quelli che pateno dolori colici, & a quelli che pateno oppilationi di fegato, e di milza, & ecciterà molti mali vlandone quantità, ma per condimento, e con altri cibi sarà buono ad ogni complessione, e si accommoderà 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 salse con detta agresta, ouero aceto dentro, bollito con cannella, e garofani a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

Mele 7 diuerse potaggierie, & in diuerse salse, a sapori, e sopra a diuerse paste fritte, e per sciropar diuersi frutti.

E stemperato con vino bianco sarà buono sopra a diuerse sorti di paste fritte, e si potrà purificare con chiara d'voua, 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'voua, con le gusce dentro.

E purificato si passerà per setaccio, doue che si potranno ponere diuersi frutti da sciropare 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 setaccio, con cannella in canna dentro, e volendola con corpo si ponerà poluere di moaccioli fini dentro, qual sarà buona per sapore, e non per salsa perche tutte le salse si deuono seruire senza corpo, si come al suo luogo ho detto.

IL zuccaro è di temperata complessione, benchè in tutte le sue qualità si va accostando al caldo, eccetto che non muoue la sete, & il suo nutrimento sarà maggiore di quello del mele, & il bianco; e più fortile, 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, chè 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 trouandocelo si conuertirà in quelle, e lo mondifica, & aumenta il corpo, e conferisce alla vessica, & alle reni, e gioua alla vista, e mahgiato con anici, & altre cose brusche, se li leua ogni nocumento, e sarà buono in tutte le viuande, dalle Trippe in fuori, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Zuccaro in tutte le viuande che si feruirà il mele, & in diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, & a tre parte ordinarie.

Il zuccaro si feruirà in tutte le viuande, e Pottaggiere 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 oua 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 Pasticcici, e Pasticcetti, sfogliati, & altri diuersi lauori di paste con sfoglio, e senza sfoglio ancora, e sarà molto meglio detto zuccaro, per fare diuerse 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 mandible, o di pignuoli, ouero con pistacchi, & anime di meloni, e da grasso in diuerse minestre con oua, come nell'Vngaresca, & oua guaste, & altre diuerse, e seruito sopra alle dette mineitre ancora, eccetto che sopra alle Trippe, perche le fa puzzare, si come al suo luogo ho detto.

Zuccaro per sciroppare diuersi frutti, e fare diuerse 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 setaccio fino, o calsetta, si ponerà per sciroppare diuerse 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 diuerse 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 .

Il pepe negro è tondo, e caldo, e secco nel fine del terzo grado, e quanto più farà peso, & il granello liscio, e fresco, sarà migliore, aiuta alla digestione, & eccita l'appetito, e scaccia la ventosità, e prouoca l'orina, & conserua la sanità, e farà contrario alle persone calde, e massimamente 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 soppetto solamente, perche sarà migliore, e volendolo che penetri più presto tutte le parti del corpo, si vsterà sottilmente, ma riscaldera più affai.

Et il pepe lungo ha alquanto dell'humido, e perciò mordifica, e corrode poco, se bene che fa digerire, & augmenta il coito, per la sua humidità, e conserirà alle persone frigide, & humide, ma il pepe bianco, o sia negro sarà sempre il migliore, e si accommodera in diuersi modi come sotto si vdiranno .

Il pepe si seruirà nella maggior parte delle Pottaggierie, 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 farà 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 saporì ancora, & in diuersi lauori di pasta come mostacciuoli Napoletani, e birkogozzi di Siena, & altri diuersi biscottini, in fine poche viuande si seruono senza spetiaria dentro, senza la quale niuna cosa sarà buona, e massime senza il pepe, e nelli sopradetti modi si seruirà il pepe lungo ancora, se bene che non sia dell'istessa bontà.

Polpe & diner
se viuande da
grasso, e da
magro, & in
diuersi lauori
di paste.

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 confice allo stomaco, e rompe la ventosità, e gioua alla vista impedita, e humidità, e farà contrario alli colerici, e podagrosi nelli tempi caldi, e nelli freddi sarà migliore per ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto .

La cannella pistata 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 rostate, e Torte, e sopra a diuerse viuande, tanto da grasso, quanto da magro, e senza piltarla in canna, si seruirà in diuerse falle, e saporì, & in

Cannella in
tutte le parti,
si può che
si seruirà il pe-
pe, & in diuer-
si modi.

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 diuerse sorti di confetioni ancora, & altri diuersi lauori di zuccaro.

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 vsare in poca quantità, e nelli tempi freddi, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Garofani in tutti i modi, e viuande che si ferirà il pepe, & intieri i diuerse 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 Pasticcii, 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 diuerse false, e saporì, per l'odore, & in diuersi frutti sciroppati, come nelle pera, e mela diuerse.

Zenzero, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI I I.

LI Zenzero 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 aceto, e che non sia tarlato, riscalda, e consuma le superfluità, & risolue la veatofità, 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 seruito in tutti li modi, e viuande del pepe, e condito co' mele, è zuccaro.

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 diuerse false, e saporì, & nel resto delle viuande che si faranno del detto pepe, e garofani pesti, ma mescolato con altra spetiarìa, e condito con mele sarà migliore, per sanità, ouero con zuccaro.

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 sbufate saranno le migliori, e sarà buona per la vista tenuta in bocca, e per le vertigini, & aiuta alla digestione, e confort-

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 Pasticci, 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 drame in su faria spetie di veleno, e faria morire ridendo, 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 more stre 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 Venete, e si accommoda in diuersi modi come sotto si diranno.

L'anisci si potranno seruire in diuersi lauori di paste, come stacciatine, e ciambellette, & altri lauori di pasta simili, e saranno buoni in diuersi addobbi, & in diuerse salse per l'odore, e pesti in pitartima sopra a diuerse bragiouole da grasso, e da magro, & intieri, ohero soppesti per fare acqua di derti anisci, da beuere fresca, e seruiti con vna coperta di zucchero sopra a diuersi frutti sciroppati, e sopra a diuersi Latticinij, e suppe, si come alli loro luoghi ho detto.

Anisci in diuersi lauori di pasta, & in addobbi, e salse, e sopra a diuerse bragiouole da grasso, e da magro.

L Coriandolo quando che sarà verde, è frigido, e perciò non si deue 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 sullo stomaco, & aiuta alla digestione: alcuni hanno detto che il Coriandolo pesto, e mescolato con aceto forte, posto sopra alla carne, la conserva 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 iu diuersi modi si come sotto.

Coriandolo I
diuerse viuande
da grasso, e
da magro, e
pesto detto Pi
tattima, & cō
setto.

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 spetie, & in diuersi marinari di Pesci ancora, e sarà buono in diuerse Pottaggierie di carne, in particolare nella saluaticina, con aceto, e mosto cotto dentro, & in diuersi Pescini 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 deuno 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 deuno essere molto vecchi, nè stantiui, nè meno di cattiuo odore.

Legumi, & ve
ra cognicio: e
delli buoni
dalli cattiu.

E per conoscere quelli legumi che saranno di cottura, si poneranno a molle in acqua, e quelli che vengano sopra all'acqua, e che non riceuono niente di humidità, e che non sono mollificatiui, e restano duri, come le pietre, nè meno vengano grani, se bene che non siano vecchi, saranno cattiu, e perciò si deuno lasciare stare, ma quelli che palti 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 accomoderanno 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.

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 minestre da grasso, e da magro.

Grano, e Farro in diuerse torte da grasso, e da magro.

Riso, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI X.

IL Riso 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 constretiuo, e sarà contrario a chi patisce dolori colici, perche è ventoso, & oppila, e perciò si vserà cotto in latte diuerso, ouero in brodo di carne, e si accomoderà come sotto.

Il Riso si potrà accomodare 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 viuade che del Grano, e Farro si fanno, 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 diuerfi lauori di Pasta, con sfoglio, e senza sfoglio, come in diuerse Torce, 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 digestion, ma la sua farina è disseccatiua più che quella delle Faue, & il pane fatto d'Orzo è ventoso, e genera humori grossi, e freddi, e l'Orzata è humida, & asterfua, e si inacetisce facilmente, se bene che gioua all'infermità del petto, & è di buon nutrimento, e si accomoderà in diuerfi modi.

Orzo in tutti li modi, e vi si vede che si fa rano del Farro, e Grano.

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 sarà molto meglio, che quello con la scorza.

E si potrà fare in Orzata per conualescenti, con latte d'anime di meloni, ouero di mandole Ambrogine, con zuccaro a bastanza dentro, doppo che sarà cotto a bastanza, e pesto, & passato per setaccio.

E si potrà doppo 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, doppo bollita a bastanza li granelli di detto Orzo intieri in vaso non vnto.

Miglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

L'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 sarà 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 diuerfi modi si come sotto.

Il miglio come sarà brillato, e netto si potrà accomodare, e fare in minc-

minefra 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 pizze, & in polenta, & in gnocchetti.

E della farina di detto Miglio se ne faranno diuerse forti di pizze, e stiacciatine, con vna secca, e noci dentro, ma vogliono essere seruite calde, e così 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 farà 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 forti, 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 faggina, ma il frutto è molto differente, e si accomoderà in diuersi modi.

31

Il Formentone si potrà accomodare 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 caldi, e fredde, con zucchero sopra, e della sua farina se ne farà pane, e pizze, e polenta, si come della farina sopradetta di miglio.

Formentone in tutti i modi, e pizze che si faranno del miglio, & in cocce.

Cece, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

Il Cece è di sua natura salso, e perciò la terra doue si semina la guasta, e così l'altre piante ancora offende assai: ve ne sono di trè forti, delli bianchi, negri, e delli rossi, benchè siano quasi d'vna istessa sorte, perche tutti sono caldi, & humidi temperamente, eccetto che il Cece bianco, qual è caldo in primo grado, & humido nel secondo, benchè li ceci rossi faranno più caldi, e meno humidi, & aprono più l'oppilationi,

Cc

fi che

202 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

fi che due sostanze si ritrouano nel Cece, quali si separano nel digerirli, una delle quali è la salsa, qual lenisce la natura, e la seconda è la dolce, la qual prouoca l'orina, & il coito, e farà di buon nutrimento, ma ventosi per la sua dolcezza, & li migliori saranno 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 accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Ceci in diuer
se minestre. e
roti e da gras-
so, 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 garabançi dentro non valeria niente.

E li 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 Torte da grasso, e da magro, doppo cotti, e ben petti, 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 li seruiranno calde, o fredde, con zuccaro sopra, e sarà buona detta compositione per riempitura di diuersi tortelletti, & altre diuerse palte da friggere, con poluere di mostaccioli di più dentro, e seruiranno calde, e fredde, con zuccaro, ouero mele sopra.

Ceci freschi in
minestra con
mele secchi.

E li Ceci freschi si potranno fare in minestra in tutti li sopradetti modi delli secchi, la farli infranti in fuori, e saranno buoni da mangiare così crudi ancora.

Pefelli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

LI Pefelli sono freddi nel secondo grado, li freschi, e li secchi nel primo grado, e sono humidi temperamente, e meno dissecatiui 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 accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Pefelli secchi
o freschi in di-
uerse minestre
& in diuerse
portaggi erie,
& altre vna
de da grasso,
& da magro.

Li Pefelli detti in Spagna Guisantes, & in Catalogna Piselles, si faranno in diuerse minestre da grasso, e da magro, ne li 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 Pefelli freschi pur si faranno in diuerse minestre, con la scorza ten-
ta, e

fi, e senza scorza, si come li sopradetti ceci secchi, e saranno buoni in diuerse Pottaggerie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticcii 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 scasati doppo perlessati come sopra, e soffritti alquanto, e si potrà ponere agresta tenera in grani ancora, e senza, & ogni vna da per se farà buona in dette frittate, si come in Crostate ancora con Prouature in fette sottili, ouero altro formaggio grattato, con zucchero, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zucchero 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 scasati 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 secca 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 accomoderà in diuersi modi come sotto.

La Lenticchia si farà in minestra da grasso, e da magro, e farà buona nella oglia alla Spagnuola, e nella Lenticchiata, con vn spezzato 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.

E si potrà fare da magro detta Lenticchiata, cotta in acqua, condita con oglio, e Tarantello disalato dentro, ouero con diuerse sorti di Pesci sfuati, o salpresi, con herbedde buone, e spigoletti d'agli dentro, con cagne 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 farà buona ancora per copritura di diuersi Pesci aleffi.

Lenticchia in diuerse minestre da grasso e da magro, e nell'oglia, e per copritura di diuersi pesci. & in lenticchiata da grasso, e da magro

Faue, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

E 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

feccare, & infrigidire, perche astringono, e disseccano, & ingrassano, ma sono ventose, e di gran nutrimento, ma grossele 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.

Fauc in minestra da grasso, e da magro, e così l'infante ancora, & la fauetta menata.

Le Fauc si potranno fare in minestra, da grasso, e da magro, con herbe buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, e doppo infrante si faranno in minestra come sopra, & in Fauetta menata, con passerina a bastanza dentro, con cipollette soffritte a chi gusteranno, e si fortisterà in teiella, o altro vaso, con oglio a bastanza, e si seruirà calda con pepe, & oglio sopra.

Fauc fresche in minestra con mele sicche & nella oglio, e seruite con le frutte.

E le Fauc fresche si faranno in minestra si come le secche sopradette, e faranno buone nella oglio alla Spagnuola, e quando saranno più tenere saranno migliori, e si netteranno dalla scorza doppo scafate, e massime quando saranno vn poco durette, perche saranno assai meno ventose, si come 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 secca nel secondo; la migliore 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, & herbe buone dentro, e si accomoderà in diuersi modi.

Cicerchia in minestra da grasso, e da magro, e nella oglio alla Spagnuola, può da grasso, e da magro.

La Cicerchia si farà in minestra da grasso, doppo che sarà stata a molle in acqua a bastanza, in buon brodo di carne, con profutte, o barbaglia di Porco salata dentro, con mentuccia, e maiorana, & altre herbe buone battute minute con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà calda con pepe sopra.

Et in minestra da magro condita con oglio, con cipollette soffritte dentro a chi gusteranno, con herbe come sopra, con Tarantello dissalato, ouero Luccio sfumato, o altri Pesci, e si seruirà con pepe assai sopra ad vn bisogno sarà buona nella oglio alla Spagnuola, cotta come la sopradetta minestra da grasso, e da magro ancora come la sopradetta, con Tarantello, & 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 forti, come alcuni sono grossi, e bianchi, & altri rossi, quali sono più caldi delli altri, e più ventosi ancora, ma però meno ventose delle Fauc, benché saranno duri da digerire, e grauanano lo stomaco, e

resta.

resta, e perciò saranno cibo per quelli che faticano assai, e li migliori saranno li rossi, e poi li bianchi piccolini, ma li verdi offenderanno meno, e si seruiranno con pepe, & origano a bastanza, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Fagiuoli secchi come saranno stati a molle in acqua a bastanza, si faranno in minestra da grasso, e da magro, cō herbe buone, e cipollette soffrite dentro, si come la sopradetta Cicerchia, e si seruiranno come detta Cicerchia ancora.

E doppo cotti alessi si potranno soffriggere con cipollette tagliate dentro, con oglio, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si faranno in insalata ancora, e doppo 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 zuccaro, e specie dolce a bastanza, e si seruiranno dette paste con zuccaro, ouero mele sopra, calde, e fredde a beneplacito, e così le Torte ancora con zuccaro solamente sopra.

E li Fagiuoli 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.

E si potranno fare in insalata con le bache tenere doppo cotti, e ben scolati, e si potranno soffriggere in buon oglio, e si seruiranno caldi con pepe, sale, & agresta sopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra.

Fagiuoli i diuersi minestr. & altre viuande da grasso, e da magro.

Fagiuoli freschi in minestra come li secchi, cō herbe di più dentro, & in insalata, e fritti i diuersi modi.

LIBRO QUINTO.

NEL QUALE SI TRATTA
di diuersi Herbe, e Radiche di dette, da cucinare, e seruire cotte, e crude:

E così diuersi frutti d'Alberi, e di Terra, con le loro stagioni, e qualità.

Discorso di diuersi Herbe, e Frutti. Cap. I.

HAuendo sopra detto della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuersi viuande da grasso, e da magro, con le loro stagioni.

206 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Herbe, quali
sono le me-
gliori.

gioni, e qualità, come anco di diuersi aromati, e legumi, e perche nelle
composizioni di dette viuande, vi vanno diuersi forti di herbe, e radi-
che di dette ancora; però tratterò di quelle che faranno buone da seruire
cotte, e crude, ma non già delle saluatiche, perche non sono della bontà
delle domestiche, e se bene tutte l'herbe sono di nutrimento, benchè sia-
poco, non deouono 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 cattine a diuersi complessioni, accioche lo Scalco pos-
sa sicuramente valersene nelle viuande, che ordinerà, e così di diuersi frut-
ti di alberi, e di terra, pur si vedranno le stagioni, e qualità loro, e quali
deuono essere seruiti avanti, e quali doppo altro cibo, benchè questi an-
cora non sono di gran nutrimento, nè meno generatio buon sangue, e però
deuono essere vsati in poca quantità, e conforme alle completioni delle
persone, si come alli loro luoghi meglio si intenderà.

Senape, e sue qualità, e Cucina. Cap. I I.

L Senape è caldo, e secco per fino al quarto grado, & il migliore sa-
rà il si esco, e quello che sarà colto nel calare della Luna, e che sia for-
te; qual conferirà molto alli stemmatici, & emenderà il veleno delli
funghi, mangiato in diuersi sapori, e la mostarda che è fatta con detto Se-
nape, aiuta molto alla digestionè, e se offendesse molto, si odori il pane,
che non offenderà, e si potrà mescolare con mosto cotto, ouero con vino
bianco, con zuccaro dentro, per correggerla bisognando, e si accommo-
derà come sotto.

Senape in di-
uersi sapori, e
mostarde, il
semo pesto, e
purgato, e l'
he: na i diuer-
se mine: de da
grasso, e da
magro, & in-
salata.

Il Senape-pesto, e purgato in aceto forte, sarà buono in sapori di di-
uersi frutti, & in mostarda fatta con diuersi forti di vua, con la debita
de cottione, è passata per setaccio; e le foglie di detto Senape tenere si
saranno in mine:ra da grasso in brodo di carne, ouero di diuersi Pelati;
qual sarà buona per quelli che hanno infirmità frigide, e da magro in com-
pagnia di altre herbe diuersi, condita con oglio, e si potrà fare in insala-
ta cotta, e eruda.

Cappari, e loro qualità, e Cucina. Cap. I I I.

L I Cappari salati sono caldi, e secchi in secondo grado, e li me-
gliori saranno quelli nell' aceto, e li più piccoli sono apritini, e
resolucini, e quelli che li vsaranno, non patiranno dolori di mil-
za, 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, e si accommoderanno come sotto.

La cappari quando saranno salati si terranno a molle in più acque,
doppo

Sopra hauerli passati per acqua bollente, e dissalati, e quelli in aceto si terranno a molte 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 in diuersi ripieni, e sopra a diuersi arosti da magro, e da grasso, & in insalata, e frittate.

E si potranno fare in insalate cotte, e crude, e saranno buoni ancora n frittate seruite con zucchero 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 facultà 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 viera 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 Raniuoli con spoglia, e senza spoglia, & in diuersi sapori, 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 minest. da grasso, e da magro, & in tutte le viuande doue ande e no seruire herbette buone.

Acetosà, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

L'Acetosà è fredda, e secca in secondo grado; la migliore sarà la domestica, e la saluatica sarà quella che meno roffeggia; fa digerire, e ferma li flussi, & eccita l'appetito, ma vlandola molto sarà contraria alli stitici, e malinconici, & inaspisce lo stomaco, si seruirà con herbe diuerse in mescolanza, e si accomoderà come sotto.

L'Acetosà 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 sapori, 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.

Acetosà in diuerse riempiture con altre herbe, & insaluate, e sapori verdi, & in insalata cotta, e cruda.

208 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugosi

Basilico, e sue qualità, e Cucina. Cap. VI.

L Basilico è caldo nel secondo grado, e secco nel fine del primo; il migliore sarà il garofanato, perche il maggiore ha in sé qualche nocumento, più che non ha il minore, nè il mezzano: il suo odore è grato al cuore, ma offende la testa; sarà duro a digerire, & à quelli che molto l'vseranno genererà humori malinconici, e li offuscherà la vista, e si accomoderà come sotto.

Herba che al cuore è grato il suo odore, & offende la testa.

Basilico in diuerse riempiture, & in minestrone, & in insalate.

Il Basilico sarà buono in diuerse riempiture, si come la sopradetta acetosa, & in diuersi sapori verdi, & in torte, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate, e nelle salniate 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.

L A Bettonica è calda, e secca in primo grado: quest' herba è più vtile per la sanità, 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 sarà buono nell' insalate amare, con diuerse altre herbe dentro, ma in poca quantità.

Bettonica, & Aneto in diuerse minestre, & in insalate.

Boragine, e Buglossa, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

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.

Boragine e Buglossa in diuerse minestre, e fritte, & in diuerse insalate.

La Boragine si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e le foglie si potranno friggere doppo che si faranno passate per pasta liquida di fior di farina, ouero infarinate, e si feruiranno calde con zuccato 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 farà migliore, ma di poco nutrimento, e nociua alli stomachi deboli, perche genera humori grossi, e viscosi, e genera cattiuo sangue, e perciò le 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 vada sempre, a caccia a macchie, doue sarà cotta detta Bietola, leua le macchie di qual si voglia vatione, lauate con sapone, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice.

La Bietola farà 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 spetie a bastanza dentro, & altri diuersi regali, & ingredienti, come agresta in grani, ouero vua spina, e farà buona ancora in diuerse Torte da grasso, e da magro, & in raiuoli con spoglia, e senza spoglia, con loro regali dentro.

Bietola in diuerse minestre, e ripieni, & Torte, e raiuoli, e le coste fritte, & le radiche in insalata dopo cotta.

Ele coste della detta Bietola quando saranno grosse, si potranno friggere doppo che saranno cotte alessi, e passate per pasta di fior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde con zuccaro, 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, uacca, 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 saranno 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 attrattolati con oglio, ouero Butiro dentro, e pepe a bastanza, con Tarantel-

Asparagi i diuersi minestre da grasso, e da magro, & in copriture, e per regalo di diuersi paticci, & in torte, e crostate.

210 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

rantello dissalato, cotto in mosto cotto in fetta sopra, e con carcioffi teneri ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melingole, o agretta sopra, e faranno buone dette cime: 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 zucchero sopra.

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 fetta di pane brustellite sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra, e si faranno arosto su la graticola cosi crudi li più grossi doppo vni 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 carta 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 herbe buone battute minute dentro, con pignoli, e passerina, & altri regali ancora, e si seruiranno calde con zucchero, e sugo di melangole sopra, con cannella.

E si potranno seruire le parti più tenere in diuersi Portaggierie da grasso, e da magro, doppo che si faranno attartuffolati in pezzetti, con pelliconi, di carcioffi teneri dentro, con spetie a baltanza.

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 quantita, e massime da quelli che hanno complessione calda, con pepe, & aceto, sopra, perche sono ventosi, e generano humori malinconici nel corpo, e saranno 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 accommoderanno come sotto cucinati, perche offenderanno manco.

Li Carcioffi si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti asparagi, e saranno buoni in tutte le Portaggierie 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 fetta, 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.

E si potranno fare ripieni detti Carcioffi, & arostiti come sopra, ouero sottestati, con oglio, ouero butiro dentro, e con destrutto ancora,

Asparagi fr-
uiri co' croffi
ni di pane ca-
to, e fritti, &
arosto i diuer-
si modi, & in
frittate, & in
diu-rse portag-
gierie da gras-
so, e da ma-
gro.

Carcioffi in
tutte le viu-
de che delli
asparagi, & in
diuerse portag-
gierie, & aro-
stiti, e fritti,
& attartuffo-
lari.

Carcioffi ri-
pieni da gras-
so, e da ma-

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 lascieranno tante foglie di fuo-
ri attorno, quante potranno ritenere detta riempitura, e si seruiranno cal-
di con sugo di melangole sopra.

gro, & aroriti
& costellati.

E si potranno riempire da magro, con Piccadiglio di polpe di diuersi
Pesci senza spine, con herbette buone battute, con spigoletti d'agli, e Ta-
rantello dissalato, con codette di Gambari, & Oltraghe, 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 seruiran-
no crudi con le frutte, con sale, e pepe in tondi.

Garcioni alef-
si seruiti cal-
di, e freddi, e
crudi con le
frutte.

Enelli sopradetti modi si potranno accomodare, e seruire li sopra-
detti Cardì, da farli ripieni, & arosto in fuori, e saranno buoni per co-
pirtura di diuersi Petati aleffi, cotti in buoni brodi di carne con profutto,
o altri salami dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, si co-
me li sopradetti asparagi ancora.

Cardì seruiti
come li car-
cilli, ma non
ripiani, nè a-
rosto.

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 cattiuì, dell'altri sopradetti ancora, e li Cauoli man-
giati mal cotti lubricano il corpo, e molto cotti l'astringono, e mangiati
crudi con aceto auanti altro cibo proibiscano la ciapula, e nocumenti del
vino, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, doppo perlessati, ouero si
condiranno con buon oglio, perche saranno meno nociuì, e li Broccoli fa-
ranno dell'istesse qualità della sopradetti Cauoli, e si accomoderanno
come sotto.

Li Cauoli di tutte le forti si faranno in minestra da grasso, in buoni bro-
di di carne, con diuersi salami, o profutto dentro, & in minestra da magro,
conditi con buon oglio, con herbette buone battute, e rappette di finoc-
chio dentro, e si seruiranno sempre caldi, e non mai riscaldati, con pe-
pe sopra.

Cauoli in di-
uerse minest-
re 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
olognesi, doppo perlessati, e cauato le parti di dentro con diligenza,
con Piccadiglio di carne, e cernellato, o falsiccia fina disfatta dentro, oue-
o altri salami battuti, o disfatti, con herbette buone, pignuoli, e passerina,
& agresta in grani al suo tempo, con spetie a bastanza dentro, e si

Cauoli ripie-
ni da grasso,
e da magro.

212 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

cuoceranno in brodo di carne, e si seruiranno caldi con specie sopra, con fette di profutto, o ceruellato fino, e saranno 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 di diuerse mine-
stre, e di priu-
re di diuersi
aleffi da ma-
gro, e da grasso,
e fritti, &
in Crostace.*

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 saranno 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 falcicia fina dentro, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, e specie sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo perlessati alquanto, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e saranno buoni in Crostate, con zibibo senz'ossi dentro doppo cotti aleffi, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

*Cauoli stru-
colati alla Ro-
mana, & il
torzuto attru-
stufolato.*

E si potranno fare struocolati alla Romana, cioè stiancate le parti più tenere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognesi, e li Torzuti, & 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 fottestate, & altri volatili simili, & il detto Cauolo tortuto, doppo mondato il torsolo più tenero, e tagliato in pezzetti, & aleffati, si potranno attrustufolare, doppo ben scolati, con radice di petrosomolo in pezzetti, e fenocchio forte, e spigoletti d'agli mondati dentro, con sale, e pepe a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, con fette di pane abrustellate sotto, e saranno buoni per copritura di diuersi Pesci aleffi, e fottestati ancora.

*Broccoli di di-
uerse mine-
stre, come li d'etti
cauoli, e serui-
ti non pane in
fette sotto bru-
stellite, e suf-
fritti, & aro-
stati su la gra-
ticola.*

E li Broccoli di tutte sorte 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 fette di pane brustellate sotto, e si potranno soffriggere ancora in buon oglio, e si seruiranno caldi come sopra, in particolare quelli di Cauolo fiore, quali sono li migliori, e si faranno arosto su la 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 poco, ma buono nutrimento, conferiscano al petto, e rinfrescano il segaro, 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 accommoderanno 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.

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 minestra da grasso e da magro, doppo soffritti, e seruiti così caldi, e con altri regali dentro.

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 differenti 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 accommoderà 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 saliccie fine dentro, e da magro condita con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole ancora, doppo perlessata, e ben scolata.

Lattuca in diuersi maniere 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 proscutto, 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 soppeste, 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

pass-

214 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

passerina, & agresta in grani dentro, con specie a bastanza, e si condirà con butiro, e si seruirà come sopra in diuerse coperture da magro, e da grasso ancora, doppo cotta in brodi di carne come sopra, e si seruirà con formaggio grattato, e cannella sopra.

Lattuca, cioè li torsetti in diuerse miscele da grasso e da magro, e scioppati, e cardati, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude.

E li torsetti della detta Lattuca si potranno fare in minestra, come la sopradetta da grasso, e da magro, doppo perlessati, e si seruiranno nell'istessi 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 seruita in tutti li modi, e viuanda della insalata.

L'Indiua si potrà accomodare in tutti li modi, che si farà la Lattuca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà 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.

L'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, & incide le flemme, e riscalda il sangue, e l'assottiglia, e si seruirà in insalata con fiori di Boragine, e Buglossa, & in compagnia di Lattuca, e mescolanze di diuerse altre herbe ancora, e sarà buono in salse, & in saporì verdi, e conferirà alli vecchi in ogni tempo, e sarà contrario alli colerici, e sanguigni, & alli giouani.

Draconcello in diuerse insalate, e sopra ve di.

Pimpinella, e sue qualità. Cap. XVII.

L'A 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

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 mesco-
lanza in insa-
lata.

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 faranno migliori in insalata che detta Cicerbita, e li Raponzoli, Caccia-lepri, 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 aleffata, 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 sarà buona in insalata cotta, e cruda, in particolare la bianca detta Crespigni, e la Verde in Mescolanza di Vigne, e li Raponzoli quali trouano alla Campagna, colti con le Radiche, si potranno accomodare in tutti li modi sopradetti della Cicoria, e saranno più dolci affai, migliori ancora, e li Caccia lepri, Herba stella, Crescioni, e Primi fiori, tutte herbe di Campagna, & hanno l'istesse qualità delle sopradette, e che men buone siano, si faranno in insalata con Mescolanze di Vigna.

Cicoria in di-
uerse minest.
da grasso, e da
magro, & in
insalata cotta
e cruda, e così
li mazzocchi

Cicerbita in
insalata cotta
& cruda, e così
li Raponzoli,
& in mescolan-
ze di Vigna.

Herbe di Ca-
mpagna in insa-
lata.

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; leua il tremore del cuore, e lo conforta, & ainta alla digestio-
ne;

Melissa si fa-
rà in minest.
& insalata, e
mescolanze
di Vigna.

erò 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 herbette 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 Portulaga, 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 Sellaro 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 farà 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 indurito minestrato da grasso, e da magro, e coperture, & in diuerse portaggitrie, e pesti celi, & 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 alesti 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 Pasticcii, 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 sopra detto Sio, pur si seruirà in insalata cotta, e cruda.

Finocchio domestico, e saluatico, & il Marino, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

L Finocchio dolce è secco nel primo grado, e caldo nel secondo, ma il saluatico riscalda, e dissecca più valorosamente, e prouoca il latte, & i mestruj, e l'orina, e purga le reni, e groua 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 colericj; e perciò sarà più conueniente nelle viuande, che per cibo, & il migliore sarà quello di hortj, 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 leui la mala qualità che possano hauere del ueleno, 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, massime alli giouani.

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 profutto dentro e da magro con Tarantello disalato, e conaito 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.

E li Finocchietti bianchi si potranno seruire in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse copriture di Pelati aleffi, e di diuersi Pesci essi, si come il sopradetto Finocchio con gambo tenero, e saranno buoni doppo cotti aleffi, e scolati dall'acqua, si seruiranno caldi con sale, oglio pepe sopra, con sugo di melangole, ma che siano sempre ben lauati, come sopra ho detto.

Et il finocchio forte, secco, e sgranato sarà buono in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in rappette ancora, e sarà buono soppesto pra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & in diuersi fegatelli, e fliccie sine 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

E c

fiac-

Finocchio marino se sua qualità, qual si farà in minestra & in insalata cotta, e cruda e nella salamora.

Finocchio fresco con gambo tenero si diuerse copriture da grasso, e da magro, & in minestra, & in rappe poste in aceto.

Finocchietti bianchi in diuerse copriture, e minestre da grasso, e da magro.

Finocchio secco forte, e dolce in diuerse riempiture, e viuande da grasso, e da magro, & in paste diuerse, & il dolce con fritto.

218 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Riacciatine, e ciambellette, & altri simili lauori, & il dolce in rappe secche coperte di zuccaro, quali si seruiranno con le confettioni 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, mondificano, e confortano tutte le viscere, e nettano il sangue, & aprono l'oppilationi del fegato, e si accomoderà come sotto si dirà.

Lupolo in di-
uerse minestre
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 uoua, e da magro con latte di mandole, ouero d'anime di meloni, e si potranno condire con oglio di uiliua, e di mandole dolci, con passerina, ouero prugne secche dentro, e si seruiranno calde con pepe 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 sarà il tenero, e che non habbia fatto il fiore, nè seme, e le radici sue, che siano giouane, e non vecchie, e sarà grato allo stomaco, mitiga il suo calore mangiato crudo, o cotto, prouoca l'orina, e rompe le pietre delle reni, e dissolue la ventosità, e si accomoderà in diuersi modi come sotto.

Petrosemolo
in diuerse mi-
nestre da gras-
so, e da magro
& in diuersi
ripieni, e cot-
to, e fritto &
in sapor ver-
di e le radice
in minestra,
& in insalata
cotta.

Il Petrosemolo si seruirà in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse Pottaggierie, e diuersi ripieni di quadrupedi, e volatili, e di diuersi Pesci ancora, e sarà buono in diuerse salse, e sapor verdi, & in diuerse Torte, e Tortelli, & in Raviuoli senza spoglia battuto minuto, e per verdura di diuersi volatili aleffi, e carne di quadrupedi, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con sale, e sugo di melangole sopra, qual sarà 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 Serpollo, cioè Puleggio, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Menta è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, quella dell'horti sarà la migliore, e sarà molto buona per li stomachi frigidati,

e man-

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 farà meno nociua per il suo calore.

Et il Serpollo, cioè Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado, & il domestico farà il migliore, e mangiato nelle insalate per il suo odore diletta, 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 herbette buone, & in diuerse Pottaggierie, & in saporì 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 herbette dentro, in particolare in quelle di diuersi legumi, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saporì verdi, & in insalata con altre herbe dentro.

Menta in diuerse minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, e sopra alle trippe.

Puleggio in diuerse minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, & in insalata, e saporì.

Saluia, e Ruta, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXVI.

LA Saluia è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, la domestica, farà la migliore, mangiata conforta lo stomaco, e la vista, e conferisce alle vertigini, e sarà buona vsandola nelle viuande, e poste sue foglie nel vino faranno imbracare, e si vserà in tempi freddi, e beuuta con vino, rispetto alli animali velenosi, perche volentieri si ricorano 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 mondificaua, 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 se ne potranno fare frittelle amare, doppo pestate, & impastate con or di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde, con zuccaro sopra, e sarà buona in insalata amara, con altre herbe buone ancora, e si accomoderanno come sotto.

La Saluia farà buona nelle frittate verdi, ben pestate, 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, da magro, per l'odore, & in diuersi arosti ancora da grasso, e da magro, doppo che sarà ben lauata come sopra ho detto, si potrà infarinare, e friggere.

Ruta in frittelle, & in insalata.

Saluia in frittate verdi, & in addobbi, e marinati, e cotta con liuerse viuande da grasso, e da magro, & in arosti, e fritte.

gere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e potrà seruire per regalo di Pesci fritti attorno il piatto.

Rosmarino, e sue qualità, e Cucina.

Cap. XXVII.

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 conserva 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 pottaggierie & 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.

È 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 Saluia 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'Aspatatas 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 scireppate in zuccaro purificato, sole, & in compagnia di diuersi frutti d'alberi, benchè in Spagna ne fanno conserva 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 faranno fiori, e semi, che la loro vera stagione sarà l'inuerno, 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'inuerno.

Carote, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIIX.

LE Carote sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, le migliori saranno l'inverno, e le rosse, 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 accommoderanno 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 decottione in zucchero purificato a bastanza, doppo cotte aesse in vino bianco.

Carote in insalata cotta, & in minest. e salami da magro, & in conserua.

Pastinache, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

LE Pastinache sono calde assai, e partecipano delle qualità delle Carote sopradette, & le grosse, e tenere saranno le migliori; sono asterfue, 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 accommoderanno in diuersi modi.

Le Pastinache si potranno accommodare 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 aesse, si potranno insalinare, e friggere, ouero passarle per pasta di fior di farina alquanto liquida, e fritte in buon oglio come sopra, e si seruiranno calde, con zucchero, ouero mele sopra, e senza zucchero, con agliata in tondi, e saranno buone cotte sotto le bragie, e si faranno in insalata, con mosto cotto dentro,

Pastinache in tutti i modi, e viuande che si faranno della Carote, & fritte con pasta.

Radice, e Rauanelli, 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 reni, e vessica, e saranno buone mangiate contro il veleno delli funghi, sono dure alla digestione, e nucono alla vista, ma mangiate doppo il pasto offendono meno, & aiutano più alla digestione, e chi le vorrà mangiare per medicina, le mangierà auanti altro cibo, e si accommoderanno come sotto.

Le Radici si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo

222 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Radice in di-
uerse mineff,
da grasso, e da
magro, & in
insalata cotta
e soffritte, e
seccate 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 herbe buone
battute minute, con ventresca di Porco salata, con le foglie più te-
nere dentro.

E si potranno fare in insalata cotta doppo alessa come sopra, seruita con
pepe sopra di più al suo condimento, e faranno 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 det-
te Radici, si come li Rauanelli si seruiranno crude, con diuerse insalate.

Ramolacci, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XXII.

LI Ramolacci sono caldi nel terzo grado, e secchi nel secondo, e fa-
ranno molto più acuti che le radici; li teneri faranno li migliori, e
più grati al gusto, prouocano l'orina, & i mestrua, e faranno più ef-
ficaci in tutte le cose delle domestiche, benchè duri alla digestione, e saran-
no meglio per medicina, che per cibo, e conseriranno alli stomachi gagliar-
di, e che faticano assai, e si accommoderanno come sotto.

Ramolacci in
tutti li modi,
e viuende che
si faranno de-
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 alessa-
ranno con le foglie più tenere, e doppo ben striccati, e tagliati, & soffri-
tti 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,
faranno 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 ro-
tonde, 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 verseranno cotte in buoni brodi di carne
grassa, con profutto, o altri salami dentro, in particolare in quella di ca-
strato, perche faranno buone per alcune infermità, e si accommoderan-
no in diuersi modi come sotto.

Rape cucina-
te in brodi di
carne, & i tut-
ti li modi de-
Nauoni.

Nauoni in mi-
nestra da gras-
so, e da magro

Le Rape, e Nauoni senza le foglie, doppo che faranno cotte in altra ac-
qua 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 herbe buone battute minute, e rap-
pette di finocchio, e si seruiranno calde con pepe, e formaggio grat-
tato sopra.

Nauoni soffrit-
ti doppo cot-
ti alessati.

E si potranno soffriggere con buon oglio, & spigoletti d'agli, ammac-
cati

ati dentro doppo cotte aleffe, e bene ltricate, e si feruiranno calde con ale, pepe, e fugo di melangole, o agreffa sopra .

E si potranno accomodare come le Trippe alla Milanefe in particolare li Nauoni, doppo cotti in forno, ouero in acqua, in fette, e ben scotiati, cioè vn ordine di fette di pane, & vno di detti Nauoni, con formaggio grattato, e spetiè 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 feruiranno caldi con agreffa, o fugo di melangole sopra .

Nauoni accomodati come le trippe alla Milanefe.

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 aranno molto più saporiti che cotti in acqua, e si feruiranno con oglio, sale, pepe, & mosto cotto, con agreffa sopra, e se ne potranno fare Torte ancora, doppo cotti, e ben battuti minuti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e spetiè a bastanza dentro, e si feruiranno calde con zuccaro sopra .

Nauoni in insalata cotta, & in Torte .

E le foglie delle dette Rape, e Nauoni, si accomoderanno 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 accomodati come quelle delli Kamolacci .

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 accomoderanno, e feruiranno nell'istessi modi, si come alli loro Capitoli ho detto.

Radici cucinare 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 farà meglio che il secco, e mangiato solo, o con altri cibi, farà buono contra veleni, & ammazza li vermi del corpo, e prouoca l'orina, e farà contrario alli stomachi caldi, e conferirà alli freddi, & a quelli che patiscano difficoltà di orinare, e da alcuni è addimandato Triaca Rusticorum, e si accomoderà come sotto in diuersi modi.

L'Aglio farà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro, in particolare nella Oglio alla Spagnuola, & in quelle di legumi, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, come in diuersi polpettoni ripieni

Aglio li si uer se minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, & i di

*uerfi marina-
ti, & addobb-
e ripieni, & i
diuerfi a olli,
& fritti, e con
diuerse infala-
te, & in fapori*

pieni di carne, e di peſci, battuto con lardo . con herbeſte buone , da graſſo, e da magro, con Tarantello diſſalato, battuto con dette herbeſte buone dentro , quali Polpettoni ſi faranno aroſto, e ſotteſtati , e farà buono ancora in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro , & in diuerſi Marinati, & Addobbi, & in diuerſi Aroſti, in particolare nelli Coſciotti di Caprio , e di Caſtrato .

E l'Aglio ſecco cotto ſotto le bragie pur farà 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 farà buono con diuerſe infalate per l'odore , e mangiato ancora, in particolare in quelle di Cicoria, e di Mazzocchi, e maxime l'Aglietti teneri .

E ſi ſeruirà in diuerſi ſapori , in particolare nell'Agliata, fatta con Noci ; ò Mandole peſte , con mollica di pane imbeuerata in agreſta, ò 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 , & aſſottiglia 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 mollè in acqua freſca alquanto, perderà gran parte della ſua malignità, e così cotta ancora farà meglio , e conferirà alle compleſſioni fredde, & offenderà alle calide, e ſi accomoderà in diuerſi modi come ſotto ſi diranno buona parte .

*Cipolla in di-
uerſe miniſtre,
da graſſo, e da
magro, & in
diuerſe pottag-
gerie .*

La Cipolla ſi farà in diuerſe miniſtre da graſſo, e da magro, quelle di carne, in particolare in quella di Caſtrato, con ventreſca, & herbeſte buone dentro , e ſi potranno alligare in voua con dette herbeſte battute, minute dentro, e ſi ſeruiranno con cannella ſopra , & in quelle da magro, ſoffritta in oglio, con herbeſte buone, in diuerſe miniſtre di legumi, & in quelle di Zucche, e di Nauoni , & in altre diuerſe , e farà buona nella Oglia alla Spagnuola intiera , & in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, tagliata minuta, con herbeſte buone dentro , ouero in pezzetti, & intiera ancora a beneplacito .

*Cipolla ripie-
na in diuerſi
modi, & ſotte-
ſtata, e ſenza
riempitura
ancora .*

E ſi potrà fare ripiena con Piccadiglio di diuerſe carni , con pignuoli , e paſſerina, con proſutto, e ſegatetti di Polli dentro , e da magro con Piccadiglio di diuerſi Peſci ſenza ſpine, con herbeſte buone, e Tarantello diſſalato battuto dentro , con ſpetie a baſtanza , con pane grattato , & noci ſopperte , 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-

egalo di altre viuande attorno li piatti ancora.

E si potrà fare senza riempitura come sopra, partita per metà, & anco offritta nella Leccarda, doue colerà il grasso di qual si voglia carne grassa octa arosto, o sia di volatile, o di quadrupedo, e si seruirà per regalo di detto arosto, e da per se ancora, con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà friggere, tagliata in fette sottili, e si seruirà cacka con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e farà buona in diuerse frittate, e nella auetta ancora, e si potrà cuocere intiera sotto le bragie, o in forno, e si seruirà in insalata con mosto cotto, e pepe sopra, con sale, & oglio, & aceto, & cruda in insalata, da sù posta, & in compagnia di altre herbe, come Dragoncello, Basilico, e Porcellana, & altre diuerse herbe.

E le cipollette tenere saranno buone in diuerse insalate crude, si come a sopradetta cipolla ancora doppo essere state a molle in acqua li come sopra ho detto.

Cipolla fitta in diuerse frittate, e nella fauera, & insalata cotta, & cruda, e così le cipollette tenere ancora.

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 costo, & 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 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 faràno della cipolla, da ripiene in fuori.

Porro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

Il 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 gliardi, e che faticano, ma cotto sarà meno nociuo però a due acque, e è 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, e doppo che sarà fatto bianco sotto la terra, o nelle vinacce.

Porro in tutti li modi che si accomoderà la cipolla, & insalata cruda, e cotta.

Tartuffoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

I Tartuffoli sono caldi, & humidi nel secondo grado, li meglio saranno li negri, e grossi, e di buon'odore, saranno duri alla digestione, e generano buon nutrimento, ma grosso, moltiplicano lo

220 Pratica, e Scalcaria 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 accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Tartuffoli in diuerse viuande da grasso, e da magro, & a tartuffolati.

Li Tartuffoli saranno buoni in diuersi Pasticcii da grasso, e da magro ancora, & Attartuffolati, con oglio, ouero butiro, e con destrutto ancora, con sale, e pepe a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con le frutte, con sugo di melangole 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 fettee, ouero intieri, con sale, e pepe, con sugo di melangole 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 vsarli 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 flemme, e cattiuu 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 all'loro Capitoli, le qualità di ciascheduno, & il modo di vsarli, e seruirli niente dimeno 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 pignoli, che quanto più sono vecchi, tanto più saranno rancidi, & vntuosi, e perciò tutti quelli che vorranno mangiare qual si voglia sorte di frutti, tanto con scorza, quanto senza, haueranno particolare riguardo di considerarle bene la sua complessione, e qualità, si come sopra al primo Capitolo di questo libro quinto ho detto.

Cedro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

NEL Cedro si deuono considerare quattro cose di vtilità, la scorza, 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 calda, & humida nel primo grado, benchè alcuni dicono che sia fredda, e secca per la sua acetosità, & il seme è caldo nel primo grado, e fresco nel secondo, e simile qualità tiene il fiore ancora, e la scorza del Cedro 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, benchè sia di dura digestione, e sia

com-

Libro Quinto.

commoderà in diuersi modi.

Il Cedro si potrà seruire per-antipasto con zuccaro, & acqua rosa sopra, tagliato in sette sottili, il più tenero, e sarà buono per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e si potrà sciroppare, e candire ancora in zuccaro purificato, con sufficiente decottione, doppo che si farà tenuto a molte in più acque, e striccato bene il sugo che tiene dentro, il qual sugo sarà buono in diuerse Pottaggerie, e farse, e così il Cedro candito farà buono in diuer si Pasticcii da grasso, e da magro, siccome al suo luogo ho detto, & in diuerse pottaggerie ancora, in particolare nelli polpettoni di Piccadiglio all'Inglese, e tagliato in sette sarà buono per regalo di diuersi piatti: 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 farà buona sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, doppo bollita a bastanza, purchè non pigli corpo, e sarà buona ancora sopra a diuersi Piccadigli, pur da grasso, e da magro, senza bollire, in quelli però che anderanno seruiti caldi, & anco in diuerse Pottaggerie.

E si potrà fare l'agro di Cedro con decottione in questa maniera, si torrà vn peso vguualmente queste trè cose, acqua, midolla di Cedro netta di seme, e rezzole, e zuccaro fino, il quale si farà purificare con chiara d'oua, con le gusce dentro, e doppo passato per lo sdaccio, o cassetta, se ne farà la decottione a bastanza, finche hauerà preso alquanto corpo, e si metterà in vasi inuetriati.

E si farà detto agro senza decottione ancora, si torrà vguualmente tanta midolla netta di seme, e rezzole, e tanto zuccaro fino in poluere, e si torrà il Cedro, e si vuoterà dalla parte del gambo tutto l'agro, e si lascerà serrata la parte del fiore, e si ponerà vguualmente vn cucchiaro di zuccaro, e vnno di detto agro, e si terrà tal ordine, tanti cucchiari di detto agro, poneranno, quanti se ne poneranno di detto zuccaro, per fino a che vi sarà agro di vn Cedro, e poi si turerà dalla parte del gambo, con l'istesso cedro che si farà leuato detto agro con diligenza, di modo che la scorza non sia aperta da parte alcuna, eccetto che vn buchetto quanto possa scorte detto agro in vaso, dalla parte del fiore, per fino a che ne uscirà, qual sarà agro senza decottione, e molto perfetto. doppo hauerlo tenuto alcuni giorni al Sole in vaso inuetriato, accioche pigli alquanto corpo.

Limoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLII.

I Limoni, e Limoncelli hanno le medesime qualità delli Cedri, sono freddi, e secchi nel secondo grado, & li migliori sono li cedrati, & hanno le medesime facultà che li cedri, ma più debolmente, & il loro colore risueglia l'appetito, e caccia le pietre, e renelle delle reni, prein vino, & il simile fanno li limoncelli tagliati minuti mangiati, ma fanno contrarij alli stitici, & a quelli che pateno dolori colici, perche so-

Cedro seruito crudo, e sciroppo, e candito in diuerse viuande da grasso, e da magro in diuerse pottaggerie, e farse, & in sapori.

Agro di cedro fatto senza decottione.

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 faranno buoni, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

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 salse, e sapori, & in diuerse Pottaggiere da grasso, e da magro, si come faranno migliori ancora da tagliare per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti seruiti con zuccharo, & acqua rosa sopra, quali faranno buoni sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, con diuerse salse sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da grasso, e da magro, & tagliati in fetta in insalata, con sale, pepe, & oglio sopra, con zuccharo.

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 salse, e sapori, & in diuerse Pottaggiere da grasso, e da magro, si come faranno migliori ancora da tagliare per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti seruiti con zuccharo, & acqua rosa sopra, quali faranno buoni sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, con diuerse salse sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da grasso, e da magro, & tagliati in fetta in insalata, con sale, pepe, & oglio sopra, con zuccharo.

Limoni sciropati, e cãditi.

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 decortione dello sciroppare, ouero di candirli, e si seruiranno in tutti li modi delli sopradetti cedri canditi, ouero sciroppati.

Lime dolci, e di mezzo sapore, seruite come li limoni.

E le lime quali sono specie di Limoni, ma sono più dolci assai, & alcune ve ne sono di mezzo sapore, quali si potranno seruire intiere, e tagliate in fetta 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, faranno migliori seruiti auanti altro cibo per lo stomaco, e faranno buoni in ogni tempo per li giouani, e colerici, e per li languigni 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 sciropati per antipasto & il sugo in diuerse salse, e sa porri, & altre 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, di mezzo sapore sarà buono in diuerse salse, da per sè, e con vino bianco, ouero agresta, con zuccharo, e cannella dentro a bastanza, & in diuersi sapori, e per alligare diuerse minestre da grasso, e da magro.

con vna sbattute dentro, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci per rinfrescarli, con sugo di limoncelli an-
 ora, si come alli loro luoghi ho detto, e faranno buoni ancora sopra a di-
 uersi arosti, & antipasti fritti, & altre diuerse frittiture.

E si potranno candire, e sciroppare detti Aranci, come li sopradetti Aranci cãdi
e sciroppati
come li limo-
celli.
 Limoni, e Limoncelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, ma biso-
 gnerà farli stare a molle in più acque di quelli, perche la loro scorza è mol-
 to più amara, e si seruiranno come detti Limoncelli ancora.

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

IL Melo Cotogno è freddo nel primo grado, e secco nel secondo, &
 è costrettiuo, e se si mangia in molta quantità muoue il corpo,
 e mangiato auanti altro cibo lo restringe, & assicura dell' imbria-
 chezza, e stagna li flussi, mà il suo odorato offende la testa, & in qual si
 voglia modo cotto non offende, e massime in Cotognata, e cotto sot-
 to le bragie, ouero in forno, sarà più sano, e meno stitico, e raccon-
 cia lo stomaco guasto, e lo conforta mangiato doppo il pasto, ma auan-
 ti 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 accommoderà in
 diuersi modi, come sotto si diranno buona parte.

Il Cotogno detto in l' Spagna Membrillio, sarà buono tagliato in fette Cotogno I di
uerse pottag-
gierie da gras-
so, e da magro
& in ripieni.
 in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e si cuocerà arosto in for-
 no, e sotto le bragie, e si seruirà caldo, e freddo, con zucchero a bastanza
 sopra, e si potrà cuocere nel mosto cotto, & in vino ancora, e si seruirà
 come sopra, con zucchero a bastanza, e sarà buono ancora in diuersi ripe-
 ni tagliato in fette come sopra da grasso, e da magro.

E si potrà sciroppare in acqua, ouero in vino bianco con zucchero, e Cotogno sti-
roppato in di-
uersi modi, &
in Cotognata
 cannella in canna a bastanza dentro, e con garofani, in questo modo, si
 torrà a peso vguale zucchero, & acqua, ouero vino bianco, con detto Co-
 togno netto di scorza in fette, la quantità che hauerà di detto Cotogno a
 peso, tanta acqua a peso si ponerà, e tanto zucchero, il quale si farà purifi-
 care con chiara, e gusci d'vna dentro, e si passerà per stamigna, e si po-
 trà fare Cotognata, con la quantità sopradetta da sciroppare, ma se li da-
 rà la debita decottione, con odori di muschio, o ambra, e senza odo-
 ri ancora.

E si farà conferua di detto Cotogno, con darli la decottione, che il frut-
 to venga disfatto, mestandolo con cucchiara di legno, e si ponerà in vaset-
 ti di vetro, o scatole, si potrà sciroppare come sopra detto Cotogno, con
 mezza libra di zucchero 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 anderà per fare la decottione di detto ge-
 lo,

230 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

lo, e si ponerà la quantità sopradetta della Cotognata.

Cotogno i di
uerfi sapori,
& in torte, e
crostate, & in
pasticcetti, &
altri lauori di
pasta, pero la
Cotognata, e
conserua di
detto.

E si potranno fare diuersi sapori di detto Cotogno scioppato, & in mofarda 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 diuerse Torte, e Crostate, tanto dellò scioppato, quanto della Cotognata, ouero conserua, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito con zaccaro sopra, e si farà in Crostate detto Cotogno crude, doppo tagliato in fette sottili, con zaccaro, 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 Pasticcetti alla Genouese ancora.

Pera diuerse, e loro qualità, e Cucina.

Cap. XLV.

Delle Pera ve ne sono più forti, si come delle mela ancora, e sono fredde nel primo 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 saluate che non sono buone per niente, perche sono di cattino 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 stowachi 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 quali si voglia forte si mangieranno doppo il pasto, perche la loro grauezza aiuta alla digestion, ma non vi si beuerà acqua, perche non si digeriscano mai, e fariano pessime, senza beuerci sopra il vino, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Pera accomo
date in tutti
li modi del
Melo cotogno
e candite, &
seruite crude.

Le Pera di qual si voglia forte si potranno accomodare in tutti li modi, che si faranno del Melo Cotogno, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno, come detto Cotogno aacora, e di più si potranno candire ma si ponerà la terza parte di più zaccaro, 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 stagioni, si come per ordine qui si vedrà.

Pera San Giouanni.

Moscatelle, e Moscatellone.

Bugiarde, cioè zuccare mane.

Diacciuole, 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 .

Riccarda .

Pera buon christiane, ve ne sono di vernareccie ancora .

Pera bronche, e di Papa, & altre forti di vernareccie, quali secondo li luoghi si addi mandano in diuersi modi, si che qual ti 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 diuerse Portaggiarie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e faranno buone per copritura di diuersi pelati aleffi, doppo hauerle tenute a molle in acqua tepida a bastanza .

Pera secche Y diuerse portaggiarie, e ripieni 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 cattino nutrimento, e generano cattini humori, doue che si eleggeranno le Mela dolci, mature, e più temperate, e si cuoceranno sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro sopra, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto .

Le Mela si potranno accomodare 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 fara Conserua, e diuersi sapori, in particolare di Mela Appie, qual fara di tutta perfettioae, e cotte come sopra sotto le bragie, ò in fornò, ouero scioppate, faranno buone per Conualescenti ancora .

Mela accòmo Jace 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 forti circa al sapore, dolci, brusche, e di mezzo sapore, se bene che in specie siano di vna sorta .

232 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

forte, 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 legato, & estinguono la sete, e per l'istesso vale il loro vino, e per li Conualefcenti 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 Pannilani, e si accomoderanno come sotto in diuersi modi.

Mela granate seruite cō zucchero sopra g' antipasto, e regalo di piatti e sopra a diuersi arosti, e se ne farà vino buono per fesse e sapor.

Le Pome granate sgranate si seruiranno per Antipasto con zucchero sopra, e saranno 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 fesse, e sapor, con la debita decottione, con zucchero, e cannella in canna dentro, & alli sapor se li darà corpo con diuersi frutti sciorropati 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 canano la sete; e li secchi perferuano 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 & arostati, e li fichi non maturi, fritti, & 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 alefiati 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 Settebre.

Fichi Brugiotti, quali sono Settembrini.

Pisani bianchi.

Sanguinelli .

Donicali, & altre diuerse forti 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 perfectione, e faranno 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 accommoderanno 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 consoglio, e se ne potrà fare vino, qual sarà buono in diuerse felse, 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 seruitte crude per antipasto & in Crostate, e se ne farà vino, qual è buono in felse, e saporiti.

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 Gelfo bollite da per loro, leuano le macchie dell'oglio, lauate con sapone, e le dette foglie, e di vite, di fichi rossi, vguale quantità cotte in acqua piauana faranno venire negli capelli, benchè io non l'habbia prouata.

Gelsi Mori seruitti per antipasto con zuccaro sopra.

Persiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

E 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

che, & apertore, e ben mature, e poi le Duraci, e Cotogne, e le noci Perfiche, & altre diuerse, quali sono buone mangiate auanti 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 Perfiche secche, e candite si seruiranno doppo pasto per sigillare lo stomaco, come le rosette, che si fanno dalle Monache a Ferrara, e le dette Perfiche cotte sotto le bragie in foglie, o carta bagnata seruite con zucchero sopra sono buone per conualescenti ancora.

Perficata Tro
illerte fatta
a Ferrara da
Monache.

Nocciole d.
Perfiche, e lor
virtù

E le mandole di noccioli di dette, mangiate leuano li nocumenti di dette Perfiche, e dell'imbriachezza, e giouano alli dolori del corpo, & ammazzano li vermi, e dissolouono la ventosità, e netrano lo stomaco, se ne cottano sci, o fette, & il più dieci la mattina a digiuno, & a quelli che hanno lo stomaco caldo basteranno tre, o quattro, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Perfiche serui
te cò le frutte
intiere, e mangi
ate, & l' di
uerse portag
gerie, e Cro
state.

Le Perfiche 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 zucchero, e cannella a bastanza dentro, o si seruiranno calde, e fredde con zucchero sopra.

Perfiche cotte
nelle Bragic.

E si potranno cuocere sotto le bragie con carta bagnata attorno, e si seruiranno con zucchero sopra, si come sopra ho detto.

Perfiche sci
roppate, & in
Conserua.

Et anco si potranno sciroppare, e candire, cioè farne Perficata con la debita decottione in zucchero 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.

Perfiche sec
che seruire co
me le frutte
doppo cotte, e
per copritura
di pelati, e pe
sci aleffi.

E si potranno seccare dette Perfiche al Sole, ouero in forno, tagliate in fette, o partite per metà, e si potranno seruire in tutti li sopraddetti modi, doppo hauerle fatte stare a molle a bastanza, e bollire in vino bianco cò zucchero dentro, e se ne faranno Crostate ancora, e saranno buone per copritura di diuersi pelati aleffi, seruite con zucchero, e cannella sopra, & anco cotte in brodo di carne, con ceruellato fino dentro, seruite con formaggio grattato, zucchero, 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 me-
glio

giori sono le Armene, cioè Damascene, e Perniconi, e poi le Verdacchie, 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 debole, e frigido, & alli flemmatici, e decrepiti, & a quelli che pateno dolori colici, ma mangiate auanti altro cibo con zucchero sopra, si rimedia a tutti li loro mancamenti, e si accommoderanno in diuerfi modi come sotto.

Le Prugne, cioè fusine si seruiranno monde di scorza con zucchero 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 confettioni, e si seruiranno tanto le verdi, quanto le secche in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuerfi ripieni, e faranno buone in diuerfi sapori, e scioppate in zucchero, o mele purificato.

E se ne farà gelo, con la debita decottione, e conserva, si come delle Persiche sopra dette, e si potranno seccare dette Prugne, si come quelle di Marsilia, quali si seruiranno crude, e cotte in vino con zucchero 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 zucchero, e cannella a bastanza dentro, cioè di quelle più brusthe, e si seruiranno calde, o fredde, con zucchero sopra.

Prugne seruite per antipasto, e con le frutte, & i diuerse pottaggierie, e ripieni, & in diuerfi sapori, e scioppate.

Prugne in gelo, & in conserva, e crostate, cioè 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 di Armenia, e le migliori faranno le più grosse, e mature: sono grate allo stomaco, e leuano la sete, risuegliano l'appetito, e fanno orinare, ma si deuono mangiare per antipasto, perche doppo altro cibo sono più corruttibili, e debilitano lo stomaco, e mangiandole si beuerà sopra buon vino, benchè farà meglio andare reseruato a mangiarle crude senza foraggio, ouero salame, perche sono molto più corruttibili delle Persiche, e si accommoderanno in diuerfi modi come sotto.

Le Albicocole si potranno accommodare 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 faranno buone in Crostate, tanto le mature, quanto quelle tenere non mature, con zucchero, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zucchero sopra.

E si faranno in minestra in brodi di carne, e si alligheranno in uoua, e faranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che saranno perlessate in acqua a parte, & in diuerfi ripieni di arosti, e si

Armeniache in tutti li modi, e viuande chedelle Persiche si faranno e letene e non mature i crostate.

Armeniache tenere in minestra, & i diuerfi 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 fetto
pane, & in su-
pori, e crosta-
te, & in Con-
serua.

Le Azzaruole si potranno seruire con le frutte con verdura sotto, e saranno buone scioppate in zucchero purificato, ouero in mele, e se ne farà sapore molto delicato, e saranno buone in Crostate ancora doppo scioppate, 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 garbo certo, giouano allo stomaco, & estinguono la sete, incidono le stemie 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 ser-
uite per anti-
pasto, e con le
frutte, & di-
uerse portag-
gierie, e ripie-
ni, & in suppe
Visciole sci-
oppate, & in
sapor.

Visciole in
Conserua, & in
Crostate.

Le Visciole, & Amarene si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, con verdura sotto, e saranno buone in diuersi Pottaggierie, 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.

E si potranno scioppare in zucchero, o mele purificato, e se ne farà sapore, con poluere di mostaccioli fin dentro, ouero con mollica di pane per darli corpo, con senape smorzata con aceto forte.

E se ne farà conserua, con più cottura delle scioppate, e si conseruano 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 saran-

arango le Corniole, e Duraci, e le Moscatelle, smorzano la sete, e muo-
 nono il corpo, e presto si digeriscano, e massime le acquaruole, e sarà be-
 ne di mangiarne poche, e con cose salate, come Cascio, ouero salami, e
 feruiranno con le frutte, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Ceragie di più sorti, come Marchiane, Grassione, Palombine, Mo-
 catelle, & Acquaruole, & altre diuersi, come saranno alquanto brusche,
 feruiranno in tutti li modi, che si faranno le Visciole, & Amarene, si co-
 me sopra al loro Capitolo ho detto, benche non faranno della bontà di
 quelle, e le mature si feruiranno con le frutte, con verdura sotto, si co-
 me le sopradette Visciole.

Ceragie diuer-
 se si uice, &
 accomoda-
 te 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 co-
 me le Lazzaruole ancora; le migliori sono le grosse, e che habbiano
 gli ossi piccoli; sono grate al gusto, e confortano lo stomaco, fer-
 mano il vomito, e stagnano il flusso, ma sono di dura digestione, e di po-
 co nutrimento, e si accomoderanno in diuersi modi.

La Nespole, quali si maturano nella paglia si potranno accomodare,
 in tutti li modi, che si faranno delle Lazzaruole, si come sopra al loro Ca-
 pitolo ho detto, e si feruiranno come quelle, e se ne potrà fare Conferua si
 come di dette Lazzaruole ancora, doppo passate per setaccio, e leuati via
 li noccioli, con la debita decottione, qual sarà buona in Crostate ancora.

Nespole si ac-
 comoderanno
 in tutti li mo-
 di delle Laz-
 zaruole, e si
 feruiranno co-
 me 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 astrettive 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, perche generano grossi humori, & in poca quantità, poiche le mol-
 te tardano assai la digestione, & aggravano lo stomaco, si matureranno at-
 taccate in mazzi, ouero nella paglia, e si accomoderanno come sotto.

Le Sorbe mature si feruiranno con le frutte, con verdura sotto, e si po-
 tranno seccare le mature, & le acerbe al Sole, ouero in forno, e saranno
 buone in diuersi Postaggiarie da grasso, e da magro con altri frutti dentro.

Sorbe mature
 feruite con le
 frutte, e sec-
 che in diuersi
 postaggiarie.

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 feruiran-

Giuggiole si
 feruiranno co
 le frutte.

238 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

no con le frutte, e ben mature, con verdura sotto, benchè questi fruttifanno 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 disseccatiue; saranno buone per tutti li flussi del corpo, perche sono astrettive al pari delle Nespole, e delli Pruni saluatici: questi frutti saranno buoni per conualescenti, candite, ouero sciroppate, ma le crude sono dure alla digestione, e perciò se ne mangierà in poca quantità, e si accomoderanno in diuersi modi.

Corgnole sciroppate, & in Conferua, e fa porri come le Visciole, e crude seruite co le frutte.

Le Corgnole si potranno sciroppare in zuccharo, ouero in mele purificato, e se ne farà Conferua, si come delle Visciole, e sapore si come di quelle con la debita decortione, 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 zuccharo assai sopra.

Ceragic Marine, cioè Arbatelle, e loro qualità.

Cap. L X I.

LE Ceragic 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 deue 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 essercitio che fanno, & anco dalli vecchi, se ne potrà mangiare senza alcun nocumento, più che da altre persone.

Ceragic marine seruite co 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, perche corroborano, e fermano il ventre, e le Vliue dolci in salmora sono calde in secondo grado, e corroboratiue, & 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 auanti 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 ritrouano,

ano, che senza condirle si mangiano, & anco in Portugallo in vn luogo omagdato da Plinio, Emerita.

E le Vliue acconcie in salamora con aceto, incidono le flemme su 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, complessioni, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Vliue senz'osso faranno buone in diuersi Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, & in diuersi insalate cotte, e crude, e si potranno seruire per antipasto, e con le frutte ancora per fino alle confettioni, e faranno buone senz'ossi in particolare sopra a diuersi arosti, con diuersi 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, risuegliano gli appetiti venerei, mangiati, e leuano l'oppilatione del fegato, e mandano fuori le humidità del petto, e purgano le reni, e vessica, e sono di mediocre nutrimento, e si accomoderanno come sotto.

Li Pistacchi faranno buoni in diuersi alligature di minestre, cò zucchero a bastanza dentro, doppo netti, e pesti soli, e con latte di mandole, o di pignuoli, & in sapori 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, si seruiranno per antipasto, e con le altre confettioni a beneplacito.

Pistacchi i diuersi minestre, e sapori, & in Confetti, e Pistacchiati, e seruiti crudi con le frutte.

Dattali, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

Li Dattalo 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 ingradiano, 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 cattui humori, e generano cattuo sangue, e si accomoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Dattali si potranno seruire in diuersi viuande, in cambio di scorza di Cedro caudita, se bene che non faranno dell' istessa bontà, come in diuersi Pottaggierie da grasso, e da magro in pezzetti, & in diuersi Pasticcacci di Piccadiglio, con altri regali dentro.

Dattali in diuersi pottaggierie, & in diuersi pasticcacci e crostate, e seruiti crudi con le frutte.

E faranno buoni canditi con zucchero, e sciroppati in diuersi Crostate con agresta in grani, & altre compositioni dentro, e così li crudi ancora, 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. LXV.

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 pronocano l'orina, e conferiranno molto alli Tisici, ma sono alquanto duri alla digestione, ma di buon nutrimento, e si accomoderanno in diuersi modi.

Pignuoli li di
uerse portag-
gierie da gr. f.
fo, e da ma-
gro. & in pi-
ricci, e mine-
stre, e crudi,
seruiti con le
frutte, & con
fetti, con le
confettioni.

Li pignuoli doppo hanerli tenuti a molle a bastanza in acqua tepida, e rinuenuti bene in acqua fresca saranno buoni in diuerse portaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticcii, in particolare in quelli di Piccadiglio, tanto da grasso, quanto da magro, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuerse Minestre incieri, e pesti, e fatte ne latte, qual sarà buono per alligare diuerse portaggierie, e Minestre, con rossi d'oua sbattuti dentro, e senza ancora, si come sopra ho detto, e se ne farà sapore ancora, e doppo stari 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. LXVI.

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 astrettue, & aperitiue, e più ualorosamente purgano, & assottigliano li humori grossi, e viscosi, e mangiate al numero di quattro, ò sei impediscono 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-
ranno pignu-
oli, & il latte
nel bianco ma-
giare, & in mi-
nestre diuer-
se, e sicot. e.

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
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

io con altre Confezzioni, e le Mandole secche si potranno seruire per
ntipasto, e con le frutte, senza mondare, con zibibò. e monde doppo es-
ere state a molle in acqua bollente, & rinuenute in acqua fresca, e si ser-
uiranno con zucchero sopra, e cosí le mandole fresche ancora.

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 pignuoh, e faranno di buon nutrimento, perche disop-
pilano, e son buone alla vista, e rifrigerano il calore dello stomaco man-
giate così crude doppo monde dalla scorza con zucchero sopra, e si potran-
no seruire con le frutte, e senza mondarle ancora, con verdura sotto, in-
particolare per donne grauide, e faranno buone le più tenere monde, e
tagliate minute in Crostate con zucchero, e cannella dentro, e si seruiran-
no calde, e fredde con zucchero sopra, & in diuersi ripieni di quadrupedi,
e volatili, arostiti, ouero sottestati, & in diuersi Portaggierie doppo monde
come sopra, senza tagliarle.

te fresche, e
secho con le
fratte.

Mandole Idri
ue le minest.
e seruir e cru-
de con le fruc-
te, & i crosta-
te, e ripieno, &c
in diuersi por-
taggierie.

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 buo-
ne al dolore delle reni, & liberano dalla renella affatto; sono alquanto du-
re da digerire, e generano colera, e fanno dolere la testa mangiate in mol-
ta quantità, ma confette, e seruite con zucchero sopra saranno meno noci-
ue, e si accomoderanno in diuersi modi.

Le Nocelle si potranno seruire, cioè le fresche monde, con zucchero so-
pra, e senza zucchero, con le frutte doppo stacciate nelle sue scorze, e sa-
ranno buone fresche, e secche in diuersi sapori, e soppeste solamente in di-
uersi ripieni di Pesci, e si faranno còfette, e si seruiranno con le confezzioni.

Nocelle fres-
che, e secche
in sapori, e ri-
pieni di Pesci
& Confezzio.

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 sciogliono li denti alligati, e doppo gli Pesci incidono la loro vi-
sibilità, e perciò, post Pisces Nuces, post Carnes Caseus adit, e mangia-
te in molta quantità sono contrarie alla gola, e lingua, & al palato, e
le noci fresche con la scorza tenera, se ne potrà fare Conserua, doppo
auerle tenute a molle in più acque, e bollite a bastanza, e poi ben scola-
te, e fatte cuocere in zucchero, ouero mele purificato con la debita de-

Noci fresche,
e tenere in Cò
serua.

242 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

cottione, e le fresche doppo nette dalla scorza, e pellicole si feruiranno con vino, perche saranno meno nociue, e si accomoderanno in diuersi modi.

Noci in diuer-
si sapori, e ri-
pieni di Pesci
& in lauori di
palla.

Le Noci tanto fresche, quanto secche saranno buone in diuersi sapori, in particolare nell'agliata, & in diuersi ripieni di Pesci doppo soppeffe, 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 feruiranno con vino sopra con le frutte, e così le secche ancora con fichi secchi.

Noci d'India,
& oro qualora
& 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, & humide 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 nella loro scorze sentiranno giouimento a molte infermità, e così quelli che mangieranno 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 dell'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 costretteue, 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 mangieranno con sale, e pepe sopra, ouero con zucchero assai, & Atrartuffolate come li rattuffoli.

Ghiande di
Spagna serui-
te come le Ca-
stagne, dette
Vellotas.

Et le 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, Vellotas, e le Ghiande saluatiche, sono disseccatiue, & astringono, e riscaldano alquanto, e si mangiano quelle che si trouano nelli gozzi dell'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 cò le frutte
se, arosto, &
alisse.

Le Castagne si potranno seruire arosto, & alisse con le frutte, e se ne faranno Anlari, e cucchiaruoli doppo che saranno seccate, e cotte con la scorza alisse, e si feruiranno 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 minestre, e
ripieni, & in
Pane, & altre
viuande.

E le Castagne secche saranno buone in diuerse minestre di legumi, e nella oglia alla Spagnuola, e doppo cotte in vino, si feruiranno con zucchero a bastanza sopra, e non saranno ingrati al gusto, e saranno buone in diuer-

diuerſi ripieni di quadrupedi, e volatili, arſto, doppo cotte come ſopra in vino, ouero in acqua, & anco rinuente in detta acqua, cioè ſtate a mola 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 attartuſolare, 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 attartuſolate, e le Ghiande ſeruiranno in tutti li modi delle caſtagne.

Meloni, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXX.

LI Meloni, cioè Poponi ſono frigidì, & humidì nel ſecondo grado, e ſi 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 Albiq 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 ventofì, e contrarij a quelli che patono dolori colici, per la loro frigidità, perche facilmente ſi corrompono, doue che ſi mangeranno con coſe ſalate, come diuerſi ſalami, ouero con formaggio, e ſi beuerà buono vino, ma non molto grande, e li loro ſemi ſono frigidì, 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 ſa guaſtare, e ſi accommoderanno 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 intero, o tagliato in fette a beneplacito.

Melone ſeruito per antipaſto per fino a tutte le frutte

ſi farà buono in diuerſe miniſtre da graſſo, e da magro tagliato in fette datetti, e ſi potrà paſſare per ſetaceo, e ſi alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e ſenza paſſarle con herbette buone battute minute, & agreſta in grani dentro, e ſi potranno alligare come ſopra.

Melone in diuerſe miniſtre da graſſo, e da magro.

E farà buono ancora in Torte doppo cotto in buon brodo, e battuto minuto con voua, e formaggio grattato, con zucchero, e ſperie dolce a aſtanza dentro, cõdite con deſtrutto, ouero butiro, e ſi ſeruiranno calde, e fredde con zucchero ſopra.

Melone in diuerſe Torte.

E ſi potrà tagliare detto Melone in fette ſortili, e ſeccarle al Sole, ouero in forno, quali faranno buone per l'Inuerno doppo hauerle tenute a uolle a baſtanza in acqua tepida, e rinuenute come le freſche, ſi potranno inſarinare, e friggere in oglio, ouero deſtrutto, e ſi ſeruiranno calde con zucchero, e ſugo di melangole ſopra, e faranno buone ancora per coſtitura di pelati aleſſi doppo rinuenute come ſopra, e cotte in buon

Melone ſcotto & in diuerſe copriture di aleſſi, & candico.

244 Pratica, e Scafcaria 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.

IL Cocomero d'acqua è frigido, & humido nel secondo grado, e si migliori saranno li rossi, maturi, e grossi, e la midolla sarà ouona per gli affetati, e giouará all' aridità della lingua, e li loro semi sono caldi, e secchi, e faranno 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 faranno meno nociui, e più facili a digerirsi, e faranno 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.

LE Cocuzze sono frigide, & humide nel secondo grado, e le migliori faranno le longhe, giouano alli colerici, e rinfrescano il fegato, e smorzano la sete, e muouano il corpo, e faranno 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 allese, perche faranno assai meno humide, & acquose, e le allese 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 accommoderanno in diuersi modi come sotto se ne diranno buona parte.

Le Cocuzze si potranno accommodare 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 vñano 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 accommodare 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 aleffi 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 spetie sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Cocuzze in tutte le viuande che si faranno delli Meloni, & candire, o fritte, & in stringhette di Genoua seruite per copritura di aleffi di uerri.

Cocuzzette longhe ripiene per copritura di pelati aleffi, & in minestrina.

E le Cocuzzette longhe tenere si potranno fare ripiene con Piccadiglio di carne, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con voua, & herbatte buone battute minute dentro, con spetie a bastanza, ouero con prourine fresche peste con herbatte buone, con voua, e formaggio di Parma

grac-

trattato dentro, con spetic, e zucchero a bastanza, e si seruiranno con
ormaggio grattato, e cannella sopra, per copritura, & in minestra
ancora.

E le Cocuzzette tenere faranno buone in insalata cotta, dopo in-
tolte in carra bagnata, e cotte sotto le bragie, con passerina, e Cappa-
i di Genoua dentro, e così le cime delle PIANTE di dette Cocuzze cot-
te alessi, e quelle di Meloni ancora.

Cocuzzette
tenere in in-
salata cotta, e
le cime di det-
te ancora.

Cedriuoli, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXIII.

IL Cedriuolo è frigido, & humido nel terzo grado, li migliori sono li
longhi, e più teneri, rinfresca tagliato in fette infuse nell'acqua fresca,
e messe su la lingua leua la sete, e non la lascia rasciugare, in par-
ticolare alli conualescenti, e fatto in minestra con zucchero dentro le-
ua la sete valorosamente, ma mangiato crudo è pessimo cibo, perche
genera humori viscosi, e crudi, e si conuerte in flemma per la sua du-
ra digestione; si vserà in poca quantità, e da stomachi gagliardi in in-
salata con Dragoncello, e Basilico, con cipolle dentro, e si accommo-
dera in diuersi modi.

Li Cedriuoli si potranno riempire nell'istessi modi delle Cocuzzet-
te longhe tenere, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si serui-
ranno per copriture di diuersi pelati alessi, & in minestra, si come dette
Cocuzzette, e si faranno in minestra senza riempirli ancora in buoni bro-
di di carne, con profutto dentro, e si alligheranno con vna, ouero da
magro con latte di mandole, o di pignuoli.

Cedriuoli ri-
pieni per co-
pirtura diales-
si come le Co-
cuzzette, & in
minestra.

E si potranno fare in insalata cotta, e crudi come sopra ho detto,
e li Cedriuoletti teneri faranno buoni nell'aceto, per donne grauide,
e altre persone ancora.

Cedriuoli in
insalata cotta
e crudi, e li te-
neri nell'ace-
to.

Marignani, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXIV.

I Marignani sono frigidissimi nel fine del secondo grado, & humidissimi nel
terzo, sono dell'istesse qualità delli Cedriuoli, ma di più cattiuo
cibo, perche non deuono essere vsati se non da gente bassa, o
a 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
ipollette soffritte, con herbe buone battute minute dentro, doppo
che si faranno perleuati, e tagliati minuti, e si potranno riempire co-
me le Cocuzzette tenere, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, si
come sopra al loro Capitolo ho detto.

Marignani in
minestra, e ri-
pieni in diuer-
si modi soffri-
tati, & frit-
ti.

148 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

E si potranno riempire in altro modo ancora doppo perlessati, e d' uati l'interiori, e battuti minuri, con herbe buone, e spigoletti d'agli, con noci, e mandole attorrare, soppeste, e pane grattato dentro, con specie a bastanza, e si potranno sottestare, con oglio, ouero batiro, con agresta in grani dentro, e si potranno alligare con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con specie dolce sopra.

E si potranno tagliare in fette doppo perlessati, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con aghiata in tondi, ouero con sugo di melangole, o agresta sopra.

Vua spina, e sue qualità, e Cucina.

Cap. LXXV.

L'Vua spina matura, è calda, & humida nel primo grado, e l'acceda 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'acceda, e la matura seruirà con le frutte.

Vua, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVI.

L'Vua matura è calda, & humida nel primo grado, e l'acceda è frigida, e secca, e la migliore sarà la bianca, e di Vigne nelle Coline; si deue mangiare senza li vinaccioli, e la scorza, perche sarà più sana, e meno ventosa; sarà di buon nutrimento, & ingrassa, e rinfresca il fegato infiammato, prouoca l'orina, e gioua al petto, benchè 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, se li potrà dare vna coperta di zuccaro, in particolare all'Vua Mosca telta nel zuccaro purificatò, ma se ne ponerà il terzo di più dell'acqua acciò che possi pigliare più corpo, con Dragantè 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 mescolato 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 seruirà per antipasto, e con le frutte, & con vna coperta di zuccaro ancora seruirà come sopra.

al Sole, o altri luoghi asciutti, ma non di modo che si inuizzisca, 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, scorza di Cedro scioppati dentro, e farà buona ancora in diuersitate, in particolare il Moscatello, e così l'Agresta tenera ancora, oppo che si farà soffritta prima a bastanza.

Vua in Vino,
e Mosto cotto
& in sapori
e fruttate.

Vua secca in generale, e sue qualità, e Cucina.

Cap. LXXVII.

L'vua secca, come passerina di Corinto, e zibibo, & altre diuerse, 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 conortano lo stomaco, schiariscono la voce, dissoppilano il fegato, 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 Levante, & il zibibo, e saranno buone ancora in diuersi Torte, e Crostate, con altri ingredienti dentro, & in diuersi ripieni di grasso, e da magro, & in sapori, e nelle insalate cotte, e crude, e si potranno seruire dette Vue con le frutte, e per Antipasto con Mandole Ambrogine monde, seruite con zucchero sopra, in particolare il Zibibo, & altre Vue simili monde dalli grasspi, si come l'vsano in l' Spagna alli giorni Quadragesimali.

Vua secca in
diuersi pasticci,
e pottaggierie,
& in Torte,
& Crostate,
& in diuersi
ripieni, e sapori,
e seruita per
antipasto, e con
le frutte ancora.

Frutti diuersi in Aceto, e loro qualità, e Cucina.

Cap. LXXVIII.

Sono molte, e diuerse sorti di frutti, che si possono mettere nell' Aceto, come Pera, e Mela di più sorti, Cappari, Vliue, Nespole, Prugne, e Fagiuoli con le bache, Cocuzzette, e Cedriuoli, & resta in grani, e Finocchio forte, e dolce, & altre diuerse sorti; e bene che la qualità di ciascheduno si potrà vedere alli loro Capitolo però importa, perche ad ogni modo si raducono tutti nella 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 humori grossi, & infrigidano, e producono nelli corpi nostri mollicamenti, perche generano molte superfluità, e sono di poco nutrimento; e perciò non si vsano per cibo, ma solo per incitare l'appe-

Frutti in ac-
co seruirsi per
Antipasto si-
no à tutte le
frutte, & in di-
uersi ripicci.

Tappetito, perche disseccano il corpo, e debilitano la virtù digestiua, e si seruiranno per Antipasto per tutta la Mensa, più per Donne gruide, che per altre persone, & alcuni di detti frutti faranno buoni diuersi ripicci 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 digi-
stano li cibi.



L'INVERNATA è frigida, & humida, & è genera-
tiua di flemme, perche gli humori del freddo si ritem-
no nelli corpi humani, e perciò Hipocrate dice, che nell'
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 fossero alcu-
ni disordini, o mancamenti, si potranno più facilmente digerire, e supe-
rare, con la buona, e migliore diligenza di alcuno, in questo honorato
ufficio 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
suo luogo ho detto, e si potrà dare ordine del mangiare ordinario anco-
ra, eleggendo quelle viuande, che secondo la stagione parerà allo S.
co che siano di gusto al suo Signore, & alli ventidue di Dicembre si
comincia l'Inuernata, e dura per fino alli ventiuano di Marzo, si che dal
detto Mese la prima lista hauerà principio.

Lista prima da grasso. Cap. I I.

Pranzo al Primo di Dicembre à un Piasto, 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. delli Piatti.

- 1 **B** Vtiro con Zuccaro, & Acqua rosa dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto butiro passato per la siringa attorno, con Zuccaro sopra. p. 1
- 2 Biscotto di Pane di Spagna, seruito con Maluagia sopra. p. 2
- 3 Vna Mortadella di Bologna, cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di soppressata di Nola in sette 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'oua 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. 2
- 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 Fegatetti sei di Capretto inuolti in rete, Arosto, tramezzati con tre para di Animelle di Vitella fritte attorno, con Paste reali Melangole, e Lirroni tagliati. p. 1
- Due Capponi aleffi coperti con rauuoli con spozgia, seruiti con formaggio gratato, zuccaro, e Caneila sopra, con Ceruellato fino, spaccato attorno. p. 1
- Petto di Vitella libre otto aleffo, seruito con verdura di herbe, e fiori sopra. p. 1
- Moltarda, e sapore di Visciole in tondi.
- Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, regalate con Peta sciropate, e limoni tagliati attorno. p. 1
- Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di Vitella, con Pignuoli, e Pastiferi.

250 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli
serina, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro
sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Qui si daranno l'Insalate volendole seruire, grande, ouero piccole in tondi.

- 1 **T**ordi dodici Arosto alla Fiorentina, regalati di dodici Ortolani
Arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni ta-
gliati in fette. p.1
- 2 Sei Pastuccetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di
detta. Profutto in fette sottili, con diuersi Vecelletti dentro, con
scorza di Cedro candita, rossi d'voua duri, Midolla di Vaccina, &
agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1
- 3 Sei Starne 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 li regali, & ingredienti delli so-
pradetti Pasticcetti dentro, & vna spezzato di quattro Piccioni di
Casa, e Tartuffoli di più dentro con Cardi teneri, seruito con gelo di
chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1
- 5 Due Capponi impastati Affaggianati, seruiti con salsa reale in sei
vasetti di Pasta onati, con Cappari di Genoua 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 saluiette nel ponere le frutte a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e Cannella
dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
- 2 Tartuffoli attartuffolati seruiti caldi con Melangole, e Limoni
tagliati attorno. p.1
- 3 Vhuc di Romagna. p.1
- 4 Formaggio di Parma libre sei. p.1
- 5 Pera Fiorentine 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 zuccaro, & ac-
qua rosa. p.1
- 8 Pera, e Mela Appiole sciropate, seruite con fulignata sopra in
Cassettine di Pasta, impastata con voua, e zuccaro. 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 leuati li frutti di Tauola, e si potranno tramezzare detti frutti, con diuerse sorti di Conserue, e Cotognate, e li Confetti ancora, e Canditi, e si potranno seruire detti Confetti, e Canditi da per loro, quali si poneranno doppo hauere euati 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, quanti Conuitati faranno 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 zucchero sopra, regalati con Butiro passato attorno, con zucchero, & acqua rosa dentro, con zucchero sopra. p.2
- 2 Biscotti ventiquattro di Pane di Spagna, seruiti con vino bianco amabile di Sturia sopra. p.2
- Due Mortadelle cotte in vino, partite per metà, e regalate di lingue di Porco salate in fette, e Prossutto sfilato di fette di Limoni attorno. p.2
- Due lauori di Pasta di zucchero in forma di rosa, con diuersi compartimenti, ripieni di frutti diuersi sciroppati, con conserua di Persiche, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo ad ambidue, con l'arme delli Conuitati in cima. p.2
- Due Pasticcii di due Cosciotti di Venado, in forma di due Cappelli Episcopali, con l'arme del Conuitato in mezzo di basso rileuo. p.2
- Due Capponi in forma di due Aquile, e coperti con gelò di più colori, con fette di detto in forma di Prossutto attorno il Piatto. p.2
- 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.

D Ve Torte di prossutto cotto in latte in fette sottili, tramezzato con fette di formaggio fresco, con zucchero, e cannella dentro,

252 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 1 *seruite calde con zuccaro sopra.* p.2
- 2 Due Ale di fegato di Porco, innoite in rete arosto, regalate di falficcia fina arosto, partita per metà attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1
- 3 Pollanche d'India quattro più grosse di Cappone, aleffe 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 herbe buone, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p.2
- 5 Poipettoni di Vitella sedici ripieni, e sottestati 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 Pasticcii 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 flatuette di rilievo 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 Bragiuole 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'voua sopra, attorno con Melangole tagliate. p.2
- 4 Due Pasticcii 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'voua, e zuccaro sopra. p.2
- 5 Coniglietti dodici arosto, detti Galappos, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con l'aste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Due Pollanche d'India grosse, lardate minute arosto, seruite con p.2

Libro Sesto. 253

con salsa reale, e Limoncelli trinciati minuti sopra, con Pasta, e Limoni tagliati attorno. p.2

Vitella nel lombo, arosto, libre sedici, seruita calda con Pasta, Melangole, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluette bianche.

DVe Crostate di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

Criadillos di Tierra Attarruffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.2

Vliue Valenziane libre quattro. p.2

Formaggi di Pecora freschi di Siuiglia. p.2

Pera Bergamotte trentadue, seruite con verdura sotto. p.2

Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2

Castagne arosto, con sale, e pepe sopra, con zuccaro, & Acqua rosa. p.2

Vna bianca, e rossa libre otto. p.2

Due Confettiere d'argento, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi Confetti. p.2

Mela Appiolone scioppate trentasei, seruite con Anici confetti sopra. p.2

Scatoloni quattro di conserua di Cotogni. p.2

Doppo seruiti li sopradetti frutti, data l'acqua alle mani, con steccanti in fette di Limoni, sopra a due Sottocoppe d'Argento, vno per conuicato, &c.

Lista terza da grasso. Cap. I V.

Trasfeso alli 27. di Dicembre 1624. in Madrid à due Piatti, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti di Pane di Spagna, seruiti con Maluagia amabile sopra, in due Tazze d'Argento. p.2

Due Profutti cotti in latte, seruiti con Gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra, regalati di falsiccioni in fette, e Limoni tagliati attorno. p.2

Due Torte bianche marzapanate, con fiori attorno. p.2

Pollanche d'India quattro, arosto, e passate per salsa reale, & lar-

254 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- lardate con scorza di Cedro candita à lardelli , regalate con Biscotti di Sauoia , e Pera sciropate attorno , con fulignata sopra , detta in Ispagna Mand. p.2
- 9 Due Pasticci di Vitella , vno in forma d'Aquila , e l'altro in forma di Leone à giacere , di basso rileuo. p.2
- 6 Capponi quattro salpimentati , e coperti con stringhette di Gelo di più colori. p.2
- 7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro , in forma di due Camelli con carica à giacere , regalati con detto bianco mangiare in forme di Mascheroni , e Pignoccati attorno. p.2
- 8 Due statuette di stucco , vestite con saluiette 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 Minestra .

- 1 **D**ue Crostate di Mela Corogoe , e Pera sciropate , seruite calde con zuccaro , & acqua rosa sopra. p.2
- 2 Ceruella di Vitella indorate , e fritte , regalate con ventiquattro Tomelle di fegato di Leccione , con scorza di Cedro candita à detti , & altri regali dentro , seruite con zuccaro sopra , con Melangole tagliate attorno. p.2
- 3 Capponi quattro aleffi coperti con Maccaroni di Sicilia , con sofficia fina spaccata attorno , con formaggio grattato , zuccaro , e cannella sopra . p.1
- Mostarda forte in toni 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 Po'pettine di Vitella , con diuersi fegatetti di Polli , & Animelle di Capretto , con diuersi Vccelletti , e l'artuffoli dentro , seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina .

Due Insalate grandi con statuette dentro .

DVe Crostate di Conferua di Persiche , seruite con zucchero , & acqua rosa sopra . p.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

Pasticcetti alla Genouese trentadui con Conferua di Persiche , e scorza di Cedro candita , con midolla di Vaccina dentro , seruiti con zuctaro sopra . p.2

Perdice sedici lardate minute arosto , seruite con salsa reale , & Vliue senz'ossi sopra , con Paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . p.2

Pasticcetti sedici sfogliati con Piccadiglio 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

Anatre quattro lardate minute , arosto , seruite con salsa reale , e Cappari di Genova sopra , con Paste , e Limoni tagliati attorno . p.2

Due Pasticci sfogliati con l'ingredienti delli sopradetti Pasticcetti , & otto Piccioni spezzati di più dentro , seruiti con zucchero , & acqua rosa sopra . p.2

Vitella nel Lombo libre 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 .

DVe Crostate di Mela rose , con zucchero , e cannella dentro , seruite con zucchero sopra . p.2

Carcioffi attartuffolati , seruiti con Melangole tagliate attorno . p.2

Due forme di Cascio di Pinto partite per metà . p.2

Pera Carouelle trentadui , seruite con verdura . p.2

Sellari , e Cardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . p.2

Vliue di Siuiglia . p.2

Mela Appiolone sciropate , seruite con fulignata sopra . p.2

Cotognata di Portogallo in barattoli sedici . p.2

Due Confettiere con diuersi Confetti dentro . p.2

Vua fresca bianca , e negra . p.2

Data l'acqua alle mani , e postili steccadenti in sedici mazzetti di fiori due Tazze d'Argento sopra la Mensa .

Lista quarta da grasso. Cap. V.

Pranzo alli 10. di Dicembre 1623. in Roma a vn 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 forza di Cedro candita a lardelli, regalata con Pasta reale, e Melalciroppate, 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 Prefunzuola, & 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 Capponi aleffi, coperti con Cardi, e falsiccia fina spaccata sopra, con spetic, e formaggio grattato. p. 1

Petto di Vitella ripieno, & aleffo, seruito con verdura di herbetate, e fiori sopra. p. 2

Mostarda amabile, e sapor verde in Tondi sei.

Anatre quattro, ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e Tartuffoli dentro, seruite calde con detti tutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

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

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

Vn Pasticcio di vno spezzato di Capriuoletto, con diuersi Vccelletti, e ricche di Polli dentro, con fetze di Barbaglia di Porco salata, e Carcioffi, e Cardi teneri, & altri regali seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con Statuette dentro.

VNa Crostata di Mela rose, con zucchero, e cannella dentro, con tre rossi d'voua sbattuti, nelli sfogli di sotto, seruita, con zucchero sopra. p. 2

Quaglie dodici, arosto, regalate con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Pasticcetti sedici alla Genouese, con scorza di Cedro candita, e midolla di Vaccina dentro, con spetic, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

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

Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, & Vccelletti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, profutto in fetze, midolla di Vaccina, con Cardi, e Carcioffi teneri, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Due Fagianani affagianati, seruiti con salsa reale, e z. bibo senz'of- i, in sei vasetti di Pasta ouati attorno, con Limoni tagliati. p. 1

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 Cap-
pari di Genova sopra, con Patte sfogliate, e Limoai tagliati attorno. p.1

Qui si muteranno le saluette bianche volendole mutare.

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 **V**Na Crostata di Pera Fiorentina con zuccaro, e cannella den-
tro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Tartuffoli, attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.1
- 3 Vn ue di Trioli. 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 Finocchi freschi dodici. p.1
- 9 Pera Fiorentina, e Mela sciroppate con manà sopra. p.1
- 10 Cotognata in barattoli sei di vetro, seruita con Anici confetti,
in due scattole sopra. p.1
- 11 Vna bianca, e negra, seruita con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e rouaglia, e poste le
Confettioni in tazze dodici d'argento, e canditi diuersi in due Piattire-
li, e dappoi seruite le Confettioni si daranno li steccadenti in mazzidito-
ri vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. V I.

*Trasfo alli 10. Dicembre 1624. a vn Piatto con vn seruitio di Cucina,
& vno di Credenza, seruito in Roma in Piatti reali.*

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Viuuola in Miesbra.

- 1 **B**Vtiro passato per siringa, 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 sette di pane brustellite sotto. p.1
- 4 Testicoli sei d'Agnello fritti, regalati di Ceruella di Vitella indo-
rate, e fritte, con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Due Anatre aleffe, con Ceruellato fino dentro, coperte con ra-
uioli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e can-
nella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p.1

Mostarda in tondi sei.

5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro candita, midolla di Vaccina; Barbaglia di Porco salata in fetta dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

7 Perdice sei lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di dodici Pasticcetti alla Genouese, e Limoni tagliati attorno. p. 1

1 Due quarti di dietro di Capretto lardati minuti, arosto, seruiti caldi, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con pane indorato. p. 1

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 V Na Crostata di Mela, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1

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 Vniue di Tiuoli libre vna. p. 1

6 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p. 1

7 Pergolese, & vna bianca. p. 1

8 Mela rose sciropate, seruite con zucchero sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fetta di Limoni, &c.

Lista festa 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 Confezzioni, con due seruitij di detta Cucina, e tre di Credenza, seruitio in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti dodici di Pane di Spagna, seruiti con Vino amabile sopra. p. 1

Cedratì canditi, e Pera, seruiti con saluette sotto. p. 1

Bottarga tagliata minuta, seruita con caglio, e pepe, con sugo di Melangole sopra a scaldauinande, regalata di Crostini di Caniale attorno. p. 1

Vna Torta di Pistacchi, regalata di Pigneccati sei attorno. p. 1

Lenguate sei accarpionate, seruite con salsa reale, & agresta in Grani cotti in detta salsa sopra, regalate di Mandole Ambrogine monde, e Zibibo in grani attorno. p. 1

Vn Pasticcio di vn Luccio grosso di basso rilcuo, seruito con verdura attorno. p. 1

260 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 7 Cefali marinati, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalati con Mela scioppate, e biscotti di Sanoia 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' Vngroscia 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 va 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 Pignuoli, e rossi d'oua, regalati con Paste fritte, con zuccaro sopra, e Limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra con butiro. p. 1
- 8 Braggiuole 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 Saluia, e Limoni tagliati, con melangole attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferua di Pera, e scorza di Cedro candita, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua 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 spetie, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Lampredozze fritte regalate con herbette fritte, e Paste sfogliate attorno, con Melangole tagliate. p. 1
- 7 Vn Pasticcio sfogliato con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti dentro, con Ostraghe di più dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito con zuecaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 8 Vna Porcelletta grossa di libre sedici sottestata, e lardata con Alicette 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 zuccaro sopra, attorno, con Paste, e Melangole tagliate. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 V Na Crostata di Pera Fiorentina, con zuecaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 vernarecc.e. p. 1
- 9 Cardì 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 zuccaro. p. 1
- 11 Pergolese, & altra Vua fresca. p. 1
- 12 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confectioni, e canditi a beneplacito, con li steccadenti in mazzetti di fiori, vno per Connitato.

Pranzo 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 serustij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi anderanno fatti, se saranno Prencipi, ouero Signori grandi.

- 1 **V** Oua di Bufale seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro in forme di Mascheroni, 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 Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di Pasta, e regalata con Tarantello in fette cotto in mosto cotto, attorno, con profutto sfilato, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
- 4 Vna Torta bianca Marzapanata, seruita con diuersi fiori attorno. p.1
- 5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostaccioli fini doppo aleffi, e passati per salsa reale, e lardati con Cocuzzata di Genova candita a lardelli, e posti in canestrella di Pasta di basso rileuo, 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 Conferue, e Cotognate, seruite con fulignata sopra con vna guglietta in mezzo di detta Pasta di zuccaro con vna statuetta in cima. p.1
- 7 Due Pollanche d'India arosto, 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 sciropate attorno. p.1
- 8 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Pantera a giacere di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
- 9 Vna Colonneta coperta di gelo con le piramide inorate, con statuette di Pasta di zuccaro in cima, regalata di sei Dentali coperti di gelo di piu 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 stätette di Pasta di zuccaro, cioè vna Vittoria, & vna Abondanza . p. 2

Primo seruitio di Cucina .

Piccioni sei di Ghianda cotti con Profutto dentro, in Ministra, coperti con Finocchiecci bianchi, serusti in sei casse di Pasta in Tondi .

- 1 V Na Torta con fette di Profutto sottili, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di Zinna indorata in fette, e fritta con sei Bragiule di Dentale passate per salsa reale attorno, con Paste reali, e Melangole tagliate . p. 1
- 3 Vn'Ala di fegato 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, zuccaro, 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, conzite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, in altro Piatto à parte . p. 1
- Mostarda della Mirandola e sapor verde in tonji .
- 6 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, regalati con Mela Appie sciroppate, e poste sopra a fette di pane biscottate, con zuccaro attorno, con sei Carpioni piccoli accarpionati con salsa reale . p. 1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina .

- 7 D Ve Cosciotti di Ruffalotto in guar mugia, 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
- 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 spetie, e sottestate, con strutto, con agresta in grani dentro, seruita con detta agresta sopra, con detta Anguilla arosto attorno, con Melangole tagliate . p. 1
- Vn Polpettone all'Inglese arosto allo spedo, con carta vnta attorno, fiorito doppo cotto con Cocuzzata di Genoua, à lardelli, re-

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 pignuoli, e rossi d'voua, 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 fette 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, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con fette 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 zucchero. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande con statuette dentro, e sei piccole in tondi.

- 1 Vna Crostata di Mela Appiolone con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Tordi sedici arosto, regalati con diciotto frittelle di Pesce Igudo, seruite con zucchero sopra, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con midolla di Vaccina, e Conserva di Cedro dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta sopra con zucchero. 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 zucchero, & 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 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, attorno con Lampre tozze fritte, e Melangole tagliate. p.1

- 8 Vn Capretto intiero lardato minuto arosto , regalato con Gambarelli di Mare fritti attorno , con Paste , Melangole , e Limoni tagliati . p. 1
- 9 Vn Pasticcio all'Inglese , con Piccadiglio di Vitella , midolla di Vacina , grasso di detta , con scorza di Cedro candita , e profutto in sette 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 Cappari di Genoua sopra , con Gouetti fritti , e Paste attorno con Limoni tagliati . p. 1
- 11 Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo , lardato minuto arosto , seruito con salsa reale , & Vliue senz'ossi sopra , con Granci teneri fritti attorno , con Paste , e Limoni tagliati . p. 1
- 12 Due Fagianj affaggianati seruiti con salsa reale , & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra , con sei Lodole in pasta di sfoglio attorno , con Limoni tagliati . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette bianche .

- V Na Crostata di Conferua di Mela appie seruita con zuccaro sopra . p. 9
- 1 Ostraghe cinquanta , seruite nelle scorze . p. 1
- 2 Aloguste dui seruite con oglio , pepe , & aceto sopra nelle loro scorze . p. 1
- 3 Granceuole sei in Potraggio , seruite nelle loro scorze , con Limoni tagliati attorno . p. 1
- 4 Tartuffoli atrartuffolati in tondi , e piatto . p. 1
- 5 Vliue di Romagna con loro condimento sopra . p. 1
- 6 Formaggio di Romagna . p. 1
- 7 Pera Bergamotte seruite con verdura . p. 1
- 8 Maroni arosto , con sale , e pepe sopra , con sugo di Melangole . p. 1
- 9 Cardibianchi con sale , e pepe , in tondi . p. 1
- 10 Finocchi bianchi di Bologna . p. 1
- 11 Pera , e Mela , scioroppate , seruite con Anici confetti sopra . p. 1
- 12 Cotognata in sei barattoli di vetro . p. 1
- Vua bianca , e negra fresca , e ben conferuata . p. 1
- Data l'acqua alle mani , e mutate le saluiette e gouaglia , e poste le confettioni , a beneplacito , con Canditi diuocati , e peccadenti lauorati , sopra a vna Tazza , o Canestrella d'Argento .

Pranzo al primo di Gennaro 1624. in Roma a un Piato con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B** Vtiro passato per Serringa con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
- 2 Biscotti di Pane di Spagna, seruiti con vino amabile sopra in tondi. p.1
- 3 Vn profutto di montagna cotto in latte, e netto dalla codica, seruito freddo con fulignata sopra. p.1
- 4 Vna Tartara in cassa di Pasta con latte, zuccaro, & voua sbattute, con acqua rosa dentro, seruita con Anici confetti sopra. p.1
- 5 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostaccioli fini, con saluietta bianca sotto, regalati di Biscotti di Sauoia 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 rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
- 8 Bianco mangiare con polpa di polli dentro, in forma di Lionardo a giacere, regalato di detto in forma di G gli, e Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in minestra, & alligata in voua.

- 1 **V** Na Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Tordi dodici arosto, regalati di falficcie fine arosto 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 fegatetti di Polli fritti sopra, con parte di brodo grasso, e sugo di Melangole, con spetie dolce a bastanza dentro, seruita con Pignuoli confetti sopra. p.1
- 4 Due Galline impastate aleffe coperte con Annolini alla Bolognese, cioè Tortelletti, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
- 5 Vn petto di Castrato aleffo, 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 fructi sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Due Pollanchette d'India, ripicne, 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

Vn Pasticcio di Polpette ripiene di Vitella, con Tartuffoli, e Cardi teneri, & 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 fedici alla Genouese, con Conferua 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 Beccaccie 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 segaretti di Polli dentro, con Cardi teneri, 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

1 Vitella mongana libre otto arosto, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

VNa Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1

Vline di Romagna. p. 1

Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1

Mela Appiolone, e Pera Fiorentina. p. 1

Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

Maroni arosto con sale, e pepe sopra. p. 1

Vua bianca, e negra. p. 1

268 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugolì

- 9 Mela rose sciroppate, seruite con trasea sopra. p.1
10 Corognata 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 porranno le Confettioni, 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 zucchero sopra, con fette di salame tramezzate con Limoni tagliati attorno. p.1
- 2 Vna Torta con Capi di latte, e Pronature fresche dentro, con zucchero, e cannella, seruita con gelo di zucchero, e chiara d'oua, sottilmente sopra. p.1
- 3 Due Capponi salpimentati regalati con Mela sciroppate, 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 zucchero sopra. p.1
- 2 Teste quattro di Capretto fatte senz'ossi, e spezzate, & indorate, e fritte, seruite con zucchero sopra, regalate di sedici tomasselle attorno, con melangole, e Limoni tagliati. c.1
- 3 Due Capponi aleffi, coperti con Persiche, secche, cotte in buon brodo, con profutto dentro, seruite con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, con detto profutto in fette attorno. p.1
Mossa da forte in tondi otto.
- 4 Vn Polpettone all' Inglese, in forma di Aquila, fiorito con Co- cuz-

euzzata candita a lardelli sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Germani tre ripieni, e sottostati con diuersi frutti dentro, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Vn Pasticcio grande di Vitella in bocconi lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con lardo, con fegatetti di Polli, e Cardi teneri dentro, con profutto, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna Crostata di Prugne di Marsilia senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Tordi sedici arosto alla Fiorentina, regalati di otto Testicoli arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Starne otto lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

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 zuccaro, con chiara d'oua sopra. p. 1

Da Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Vn 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 muteranno le Saluette a beneplacito.

Vna Crostata di Pera Fiorentina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1

Vliue d'Ascoli. p. 1

Formaggio di Creta partito per metà. p. 1

Pera Riccarde, e Mela rose. p. 1

Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1

Finocchi di Bologna. p. 1

Vua diuersa ben conseruata fresca. p. 1

Pera, e Mela appie sciropate, seruite con fuliguata sopra. p. 1

Cotognata in scatole otto. p. 1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in sette di Limoni sopra, la sottocoppa d'Argento.

Lista terza da grasso. Cap. XI.

Pranzo alli 6. di Gennaro 1624. in Madrid Villa del Re di Spagna, a due Pifani con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Credenza, e due di Cucina, in giorno della Circoncisione del Signore.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **C** Antucci ventiquattro alla Pisana, seruiti con Maluagia amabile, in tazze di Porcellana. p.2
- 2 Due profutti cotti in latte, e posti in casse, regalati di fette di Morradaella attorno. p.2
- 3 Due Torte bianche con Capi di latte, e formaggio fresco dentro, seruite con zucchero sopra. p.2
- 4 Due Pasticcij di due Cosciotti di Castrato, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2
- 5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p.1
- 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 seruitio di Cucina.

Macaroni di Sardigna in minestra.

- 1 **C** eruella di Vitella para due indorate, e fritte, regalate di ventiquattro tomafelle di fegato di Leccione attorno, seruite con zucchero sopra, con Melangole tagliate attorno. p.1
- 2 Capponi quattro alelli coperti con stringhette di Genoua, seruite con formaggio grattato, e specie sopra, con Ceruellato fino attorno. p.1
- 3 Due petti di Castrato alelli, seruiti con herbette, e fiori sopra. p.1
Sapor verde, e mostarda forte in tondi.
- 4 Polpettoni ventiquattro di Cosciotto di Vitella ripieni, e sottestati, con agresta in grani dentro, seruiti con Jetta agresta sopra con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
- 5 Due Oche ripiene con diuersi vccelletti, e segatetti di Polli, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette dentro, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno, e con detti frutti sopra. p.1
- 6 Due pasticci di vno spezzato di Piccioni, & Animelle di Vitella, con cardì teneri, & tartuffoli dentro, con profutto in fette, & altri regali, seruito caldo, con zucchero sopra. p.

Secondo seruitio di Cucina .

Due insalate in Piatti reali.

- D**Ve Crostate di Conferua di Pera , seruite con zucchero sopra . . . p.2
- 1 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 Pasticcii all' Inglese , con Piccadiglio di Vitella , Midolla di Vaccina , testicoli di Castrato dentro , con diuersi uccelletti , e Profutto in fetre , e scorza di Cedro candita , con Cardi , e Carcioffi teneri , & altri regali , seruiti con Gelo di chiara d' uona , 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 Pollanche 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 museranno le saluette a beneplacito .

- D**Ve Crostate di conferua di Cotogni , seruite con zucchero sopra . . . p.2
- Criadillos di tierra attartuffolati . . . p.2
- Due forme di Calcio Valentiano . . . p.2
- Pera Bergamotte , e Carouelle . . . p.2
- Cardi , e Carcioffi , con sale , e pepe in tondi . . . p.2
- Vliue di Genoua , con oglio , & aceto sopra . . . p.2
- Finocchio confettato con Gambi . . . p.2
- Mela , e pera scioppate , seruite con Anici di mezza coperta sopra . . . p.2
- Due Confettiere piene di diuersi Confetti . . . p.2
- Vua fresca bianca , e negra . . . p.2
- Cotognara in quattro scatole grandi . . . p.2
- Data l'acqua alle mani , con dodici Palillos in Ruedicillas de limon , pra due Sottocoppe d'Argento .

Pranzo alli 8. Gemmaro 1621. à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti rudi, con sedici Viuande di Cucina & altrettante di Credenza, et vn seruitio di frutti di Mare di più di detta Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B** Vtiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Lioncina 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 Tarantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, tagliato in fet- te, 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 scioppate, 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 den- tro, 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 voua.

- 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 corti, con Tarantello dissalato, e Laccio sfumato dentro, con vno Scorfano grosso, cotto a parte alesto 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 aleste, 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. r
- 7 Raviuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. r
- 8 Vn Pasticcio di Porcellette in bocconi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, cd a Tarantello, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. r

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole in tondi.

- 1 V Na Crostata di Conferua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p. r
- 2 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, e melangole tagliate. p. r
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferua di Cedro, e butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'oua sopra con zuccaro. p. r
- 4 Lampredozze fritte, regalate con Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. r
- 5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadigliò di Dentale, Ostraghe, Codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con Tartuffoli, e Prugnoli secchi, e rinuenuti, con Pignuoli, e Passerina, e Dattali tagliati dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. r
- 6 Vna Porcellotta di libbre dodici arosto attorno, lardata con Tarantello, & Alicette, seruita con salsa di agresta, con zibibo senz'offi ingrani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. r
- 7 Sei frittate ripiene a scartocci, con pera sciroppate, e scorza di Cedro candita dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, con dodici Granci teneri fritti, e limoni tagliati attorno. p. r
- 8 Sei Franolini fritti, regalati di Alicette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. r

Secondo seruitio di Credenza.

useranno le saluette bianche doppo che si saranno seruite le sotto notate viuande di frutti di Mare.

- O Straghe, e Paueraccie senza scorza in Pottaggio, con oglio, pepe, e sugò di melangole dentro, seruite calde con fette di pane brustellate sotto, con limoni tagliati attorno. p. r
- 1 Aloguste seruite nella scorza doppo cotte, con oglio, pepe, & acceto sopra. p. r
- 2 Ostraghe nella scorza numero 50. seruite calde con oglio, pepe, e sugò di melangole sopra. p. r

274 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 4 Cappe lunghe regalate di Cardetti di mare attorito, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 5 Granceuole sei, seruite nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 6 Gambari con scorza d'acque 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 zucchero sopra. p. 1
- 8 Cappe di san Iacopo 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 zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Formaggiotti di Romagna spaccati per metà, tre. p. 1
- 3 Pera 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 Maroni arosto, con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 7 Mela sciroppate, 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 saluette, e touaglia, 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. Gennara 1624. in Roma, à vn Piatto rinforzato, con diciotto 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 sotto notate viuande.

- 1 **C**Api di latte, regalati di butiro passato attorno, con zucchero, & acqua rosa dentro, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Saliccioni 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 saliccioni. p. 1

- 3 Due Pollanche d'India grosse arosto, lardate minute, e passate per salsa reale, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Rustalotto di basso rilievo, con l'arme della Signori Conuitati sopra. p. 1
- 5 Capponi trè 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, cò molti compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Conferua 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 statuetta vestita di pieghette di saluiette sottili detta l'Abondanza. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Annolini alla Bolognese in minestra.

- 1 Vna Torta di Crema con zuccaro, & voua, e spetie dolce a stanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con frittelle di dette Ceruella attorno, con paitte di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Capponi due aleffi, con ceruellato 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 meta attorno, e sopra. p. 1
- 4 Vn petto di Vitella intiero, e ripieno, seruito con verdura sopra, & attorno voua sbricciolate doppo cotte dure. p. 1
- Mostarda della Mirandola in tondi noue.
- 5 Trè 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 Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata di Genoua, candita a daretti, con paitte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Noue Piccioni di ghianda stufati, con diuersi frutti, e Cardi teneri dentro, regalati con paste di getto, con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 8 Vno spezzato di vn Capriuoletto appasticciato, con diuersi frutti dentro, regalato di paste passate per la serringa, e fritte, attorno, con limoni tagliati. p. 1

276 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- 9 Vn Pasticcio di vno spezzato di sei Piccioni, con diuerse richette di Polli dentro, con barbaglia di Porco in fette, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande con Statuette dentro.

- 1 VNa Crostata di Conferua 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 Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Pasticcetti alla Genouese diciotto con Conferua 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 Vcelletti, 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 Vcelletti, & Animelle di Vitella, scorza di Cedro, & altri diuersi regali, seruito con zucchero gelato sopra. p.1
- 8 Tre Fagiani affaggianati 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 intero 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 noze.

- 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 Fiorentina 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

Vua fresca bianca, e negra .

p. 1

o Corognata in barattoli noue .

p. 1

1 Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto le con-
tioni in Piatti, con saluetté bianche sotto, e li canati in due piatti rea-
li, e li steccadenti lauorati in noue fette di limoncelli sopra vna sottocop-
a d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. XI V.

Trasfogli 28. Gennaio 1524. a un Piatto in Roma, con vna seruitio di Cu-
cina, & vno di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Vermicelli di Sicilia in minestra.

C Antucci Pisani do lici, con Maluagi in bicchieri sei. p. 1

2 Due soppressate di Nola cotte in vino partire per metà, e rega-
late di sfilatelle di detto luogo, sfilate con zuccaro, & acqua rosa so-
pra, attorno. p. 1

3 Animelle, e fegato di Vitella fritti, regalate di pasta di sfoglio,
melango'e e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Due Galline impastate alessate, coperte di Maccaroni Siciliani, con
formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e saliccia fina spaci-
cata per metà attorno. p. 1

Sapore di visiole in Tondi sei.

Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con suoi rega-
li dentro, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, seruito con
zuccaro sopra. p. 1

Due Pollanchette d'India più grosse che Cappone, lardate minute,
arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ouili sopra, con paste sfo-
gliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Dui quarti di Lepre lardati minuti arosto, con salsa di agresta, e
mosto cotto sopra, regalata di paste sfogliate, e limoni tagliati
attorno. p. 1

Primo seruitio, & vltimo di Credenza.

VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella den-
tro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1

Casciotti di Cortona partiti in mezzo due. p. 1

Pera spine, e Mela ruggin; num. p. 1

Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1

278 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- 6 Mela sciropate con fulignata sopra .
- 7 Cotognata in scatole sei .
- 8 Vua fresca bianca , e negra .

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in fette di limoni .

Listra settima da grasso . Cap. X V.

LA presente Listra fu da me tirata , da seruirsi per il Passaggio della Regina d'Vngaria sù le Galere Venetiane , perche fui add. mandato per andare à seruire per Primo Scalco , con altri cinque compagni , dall' Illustrissimo , & Eccellentissimo Signor Giouanni Pefari , 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 Listre di detto Mese , tralasciandone molte altre , quali haueriano bisognate per detto Passaggio da tirarsi , mentre però che vi fussero state le prouisioni sufficienti , si come credo .

Pranso alli 26. Gennaro 1631. à vn Piatto , da seruirlo per detto Passaggio , in Piatti Reali , e mezzi reali , con diciotto Vinande di Cucina , e diciotto di Credenza .

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **C**Api di latte seruiti con zuccaro sopra , regalati con butiro in forma di San Marchi , & Aquilette attorno , con zuccaro , & acqua rosa dentro , e sopra . p. 1
- 2 Biscotti di Pane di Spagna in Tazza d'Argento indorata , con vna Cedro candito in mezzo , con vna Fontanina dentro , con vn fiore in cima , ripiena di Maluagia amabile , da sbruffare 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 vna Cuore , lassata scoperta , con gelo di chiara d'voua , con zuccaro , & 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 zuccaro in mezzo , con due tramezzi , in vno pieno di conferea di Cedro , e l'altro di Agro di detto . p. 1
- 5 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di Alberinto , ouato con più compartimenti , ripieni di diuerse conferne di frutti , con vna Guglietta in mezzo , con l'Arme dell' Imperatore in cima , toccata con oro . p. 1

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'vua miscide , con detto Gelo in forma di Delfinetti attorno . p. 1

Vn Pasticcio di vna Lepre in forma di vn Cauallo Marino , con il Vecchio marino sopra , con vn Tridente nella mano destra , & vno scudo nella sinistra , con l'Arme del Rè di Spagna dentro , toccato con oro in diuersi luoghi . p. 1

Due Fagianiani affaggianati , e passati più volte per salsa reale , & lardati con scorza di Cedro candita , 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

Bianco mangiare in forma di vna Sirena , regalata di detto in forma di San Marchi , & Aquillette attorno , toccato con oro . p. 1

Due Statuette alte vn palmo , e mezzo di Pasta di zuccharo , vna detta l'Abbondanza , e l'altra la Fortuna , toccate in diuersi luoghi con oro . p. 2

Primo seruitio di Cucina .

VN Piccione in minestra cotto con Ceruellato fino , con Prugnoli , Tartuffoli , e Cardi teneri dentro , seruito in cassa di pasta in forma di Nauicella riportata sul petto di vn'Aquila pur di detta pasta toccata con oro a doue bisognerà seruita in piatto piccolo . p. 1

Vna Torta , cò partita in quattro parti vguale , in vno de' quali si poneranno capi di latte , zuccharo , & voua , e nell'altro compositione di Torta alla Lombarda , e l'altra Torta di Crema , & il quarto , Tartara con latte , & voua seruita con zuccharo sopra . p. 1

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

Vn Cappone impastato aleffo in latte fasciato , con profutto tagliato in sette grandi , e sottili , seruito con biscotti di pane di Spagna sotto , con detto profutto attorno , con zuccharo , e cannella sopra . p. 1

Vna Aquiletta con tre vasetti di pasta sul petto in forma di tre barchette piccole piene di sapori , vno di mostarda fina , e l'altro di Mela Appie , e l'altro di mandole ambrogine . p. 1

Vna oglia alla Spagnuola seruita in cassa di pasta in forma di vna Gondola con sui compartimenti , con Castrato , Vitella , Profutto , Piccioni , & vna Anatra dentro , & altri diuersi regali di legumi , & herbe dentro , toccata detta Gondola con oro alle parti di fuori , con paste a onde sotto , tocate con Argento . p. 1

Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi segatetti di Polli , Vccelletti

280 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

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.

- 8 Vn Polpettone all'Inglese con Piccadiglio di polpa di Capponi, e Vitella mongana con vna formaggio grattato, e Capi di latte dentro, con spezie, & altri diuersi regali, fatto in forma di Aquila, fiorito con Cocuzzata di Genoua a lardelli, e pignuoli.
- 9 Vn Pasticcio di quattro Piccioni ripieni con Vccelletti di Cipro, Animelle di Vitella, e tegatetti di polli, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, & altri regali, seruito con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con diuerse statuette di rileuo dentro.

- 1 **V**Na Crostata con Conserua di Cotogni dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.
- 2 Quaglie dodici arosto regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati.
- 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.
- 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.
- 5 Pasticcetti sei sfogliati in vasetti ouati, 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.
- 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 Naucella, toccata con oro alle parti di fuori.
- 7 Due Fagianiani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di pasta in forma di Cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro tramezzati con limoni in fette.
- 8 Vn Capretto intero arosto, e lardato minuto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati in fette attorno.
- 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.

Secondo seruitio di Credenza .

Quel 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 Gentiluomo appresso con vna tazza d'Argento indorata, con vna saluietta bianca sopra, coperta con vn tondo, e quando che hauerà beuto 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 zuccaro sopra. p. 1
 - 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 Tartuoli, toccato con oro alle parti a doue non saranno ingredièti. p. 1
 - 3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, con vn formaggiotto di Romagna, con saluietta sotto. p. 1
 - 4 Pera sei Carouelle seruite calde, con sei Pera Bergamotte attorno, con saluietta sotto. p. 1
 - 5 Vline di Romagna in piatto di Porcellana sopra ad vna saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1
 - 6 Cardì bianchi, sopra saluietta, con sale, e pepe in vasetto di Porcellana, a parte del piatto. p. 1
 - 7 Finocchi bianchi di Bologna, seruiti con saluietta sotto. p. 1
 - 8 Pera, e Mela Appie scioppate, seruite in Piatto di Porcellana sopra a saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1
 - 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. 1
 - 10 Vna diuersa in tazza di Porcellana, in piatto d'Argento, con saluietta sotto a pieghette. p. 1
- Si darà acqua alle mani in Bacile d'Argento indorato, con acqua di odore, e si porgerà lo sciugamani da vn Paggio sopra a sottocoppa d'Argento indorata al Mastro sala; e si muterà la saluietta, e touaglia, e si ponno le Confettioni, e Canditi diuersi in Baciletti d'argento, ouero di Porcellana con diuersse Statuette di zuccaro sopra, e doppo le Confettioni sarà vn steccadente lauorato, & vno schietto in fetta di limone, con saluietta sotto, sopra à Sottocoppa d'Argento indorata .

Lista prima di Febraro da grasso. Cap. X VI.

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 andera 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'voua, 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 fulignata, 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 zuecaro diacciato, con chiara d'voua 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 rileno, 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 Trioaso 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 Vecellerti 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, o agresta, seruita calda con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 4 Due Pollanche d'India grosse più che Cappone alessa, con Ceruelato dentro, coperte con Persiche secche, doppo cotte in buon brodo, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
- 5 Vna Lepre alessa con barbaglia di Porco salpresa dentro, e falsicia 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 spetic a bastanza, seruite calde con paste di getto fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Vn Cosciotto di Porco saluatico stufato, con mosto cotto, vin bianco, & agresta dentro, con spetic, 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 Richeste diuersa 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 .

- V Na Crostata di Conferua di Cotogni, seruita cò zuccaro sopra. p. 1
- 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
- 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
- Pasticcetti alla Genouese fedici, con Conferua di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
- Sei Piccioni di ghianda frolli, e lardati minuti, arosto, regalati di dodici Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- Vn Pasticcio all'Inglese con suoi regali dentro, fatto a esse, seruito

284 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

con gelo di zucchero sopra.

- 7 Due Capponi grassi affagianati arosto, con salsa reale, in sei vasetti di pasta ouati, con Capparini di Genoua dentro attorno, con limoni tagliati. p.1
- 8 Lonza di Porco saluatico nel lombo arosto, seruita cō 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 Christiane vernareccie dodici. p.1
 - 5 Maroni arosto, 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 Tano-
la le Confettioni, 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. Febraro 1625. a vn 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 saliccioni, 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'vour sopra. p.1
- 4 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più co-

colori , regalati di detto gelo attorno .

p. 1

Vn Pasticcio d'vna Pollancha d'India , di basso rileuo , seruito con verdura attorno .

p. 1

Vn lauoro di pasta di sfoglio in forma di Aquila , ripiena di Bianco mangiare , seruita con zuccharo sopra .

p. 1

Primo seruitio di Cucina .

La Brigiaruola in minestra , con pane grattato , e rossi d'vous .

1 VNa Gattasura alla Genouese , seruita calda con zuccharo sopra .

p. 1

2 Animelle di Vitella arosto , para quattro , regalate di dodici Lodole arosto attorno , con paste , e melangole , & limoni tagliati attorno .

p. 1

3 Due Galline alesse , coperte con stringhette di Genoua , con salficcia fina dentro , con formaggio grattato , & spetie dolce sopra .

p. 1

4 Vn Polpettone all'Inglese , in forma di rosa , fiorito con scorza di Cedro 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 reali , e limoni tagliati attorno .

p. 1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni , con suoi regali dentro , seruito caldo , con zuccharo sopra .

p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Sei insalatime d'herbe cotte , e crude in tondi .

1 VNa Crostata di Conferua di Cotogni , seruita con zuccharo sopra .

p. 1

2 Dodici Tordi grassi arosto , regalati con Zinna di Vaccina indorata , e fritta attorno , con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati .

p. 1

3 Sedici Pasticcetti di Persicata , con midolla di Vaccina dentro , seruiti con vn lauoro di pasta , con zuccharo sopra .

p. 1

4 Sei Starne lardate minute arosto , con salsa reale , e limoncelli tagliati minuti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno .

p. 1

5 Vn Pasticcio grande sfogliato , con Piccadiglio di Vitella , midolla 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 zuccharo sopra .

p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa lardata minuta aroste , seruita con salsa reale , & Vliue senz'ossi sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno .

p. 1

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 Appolone. p.1
- 4 Maroni arosto, con sale, e pepe, e fugo di melangole sopra. p.1
- 5 Vliue di Tiuoli. p.1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
- 7 Mela sciropate, con fulignata sopra. p.1
- 8 Cotognata di Valenza in scatolini due. p.1

Dara l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, se però si seruiranno le Confezzioni, a beneplacito, e si daranno li steccadenti in sette di limoncelli sei.

Lista terza da grasso. Cap. XVIII.

Pranzo alli 14. Febraio 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 Maluagia 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 saluietta bianca sotto, con sette di profutto, e paste 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 sciropate, 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-

gnnolo 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, & alligata in voua.

V Na Torta alla Genouese con Capi di latte, & voua dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1

Fegatelli di Porco inuolto in rete, regalati di falsiccia fina arosto spaccata attorno, con testa di Vitella indorata, e fritta, doppo cotta aleffa, con paste, e melangole tagliate attorno. p.1

Due Capponi aleffi, coperti di Cardi bianchi, con fette di profutto, e formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

Vn Petto intiero di Castrato aleffo, seruito con herbette sopra. p.1

Mostarda, & agliata in tondi.

Dodici Polpettoni ripieni, di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con suoi regali dentro, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p.1

Due Anatre grosse saluatiche, ripiene, e sottestate, con Pera, e Mela in fette dentro, con barbaglia di Porco in fette, prugne, e visciole 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

Vn Cosciotto di Castrato ripieno, con Piccadiglio della polpà di detto, con pignuoli, e passerina, & 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

Vn Pasticcio di testa di Vitella in pezzi, con diuerse ricche di Polli, e quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con suoi regali, e profutto tagliato in fette, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole differenti in tondi.

V Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

Vna Zinna di Vaccina inuolta in rete, e lardata arosto, seruita con dodici vccelletti in Pasta di sfoglio, posti in steccadenti piantati sopra à detta Zinna, regalata di trè para di Animelle di Vitella arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Quaglie dodici arosto, regalate di dodici Ortolani arosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati. p.1

Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e pas-

288 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- passerina, scorza di Cedro, midolla di Vaccina dentro, con Tartu-
foli, e Salficcia fina disfatta, Animelle, e Fegatetti di Polli dentro,
seruiti con zuccaro sopra. p.1
- 5 Sei Piccioni di casa arosto, regalati di dodici Tordi arosto attor-
no, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1
- 6 Sei cassettine di Pasticcetti vnite tutte insieme, con l'istessi rega-
li, e compositione delli sudetti Pasticcetti sfogliati, con diuersi Vc-
celletti di più dentro, con vna copritura riportata sopra à ciaschedu-
no, con fulignata sopra. p.1
- 7 Vn Pauone frollo, & lardato minuto arosto, e riuestito la testa so-
lamente, seruito con salsa reale, e cappari di Genoua 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 mi-
nuto arosto, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste sfog-
liate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 V Na Crostata di Conferua di Pera, seruita con zuccaro so-
pra. 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, conferuati nel sabbione. p.1
- 8 Vua bianca, e negra. p.1
- 9 Pera Fiorentina sciropate, con Anici sopra. p.1
- 10 Due scatoloni di conferua 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 bene-
placito, 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 Febrauo 1625. in Madrid à vn Piatto, in giorno di
Carnis tollenda seruito in Piatti reali, con dodici viuande di
Cucina, e dodici di Credenza, seruito parte all'Italiana.*

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà farli.

Capi di latte con zuccaro sopra, regalati di Manteca di Vacca, e Recossones, passati per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa, dentro, con zuccaro sopra. p. 1

Vn Profutto cotto in latte, seruito con fulignata sopra, regalato con fette di salami cotti in vino attorno. p. 1

Vna Torta bianca, con Capi di latte, e ricotta dentro, con zuccaro, & acqua rosa, e chiara d'oua. p. 1

Vn Pasticcio di Venado nel Cosciotto, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

Due Galline salpimentate, coperte con stringhette di Gelo di più colori. p. 1

Mangiar bianco in forma d'Aquila, regalato di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Macaroni di Sardinia in minestra.

Tomaselle 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

Vna Torta alla Genouese detta la Prefunzola, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Due Capponi cotti in latte, inuolti, cò fette di profutto attorno, legate con spago, ouero inuolti 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

Vna oglia, con Vaccina, e Carnero, cò profutto dentro, con Garbançi, e lentischia, con Cauolo torsuto, & altre diuerse herbe, con vno spezzato di Piccioni di Casa, e sei Pernice, seruita calda, con ormaggio grattato, e spetie a bastanza sopra. p. 1

Vna Pollancha d'India grossa ripiena, e sottestata, seruita calda, con Mela scioppate sopra, & attorno, con limoni tagliati, e pate reali. p. 1

Vn Pasticcio di polpette di Vitella, con diuersi Vccelletti dentro, fegatezzi di Polli, con Tartuffoli, e midolla di Vaccina, & altri reali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruirio di Cucina.

Vn insalata in Piattv reale.

- 1 **V**Na Crostata di Mansanas, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.
- 2 Diciotto Tordi arosto, regalati con Animelle di Capretto, tramezzate con segatetti di Polli, in stecchetti di cannella, doppo fritte attorno, con paste sfogliate, e melangole, e limoni tagliati.
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferua di Cotogni, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, in forma di rosa sopra, con zuccaro.
- 4 Sei Pernice lardate minute arosto, con salsa reale, & Acitupas senz'ossi sopra, regalate con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno.
- 5 Vn Pasticcio all'Inglese, cioè Impanada real, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro, midolla di Vaccina, e profurto in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartuffoli, seruito con gelo di chiara d'oua, e zuccaro sopra.
- 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.
- 7 Vna Lonza di Vitella di libre dieci arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si museranno le saluiette bianche a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di Conferua di Pera, con zuccaro sopra.
 - 2 Criadillos di tierra actartuffolati.
 - 3 Vna forma di Cascio di Siuiglia, spaccata per metà.
 - 4 Pera Carouelle, e Mela rose.
 - 5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi.
 - 6 Vliue Valentiane, con oglio, & aceto sopra.
 - 7 Vua bianca, e negra, conferuata fresca.
 - 8 Torrone di Siuiglia, quattro pezzi grandi.
 - 9 Vna Confettiera con diuersi compartimenti, con diuersi confetti dentro.
- Dara l'acqua alle mani, e postò steccadenti in vna sottocoppa di argento indorata sei.

Lista quinta da grasso. Cap. XI X:

Pranzo alli 14. Febbraro 1614. a vn Piatto, con vna portata di Cucina, & vna di Credenza, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Cucina.

Capolo Bolognese con Cernuallato in minestra.

- V Na Torta di Crema seruuta con zuccaro sopra. p. 1
- Vn Ala di fegato di Porco inuolta in rete arosto, seruuta con profutto tagliato in sette attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Due Anatre aleffe, coperte di macaroni Siciliani, con Cernuallato fino spaccato attorno, e formaggio grattato, con cannella sopra. p. 1
- 4 Sei Palombelle saluariche stufate, con barbaglia di Porco in sette dentro, con diuersi frutti, seruute con paste di getto fritte, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Tre lingue di Campareccia appasticiate, con diuersi frutti dentro, seruute con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Conigli, con diuersi Vccelletti, e barbaglia di Porco in sette dentro, con pignuoli, e passerina, seruuto caldo, con zuccaro sopra. p. 1
- 7 Sei Beccaccie lardate minute arosto, seruute con salsa reale sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Lonza 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.

- V Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruuta con zuccaro sopra. p. 1
- Formaggio di Parma. p. 1
- Pera, e mela, con verdura sotto. p. 1
- Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- Vliue di Spoleti, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- Finocchio dolce in rappe, con saluietta sotto. p. 1
- Mela scioppate, con Anici confetti sopra. p. 1
- Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti in sette di limoni numero sei.

Lista sesta da grasso. Cap. XXI

Franco alli 17. Febbraro 1625. a vn piatto, con dolci viuande di Cucina, e dolci di Credenza, seruito in luoghi penuriosi, in piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi ancora bisognando di alcune viuande.

- 1 **R**icotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Vn profutto cotto in vino, con gelo di chiara d'oua sopra, con zuccaro, & 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 lauore di pasta di sfoglio, con butiro, in forma di rosa, seruito con zuccaro sopra. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Nauoni con falsiccia fina in minestra.

- 1 **V**Na Torta con herbe dentro alla Lombarda, seruita con zuccaro 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 aleffi, coperti di rauiuoli con spoglia, con falsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
- 4 Petto di Castrato, e Vaccina, aleffi, seruiti con verdura sopra. p.1
Agliata, e Mostarda in tondi 6.
- 5 Vaccina nel Cosciotto ben frolla appasticciata, con midolla di deora, e diuersi frutti dentro, seruita calda, con paste di getto fritte, con limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Pollastri con diuersi Vecelletti, e fegatelli di Polli dentro, con profutto in setre, e Cardi teneri, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Insalata a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

Libro Sesto.

293

1 Tordi dodici arosto, regalati di paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

2 Pasticcetti sedici, con Pera sciropate, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con zucchero sopra. p. 1

3 Piccioni sei di Ghianda arosto, regalati di sei beccafichi di lago aroste attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

4 Vn Pasticcio sfogliato, con Ficcadiglio di Cosciotto di Castraro, midolla di Vaccina dentro, con fegati di Polli, e Tartuffoli, e con scorza di Cedro candida, & altri regali dentro, seruito con zucchero sopra. p. 1

5 Sei Pollastri affaggianati arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluiette a beneplacito.

1 V Na Crostata di Mela Appie, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1

2 Tartuffoli attaruffolati. p. 1

3 Formaggio di Monte Pulciano partito per metà. p. 1

4 Pera Fiorentina, 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 fulignata 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.

Pranzo 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 alcuni viuande.

1 Cantucci Pisani dodici, con vin bianco amabile in bicchieri. p. 1

2 Butiro passato per la seringa, con zucchero, & acqua rosa dentro, seruito con zucchero 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

5 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso, seruito con verdura attorno. p. 1

164 Pratica, e Scalcària d'Ant. Frugoli

- 6 Sei Lucci più che di libra accarpionati, con limoni tagliati, e paste reali attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pane bullito con Butiro, in minifra, & alligato in voua.

- 1 **V**Na Torta di Prouature, e Ricotta, con herbe buone, zuccaro, e cannella dentro, con voua, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Dodici voua sperdute, seruite con butiro, zuccaro, e cannella, sopra, con sei voua affrittellate, con Crostini di pan sotto, con zuccaro, e cannella sopra, attorno. p.1
- 3 Due Tinche grosse in Pottaggio, con diuersi frutti, e fette di Tarantello dentro, seruite con desti frutti sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro sopra attorno, con limoni tagliati, p.1
- 4 Vn Luccio grosso alto, seruito con oglio, & aceto, e pepe, con verdura sopra. p.1

Sapor bianco, con mandole ambrogine in tondi sci.

- 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 zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

- 1 **V**Na Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 zuccaro 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 zuccaro sopra. p.1
- 6 Sei Luccetti fritti, regalati con sei scartocchetti di frittate ripiene attorno, con zuccaro, e cannella sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Salviette à 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 Melarose, con verdura sotto. p. 1
- 4 Cardi bianchi, e Sellari, con sale, e pepe. p. 1
- 5 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1
- 6 Mela scioppate, con fulignata sopra. p. 1
- 7 Cotognata in scatole sei. p. 1
- 8 Vna fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con iteccadenti sei in sette di limoni.

Lista ottava da grasso. Cap. XXIII.

Cena alli 15. Febbraro 1624. a. un Piatto, con diciotto Vnande di Cucina, e diciotto di Credenza, seruita in Piatti reali in Roma.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi à chi anderanno.

- 1 V N^o Insalata 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 gascia di Pasta, con verdura attorno. p. 1
- 3 Vna Torta di Conferua di Cotogni, con Gelo di chiara d'ouo, 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 minate arosto, e fatte restare in piedi, riguardanti verso il mezzo del Piatto, con vno Cotogno scioppato, con Anici confetti sopra, doppo passate per salsa reale, regalate con pezzi di Cotogni scioppati, 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

296 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 9 Vna Statuetta vestita di saluette, con pieghe sottili, detta l'Abbondanza. p.1

Primo seruitio di Cucina .

Indimia alligata in voua in minestra .

- 1 V Na Torta di conferva di Pera. seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Animelle fritte, serpite con salsa reale sopra, con latte di Pignoli, e iossi d'oua sbattuti, con detta salsa, e se li darà alquanto corpo, al forno, o fornello, e si seruiranno calde con cannella sopra, con limoni tagliati attorno, con paste reali. p.1
- 3 Bragirole di Vitella arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Bragirole di Porco attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1
- 4 Due Capponi alessi, seruiti con pane in fette sotto, e con voua sperdute attorno, con formaggio grattato, e cannella sopra. p.1
Mostarda amabile in Tondi sci.
- 5 Sei Zampetti di Vitella doppio alessi, 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 Mosta cotta 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 Vecelletti, e segatetti di Polli dentro, & altri diuersi regali, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina .

Sei Insalate piccole di radiche d'herbe cotte .

- 1 V Na Crostata di Còserua di Perfiche, seruita con zuccaro 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 zuccaro, & 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'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all' Inglese con Piccadiglio di Vitella, diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con Animelle, midolla di Vaccina, scorza di Cedro, e Tartuffo i, con fette di barbaglia di Porco dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

7 Due Fagiani affaggianati 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. 2

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. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche sei.

1 V Na Crostata di Conferua 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 scioppate, con Anici confetti sopra. p. 1

9 Cotognata in barattoli di vetro sei. p. 1

10 Vua biancá, e negra, con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Confettioni in piatti di Porcellana senza saluiette 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. XX I V.

LA Primavera, si come molti hanno detto, che sia temperata, e saluberrima, poiche è meno offensua 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.

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 andranno fatti.

- 1 **T** Arantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, regalato con Alice di Cadaches, e limoni tagliati attorno, con suo condimento sopra. p. 1
- 2 Tre Cedri canditi, regalati con sei pezzi di Pistacchiati di più colori 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 Spagna 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 basso 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 dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare, in forme di Pesci attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cescio in minestra, con agli, e Castagne dentro.

- 1 **V** Na Torta di Spinaci, con pignuoli, e passerina dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Vna suppa con vin bianco amabile, con Piccadiglio di polpa di Pescio senza spine, e latte, & fegati di diuersi Pesci dentro, seruita con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
 - 3 Vna testa d'Ombrina grossa aleffa, seruita con oglio, pepe, e sugo d'agresta sopra, con herbe buone. p. 1
- Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
- 4 Sei Calamari grossi ripieni, in Potraggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di mandole, regalati, con paste passate per la siringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno, con limo-
ni ni

ni tagliati.

P. 1

5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di diuersi Pesci senza spine, e sottestati, con diuersi frutti dentro, & alligati con latte di pignuoli, e regalati con paste, e limoni tagliati attorno.

P. 2

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 sottestate con buon oglio, seruite con paste, e limoni tagliati attorno.

P. 3

7 Sarde, e Trigliette in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno.

P. 4

8 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, & limoncelli tagliatiminuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

P. 5

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. 6

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

1 V Na Crostata di Cōserua di Corogni, seruita con zucchero sopra.

P. 1

2 Sardine, cioè Alicette frtte, con Gambarelli di mare fritti attorno, con Tortelletti fritti, ripieni di Marzapane, con zucchero sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati.

P. 2

3 Sei Pasticcetti con polpa di Dentale in pezzetti dentro, con Paucerraccie senza scorza, e Codette di Gambari, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & altri regali, seruiti con zucchero sopra.

P. 3

4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno.

P. 4

5 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate con paste, melangole, & limoni tagliati attorno.

P. 5

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 candira, e latte, e fegati di Pescio, con Codette di Gambari, e spetie a bastanza, seruito con zucchero sopra.

P. 6

7 Vn Ombrina 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. 7

Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, seruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

P. 8

Sei Cefali fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno.

P. 9

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette alli Conuitati.

- 1 **V** Na Crostata di pasta di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 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 sciroppate 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 saluiette, e Touaglia, e postole Confettioni, e canditi a beneplacito, e dato li steccadenti in mazzetti di fiori quanti Conuitati faranno alla mensa.

Lista seconda da magro. Cap. XXVI.

Pranzo alli 12. Marzo 1623. a vn Piatto seruito in Roma, in Piatti reali, e mezzi reali, con ventiquattro viuande di Cucina, e quarant'otto di Credenza, & le Confettioni.

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 Crostini 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. 1
- 5 Tortelletti ripieni con Mela sciroppate, 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 Pasticetto di boccone, ripieno con Conserua di Cedro, e con diuersi frutti sciroppati, e bianco mangiare, seruito con Anici di mezza coperta, & su-

- fulignata sopra, con vna Guglietta in mezzo di detta Pasta. p. 1
- 8 Due Cesali grossi arosto, seruiti con salsa bastarda, e zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Spigola grossa salpimentata, coperta con stringhette di Gelo di più colori, regalata con detto Gelo à Gugliette, & in fette di scorza di limoni attorno. p. 1
- 10 Vn Pasticcio 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 detto, in forme di Mascheroni attorno. p. 1
- 12 Vn Lion 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 Peretra di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, & alligate con latte di pignuoli, 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 fritte, 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-

301 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

gnuoli a beneplacito.

- 9 Bragiuole 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 Scorfano 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 Polpettoni ripieni di polpa di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, e Codette 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 scioppate, 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, melagole, & limoni tagliati. p. 1
- 4 Diciotto Pasticcetti ripieni con Conseruà 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 Storiocello 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, rimuenute 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, Codette 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-

- 9 Arzilette dodici fritte, cioè razzette, seruite con agliata, in sei
caffettine di pasta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 10 Vn Pasticcio grande ouato, con l'istessi regali dentro delli sopra-
detti Pasticcetti di Piccadiglio, con scorza di Cedro, e Cardi teneri
di più dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 11 Sei Porcellerette fritte, regalate con saluia fritta attorno, con me-
langole, paste, & limoni tagliati. p. 1
- 12 Dodici Carpcioncini 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 Prugnoli 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 brustellite 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 longhe 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
- 2 Granceuole nella scorza, con suo condimento sei. p. 1

Terzo seruitio di Credenza .

Si potranno mutare le saluiette à beneplacito.

- V Na Crostata di Conferua di Persiche, seruita con zuccaro
sopra. p. 1
- Tartuffoli attartuffolati. p. 1
- Carcioffi teneri attartuffolati. p. 1
- Sparagi con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e fu-
go di melangole sopra, p. 1
- Ma-

304 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- | | | |
|----|---|-----|
| 5 | Maroni arosto, con pepe, sale, e sugo di melangole sopra. | p.1 |
| 6 | Vlive 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 sciropate, 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 Confectioni in dodici Tazze d'Argento. vna per sorte, e Canditi di diuerse sorti in due Piatti Reali, e doppo seruite dette Confectioni, 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 Viuande 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 piu 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 sciropati, seruito con zucchero sopra. | p.1 |
| 6 | Due Lucci grossi accarpionati, seruiti con limoni tagliati minuti, con zucchero sopra, con Paste, & 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. 2
- 3 Vn Luccio grosso alesto, coperto con vna lenticchiata cotta, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con suo condimento, seruita con pepe a bastanza sopra. p. 1
Aglia in condimenti.
- 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 soppeste, 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 pesti, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici, con Cotogni sciroppati 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 Patticcio con Piccadiglio di Luccio, e di Anguilla grossa, con Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, peretta di Ranocchi, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spette a bastanza, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 7 Trè Finche grosse spaccare, e fritte, seruite con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Luccio grosso arosto allo spedo, sardato con Tarantello, & Alicette senza spine, seruito con salsa di agresta, e mosto cotto, con limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette à 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 brustellate 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 Vluue di Corzona, 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 sei. p. 1
- 10 Vua bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e rouaglia, e poste le Costioni, e canditi a beneplacito, e steccadenti lauorati in sei fette di limoni,

Lista quarta da magro. Cap. XXVIII.

Pranfo alli 20. Marzo 1620. a un 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

- 2 Afici tramezzate con Tarantello, e fette di limoni, con Crostini di Caniale attorno. p. r
- 3 Dodici Truocce 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. r
- 4 Vna Torta di bianco mangiare marzapanata, seruita con fiori, & altre verdure attorno, con zuccaro sopra. p. r
- 5 Due Dentali, coperti con gelo di più colori. p. r
- 6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, seruito con verdura attorno. p. r
- 7 Diuersi lauori di paste ripieni, con Conferua di Mela Cotogne fatti da Monache in diuerse forme. p. r
- 8 Mangiar bianco in forma di Gambaro lione, regalato di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, & voua fatte di detto attorno. p. r

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con latte di mandole, e zuccaro.

- 1 Vna Torta di Cescio infranto, doppo cotto, con zuccaro, e Spezie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra, e Mela scioppate dentro. p. r
- 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. r
- 3 Vn Rombo di libre 15. aleffo, regalato con Cauolo fiore. con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. r
- 4 Vna Spigola grossa aleffa in vin bianco, inuolta in fette di Tarantello attorno, seruita con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, con detto Tarantello, e fette di limoni attorno. p. r
- Sapor bianco in sei tondi.
- 5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di Dentale grosso, e fortificati con diuersi frutti intieri, & in fette dentro, seruiti con detti frutti sopra, con spezie a bastanza, con paste fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. r
- 6 Triglie, e Sarde in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p. r
- 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. r
- 8 Vn Pasticcio di bragiule di Dentale, lardate con Tarante'lo dissalato, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Codette di Gambari, pignuoli, e passerina, seruito con zuccaro sopra. p. r

Secondo seruitio di Cucina .

Vn Insalata grande , e sei piccole .

- 1 **V**N Tortiglione con Mela rose , tagliate minute , 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 herbe 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 ranocchi, 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 saluiette 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'Ascoli, 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 scioppate, seruite con fulignata sopra. p.1
- 10 Cotognata in barattoli sei di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e posto le Cōfettioni in Tanola in piatti con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti lauorati, sci, con mazzetti di fiori, sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista quinta da magro. Cap. XXI X.

Pranzo alli 27. Marzo 1625. a due piatti, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruitio in Madrid il Giouedi Santo in Piatti mezzi reali.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **B**iscotti di pane di Spagna, con vino bianco di Siuiglia. p.2
- 2 Meloni vernacrecchi tagliati in fette numero quattro. p.2
- 3 Arunno, cioè Tarantello in fette, tramezzato con Anguille salate, e dissalate, e cotto in mosto cotto, detto Arrope, regalato con Anchiuas attorno, con limoni tagliati. p.2
- 4 Due lauori di pasta di zuccaro, con molti compartimenti, in forma di rosa, ripieni, con Conferua di Cedro, e di Pera, e con Mansanas, cioè Mela Appiollone sciroppate dentro, con vna Guglietta in mezzo di detta pasta, con vna banderuola con l'arme de' Conuitati dentro. p.2
- 5 Dodici 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 Due 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 Due 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 inspidi assai; si pigliano nella Siuiglia, nell'Oceano, fatti in forma di pescio, con suo condimento, seruiti con verdura attorno. p.2
- 8 Mangiar bianco con latte di Mandole, e polpa di Pescio Pasto, così detto in l'pagna, 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 Mansanas, cioè Mela, con scorza di Cedro candita, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Riso con latte di Mandole, e zuccaro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 3 Dodici Tartarugas in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetic, e Almendres loppesse, con herbette buone, cioè Pre-

310 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Prexil dentro, seruite nella scorza, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

- 4 Due Cheppie, cioè Laccie, dette in Ispagna Saualos, quali sono salprese, ma grosse assai più che in Italia, fatte alessse, e coperte con broccoli di Cauoli fiori soffritti, 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 Bragirole 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 Pasticci grandi ouati di Polpettoni di Salmone, dodici per Pasticcio, con Criadiglios di terra, cioè Tartuffoli, y Alcarcioffes tierni, con sparagos dentro, con Atunno Pinnoaes, 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 Conserua di Pera, con Patatas dentro, che sono certe radiche che vengano di Siuiglia, e sono del gusto delle Castagne, e si cuocono sotto le bragie come quelle, e se nella Conserua fatte bollire nella decottione del zuccaro, come di altri frutti di Alberi, e si seruirà in altre maniere ancora, seruite dette Crostate con zuccaro sopra. p. 2
- 2 Piscado menudo, cioè Bogas infarinata, e fritta, regalata con Calabazza, e saluia infarinata, e fritta attorno, con Tortelletti ripieni di pasta di marzapane, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p. 2
- 3 Trentadue Pasticcetti alla Genouese, con Conserua 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 se dici, e fritte, regalate con peretta di Ranas, e Tortelletti attorno, con Naranjas, e limoni tagliati. p. 2
- 5 Due Pasticci ouati, con Piccadiglio di Salmone fresco, cioè salpreso, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, e Tarantello dissalato dentro, con Peretta di Ranocchi, Carcioffi, e sparagi, con speties, e Tartuffoli, seruiti con zuccaro sopra. p. 2
- 6 Lampredozze fritte, regalate con herbette fritte, e Fortelletti 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.

312

Secondo seruitio di Credenza:

Si muteranno le saluiette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Membriglios, cioè di Mela Corogne, seruite con zucchero 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 verdura sotto. p.2
 - 8 Torrone di Alicantera pezzi grandi sei. p.2
 - 9 Vua bianca, e negra conferuata fresca. p.2
- Data l'acqua alle mani con palillos dodici in ruediçillas, cioè in sette dodici di limoni.

Lista sesta da magro. Cap. XXX.

Franso 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 Cassiale 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

rido in piedi sul dorso, con l'arco, e dardi nel Carcaffo, toccato con oro, & Argento. p.1

- 8 Vna Truotta di sedici libre salpimentata, con saluietta sotto, regalata con sei vasetti di pasta ripieni di sapor di Cò ogni, 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 V Na Tortà di bianco mangiare marzapana, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Suppa con latte di Storione in pezzetti, e con fegati di Lucci, e Paueracchie senza scorze, con Maluagia amabile dentro, seruite in piatti mezzani sei, con zuccaro, e cannella sopra. p.1
- 3 Quattro Truotte aleffe, coperte con sparagi, e funghi disalati di Genoua, con paste, e limoni tagliati attorno, seruite in piatti mezzani quattro, con spetie, e sugo di melangole sopra. p.1
- 4 Storione aleffo libre ventiquattro, 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 pignoli, con passerina, e pignoli, & 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 portata delli primi seruitij di Cucina.

- 7 V Na Truotta grossa aleffa seruita in bianco, con saluietta sotto, e fette di Tarantello attorno. p.1
- 8 Linguate ripiene otto sottestate, e seruite in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e zibibo senz'offi 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 ouari di Storione, in bocconi, e latte di detto, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, seruiti in 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 statuette dentro, e quattro insalatine in tondi.

- 1 **Q** Vattro Crostate di Conserua 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 Conserua 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 Conserua 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 Triglie fritte ventiquattro, regalate con Lampredozze fritte, con paste, melangole, & limoni tagliati, in quattro piatti mezzani attorno. p. 1
- 6 Vna Porcellotta 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 .

V Entiquattro Copetti 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 Scalaria d'Ant Frugoli

- 8 Dodici Truotte di libre due l'vna fritte, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e saluia fritta, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Quattro Pasticcii ouati, con Piccadiglio di Storione, Tarantello dissalato, Carcioffi teneri, e punte di sparagi, Tartuffoli, e prugnoli dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, codette di Gambari, con spetie a bastanza, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta, con zuccaro 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 cō Tarantello, e scorza di Cedro a lardelli, arosto allo spedo, seruito in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoni tagliati immuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 12 Quattro Cefali grossi tritti, regalati di Zingarini ventiquattro fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani, cioè Luccetti piccoli. p. 1

Si muteranno le saluiette bianche.

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 **Q**uattro Crostate di Conferua di Pera, seruite in quattro piatti, con zuccaro 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, doppo 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 sciropate, seruire in quattro piatti piccoli, con suo gelo sopra, e con Anici confetti sopra. p. 1
- 14 Barattoli otto trà 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 touaglia, e poste le Confettioni di più forti in tauola in dodici bacili grandi d'Argento indorati, cò diuerse 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.

Genà alli 28. Marzo 1628. e 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'herbe cotte, e crude ben accommodate.

- 1 V Na insalata grande con diuerse statuette dentro di rileuo, e di basso rileuo. 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 sulphimentata, con saluietta sotto, seruita 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
- Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, in forma di Storione, toccato

316 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

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 **V**N 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 aletto 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 alessa , 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 datetti 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 . seruire 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 prugnuoli , & 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 zucchero 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 salvia fritta, e Paste di Getto fritte, con zucchero sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Sedici Pasticcetti con Conferua di Cotogni e scorza di Cedro candita dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta, con zucchero sopra. p. 2
- 5 Carpioni sei fritti, regalati con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Bragirole 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 zucchero sopra. p. 1
- 8 Linguatte otto fritte, regalate di Gambarelli, cioè Spannoecchie fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 9 Otto ruotte fritte passate per salsa reale seruire con detta salsa, con Capparini di Genoua sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Storione librè 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 saluiette bianche.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero 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 Trè Aloguste con suo condimento nelle scorze. p. 1
- 6 Sparagi aleffi, seruiti con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

318 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frùgoli

- 7 Cappe di san Iacopo arosto fula 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 scioppate, 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 saluiette sotto, che saranno quattro Conuitati. p.16
- Data l'acqua alle mani, e posto quattro steccadenti con quattro maz-zetti 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.

Pranso 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 **F**lorita 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 soppressate di Nola in fette 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 cò polpa di Gallina dètro, in forma d'Agnello a giacere, regalato di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati atorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto in minestra.

- 1 **V**Na 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 raiuoli 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 profutto dentro, e con diuersi volatili cotti aleffi, e posti a giacere, cioè vn Anatra che finga mangiare Cauolo torfuto, o altro ripieno, e da vna parte due piccioni che fingano mangiare Ceci, e dall'altra parte due Pollastri che finghino mangiare Lenticchia, e dall'altra parte due Starne che finghino mangiare Finocchietti ò lattuga ripiena, e si cuoceranno tutti li legumi, & altri ingredienti tutti a parte in brodo di carne, con Ceruellato, o profutto dentro, e si seruira con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1
- 5 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & Vua spina dentro, seruiti 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 appaticciate, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con Tartuffoli, seruite calde, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capretto, con Animelle di detto, e segatetti di Polli, con Barbaglia di Porco in sette dentro, & vno spezzato di due Piccioni, con pignuoli, e passerina, e spetie à bastanza, 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 cannella 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 limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici di Conferua di Mela appie, con midolla di Vaccina 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, melangole, 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 dentro, con Vua spina, & Animelle di Vitella, Midolla di Vaccina, & al-

320 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- altri regali dentro , seruito caldo con gelo di zucchero sopra. p. 1
- 6 Due Fagianani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei Vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Capparini di Genova 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 Conserua di Cotogni, seruita con zucchero 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 Vua fresca ben conseruata, con saluietta sotto. p. 1
- 9 Cotogni in barattoli sei, con Anici di vna coperta di zucchero, scatole due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, 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 tazza 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 zucchero sopra. p. 1
- 2 Mortadella cotta in vino, seruita calda con pane in fette brustellate sotto; partita per metà. p. 1
- 3 Vna Torta alla Genouese, seruita calda con zucchero sopra. p. 1
- 4 Fegato di Vitella fritto, 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 Genova, p. 1

Libro Sesto.

331

us, con formaggio grattato, e profutto in fette sopra.

p. 1

6 Vno spezzato delli quarti dinanzi di Capretto, in pottaggio alligato in voua, con Vua spina dentro.

p. 2

7 Vn Pasticcio sfogliato di Piccadiglio di Mongana, con suoi regali dentro, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra.

p. 3

8 Sei Pollastri arosto, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno.

p. 4

9 Due quarti di Capretto arosto, lardati nelle parti più magre, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno.

p. 5

Se si vorranno regalare attorno li piatti con paste diuerse, sarà a beneplacito.

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 Vna Crostata di Mela con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

p. 1

2 Formaggio di Parma libre sei.

p. 2

3 Mela ruggini, e Pera.

p. 3

4 Carciofi dodici.

p. 4

4 Vliue di Tuoli.

p. 5

6 Finocchio fresco.

p. 6

7 Ciambellette diuerse di Monache.

p. 7

8 Mela moscatellone sciropate.

p. 8

9 Vua fresca bianca, e negra.

p. 9

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in fette di limoncelli, nel bacile delle mani.

Lista terza da grasso. Cap. XXXIV.

Pranzo alli 19. 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.

B Vtiro passato per la seringa, con zuccaro, & 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 zuccaro sopra.

p. 1

Soppressate di Nola partite per metà, due, & regalate di sfilatelle, ouero profutto sfilato a monticelli attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con fette di limoncelli.

p. 2

Vn lauoro di pasta di zuccaro, in forma di Aquila, con diuersi compartimenti nel corpo di detta, ripieni con Conserua di Mela.

Sf

Ap-

322 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- Appie, e di visciole, e di Lazaruole, con fulignata di più colori sopra. p.1
- 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 Fagianì 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 sciropate attorno, con fulignata sopra. p.1
 - 6 Vna Colonna di gelo, con le sue Piramidi in Iorate, 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 alesto. spezzato sotto. p.1
 - 7 Bianco mangiare con polpa di Giline dentro, in forma di Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Signocati attorno. p.1

Primo seruirio 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 siringa, con zuccaro sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
 - 3 Capponi due alesti, coperti con lattuca ripiena, con profutto in sette, e formaggio grattato sopra. p.1
 - 4 Vna testa di mongana alesta inuolta in drappo bianco, con verdura sopra. p.1
- Sapor di visciole in rondi, 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 appasticciato, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in sette, 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 sette, con specie 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 bragiule di Mongana, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 2
- 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. 2
- 4 Sei Pernice lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con vua spina cotta in detta salsa, cò paste, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Animelle di Vitella, e tegatetti di Polli, con midolla di Vaccina, pediconi di Carcioffi, & vua spina, con spetie, seruito caldo, con gelo di chiara d'vua sopra. p. 2
- 6 Due Pollanchotte d'India più grosse che di Cappone, lardate miante arosto, seruite con salsa reale, e limonecelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 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. 2

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 scartocchetti. 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 touaglia, e poste le Confezzioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in piatti d'Argento, e doppo leuate le Confezzioni, posto li steccadenti in mazzetti sci di fuori in Canestrella d'Argento.

Pranzo alli 16. di Aprile 1624. a vn piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito a Fermo nell'Vmbria, con diuerse Statuetta di rilieuo, quali lascio a parte di nominarle.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 **V** Na Giuncata con verdura sotto, seruira con zuccaro 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 zuccaro dentro, con gelo di zuccaro, e marzapane sopra. p.1
- 4 Due Capponi salpimentati con poluere di mostaccioli fini dopo passari 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 zuccaro attorno. p.1
- 5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, con i 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 zuccaro in bocca, e lardata con Confetti di cannella, e di scorza di Cedro, con sei Pera sciroppate, e sei lauoretti di Pasta di zuccaro 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.

Frugnuoli, & Animelle, con Tartuffoli in minestra, con fette di pane fette.

- 1 **V** Na Crostata all'Abruzzese, con profutto in fette doppo cotto in latte, con Prouature fresche in fette, zuccaro, e cannella dentro, seruira con zuccaro 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 rauuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
- 4 Petto di Castrato aleffo 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 zuccharo, e cannella sopra. P. I
- 6 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete, doppo rifatti, & arrostiti sopra la Graticola, seruiti con salsa di Agresta sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. P. I
- 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. I
- 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 zuccharo sopra. P. I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

- 1 Vna Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccharo sopra. P. I
- 2 Animelle di Mongana para sei arosto, inuolte in rete di Capretto, regalate con Paste sfogliate, con zuccharo, & acqua rosa sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. P. I
- 3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Mela Appie, & Midolla di Vacca dentro, con vn lauoro di Pasta d'intaglio sopra, con zuccharo. P. I
- 4 Pulcinelli dodici inuolti in rete di Capretto arosto, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. P. I
- 5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Mitella, con Animelle di detta, e segatetti, 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 zuccharo sopra. P. I
- 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. I
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con listessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di piu dentro, seruito con gelo di zuccharo sopra. P. I
- 8 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. P. I

326 Pratica, è 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 zuccaro 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 Vline Ascolane. p.1
 - 7 Pinocchi freschi con gambo tenero. p.1
 - 8 Cocognata 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 Confectioni in tauola in tazze dodici d'Argento, e Canditi diuersi in due Piatti reali, e dopo seruite le confectioni, 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, leuato il brusco di dentro, e pestoui 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 sette di Tarantello, e limoni tagliati. p.1
- 5 Vn Pasticcio di vna Reina grossa in forma di Delsino, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1
- 6 Sei Cefali più grossi che di libra, accarpionati, regalati con voua misce, 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 diversi 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 sette 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 attarruffolati, con sugo di melangole, e pepe sopra.

P. 1

Sapor bianco di mandole ambrogine in tondi sei.

7 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'oua, seruiti caldi con cannella sopra, con sei bragiule 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

1 Va Pasticcio di bragiule di Dentale, state nell'Addobbo, con pignuoli, e passerina, e Tarantello dissalato 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 fiaschette dentro.

VNa Crostata di prugnuoli, & vna spina, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra.

P. 1

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

Pasticcetti sfogliati sei di Piccadiglio di Dentale, con Tarantello dissalato, 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

Linguate sei fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

P. 1

Sci

328 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 5 Sei Porcellette di libra l'vna fritte, regalate di saluia, & herbet-
te fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni taglia-
ti attorno. p.1
- 6 Vn Pasticcio sfogliato, in forma di rosa, con Piccadiglio di Pescio
Spada, e Tonno, con Tarantello dissalato, & il resto delli regali, &
ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, seruito caldo con
zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
- 7 Triglie di mezza libra l'vna, sedici, fritte, seruite calde con foglie
di Saluia, 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 limonielli tagliati minuri sopra,
con sei frittate à scartoccetti ripiene, attorno, con zuccaro sopra,
tramezzate con limoni tagliati. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di conserua di Persiche, seruita con zuccaro
sopra. p.1
- 2 Aloguste due seruite nella scorza con suo condimento sopra, e li-
moni tagliati attorno. p.1
- 3 Tarruffoli attarruffolati. p.1
- 4 Casciotti di Cortona, & Rauaggiuoli di detto luogo. p.1
- 5 Pera Fiorentine, e Carouelle. p.1
- 6 Vline 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 conseruata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutare le saluette, e touaglia, e poste le con-
fettioni in Taupla in dodici piatti con saluette sotto, e diuersi 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 un 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 zuccaro 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 .

p. 1

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 .

p. 1

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 .

p. 1

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 .

p. 1

5 Vn Pasticcio di Vitella in forma d'Aquila, di basso rilcuo, seruito con verdura attorno .

p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata calda per salsa reale, elardata, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Paste di zuccaro, e sei Pera candite attorno .

p. 1

7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Rosa, ripieno con bianco mangiare, seruito con zuccaro sopra .

p. 1

8 Vna Guglia di vetro coperta di Gelo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto Gelo di più colori .

p. 1

9 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno .

p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Lattua ripiena in Minestra, & alligata in voua .

1 VNa Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra .

p. 1

2 Animelle, e fegati sei di Capretto fritti, regalati di quattro zampe di Vitella indorate, e fritte, attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati .

p. 1

3 Due Capponi aleffi, coperti di Cauolo fiore, cotto con profutto in fette sopra, con spetie, e formaggio grattato .

p. 1

4 Petto di Vitella ripieno, & aleffo, seruito caldo con verdura di fiori, & herbe sopra .

p. 1

Sapor di visciole, e prugne secche, e salsa verde .

5 Vno spezzato dinanzi di vn Capretto, doppo soffritto, e posto in vaso con suoi ingredienti, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, & limoni tagliati, e paste attorno .

p. 1

6 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & vna spina, con Peselli, e pediconi di Carcioffi dentro, con profutto in fette, e spetie, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno .

p. 1

Vno spezzato di Lepre in brodo lardiero, con paste, e limoni tagliati attorno .

p. 1

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 detra, con altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p.1
- 7 Vn Cosciotto di Capriuolotto, 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 nellombo 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 saluiette.

- 1 **V**Na Crostata d'vua spina, con Cocuzzata di Genoua in fette dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con Aranci tagliati attorno. p.1
- 3 Neue di latte, con scartocciati 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 saluiette, con Costello, e cucchiaro solamente in tondi, e touaglia, e poste le Confettioni in Tavola intazze dodici, con canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li scaccadenti, 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 quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- 1 Florita seruita con zucchero sopra, regalata di sei Giuncatelle attorno il piatto, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Frauole lauate in vino, seruite con zucchero sopra, parte in tondi, & in piatto. p. 1
- 3 Salsiccioni di Parma di Lombi di Porco cotti in vino, e partiti per metà, e regalati di soppressate di Nola in sette attorno. p. 1
- 4 Vna Torta bianca di Monache, con diuersi fiori attorno. p. 1
- 5 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di Leone a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
- 6 Due Capponi alkisi, e salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p. 1
- 7 Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, ripieno di Conserua di Perfiche, seruito con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Mandoline tenere, & Albicocci in minestra, alligate in vna.

- 1 Vna Crostata di Animelle di Vitella, con vna spina dentro, con zucchero, e cannella, seruita calda con zucchero sopra. p. 1
- 2 Busacca alla Milanese, di Trippe di Vitella, doppo cotte, e poste in piatto d'Argento, vn fuolo di fettè di pane, & vno di Trippe, con pepe, e formaggio gratato sopra, con buon brodo grasso, e si scosteranno al forno, e si seruiranno caldi con Menta sopra. p. 1

332 Pratica, e Scalaria 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 aleffa, seruito caldo con verdura sopra. p.1
Sapor verde in tondi, & agliata.
- 5 Sei Polpettoni ripieni, e sottestati 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 sottestati, e posti in piatto d'Argento, & alligati con voua, e latte, seruiti caldi, con cannella, e foligeata 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 Tre lingue di Vitella lardate a rosto, 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, & herbette 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 a rosto, 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 careioffi, & 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 a rosto, lardate le parti magre doppo rifatto, seruito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si moderanno le saluette a beneplacito.

- 1 **V**Na Crostata di Mandoline tenere, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

For-

2	Formaggio di Parma libre otto .	p. 1
3	Pera carouelle , e Pera moscatelle nuoue .	p. 1
4	Carcroffi teneri , con sale , e pepe in tondi .	p. 1
5	Vluue di Tinoli .	p. 1
6	Graffioni , cioè Ceragie diuerse .	p. 1
7	Finocchio fresco .	p. 1
8	Barattoli sei di Corognata .	p. 1

Dara l'acqua alle mani , e mizzate le Saluette , e Touaglia , e poste le confettioni in Tauola in Piatti reali dodici , e bacili due di canditi diuersi , e doppo seruite dette confettioni si poneranno sei Accadenti sopra vna Sottocoppa d'Argento .

Lista seconda da grasso . Cap. XXXIX.

Primo alli 3. di Maggio 1624. in Roma à due Piatti, seruiti in Piatti menzati reali , con diciotto Visuande di Casima , e diciotto di Credenza .

Primo seruitio di Credenza .

1	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 scoticati , regalati di lingue di Porco salate , in fette , & limoni tagliati attorno .	p. 2
4	Due Torre 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 Sanoia , e Mela sciroppate attorno .	p. 2
6	Due Pasticcii di due Cosciotti di Caprio giouane , di basso rilcuo , cò Parme de' li Conitati principali sopra , seruiti con verdura attorno .	p. 2
7	Due lauori di pasta ordinaria con diuersi compartimenti , ripieni di diuersi frutti sciroppati , 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 giacere , regalati di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni attorno .	p. 2
9	Gelo in forma di gugliette di diuersi colori , regalato di detto gelo attorno .	p. 2

Primo seruitio di Cucina .

Tagliatelle di Monache in minestra .

1	Ve Torre di Crema seruite calde , con zucchero sopra .	p. 2
2	Tomaselle di segato di Capretto ventiquattro , regalate di Zin-	na

334 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- na di Vitella Campareccia indorata, e fritta 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 fet-
te sopra, con pepe. p.2
- 4 Vitella nel Petto libre sedici aleffa, seruita calda cō verdura sopra. p.1
Sapore di visciole in tondi dodici.
- 5 Pollastri dodici stufati, con diuersi fructi, & vua spina, con Peselli
teneri dentro, con barbaglia di Porco salata in sette, e spetic a bastan-
za, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni taglia-
ti attorno. p.2
- 6 Vno spezzato di sei Conigli in Guarmugia, con diuersi fructi den-
tro, seruito caldo con detti regali sopra, con paste, e limoni taglia-
ti attorno. p.2
- 7 Quattro Anatre ripiene, e sottestate, in buon destrutto, e poste
in piatto d'Argento, & alligate, due per piatto, con latte, & vua,
seruite calde con zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 8 Due Cosciotti di Castrato ripieni, e sottestati, con diuersi fructi
dentro, seruiti caldi con detti fructi sopra, con paste, e limoni ta-
gliati attorno. p.2
- 9 Due Pasticci di spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con di-
uerse ricche di Polli, e profutto in sette dentro, con midolla di Vac-
cina, & altri regali, seruiti caldi con suo brodetto dentro, con zuc-
caro 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.3
- 2 Due Zinne di Vaccina arosto, con ventiquattro vccelletti muoki
in Pasta di sfoglio; alcuni piantati in dette Zinne, con steccadenti
dentro, & altri attorno il Piatto doppo cotti, con melangole, e limo-
ni tagliati attorno. p.2
- 3 Pasticcetti alla Genouese, trentadue, ripieni di Coczzata di Ge-
noua, e Conserua di Pera, seruiti caldi, con midolla di Vaccina den-
tro, con zuccaro sopra, & vn Copritore di Lassa 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 sette,
con spetic, e Pignuoli, & Vua spina dentro, seruiti caldi con zuc-
caro sopra. p.2
- 6 Dodici Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste, melango-
le, e

le, e limoni tagliati attorno. p. 2

7 Due Pasticci sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vac-
cina, Profutto in sette 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 quatero affagianati, 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 siogliate, e limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette bianche.

1 **D**ue Crostate di Visciole, con zuccaro, e Cannella dentro, serui-
te con zuccaro sopra. p. 2

2 Tarruffoli attartuffolati, con melangole attorno. p. 2

3 Sparagi, con sette di pane brustellate sotto, con oglio, pepe, e fu-
go di melangole sopra. p. 2

4 Due Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p. 2

5 Pera Carouelle, e Mela rose vecchie. p. 2

6 Carcioffi cotti alessi, con loro condimento. p. 2

7 vñue d'Ascoli. p. 2

8 Visciole, e Graffioni, 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 sciropate. p. 2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluette, e Touaglie, e poste le
Confettioni in Tavola in ventiquattro Piatti, e Canditi diuersi in quattro
Piatti reali, e dopo seruite le Confettioni, posto li steccadanti vno per
conuitato.

Lista terza da grasso. Cap. XL.

*Trasfatto alli 9. Maggio 1624. in Madrid a vn piatto. seruito in piatti mezzani,
con douici viuande di Cucina, e douici di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza.

Requesiones, cioè Ricotta, con zuccaro, & acqua rosa dentro,
passata per la seringa, regalata di butiro passato attorno, ser-
uito con zuccaro sopra. p. 1

Vna

336 Pratica, e Scalaria 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.1
- 3 Vna Torta bianca marzapanata. con fiori diuersi attorno. p.1
- 4 Vn Pasticcio di trè Conigli di basso rileuo, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1
- 5 Gelo 2 Gugliette di diuersi colori, con vno spezzato di due Capponi sotto, regalato di detto Gelo, in forma di fette di Ventresca attorno. p.1
- 6 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.1

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 zucchero, e cannella, & voua sbattute dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Animelle, e fegati di Capretto fritte, regalate di budellerti di detto, doppo nette inuolte in forma di ballotte ouate sei, & arosite, e spoluerizzate, con pane grattato, zucchero, e cannella, per la crosta, seruite con melangole, e limoni, con paste di getto fritte attorno. p.1
- 3 Vna oglia con Castrato, e profutto, ouero barbaglia di Porcosalata in fette, con diuersi legumi dentro, cotti ogni vno a parte in buon brodo, con sei Piccioni, e lattuca ripiena con cauolo fiore dentro, seruita calda con spetie, e zafferano a bastanza sopra. p.1
- 4 Due Capponi aleffi, 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.1
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.1
- 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 passarina, pediconi di carcioffi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

- 1 **V**Na Crostata di Graffioni, e visciole, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Animelle di Vitella lardate, & inuolte in rete arosto, regalate. con

con sei Bragiuole di Vitella lardate arosto attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati, & melangole attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conferua di Mela appie, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Gasappos 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 agresta, e sugo di limoni, con Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

Secondo seruitio di Credenza .

1 VNa Crostata di Perficata, con Conferua di Pera dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 2

2 Criadiglios di tierra attartuffolati. p. 2

3 Sparagos, sottestati in buon butiro, seruiti con pane in fette brustellate sotto, e pepe, con sale, e sugo di melangole sopra. p. 2

4 Formaggio di forma, di Siuiglia partito per metà. p. 2

5 Manfanas, cioè Mela vecchie, con verdura sotto. p. 2

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 2

7 Açitunas, cioè Vliue di Valle d'Vlid. p. 2

8 Due scatole grandi di Cotognata di Valenza. p. 2

9 Vna Confettiera di Argento con diuersi compartimenti, piena di diuersi Confetti. p. 2

Data l'acqua alle mani, e palillos, cioè steccadenti, in fette di limoncelli sei.

Lista quarta da grasso. Cap. XLI.

Cena alli 12. Maggio 1623. in Roma a vn Piatto, seruita in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, con statuette dentro: sei insalate cotte in tondi.

B Vtiro passato per la siringa, con zuccaro, rossi d'voua dure, & acqua

338 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- qua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
- 2 Profutto di montagna cotto in latte, seruito doppo scodicato, 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 Cardinalitio, seruito con verdura attorno. p.1
- 5 Due Pollanchotte più grosse di Cappone affaggiate, e passite più volte per salsa, doppo cotte, e lardate, con scorza di Cedro candita, regalate di biscotti di Sauoia, e pezzetti di Perficata 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.

Morjellata con polpa di Capponi, & voua in minestra:

- 1 **V**Na Torta di Presunzola alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
- 2 Tomafelle di fegati di Capretto ventiquattro, con loro ingredienti, è sottestate, seruite calde con zuccaro sopra, regalate di frittelle dodici di Ceruella di detto Capretto, con zuccaro 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 tresche sperdute attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p.1
- Sapor verde, e di visciole in tondi dodici.
- 4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua 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, & Vua 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 richeste di tolli, cioè fegatetti, e testicoletti di detti, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Carcioffi teneri, & Vua spina, midolla di Vaccina, e profutto in fette, & altri regali, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e con zuccaro 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 Persiche, con prugne di Marsilia dentro, & midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza . p. 1
- 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. 1
- 5 Vn Pasticcio reale sfogliato con Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, profurto in sette sottili, scorza di Cedro candita, & Vua spina dentro, con dodici Vccelletti di nido, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra . p. 1
- 6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale sopra, senza la carta sotto, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno . p. 1

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette .

- 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 Vliue di Romagna . p. 1
 - 6 Finocchio dolce in rappe, e con gambo . p. 1
 - 7 Albicocole sciroppate con Anici sopra . p. 1
 - 8 Cotognata in barattoli di vetro sei . p. 1
 - 9 Quattro scatoloni di diueri Cò etti muschiati, con saluiette sotto . p. 2
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in sette di limoni in sei tondi, con saluietta sotto .

Lista quinta da grasso . Cap. X L I I .

Pranso alli 26. Maggio 1624. in Madrid nella Pasqua di Pentecoste, a due Piatti rinforzati, 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 Trionfo 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 zucchero sopra. p.2
- 2 Melangole di mezzo sapore, trentadue, mondate li spigoletti, sbruffati con acqua rosa, seruiti con zucchero sopra. p.1
- 3 Due Mortadelle d'Italia cotte in vino, spaccate in mezzo, seruite con verdura sotto. p.2
- 4 Due Pasticcii 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 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo, in forme di Nicchi attorno. p.2
- 6 Due lauori di pasta di zucchero, con diuersi compartimenti ripieni di frutti sciropati, Conferua di Cedro, bianco mangiare, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zucchero, con banderuola in cima, con l'arme del Conuitato, fatti in forma di rose. p.2
- 7 Mangiare bianco con peççucha 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** Ve Torte di Crema, seruite calde con zucchero sopra. p.2
- 2 Animelle di Vitella para otto fritte, con vna ala di fegato di detta fritto attorno, con paste di getto fritte, seruite con zucchero sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2
- 3 Capponi quattro aleli, con profutto dentro, coperti con Orchones passas, cioè con Persiche secche cotte in buon brodo, seruite con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra. p.2
- 4 Due Petti di Carnero, cioè Castrato aleli di libbre otto l'vno, seruiti con verdura sopra. p.2
- 5 Piccioni di Casa sedici ripieni, senz'ossi, e sottestati, & alligati in piatto, con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Conigli spezzati sei, doppo cotti a rosto, più che per metà senza lardarli, e polti stufati con vin'agre, e zucchero, e specie a bastanza, con Açite, cioè con oglio dentro, e doppo cotti seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

- 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 zucchero sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina .

Due Insalate in piatti reali .

- 1 **D**Ve Crostate di Albicocole, con zucchero, e cannella dentro, seruite con zucchero sopra. p.2
- 2 Testicoli di Carnero sedici arosto, regalati con sedici Bragirole 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 Perfiche, con midolla di Vacca dentro, seruiti con Gelo di chiara d'oua, con zucchero 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 zucchero sopra. p.2
- 6 Due Polblanche 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 libra sedici arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette bianche .

- 1 **D**Ve Crostate di Conferua di Perfiche, seruite con zucchero, & 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 Suiglia in forme partite per metà, seruiti con verdura sotto. p.2
- 4 Pera Moscatelle, e Mela dette Mansanas, seruite con verdura sotto, e Nieu sopra. p.2
- 5 Carcioffi teneri, seruiti con sale, e pepe in tondi. p.2
- 6 Vluue Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p.2
- 7 Ceragie di diuersie 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.

Listra festa da magro. Cap. XLIII.

Franso alli 16. Maggio 1625. in Madrid, a vn 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 zuccharo, & acqua rosa sopra. p.8
- 2 Vna Giuncata grande, seruita con zuccharo sopra. p.1
- 3 Frauole in tondi sei, & in Piatto, lauate con vino, seruite con zuccharo sopra. p.1
- 4 Atunno con Alici, tramezzato con fette di limoni, regalato con zibibo, e mandole monde attorno, seruite con zuccharo sopra. p.1
- 5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, con rossi d'oua sbatruti, con acqua rosa, e zuccharo dentro, seruita con Mandi, cioè fulignata sopra. p.1
- 6 Lenguatte, cioè sfoglie sei accarpionate, & rifritte, seruite con zuccharo sopra, con biscotti di Pane di Spagna, e limoni tagliati attorno. p.1
- 7 Vn Palluccio 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 zuccharo sopra. p.1
- 2 Voua fresche dodici sperdute, seruite con biscotti di Pane di Spagna sotto, con Butiro, & Agresta sopra, con zuccharo, 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. I

- 4 Vn mezzo Salmone salpreso aleffo, coperto con Peselli teneri, con scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con limoni tagliati, e Paste fritte attorno.

p. I

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. I

- 6 Tartarughe di Terra sei in Pottaggio, seruite nella loro scorza, con limoni tagliati attorno.

p. I

- 7 Raiuoli serza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Manteca di Vacca.

p. I

- 8 Due Barbi grossi arosto, seruiti con vn marinato di salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

p. I

- 9 Vn Pasticcio d'Anguille grosse in pezzetti, con Tarantello dissalato, Carcioffi, e Sparagi teneri dentro, con Tartuffoli, e spetic a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra.

p. I

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. I

- 2 Bogas, cioè boga, fritta con diuersi altri pescetti piccoli, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

p. I

- 3 Pasticcetti fedici alla Genouese, ripieni con Conferua di Persiche, e scorza di Cedro, con butiro fresco dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra.

p. I

- 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. I

- 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 spetic a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra.

p. I

- 6 Anguille sei di fiume fatte in ruotoli, e fritte, regalate di herbette, e salua fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

p. I

- 7 Maccaroncelli di Sicilia cotti in latte, seruiti caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco.

p. I

- 8 Tortiglie sei, cioè frittate, ripiene con conferua 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. I

- 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.

Secondo seruitio di Credenza .

Si materanno le saluiette .

- 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 brustellite 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 scioppate . p.1
- 9 Vliue di Siuiglia . 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.

Pranso alli 18. Maggio 1625. in Madrid, Villa del Rè di Spagna, giorno della Pasqua dello Spirito Santo, a due piatti, seruiti in piatti re.ili 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'voua 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'voua dentro marzapanate . p.2
- 5 Capponi quattro salpimentati con poluere di Mostaccioli fini, dop-

doppo passati per salsa, & lardati con Cocuzzata di Genova a lardelli, regalati con biscottini di Sauoia, e Pera scioppate attorno. p.2

6 Due Pasticcii di Cosciotti di Scianali, 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 Colonneta 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 statuette, vna Roma sedente, e l'altra vna Vittoria con la Corona in mano, vestite di renfo fino a pieghette minute. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette tenere alligate in voua in sinistra, con vna spina dentro.

1 **D**Ve Torte alla Lombarda, con herbe, & voua dentro, con zucchero, e cannella, seruite calde con zucchero 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 fette di proscutto sopra, con cannella, e formaggio grattato. p.2

4 Fetto di Vitella alessa, di libre otto per piatto, seruito con verdura sopra, con rossi d'voua, e bianchi sbricciolati attorno, doppo cotte dure con zucchero sopra. p.2

5 Palombinos, cioè Piccioni di Torre stufati sedici, con diuersi frutti dentro, con Peselli teneri, & Vua spina, con proscutto in fette, 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 libre sedici, cioè Capriioletto giouane appasticciato con Guisantes, cioè Peselli teneri, e Carcioffi, con diuersi altri frutti dentro, con pignuoli, e passirina 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, libre sei per Pasticcio senz'ossi dentro, seruiti caldi con spetie a bastanza, midolla di Vaccina, & altri regali dentro, con zucchero sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, con Statuette dentro.

- 1 **D**Ve Crostate di cōserua di Persiche, seruite con zucchero sopra. p. 1
- 2 Sei lingue di Vitella ripiene, & lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 3 Pasticcetti 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 Piccioni di Casa sedici arosto, seruiti caldi con melangole, e paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p. 2
- 5 Galapos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa di agresta sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 6 Due Pasticci grandi sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, profutto in fette, midolla di Vaccina, grasso di Vitella, segatetti, e testicoletti di Polli dentro, con scorza di Cedro candia, pignuoli, e passerina, con rossi d'oua dure sopra, con specie a bastanza, seruiti caldi con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 2
- 7 Due Paue d'India arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 2
- 8 Lonza di Vitella libre 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 saluette.

- 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. 1
 - 2 Sparagos, con fette di pane sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 2
 - 3 Formaggio Aragonese di forma. p. 2
 - 4 Pera Moscatellone, e Carouelle vecchie. p. 1
 - 5 Carcioffi teneri con sale, e pepe in toadi. p. 2
 - 6 Vliue Catalane. p. 2
 - 7 Due fontane in due Monti di frutti diuersi diacciati, poste in mezzo, quali gettono acqua di fiori d'Aranci più di mezz'ora. p. 2
 - 8 Finocchio dolce in rappe. p. 2
 - 9 Cotognata di Valenza in due scatoloni. p. 2
- Data l'acqua alle mani, e mutate saluette, e touaglia, e poste le cōfettioni in Täuola in piatti ventiquattro, con le saluette sotto, e diuersi canditi in

in quattro piatti reali, e sedici steccadenti in fette di limoni, in due tazze d'Argento, doppole 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 qualità delle persone faranno più facili le digestioni, si per li caldi grandi, comè per il calore naturale nelli corpi humani; hauerà più forza di risolvere, e digerire, doue che la Estate incomincia alli ventiuo di Giugno, e dura per fino alli 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.

Frauole, Moroni Gelfi, Visciole, e prugne in tondi vno per sorte a tutti li Conuitati principali.

- 1 **V**Na Giuncata seruita con neue sotto, e zucchero sopra. p. 1
- 2 **P**rugne verdacchie monde, seruite con zucchero, & acqua rosata sopra. p. 1
- 3 **M**eloni tagliati in piatto con neue sotto. p. 1
- 4 **M**ortadelle di Bologna cotte in vino, regalate di profutto cotto in latte in fette attorno con limoni tagliati. p. 1
- 5 **V**n lauoro di pasta di zucchero, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, con conserua di Mela Appie, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zucchero, con vna statuetta in cima. p. 2
- 6 **D**ue Pollanchotte d'India più che di Cappone arrosto, e lardate di Cocuzzata di Genoua candita doppo passate più volte per salsa reale, regalate di Pera sciropate, con zucchero sopra attorno, con paste di Marzapane in forme di rose. p. 1
- 7 **V**n Pasticcio di vna Pollancha grossa d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
- 8 **V**na Guglietta di vetro, con piedistallo sotto, coperta di gelo, con acqua, e diuersi Pescetti viui dentro, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vno spezzato di Capponi sotto. p. 1
- 9 **B**ianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di Aquila, regalato di detto in forma di grappi d'vna, e Nicchi attorno. p. 1

348 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

10 Vna statuetta di pasta di stucco vestita di renfo a piegnette minute, detta l'Abbondanza .

Primo seruitio di Cucina .

Meloni in Minestra, & alligati in voua .

- 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, regalare di dodici tomafelle di fegato di Capretto attorno, con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi, coperti con Cedriuoli ripieni, cotti in buon brodo, con profutto dentro, seruiti con detto profutto in fette 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 fette, 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 prugne, 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, & voua, 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, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata con statuette 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 veniquattro arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, 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' gelo di chiara d'voua sopra, con vn copritore di pasta con zuccaro sopra. p. 1
- 4 Pollanchette d'India sei piccole affaggianate, 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. p. 1
- 5 Sei Pasticcetti 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 Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, Animelle, di detta, segatetti, e testicoletti di Polli, profutto in sette 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'oua sopra. p. 1
- 8 Due Fagianiani 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 Caropelle vecchie, e Moscatelle noue. p. 1
- 4 Carcioffi attartuffolati, & arostiti. p. 1
- 5 Neue di latte, con suoi Cialdoni a scartoccio. p. 2
- 6 Visciole Palombine. p. 1
- 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 steccadenti in mazzi di fiori, in Sottacoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XLVII.

Peanfo alli 12. di Giugno 1624. a vn Piatto, in Madrid, con sedici vinaro de 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, zuccharo, & acqua rosa dentro, seruita con zuccharo sopra. p.1
 - 2 Melangole di mezzo sapore monde di scorza, e rezzole in spicchi, numero dodici, seruite con zuccharo sopra. p.1
 - 3 Frauole lauate con vino, seruite con zuccharo sopra. p.1
 - 4 çernellas di Frailes, cioè Prugne verdacchie monde, seruite con zuccharo sopra. p.1
 - 5 Meloni tagliati in fette in Piatto, con Neue sotto. p.1
 - 6 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di Profutto in fette, & sfilato attorno, con zuccharo, & acqua rosa sopra. p.1
 - 7 Vna Torta bianca, con Gelo di zuccharo, 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 Mostaccioli fini, & lardati con Cocuzzata candita à lardelli, regalati di Pasta di zuccharo in forma di Aquile, e di Gigli, con torfetti sei di lattuca candita 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 rilievo 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 vna.

- 1 **V**na Torta con Profutto cotto in latte in fette sottili, con Pro- uature fresche in fette, con zuccharo, e cannella dentro, con agresta in grani, seruita calda con zuccharo sopra. p.1
- 2 Animelle di Vitella fritte, regalate di sedici Tomafelle di Fegato di detta Vitella, con zuccharo sopra attorno, con Paste di getto tritte, melangole, e limoni 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 forinaggio 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 ammolati, 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 Tartusfoli 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 Fegaretti, e Testicoletti di Polli, con pignuoli, e passarina 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 l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni, e Tartusfoli di piu dentro, con Carcioffi teneri, seruito caldo con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

7 Vn Capretto intiero arosto, regalato di dodici Braggiuole di Vitella arosto, e passate per salsa attorno, con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due Pollanche d'In tta grosse lardate minute, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con fedi

351 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

dici Pasticcetti di boceone alla Genouese, con conferva, e midolla dentro, attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 **V** Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
 - 2 : Tartuffoli bianchi attartuffolati, regalati di sei Carcioffi arostiti attorno, con melangole tagliate. p.1
 - 3 Formaggio di vna Villa addimandata Pisto, 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 Vliue Catelane. p.1
 - 7 Vna Gondola di Mortellina, & altra verdura, ripiena di diuersi frutti, cioè di Pera, Albicocole, e diuersi 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 saluiette, e touaglia, e posto in Tauola dodici piatti di Porcellana fina di Confetti diuersi, senza saluiette sotto, e due piatti grandi di canditi diuersi di detta Porcellana, e doppo le Confettioni posto li sticcadenti in sottocoppa d'Argento, in quattro mazzetti di fiori.

Lista terza da grasso, e magro. Cap. XLVIII.

Pranzo 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 forte alli Conuitati principali.

- 1 **C** Api di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno con zuccaro sopra. p.1
- 2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro 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 sette attorno, con limoni tagliati, e sette di Tarantello disalato. p. 1

5 Vna Tartara con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciropati, 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 Genoua, 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 Corgniuola, con li tre Monti, regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Canolo torzuto con profutto dentro in missira.

1 Vna 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 tre 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 sette 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 sette, 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 Capponè ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con latte d'Ombriana fritto in pezzetti attorno, cò melangole, e limoni tagliati. p. 1

354 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- 8 Caprioletto giouane nel lombo libre otto appasticciato, con d'ueri 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 specie 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 Vna 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 conferua 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 Granci teneri fritti attorno, con limoni tagliati. p.1
- 9 Vna Lepre intiera arosto, seruita con salsa reale, & Vline senz'offi sopra, con sei Truotte fritte, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 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 Vhuc di Tiuoli. p. 1
- 8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p. 1
- 9 Finocchio fresco in rappe. p. 1
- 10 Pera, & Albicocole sciropate. p. 1
- 11 Barattoli sei di Cotognata. p. 1

Datal'ac qua alle mani, e poste le Confettioni in Tauola in piatti dodici di Argento con saluiette 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 salame 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 mangiate fritto attorno, con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Due Capponi alkssi, coperti di ravinoli 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 Fatti crocetti dei stogliati, con Piccadiglio di Vitella, e fegaretti, e tessicoletti di Polli, con scorza di Cedro candita dentro, & altri regali seruiti caldi, con zuccaro sopra. p.1
- 9 Pollanchette sei d'India incartate, arosto, seruite calde con falsa reale, & agresta in grani bollita con detta falsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
- 10 Mongana nel lombo libre 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 zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 scioppate 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 sette di limoni sopra, à sei tondi, con sahuetta sotto.

Lista 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.

- Gelfi mori, Prugne monde, Capi di latte in tondi, vno per sette alli Conuitati, che li anderanno dati.*
- 1 **V** Na Giuncata, regalata di Ricotta passata con Butiro dentro, con zuccaro, & acqua rosa, seruita con zuccaro sopra. p.1
 - 2 Prugne verdacchie monde, con zuccaro sopra. p.1
 - 3 Meloni tagliati in sette, con Neue sotto. p.1
 - 4 Tarantello dissalato cotto in Mosto cotto, regalato con Alice, e sette di limoni, con Ooglio, Regamo, & Aceto sopra. p.1
 - 5 Sei Frauolini accarpionati, & refritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati con dodici frittelle di Prouature fresche, e Ricotta, con fiori di sambuco dentro, seruite con zuccaro 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 stringhette, 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 Pescetti 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, & herbe buone, condita con oglio, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Dodici voua fresche da beuere in Saluietta. p. 1
- 3 Due Spigole grosse alese, coperte con Sparagi, e Peselli teneri, con scorza, seruite con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1
- 4 Vna Porcelletta di dodici libre alesta, seruita con oglio, pepe, & agresta, con verdura sopra. p. 1
Sapore di Mandole Ambrogine in tondi sei.
- 5 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
- 6 Calamari grossi sei ripieni, in Portaggio, & 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
- 7 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
- 8 Vn Pasticcio di Bragiule di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Peselli scafati, e Carcioffi teneri dentro, con specie à baltanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole 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 conserua di prugne di Martilia, con butiro fresco dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1
- 4 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Cocuzzetta tenera a lardelli fritta attorno, con paste sfogliate, melagole, e limoni tagliati. p. 1
Lam-

358 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- 5 Lamprèdozze 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 ballanza, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
- 7 Linguatte sei fritte, regalate di saluia frita attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1
- 8 Sei Porcellette fritte, regalate di herbette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 **V**Na Crostata di Pera san Giouanni, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
 - 2 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto, con loro condimento sopra. p.1
 - 3 Aloguite 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 sciropate, con Pera. p.1
 - 11 Cotognata in scatole grandi due. p.1
- Data l'acqua alle mani, e poste le Confezzioni 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 Confezzioni in Tauola.

Lista festa da grasso. Cap. LI.

Pranzo 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 zuccaro sopra. p.2
- 2 Melangole di mezzo sapore trenta mondate li spicchi, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Guin-

- 3 Guindas, cioè visciole Palombine, con verdura sotto, e neue 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 Pasticcacci di pierna di tenera, 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 Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina .

Trosetti di lattuca in minestra, & alligati in vna, con agresta in grani dentro .

- 1 **D**Ve Torte di Meloni, con ricotta, e formaggio grattato, con spetie dolce dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- 2 Due ale di fegato di Vitella, in fegatelli 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 stufati, 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 Pasticcacci di Vitella in bocconi, e lardati, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcaccio, con diuerse ricche di Polli, e Carcioffi teneri dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina .

Due Insalate in piatti grandi .

- D**Ve Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
- Pollastrelli sedici inuolti in rete arosto, regalati di sedici bragiuoole di Vitella arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2
- Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conferva di prugne, miodolla di Vaccina dentro, seruiti con vn huoretto di pasta sopra a ciascheduno con zuccaro sopra. p.2

360 Pratica, è Scalaria d'Ant. Frugoli

- 4 Gasappos sedici, cioè Coniglietti arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo bollito in detta salsa sopra, cò paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 5 Due Pasticci all'Inglese grandi à esse, con Piccadiglo di Vitella, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Profutto in fette, 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.1
- 6 Due Pollanche grosse d'India, lardate minute arosto, seruite con
salsa reale, e Cappari di Genova sopra, con Paste sfogliate, e limo-
ni tagliati attorno. p.1
- 7 Vitella nel lombo libre sedici arosto, seruita calda con Paste, me-
langole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 **D**Ve Crostate di Visciole, con zuccaro, e cannella dentro, ser-
uite con zuccaro sopra. p.1
- 2 Formaggio di forma Siuigliano, partito in mezzo. p.1
- 3 Pera san Giouanni, e Moscatellone. p.2
- 4 Vliue Valentiane. p.2
- 5 Albicocole con verdura sotto. p.2
- 6 Finocchio in rappe fresco. p.2
- 7 Visciole, e Ceragie diuerse. p.2
- 8 Due scaroloni di conferua di Persiche. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette solamente, e poste le con-
fettiõni in Tauola in ventiquattro Piatti d'Argento, con saluiette sotto, e
quattro Piatti reali di canditi diuerse, e sedici steccadenti in Rouiglietti
di fiori in due Sottocoppe d'Argento.

Lista prima del Mese di Luglio. Cap. LII.

*Pranso alli 2. di Luglio 1625. in Roma à vn Piatto da grasso, seruito
in Piatti reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cuc-
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

Me-

- 4 Meloni tagliati in fette, con Nieuve sotto in altro Piatto. p. 1
- 5 Due Salami Abruzzesi cotti in Vino, e partiti per metà, regalati di sfilatelle, con zucchero, & acqua rosa sopra attorno. p. 1
- 6 Vn lauoro di Pasta di zucchero, con diuersi compartimenti ripieni di Visciole, e Prugne scioppate, & agresta in grani, con conserva di Mela Appie dentro, con vna Colonneta di detto zucchero 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 Torsetti canditi di lattuca & lardelli, regalate di Biscotti di Sauoia, e Pera scioppate, con fulignata sopra attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Leone à 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 Gughette 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 .

Vinaruola con herbette, & agresta dentro in minestra.

- 1 V Na Torta alla Genouese, con Capi di latte. & voua, con zucchero, e cannella dentro, seruita calda con zucchero sopra. p. 1
- 2 Vccelletti ventiquattro di Cipro stati in Addobbo, & infarinati, con pane grattato, e fritti, seruiti con zucchero sopra, regalati con Animesse 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 alessie, coperte con lattuca ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con profutto in fette. p. 1
- 4 Vn Petto di Vitella ripieno, alessò, seruito caldo con fiori di Boraggine 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 sottestati, 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, & sottestati con agresta, e Pera in fette, con prugne dentro, seruiti caldi con-

362 Pratica, e Scalaria 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 spetie 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 V Na 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 fedici 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'vona, 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 spetie 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 cò salsa reale in sei vasetti 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 vuteranno le saluiette.

- 1 V Na 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

Ne-

- | | | |
|----|--|------|
| 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 sciropate, 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 rouaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze di Porcellana, e diuersi canditi, cioè Meloni, Cedri, e Pera, con torletti 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 rosa 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'oua, e zuccaro sopra, doppo netto, regalato con soppressate di Nola in fette attorno. | p. 1 |
| 5 | Vna Torta bianca di Monache, seruita con fiori diuersi attorno. | p. 1 |
| 6 | Vna Pollancha d'India grossa arosta, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzza candita, regalata di agresta in grappi sciropata 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 niue 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 cannolla a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Pegati 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 rauiuoli 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 à 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 à 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, & voua, 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 à 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 diuerse ricche di Polli dentro, con Profutto, e pediconi di Carcioffi teneri, & Agresta in grani, con spetie à 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 Perfiche, 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 zuccaro sopra. p. 1

4 Starnotti sei inuolti in sette di lardo arosto, seruiti con falsa 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 zuccaro sopra. p. 1

6 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con falsa reale in vasetti sei di Pasta, con agresta in grani cotta in detta falsa dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1

7 Coniglietti d'India sei ripieni arosto, lardati minuti, seruiti con falsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio all'Inglese, con Biccadiglio 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 zuccaro, e chiara d'oua sopra. p. 1

9 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con falsa reale, e Pera Moscatelle cotte in detta falsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Due quarti dietro di lepore lardati minuti Arosto, seruiti caldi, con falsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e limoni tagliati in sette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Carcioffi teneri attaruffolati, 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 Nene di latte, con Cialdoni a scartocci. p. 2

7 Visciole Palombine, con Nicue sopra. p. 1

8 Finocchio fresco. p. 1

9 Moscatello, e Luiatica, con Nicue sopra. p. 1

366 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frùgoli

10 Pera diuerse scioppate, con fulignata sopra.

11 Cotognata in vno scatolone.

Data l'acqua alle mani, e murate le saluiette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, di diuerse forti, 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.
- 2 Prugne verdacchie monde seruite cò zuccaro sopra, e nieue sotto.
- 3 Meloni tagliati in fette con nieue sotto.
- 4 Soppressate di Nola cotte in vino, partite per metà, regalate con falsiccione di Fiorenza in fette attorno.
- 5 Sei Piccioni stufati con agresta, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruiti caldi, con limoni tagliati attorno.
- 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'ossi, e fritti attorno, con paste, e limoni tagliati.
- 7 Due Capponi aleffi, seruiti con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso, & voua sperdute sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella.
- 8 Pollastri sei affagianati, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno.
- 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.
- 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.
- 11 Due quarti dictro di Capretto lardati arosto, seruiti caldi con melangole, e limoni tagliati attorno.

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. I
- 2 Vn Marzolino di Fiorenza partito in mezzo. p. I
- 3 Pera diacciuele, e Franzese, con neue sopra. p. I
- 4 Vliue delle montagne di Pescia. p. I
- 5 Finocchio fresco in rappe. p. I
- 6 Luiatica, e Moscatello con nieue sopra. p. I
- 7 Ceragie Palombine, e Marchiane. p. I
- 8 Pera Franzese sciropate, con Anici sopra. p. I
- 9 Cotognata di Valenza in scatoloni due. p. I
- Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoncelli in vna Sottocoppa d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. L V.

Pranso alli-22. Luglio 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti mezzani, 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. I
- 2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. I
- 3 Vna Morta della cotta in vino, partita in mezzo, con Crostini di pane sotto, seruita calda. p. I
- 4 Fegati, & Animelle di Capretto fritte, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno il piatto. p. I
- 5 Piccioni di Palombara in Pottaggio, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, con profutto in fette, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. I
- 6 Vna testa di Vitella aleffa, in drappo bianco, seruita calda, con verdura sopra. p. I
- 7 Due Capponi aleffi, coperti con Cedriuoli ripieni, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p. I
- Sapore verde in tondi sei.
- 8 Vn Pasticcio di Vitella in pezza intiera, lardata con lardo, e Coeuzzata di Genoua candita a lardelli, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. I
- 9 Tortore otto inuolte in foglie di Vite arosto, seruite calde con Paire, e melangole tagliate attorno. p. I

368 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

10 Vitella lattante nel Lombo libre otto arosti, 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 Formaggiotti 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 Lulatica, e Moscatello, con Nieu 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 à vn Piatto, seruito in Piatti reali con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Prauole, & Alici con Gelsi mori in tondi vno per sorte à tutti i chi v'è dato de' Conuitati Principali.

- 1 V Na Tartara in piatto, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Fichi gentili, e san Pieri, con nieu sotto. p.1
- 3 Meloni tagliati in fette, con nieu sotto. p.1
- 4 Moscatello regalato con prugne verdacchie attorno, con nieu sopra. p.1
- 5 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette tramezzato con Alici, con oglio, & aceto sopra, con limoni tagliati attorno. p.1
- 6 Vna Torta di Monache bianca, seruita con fiori attorno. p.1
- 7 Vna Truotta cotta in vino, e salpimentata di libre dieci, seruita con saluietta bianca sotto, con Tarantello in fette, e Bottarga tagliata sottile attorno, con sei vasetti di pasta, con sapore di viuciole 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 più 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 minefra.

- 1 V Na Torta con voua di Bufale, e Capi di latte dentro, con conserua di Pera incorporate, e peste insieme, con rotli 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 aesse, seruite con verdura di herbette, 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 herbette 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
- Voua dodici ripiene, regalate di dodici frittelle con fiori di sambuco dentro, attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1
- 9 Triglic dodici arosto, seruite con salsa reale sopra, con pignuoli, & agresta in grani cotta in detta salsa, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Vn Pasticcio di pancia di Tonno in bocconi, con Tarantello dentro, con codette di Gambari, pediconi di Carcioffi, peretta di Rancocchi, con Tartuffoli, & agresta in grani con pignuoli, & altri regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata in piatto reale , e sei in tondi .

- 1 **V**Na Crostata di Perfiche , 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 conferua di Pera Moscatelle dentro , con butiro fresco , seruiti con gelo di chiara d'oua 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 lardato 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 spetie . & 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 condimento , 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 | Perfiche tagliate in vino , dodici . | p. 1 |
| 10 | Ceragie Graffione , e Palombine di montagna . | p. 1 |
| 11 | Moscatello , & vna Promaticcia . | p. 1 |
| 11 | Prugne sciropate , seruite con Anici confetti sopra . | p. 1 |

Dara l'acqua alle mani , e mutate saluiette , e touaglia , e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti , con saluiette sotto , & canditi diuerfi in due bacili d'Argento , e sei steccadenti in vna tazza d'Argento , con sei mazzetti di fiori .

Lista sesta da magro . Cap. LVII!

*Preso alli 25. di Luglio 1625. in Madrid a due piatti , seruito in piatti mezza-
ni , 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 at-
torno , seruite con zucchero sopra . | p. 2 |
| 2 | Fichi gentili con verdura , e nieue sotto . | p. 2 |
| 3 | Moroni gelli , 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 den-
tro 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 scirop-
pata in grappi attorno , con limoni tagliati . | p. 2 |
| 8 | Due Pastici 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 Del-
fini , regalati di detto in forme di Pignoccati attorno . | p. 2 |

Primo seruitio di Cucina .

Voua tenere in minestra , cioè fauetta d'oua .

- | | |
|---|--------|
| D Ve Torte alla Genouese , con herbe dentro , & voua , con Ri-
cotte , e Prouature fresche , con zucchero , e cannella a bastan-
za , seruite con zucchero sopra . | p. 2 |
| Voua sperdute in acqua , seruite con biscotti di pane di Spagna
A a a 2 | 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 Rauinoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
 - 9 Due Pasticcii 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 Conferua di prugne, 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 sciroppata, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p.2
- 6 Barbi sei di tre libre l'vno 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 Pasticcii di otto Lamprede grosse in pezzi, con pignuoli, e passerina dentro, con Tarantello dissalato, e spetie a bastanza, con pane grattato, mandole soppesse 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 miteranno le saluiette 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 Siuiglia 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.1
 - 9 Due scatoloni di Cotognata di Portugallo. p.2
 - 10 Due Confettiere d'Argento, 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. L VIII.

Pranzo al primo di Agosto 1624. seruito 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 siringa 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 Salsiccioni di Fiorenza in fette attorno. p.1
 - 5 Vna Tarrara in cassa, con diuersi compartimenti, ripieni di Crema, e bianco mangiare, & voua, e latte, seruita con fulignata sopra. p.1
 - 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

- 9 Bianco mangiare in forma di Camello a giacere, con carica, regalato di detto, in forme di Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cedriuoli, e Cocuzette ripiene in minestra, & alligate in oua:

- 1 **V**Na Torta di orzo mondo, con oua, 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 aleih, coperti con raiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p.1
- 4 Petto di Castrato aleh, 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.

Vninsalata in piatto reale, e sei in tondi.

- 1 **V**Na Crostata di Perfiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Bragiuole 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 segatetti 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 zucchero sopra . P. I
- 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. I
- 5 Vna Porchetta ripiena , con diuersi vccelletti , & altri ingredienti , arosto , seruita calda , con paste , melangole , & limoni tagliati attorno . P. I
- 6 Piccioni di Casa sei Arosto , con crosta di pane grattato , con zucchero , e cannella sopra , seruiti caldi con paste sfogliate , melangole , e limoni tagliati attorno . P. I
- 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 zucchero , & acqua rosa sopra . P. I
- 8 Vna Lepre intiera lardata minuta doppo rifatta arosto , seruita con salsa reale , e limoncelli trinciati minuti sopra , con paste sfogliate , e limoni tagliati attorno . P. I
- 9 Vn Cosciotto di Castrato con Rosmarino , e Saluia dentro , con spigoletti d'Agli , seruito caldo , con paste , melangole , e limoni tagliati attorno . P. I

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluiette bianche .

- 1 **V** Na Crostata di Prugne , con zucchero , e cannella dentro , seruita con zucchero sopra . P. I
- 2 Formaggio Piacentino di forma . P. I
- 3 Pera Bergamotte , e Ruspi le . P. I
- 4 Neue di latte , con Cialdoni à scartocci . P. 2
- 5 Vliue di Spagna . P. I
- 6 Mandole fresche monde nelle scorze . P. I
- 7 Persiche ragliate in vino . P. I
- 8 Finocchio fresco . P. I
- 9 Prugne Pernicone con Nieu sopra . P. I
- 10 Moscanello con Nieu sopra . P. I
- 11 Persiche scioppate con fulignata sopra . P. I
- 12 Cotognata in sei Barattoli . P. I

Data l'acqua alle mani , e mutata la Touaglia , e poste le Confectioni 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 Sottocoppa d'Argento .

Pranzo alli 10. di Agosto 1624. in Roma a un 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 zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Pŕugne damascene, e pernicone monde, seruite con zuccaro 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 conferua di Mela cotogne, con diuersi frutti sciroppati, & agresta in grani ancora, seruito con fulignata sopra. p.1
- 7 Vna Pollaŕcha 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 piŕ 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 mineŕtria con agresta dentro.

- 1 **V**Na Torta con Ricotta, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella, & herbe buone dentro, seruita con zuccaro 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 zuccaro sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p.1
 - 3 Due Capponi aleŕsi 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 orappo aleŕsa, seruita con verdura di fiori sopra. p.1
- Sapore di visciole, e salsa verde in tondi.

- 5 Piccioni di casa sei ripieni senz'offi, e forteffati con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito di rorsetti di lattuca candita a lardelli, e pignuoli amollati in acqua sopra, regalato con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Bragiuole di Vitella Mongana ben battute, e forteffate, con agresta in grani, e sinochio soppesto dentro, seruite calde con salsa di agresta sopra, con paste, e limoni tagliati attorno, p. 1
- 8 Trè Anatre ripiene con diuersi frutti, & vccelletti dentro, e forteffate 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 trè Conigli, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, con profutto in fetta dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto grande, e sei in tondi.

- 1 V Na Crostata di Pera Franzese, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tortore sei attortorate arosto, regalate con sedici Castraghe arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zucchero 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 fegatetti di Polli, & agresta dentro, con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zucchero 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 zucchero, e gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
- 8 Quattro Forchette d'India ripiene arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con sal-

378 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

sa reale, e Cappari di Genova sopra, con paste, e limoni tagliati in sette attorno. p. 1

10 Vitella nel lombo arosto, libre otto, servita calda con pasto, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo scrutito di Credenza.

Si muteranno le saluette.

- 1 **V**Na Crostata di Persiche, con zucchero, e cannella dentro, servita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Va Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p. 1
- 3 Pera Moscatellone, e Bugiarde. p. 1
- 4 Noce monde, servite in vino rosso. p. 1
- 5 Persiche monde, e tagliate in vino, con nicue sotto. p. 1
- 6 Vliue di Romagna. p. 1
- 7 Finocchio fresco in rappe, e gambi. p. 1
- 8 Moscatello con nicue sopra. p. 1
- 9 Persiche senz'ossa scioppate, servite con Anici Confetti sopra. p. 1
- 10 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tavola in dodici tazze d'Argento, e canditi diversi in due piatti reali, e steccadenti sei, in tondi, con sei saluette sotto in mazzi di fiori.

Lista terza da grasso. Cap. LX.

Pranfo alli 15. di Agosto 1627. in Roma, a un piatto rinforzato, servito in piatti reali, da magro, e grasso, regalato con il magro con ventiquattro vinonde di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo scrutito di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli a chi vanno fatti.

- 1 **C**Api di latte sedici, serviti con zucchero sopra, regalati con bucciro passato attorno, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Prugne pernicone monde, servite con zucchero sopra. p. 1
- 3 Meloni tagliati in sette, con nicue sotto. p. 1
- 4 Moscatello fresco eó vna coperta di zucchero, con dragante dentro, che pare confetto, servito in Canestrella straforata d'Argento. p. 1
- 5 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di pasta, con profutto sfilato attorno, con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli, doppo pas- p. 1

- passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, lardati, con scorza di Cedro candita, e torsetti di lattuca a lardelli, e posti in cassa di rileuo in forma ouata straforata, retta da due Leoncini a sedere con vna zampa per vno, con fulignata sopra. p. 1
- 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 salsa 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 fette 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 mimistra, & alligata in voua 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 bargaglia 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, & herbette sopra. p. 1
- Sapore di lazzaruole, e salsa 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 salsa di agresta sopra, con grani di detta cotti in detta salsa, regalati.

380 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

galati di otto bragiule di Pancia di Tonno attorno, con limoni tagliati. p. 1

- 8 Piccioni casalini otto, con agresta, & altri regali dentro, ripieni, e sottostati, & alligati, doppo cotti, in piatto d'Argento, con latte, & vouz, 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, & spetic a bastanza, e sottostata, con altri frutti, & agresta in grani dentro, seruita con detti regali sopra, con sei Tartarughe in Pottaggio 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 Capriuolletto giouane nel lombo libre noue appasticciato, 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 fette, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, & spetic a bastanza, seruito con zuccaro 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 zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 Cocuzza candita tagliata minuta dentro, con midolla di Vaccina, e cannella, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con zuccaro 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 sfoglie attorno, con limoni tagliati. p. 1
- 6 Pagnotte Papaline ripiene otto, con Piccadiglio di polpa di Cap- pe,

poni, & Animelle di Capretto, con testicoletti, e fegatetti 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'voua sopra, con zuccaro.

p. 1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina .

7 **S**Tarnotti otto, inuolti 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 giacere, con la testa riguardante verso le altre viuande, seruito con fulignata di più colori sopra.

p. 1

10 Fagianotti otto affaggianati, 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, e limoni tagliati. p. 1

11 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Vliue senz' oisi 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 saluiette .

1 **V**Na Crostata di conferva di Mela Appie, seruita con zuccaro sopra.

p. 1

2 Tartuffoli attarruffolati, 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 Scalaria 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 Coteognata attorno. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e mutare le saluette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, & otto scaccadenti in mazzi di fiori, posti in Tauola sopra vna tazza di Porcellana.

Lista quarta da grasso. Cap. LXI.

Gena alli 24. di Agosto 1623. a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con sedici vmande 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 zucchero 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'vona, e zucchero sopra, con biscotti di Sauoia, e Pera sciropate attorno. p. 1
- 4 Vna Torta con Capi di latte, & voua, con zucchero, e cannella dentro, seruita fredda, con gelo di zucchero 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, e galata 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 vna in mingstra.

- 1 **V**Na Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zucchero sopra. p. 1

- 2 Sei Pollastri stati in Addobbo, partiti per metà e fritti, seruiti con zucchero, 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 alessi, coperti con Persiche secche cotte in buon brodo di carne grassa, seruite con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra. p. 1
- 5 Zamppe sei di Vitella dinanzi, cotte alessi, seruite con vn marinato di salsa 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 forestato, con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, & agresta in grappetti scioppata attorno. p. 1
- 7 Vno spezzato di tre Conigli dopo cotti a rosto, 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 segatetti di Polli dentro, con barbaglia di Porco, e spetie, seruito con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

- 1 VNa Crostata di prugne, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Beccafichi a rosto inuolti in foglie di vite, trenta sei, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con conserua di Persiche, e midolla di Vaceina, & spetie dolce dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con fulignata sopra. p. 1
- 4 Quaglie dodici a rosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 5 Due quarti dietro di Capretto lardati a rosto, 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, & spetie a bastanza, con agresta in grani, & altri regali, seruito con gelo di zucchero, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 7 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa in sei vasetti di pasta, in forma di rose, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con p. 1

384 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

limoni tagliati attorno.

- 8 Sei Coniglietti detti Gasappos in Ispagna, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia, corte 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 saluiette.

- 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 Nieve di latte, con Cialdoncini à scartocci. p.1
- 5 Prugne Pernicone, e Verdacchie, con nieue sopra. p.1
- 6 Persiche tagliate in vino. p.1
- 7 Vliue delle montagne di Lucca. p.1
- 8 Finocchio in rappe fresco. p.1
- 9 Moscatello, & Luitica con Nieve sopra. p.1
- 10 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e diuersi Canditi, in due piatti reali, e sei saluiette, con Coltello, e Cucchiaro in sei tondi, e doppo seruite le Confectioni, sei steccadenti in mazzi di fiori, sù vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista quinta da grasso. Cap. LXII.

Pranzo alli 26. di Agosto 1621. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina & vno di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Mille fanti in minestra.

- 1 **F**lorita 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 nieue sotto. p.1
- 4 Vna Mortadella cotra 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

- 3 Due Capponi alessi 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 alessa libre otto, seruito con ver-
dura sopra. p. 1
- Sapore di visciole, & Agliata in tondi dodici.
- 7 Vn Pasticcio all'Inglese con diuersi vccelletti dentro, con Piccadi-
glio di Vitella, e midolla di Vaccina, & altri regali, & ingredienti,
seruito con zucchero sopra. p. 1
- 8 Vna Porchetta domestica di latte ripiena con li suoi interiori, e
Beccafichi, & altri ingredienti, arrostita allo spedo, seruita calda ton
passe, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 9 Vna Pollancha d'ladia lardata minuta arosta, seruita con salsa rea-
le sopra, regalata con dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno,
con limoni tagliati. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di Pera Franzese, con zucchero, e cannella dentro,
seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Formaggiotti di Romagna quattro partiti. p. 1
- 3 Peraruspide, 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 zucchero sopra. p. 1
- Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in sei fette di limoni sopra
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.

- G Iuncatelle dodici, seruite con zucchero sopra. p. 1
- Fichi Brugiotti ventiquattro, con nieue sopra. p. 1

386 Prática, e Sealcaria 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 sciroppate con suginata 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 stringhesse 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 VNa Torta con Tarantello difalato, e cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con Prouature fresche, & agresta senz'offi, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Voua fresche da beuere dodici, in saluetta. p.1
- 3 Vn Rombo aleffo, coperto con vna lenicchiata 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 herbette, o fiori:
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei. p.1
- 5 Tartarughe sei di terra in Pottaggio 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 tipiene attorno, con zuccaro sopra. p.1
- 7 Vno Scorfano in Pottaggio 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 arrosto, seruite con salsa reale, cotta con grani di agresta dentro, con pignuoli sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p.1
- 9 Mungellette, cioè Cefaletti fritti, seruiti con vna agrestata sopra, cioè p.1

- ciò con agliata, stemperata con agreffa, 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 Papahoe sei ripiene, con Piccadiglio d'Ombrina, codette di Gambari, Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & Oltraghe 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 oua, con Mostatello senza vinacuoli 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 agreffa in grani, & altri regali, seruito con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
 9 Vno Storiocello 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 Genoua 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 materanno le saluette.

- 1 V Na Crostata di Persiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
 2 Due Alogulle nette di scorza doppo cotte, seruite con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

388 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- | | | |
|----|---|------|
| 3 | Tartuffoli attartuffolati, 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 | Persiche monde in vino, con nieue sotto . | p. 1 |
| 10 | Fioocchio fresco . | p. 1 |
| 11 | Vua diuersa, e Moscatello . | p. 1 |
| 12 | Pera, e prugne sciroppate . | p. 1 |
| 13 | Cotognata in sei barattoli . | p. 1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le salviette, e tovaglia, e poste le Confettioni in Tavola in dodici piatti d'Argento, con salviette bianche sotto, e canditi diuersi, in due bacili, e sei stecchidenti in mazzi di fiori, sopra a sei tondi, con salviette 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 sarà 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.

Liste prima del Mese di Settembre da grasso.

Cap. LXV.

*Pranzo al primo di Settembre 1615. in Roma a vn piatto, seruito in piatti ro-
di, 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 Brugioti, & altri Settembrini . | p. 1 |
| 3 | Meloni di Sutri, cioè sciatte tagliate in fette . | p. 1 |
| 4 | Vn profutto di montagna cotto in vino, seruito con fiori di boragine sopra, regalato con saluccioni di Fiorenza tagliati in sette at- | |

tor-

torno, con limoni tagliati .

p. 1

7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Lione 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 Malcheroni .

p. 1

Primo seruitio di Cucina .

Ricchezze di Polli, con agresta dentro, & alligate in voua 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 proscutto in fetta dentro, seruiti con suppa di biscotti di pane di Spagna sotto, con detto proscutto attorno, e cannella sopra .

p. 1

5 Petto di Castrato aleffo libre otto, seruito con Pretisemolo, e fiori sopra .

p. 1

Mostarda amabile, & agitata 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 fetta, & spetie a bastanza, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto, fritte attorno con limoni tagliati .

p. 1

8 Vn Pasticcio di Capretto in bocconi, con diuersi vccelletti, e ricchezze di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, proscutto in fetta, & 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 statuate dentro .

1 V Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, & voua sbattute nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra .

p. 1

Bra-

390 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 1 Bragiuele 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 attorrate arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Pasticcetti sedici alla Genonese, con conferva di prugne, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con subignata sopra. p. 1
- 5 Porcheti 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 attorno. 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 specie a bastanza dentro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
- 7 Vna Pollancha d'India arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale, e limocelli tagliati minuti sopra, cō paste, e limoni tagliati attorno. 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 attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

- 1 V Na Crostata di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
 - 2 Formaggiotti di Romagna. p. 1
 - 3 Pera Bergamotte, e Franzese. p. 1
 - 4 Cardì, e Sellari bianchi. p. 1
 - 5 Mandole, e nosce monde in vino. p. 1
 - 6 Mluc di Romagna. p. 1
 - 7 Perfiche Lucchese intiere, con verdura sotto. p. 1
 - 8 Finocchio fresco con gambi. p. 1
 - 9 Vna diuersa. p. 1
 - 10 Pera sciropate, con Anici confatti sopra. p. 1
- Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste le Confettioni in tauola in sei piatti, con saluette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei stocadenti, in sei fette di listoni sopra vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista seconda da grasso. Cap. LXVI.

Pranzo alli 6. di Settembre 1627. in Madrid a due piatti rinforzati, seruitto in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

- M** Anteca di Vacca passata per la seringa, con zuccharo, & acqua rosa dentro, con vna Aquila di detto butiro incina per piatto, seruito con zuccharo sopra. p.2
- Fichi diuersi, ottanta, con verdura sotto. p.2
- Ceruellas Amasceñas, y Pernicones cento. p.2
- Meloni tagliati in sette, sei. p.2
- Due profutti cotti in vino, seruiti con Anici Confetti, e fiorifopra, con fette di saliccioni attorno, e limoni tagliati. p.2
- Due Pasticcii di Vitella di libre sei netta dal' osso per Pasticcio, con suoi ingredienti in forma di Leoni a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
- Capponi quattro salpiconzati coperti con gelo in forma di fette, di profutto, con Gugliette di detto gelo di più colori attorno. p.2
- 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 ministra alligato in vna.

- D** Ve Torte con Catabacca, e Ricotta, & vna, con formaggio grattato, zuccharo, e cannella dentro, seruite con zuccharo sopra. p.2
- Animelle di Vitella para sei, con fegato di detta fritte, regalate con paste passate per la seringa, e fritte attorno, con zuccharo sopra. p.2
- Anatre sei alese con profutto dentro, coperte con Maccaroni di Sicilia, con formaggio grattato, zuccharo, e cannella sopra. p.2
- Carnero nel petto libre sedici alese, seruito con herbestte, e fiori sopra. p.2
- Mostarda amabile, & agliata in tondi sedici.
- Due Polpettoni all' Inglese, in forma di rose, fioriti con pignuoli, e corfetti di Lattuca candita, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- Polpettoni sedici di Vitella ripieni, regalati con trentasei Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
- Due Gausi, cioè Oche ripiene, con panatillos, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- Due Pasticcii di Cosciotto di Vitella in bocconi, con vno spezzato di sei Piccioni, e profutto in fette, con fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, e spetie a bastanza, seruiti caldi co' zuccharo 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 fedici, regalate di fedici Vccelletti, inuolti in pasta di soggio attorno, con limoni tagliati. p.2
- 3 Gasappos, cioè Coniglietti fedici arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
- 4 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conferva 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 fedici arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani, corti in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
- 6 Dpe Pasticcetti 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 fedici arosto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluette 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 Eergamotte, 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 Moscattello, & altra Vua diuersa. p.2
 - 8 Mela cotogne sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p.2
 - 9 Due Confettiere di platta con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi confetti. p.2
- Data l'acqua alle mani con steccadenti fedici in fette di limoni, in bacilli doue si laueranno le mani.

Lista terza da grasso. Cap. LXVII.

Franso alli 8. Settembre 1625. a un piatto in Roma, seruito in piatti reali, con diciotto viuande 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 Brugiotti, 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 Duè 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.

Sembolilla alligata in vasa in minestra.

- 1 **V** Na Torta alla Bolognese, con herbe dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
- 2 Diciotto tomaselle 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 aleffi 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 aleffo, di libre otto, seruito con verdura di herbe buone sopra, con fiori di Boraggine. p. 1
- 5 Sapore di Mela appie, e salsa verde in tondi dodici.
- 6 Palombelle saluatiche otto stufate, con diuersi frutci, & agrella in grani, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 7 Polpettoni otto di Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con mi-

394 Pratica, e Scalaria 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 fettefate con diuersi frutti in fette dentro, regalate di agresta in grappetti sciropata, e paste attorno. p.1
- 8 Caprio nel lobo libre otto appasticiato, con prugne, e visciole fecche, con fette di Mela cotogne dentro, e barbaglia di Porco salata in fette, seruito con detti frutti sopra, cō paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 9 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato in bocconi, con diuersi uccelletti, 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 uale uolendola seruire .

- 1 VNa Crostata di prugne senz'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 aroste, & 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'oua 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 uccelletti, & fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, profutto in fette, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & Spezie a bastanza, seruito con gelo di chiara d'oua, 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 saluiette .

- 1 VNa Crostata di Perfiche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
- For-

- | | | |
|----|---|------|
| 2 | Formaggio di Parma libre otto . | p. r |
| 3 | Pera ruspide , e Franzese . | p. r |
| 4 | Cardi bianchi , con sale , e pepe in tondi . | p. r |
| 5 | Vhuc di Tiuoli . | p. r |
| 6 | Noce fresche monde in vino rosso . | p. r |
| 7 | Prugne Pernicone , trenta . | p. r |
| 8 | Perliche Lucchese intiere , diciotto . | p. r |
| 9 | Vua bianca , e negra . | p. r |
| 10 | Perliche scioppate , con Anici confetti sopra . | p. r |

Data l'acqua alle mani , e mutate saluette , e rouaglia , e poste le Confectioni in Tavola 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.

Ona alli 7. di Settembre 1623. in Roma ad vn piatto rinforzato , con due seruitij di Cucina , & vno di Credenza , seruita 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 fette . | p. r |
| 2 | Prugne Damascene monde , con zucchero sopra . | p. r |
| 3 | Vna Torta di latte forte appresso , con herba , e Prouature grattate dentro , con spetie , & voua sbattute nelli primi sfogli , condita con butiro , seruita con zucchero dentro , e sopra . | p. r |
| 4 | Beccafichi quarant'otto arosto , regalati con paste , melangole , e limoni tagliati attorno . | p. r |
| 5 | Zampette otto dinanzi di Vitella , seruite con suo marinato sopra , doppio cote aleffe , regalate di profutto cotto in latte in fette fedici attorno , con limoni tagliati . | p. r |
| 6 | Due Capponi aleffi coperti con Cardi cotti , con profutto dentro , seruiti con formaggio grattato , e spetie sopra . | p. r |
| | Sapore di visciole in tondi otto . | |
| 7 | Vna testa di Vitella ripiena , con Animelle di detta , e diuersi Vccelletti , & altri regali dentro , e sottestata con diuersi frutti in fette dentro , seruita con detti frutti sopra , con paste , e limoni tagliati attorno . | p. r |
| 8 | Vn Pasticcio di otto Polpettoni ripieni , con loro regali , & ingredienti , con pignoli , e passerina , & altri regali , seruito con zucchero sopra . | p. r |

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata in piatto reale .

- 1 **V** Na Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
- 2 Animelle di Vitella para quattro arosto, regalate di sedici Castagne arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limon tagliati attorno. p.1
- 3 Pottanchette 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, middola di Vaccina, e grasso di detta, con profutto in tette, e diversi Vccelletti dentro, con scorza di Cedro candita, e spetie a bastana, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1
- 5 Stranotti 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 monteranno le saluette à beneplacito .

- 1 **V** Na Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 zuccaro sopra. p.1
 - 5 Persicche monde in sette, seruite con vino. p.1
 - 6 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1
 - 7 Moscatello, & altra Vna diuersa. p.1
 - 8 Pera sciropate, con sulignata sopra. p.1
 - 9 Cotognata in scatole otto. p.1
- Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in otto tondi, con saluette sotto, con sette di limoni sopra, con detti steccadenti dentro, e dati vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. LXIX.

Pranzo alli 16. di Settembre 1624. a due piatti in Madrid, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruite 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 Galline 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**ue 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 libre sedici, seruita con verduta sopra. p.2
Sapore di Cotogni in tondi dodici.
- 5 Piccioni casalini sedici, ripieni senz'ossi, & sottostati, 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 arosto, e fattone Piccadiglio, e parte in sette fortilli, e posto in piatto, con brodo grasso, midolla di Vaccina, con spetie, e sugo di melangole, o agresta sopra, seruito caldo con limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera di sei libre netta dall'osso per Pasticcio, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a' ardeili, 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 Bragiole 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 Pasticcii reali , cioè sfogliati , con Piccadiglio di Vitella , midolla di Vaccina , profutto in fette , con scorza di Cedro candita dentro , con pignuoli , 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 Pane 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 muteranno le saluiette 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 cotogne sciropate , con vino dentro , seruite con Anici 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 sesta da magro. Cap. L X X.

Pranzo alli 29. Settembre 1623. a due piatti in Venerdì, giorno di San Michele Arcangelo in Roma, seruite 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 di uerse, e Mesfatto: si seruiranno in tondi vn per forte a tutti li Conuitati che faranno gran Signori.

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

Due Tartare in cassa in forma di due Cuori, seruite con fulignata sopra. p.2

Truorte dodici salpimentate, doppo cotte in vino, seruite con saluiette sotto, con fette di Tarantello, e Biscotti di Sauoia attorno. p.2

Due Torte bianche di Monache, seruite con fiort attorno. p.2

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

Due Pasticci di Migliaccine, cioè di Cefali grossi, con loro condimenti in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p.2

Dentali grossi quattro in gelo cotti in vino bianco, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p.2

Cefali grossi sei, di libre tre l'vno, accarpionati, con salsa bastarda, regalati co Pescetti di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.2

Bianco mangiare con polpa di Lucci senza spine dentro, in forma di Leone a giacere, e l'altro in forma di Sirena, regalati di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pescetti di uersi attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca fatto in latte in minestra.

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

Voua ventiquattro sperdute, seruite con fette di pane Papalino biscottato sotto, con zuccaro, e cannella sopra, con butiro, & agresta, regalate con dodici voua ripiene attorno. p.2

Due Spigole di libre sette l'vna aleffe, coperte con vna oglia di di-
uer-

400 Pratica, e Scalfaria d'Ant. Frugoli

uersi legumi, cotti ogni vno a parte, con Tarantello difalato dentro, e con finocchietti bianchi, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con detto Tarantello in fetta. p. 1

4 Due teste d'Ombrina grosse aleffe, seruite 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 seringa, con zucchero 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, zucchero, 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 Raiuoli senza spoglia fatti con Prouature fresche, & voua, con formaggio di Parma grattato dentro, con zucchero, e cannella a bastanza, seruiti con formaggio grattato, zucchero, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 2

11 Due Pasticcii di pancia di Tonno in bocconi, cò pezzetti di Aloguste, codette di Gambari, e Tarantello difalato dentro, con pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zucchero sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, e dodici in tondi.

1 **D**Ve Crostate di Mela cotogne con zucchero, e cannella dentro, seruite con zucchero 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 Dne saluate seruite con zucchero, e cannella sopra, regalate di dodici frittate ripiene, con Cotogni scioppati, e scorza di Cedro candida tagliata minuta, seruite con zucchero 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 Genova, ua,

- na, 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 saluia fritta, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
- 7 Pasticcetti sedici sfogliati, con pezaetti 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 Tonno, e Tarantello in sette 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 Láprede 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 Cozzata 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 Pottaggio, seruite con sette di pane brustellite sotto. p.2
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p.2
- 3 Suppe di prugnoli, con sette 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 dosei, 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 accommodate nella loro scorza doppo cotte, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

Terzo seruitio di Credenza.

Sì muteranno le saluiette bianche.

- 1 **D**Ve Crostate di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella. E e den-

402 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

- dentro, seruite con zuccaro sopra . p.2
- 2 Due Marzolini di Fiorenza spaccati in mezzo . p.1
 - 3 Pera Bergamotte, e Ruspide . p.2
 - 4 Viue di Tiuoli . p.1
 - 5 Maroni arosto , con sale , pepe , e sugo di melangole sopra . p.1
 - 6 Neue di latte , con Cialdoncini a scartocci . p.1
 - 7 Mandole ambrogine fresche monde , con zuccaro sopra . p.1
 - 8 Persiche intiere con verdura sotto . p.1
 - 9 Finocchio fresco con gambo tenero . p.1
 - 10 Moscatello , & sitra Vua diuersa . p.1
 - 11 Cotognata in barattoli dodici di vetro . p.1
 - 12 Pera , e Cocogni sciroppati , seruiti con anici confetti sopra . p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste in Tano-
nola le Confezioni in ventiquattro tazze d'Argento, di diuersi sorti, e
canditi diuersi in quattro bacili, e steccadenei dodici in mazzetti di fiori,
in due Canestrelle d'Argento .

Lista prima del Mese di Ottobre da grasso .

Cap. L X X I .

*Pranzo al primo di Ottobre 1623. in Roma a vn piatto, seruito in piatti relli, e
mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza .*

Primo seruitio di Credenza . .

- 1 **B** Vtiro passato per la siringa, cò zuccaro, & acqua rosa dentro, re-
galato 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 zuccaro sopra . p.1
- 4 Vn profutto cotto in vino , coperto con gelo di chiara d'oua , e
zuccaro , 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 Con-
fetti sopra . p.1
- 6 Due Capponi salpimentati , regalati con lingue di Porco salate,
cotte in vino in sette attorno , con biscotti di Sauoia , & limoni
tagliati . p.1
- 7 Vn Passiccio 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 det-
to in forme di Pignoccati attorno . p.1

Primo seruitio di Cucina .

Canoli Cappucci ripieni, in minestra, con profutto dentro .

- 1 V Na Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Vna testa di Vitella senz'ossi in pezzetti, indorati, e fritti, regalati di dodici romaselle di fegato di Porco attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno . p. 1
- 3 Due Anatre alessa, coperte con rauioletti con spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra . p. 1
- 4 Campareccia nel petto libre otto alessa, seruita con verdura sopra . p. 1
Mostarda amabile in tondi sei .
- 5 Polpettine a Peretta con stecchetti di cannella dentro, alligate con latte di pignuoli, & vna, seruite con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 6 Piccioni 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 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, e sottostato cō diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno . p. 1
- 8 Vna Ocha ripiena con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottostata 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. 1
- 9 Vn Pasticcio di Collo 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, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra . p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna Insalata in piatto reale .

- 1 V Na Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra . p. 1
- 2 Animelle di Vitella para tre tardate arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro sopra, regalate di dodici Tordi arosto attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati . p. 1
- 3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Mela Appie, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza . p. 1
- 4 Quaglie dodici arosto, regalate con sei vasetti di pasta in forma di rose, con geto 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 trè vcelletti per Pasticcetto, e profutto in fetta, con midolla di Vaccina dentro, & spetie, cò pignuoli, e passerina a bastanza, seruiti cò 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 Vcelletti, & Animelle di desta, con suoi regali, & ingredienti, seruito con zucchero sopra. p.1
- 8 Pollancherte 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 Rauaggioli di Monte Pulciano, e Casciotti. p.1
- 3 Pera Franzese, e Fiorentina. 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 scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e tonaglia, e poste in Tavola le Confettioni a beneplacito, con diuersi canditi, e li steccadenti vno per Conuitato.

Lista seconda da grasso. Cap. LXXII.

Pranfo 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 trè 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 fatte 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 gelo, 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 fegato 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 alesta, seruita con verdura sopra. p. 1
Sapore di visciole, e salsa verde in tondi dodici.
- 5 Palombette 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 à lardelli, e lardo, con sperie à 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 Melz appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Tondi

406 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 2 Tordi arosto diciotto, tramezzati cō salvia, e pergottati cō 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 pignuoli, e passerina, & spetie 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 l'istessi regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, con diuersi vccelletti, e tartuffoli di più dentro, seruito con gelo di zucchero, e chiara d'oua sopra. p. 1
- 7 Due Fagiani affaggianati, 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 lardati 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 materanno le saluiette bianche.

- 1 **V**Na Crostata di pera, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Casciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p. 1
- 3 Pera Carouelle, e Bergamotte. p. 1
- 4 Vona di Bufale, seruite con zucchero sopra. p. 1
- 5 Cardi, e sellari 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 di limoni sopra à sei tondi, con saluiette sotto.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIII.

Pranso alli 27. di Ottobre 1624. à vn Piatto in Roma, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

- V** Na Tartara in cassa, seruita con Anici confetti sopra. p. 1
 Prugne Damascene, e Pernicone 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 soppreffate 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 Mostaccioli fini, regalati di biscottini di Mantoua, e Pera sciropate attorno, con sugnata 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.

Cocazza passata, & alligata in vna, in minestra.

- 1 **V** Na Torta di Riso cotto in latte, con zucchero, & vna 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 aleffe, coperte con Annolini 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, & agliata in tondi dodici.
 5 Piccioni di ghianda sei stufati, 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 spezzato di quat-

408 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

quattro Piccioni di Torre, e barbaglia di Porco salata in fette 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 Meta cotogne scioppate, seruita con zucchero sopra. p.1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, seruite calde con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
- 3 Fasticcetti sedici alla Genouese, con conferva di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gele 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 lóbo 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.

- 1 **V**Na Crostata di Conferua 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 scioppate, seruite con fulignata sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confectioni in Tauola in sei piatti d'Argento, con saluiette 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.

Pranfo 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 Butiro 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 Sciauali , cioè di Porco saluatico in forma di rosa , seruito con verdura attorno . p. 1
- 6 Due Capponi salpimentati , coperti con stringhette 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 Fignoccati, 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 falsiccia fina arosto , attorno , con Paste reali, melangole , e limoni tagliati attorno . p. 1
- 3 Due Anatre grosse aleffe , con Ceruellato fino dentro , coperte con Cardi , e detto Ceruellato spaccato sopra , con pepe , e formaggio grattato . p. 1
- 4 Petto di Carnero aleffo libre otto , seruito con verdura , e fiori sopra . p. 1
- 5 Sapore di Visciole , e Mostarda in tondi dodici .
- 6 Palombinos Turcassos , cioè Piccioni di Ghianda otto , stufati con diuersi frutti dentro , e Profutto in fette , con Cardi 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

Fff

con

410 Pratica e Scalaria d'Ant. Frugoli

con sei Piccioni ripieni senz'ossi, e sottostati sopra, seruita con formaggio grattato, zuccato, e cannella sopra, con fofsi d'oua dure sbrigliati. p.1

- 7 Vn Pasticcio di Ternera di pezza iaticca lardata, con lardo, e scorza di Cedro candita, seruito caldo, con suoi regali dentro, e zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

V n'insalata in piatto reale, e sei piccole.

- 1 V Na Crostata di Mela appiolata, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro 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 zuccaro 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 fetta dentro, con Tartuffoli, e Cardi bianchi teneri, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti, & altri regali, seruito con zuccaro 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 Venade Azzado, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, regalato con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le saluette.

- 1 V Na Crostata di Conferua di Pera, seruita con zuccaro 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 tondi. p.1
- 5 Vime Valentinne. p.1
- 6 Vna bianca, e negra con saluette 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 fette di limoni.

Lista quinta da grasso. Cap. LXXV.

Genà alli 28. di Ottobre 1623. a un piatto, con un seruitio di Cucina, & uno di Credenza, servita in Roma in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Sei insalate in tondi.

- 1 **V** Na insalata grande con statuette dentro. p. 1
- 2 **V** Fegatelli di Capretto inuolti in rete arosto, regalati di profutto in fette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 **D**ue Capponi aleffi 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 Passiccio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e recheffe 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 Crostara di Mela Appie, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 **F**ormaggio Lodigiano libre otto. p. 1
- 3 **P**ara Carouello, e Fiorentine. p. 1
- 4 **C**ardi, e Sellari bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 5 **V**line di Romagna con loro condimento sopra. p. 1
- 6 **M**aroni 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

412 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- 9 Pera scioppate sedici, con fulignata sopra.
Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di Ilmoii.

Lista sesta da magro . Cap. LXXVI.

*Franso alli 31. di Ottobre 1625. in Roma a vn 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** Oua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di butiro
passato attorno. p.1
- 2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con verdura sotto. p.1
- 3 Vna Tarvara in piatto d'Argento, con zuccaro, & voua dentro,
seruita con fulignata sopra. p.1
- 4 Truotte sei Accarpionate, seruite con zuccaro sopra, doppo scer-
date su la graticola, regalate con sei Pera scioppate attorno, con sei
marzapanetti 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 cò polpa di Pesce-Cappone dètro, in forma di Si-
zena, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Voua teners in minestra, cioè Fausta d'voua.

- 1 **V** Na Torta alla Lombarda, seruita calda, con zuccaro sopra. p.1
- 2 Voua da beuere in sei saluette bianche. p.1
- 3 Vna Spigola grossa aleffa, coperta con Finocchietti bianchi, e
profutto in fette. p.1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
- 4 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, e pas-
serina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
- 5 Raniuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattate, zuccaro, e
cannella sopra. p.1
- 6 Due Anguille grosse del lago di Marta, aroste, con crosta di pane,
zuccaro, e cannella sopra, seruite con paste, melangole, e limoni
tagliati attorno. p.1
- 7 Voua in diaccio, con zuccaro, & 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 ventiquattro 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 Va Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con Tarantello dissalato, Tartuffoli, e prugnoli dentro, e codette di Gambari, & Ostraghe, con pignuoli, e passerina, & spetia a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1
- 6 Agucchie dodici, cioè Pescio Agucchia, inuolto in ruotoli fritto, regalato di Lampredozze di Tiuoli 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 saluiette.

- 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 Fiorentina. 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 Fiorentina 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 saluiette, e touaglia, e poste in Tanola le Confectioni, e canditi a beneplacito, con steccadenti in mazzetti di fiori.

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 sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza .

- 1 **B**utiro passato con zucchero, & acqua rosa dentro, con vna statuetta in cima di detto butiro, con zucchero sopra. p. 1
- 2 Vn salame di Parma di Lombetti di Porco, cotto in vino, partito per metà, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
- 3 Vn lauoro di pasta di zucchero, con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e conserua di detti frutti, seruiti con fignata sopra, cò vna Torretta in mezzo, cò diuerse statuette 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 sciroppate 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 zucchero, e Pera candite attorno. p. 1
- 7 Vna Guglietta di Gelo, con fette 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 falsiccia dentro in minestra.

- 1 **V**na Torta con Capi di latte, e Prouatura fresche, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Vn'Ala di fegato di Porco saluatico arosto, inuolta in rete, seruita con salsa reale sopra, regalata di falsiccia di Lucca arosto attorno, con Paste reali, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Vna Oglia alla Spagnuola, con due Anatre, e sei Piccioni di Ghizanda, con Prossutto dentro, con Castrato, e Vaccina, e diuersi legumi, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1
- 4 Vna Testa di Vitella inuolta in drappo, aleffa, seruita con verdura sopra. p. 1

Mo-

Mostarda amabile in tondi sei .

- 5 Polpettoni dodici ripieni, e sottostati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. P. I
- 6 Vn' Ocha ripiena con diuersi Vccelletti dentro, e sottostata con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. I
- 7 Ruffalotto, cioè Porco saluatico appasticciato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. I
- 8 Vn Pasticcio di Vitella di pezza intiera, lardata con scorza di Cedro candita, e lardo, con scorza di Profutto dentro, seruito caldo, con zucchero sopra. P. I

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Insalata grande, e quattro piccole.

- 1 V Na Crostata di Pera, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. P. I
- 2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di sei Braginole di Vitella arosto, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. P. I
- 3 Sei Beccaccie lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. I
- 4 Pasticcetti sedici con Conserua di Pera, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. P. I
- 5 Due Germani lardati minuti, e ripieni, arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. I
- 6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e Midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, e Profutto, & altri regali, seruito con Gelo di zucchero sopra. P. I
- 7 Due Capponi grassi affaggianati, seruiti con salsa di agresta, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. P. I
- 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. I

Secondo seruitio di Credenza .

Si muteranno le saluette.

- 1 V Na Crostata di Perfiche seruite cotte in vino, con zucchero dentro,

418 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

- tro, seruita con zuccaro sopra .
- 2 Tartuffoli attartuffolati .
 - 3 Casciotti di Cortona , e Rauaggiuoli .
 - 4 Pera Carouelle bianche .
 - 5 Vliue di Genova .
 - 6 Maroni arosfo, con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra .
 - 7 Finocchio fresco con gambo tenero .
 - 8 Vua bianca , e Barba rossa .
 - 9 Pera Fiorentina sciropate , seruite con Anici confetti sopra .
 - 10 Cotognata in scatole sei, con saluietta sotto .

Data l'acqua alle mani , e mutate le saluiette , e couaglia, e poste le confettioni in tauola 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

Pranso alli 11. 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 zuccaro sopra, regalati di Butiro, con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di grappi di vua, e di Pera attorno .
- 2 Meloni di Sutri vernarecci, tagliati in fette .
- 3 Vn Profutto di Montagna cotto in vino, seruito con gelo di ehiara d'vona, e zuccaro sopra, regalato di fette di Salsiccioni di Fiorenza, e profutto sfilato attorno .
- 4 Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno .
- 5 Vna testa di Porco saluatico cotta in vino, con lauro, e saluia dentro, seruita con verdura sotto, con limoni tagliati, e paste di zuccaro attorno .
- 6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Cappello, seruito con verdura attorno .
- 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 zuccaro sopra, attorno .
- 8 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo attorno di più colori, con vno spezzato di vn Cappone sotto .
- 9 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno .

Primo seruitio di Cucina.

Radiche di herbette in minestra, alligate in voua.

- 1 V Na Torta di Prouature fresche, e ricotta, con herbe, e zucarò 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 Amolini 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 in sette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 6 Caprio nel Lombo appasticciano con diuersi frutti dentro, libe 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 sette, con midolla di Vaccina, e brodo grasso, e sottestata, seruita con rossi d'voua dure sbriciolati, e zuccaro sopra, & attorno. p. 1
- 8 Vn Pasticcio di vna testa di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e richeste 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 zuccarò sopra. p. 1
- 2 Tondi 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 fetze, e diuersi Vccelletti dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zucchero, & 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, & Vline senz'ossi 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 zucchero 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 Vliuè 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 scioppate. p.1
- 10 Cotognara in scatole sei. p.1

Data 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 sci staccanti in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIX.

Pranzo alli 15. di Novembre 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Suina, & 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 verdara sotto. p.1
- 3 Soppressate di Nola due, cotte in vino, partite per metà, regalate di sfilatelle di detto luogo sfilate attorno, con zucchero, &

& acqua rosa sopra .

- 4 Vn Lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti ripieni di conferua 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 Lucta 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 Capriuolletto 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

426 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, mèlangole, 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 falsiccia fina disfatta, & altri regali, seruito con gelo di zucchero 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 confersua di Pera, seruita con zucchero 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 zucchero sopra. p.1
- 7 Vliue delle montagne di Lucca. p.1
- 8 Pergolese, & Vua bianca. p.1
- 9 Pera, e Mela rose scioppate, seruite con fulignata sopra. p.1
- 10 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, e canditi a beneplacito.

Lista quarta da grasso. Cap. LXXX.

Pranzo alli 25. di Nouembre 1625. in Roma à vn piatto, seruito in Piatti reali, e mezzani, con sedici Viuande 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

- 2 Ricotta passata per la seringa, con zucchero, & acqua rosa dentro, seruita con zucchero 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 zucchero 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 zucchero 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 Casciotti teneri delle Montagne di Lucca, seruita calda con zucchero sopra . p. 1
- 2 Vn' Ala di segato d'Ocha fritto, regalato con dodici Lodole arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati . p. 1
- 3 Due Pollanche d'India più grosse che Cappone, alessi, 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 alessi 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 Cosciorto di Castrato in Piccadiglio doppio 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 fottestati 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 segatetti di polli dentro, con pignuoli, e passerina, e midolla di Vaccina, seruito caldo con zucchero sopra . p. 1

426 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 Conferna 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 frollo 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 Caprioretto 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 mutare le saluiette, e touaglia, e poste in tauola le Confettioni in dodici Tazze d'Argento di diuerse sorti, 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 Vsuande 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 **V**oua 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 seringa. 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 sciropate
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 rlueltiti del collo, e testa, rega-
lati con sei Pera candite, tramezzate con biscotti di Sauoia attorno. p. 1
- 9 **V**na Guglietta di geio, 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.

Maccaroncelli di Sicilia in minestra.

- 1 **V**Na Torta di Cocuzza passata, con voua, e formaggio gratta-
to, con ricotta dentro, e spetic, seruita con zuccaro, sopra. p. 1
- 2 **V**n Migliaccio alla Fiorentina, con fangue di Porco, & Assungia,
a datetti, con passerina, e sinocchio forte dentro, con spetic a bastan-
za, seruito caldo, con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 3 **D**odici Tordi arosto alla Fiorentina, regalati di sei bragiuele di
Porco salprese arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 4 **D**ue Capponi alesti coperti con stringhette di Genoua cotte, con
salsiccia di Lucca, e pezzetti di formaggio, con funghi di Genoua.
dis-

414 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

disalati, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta falcicia spaccata attorno. p.1

1. Petto di Castrato con parte del collo libre otto alessò, seruito con verdura sopra. p.1
2. Mostarda amabile, & tagliata in tondi dodici.
3. Quagliè dodici sottestate, coperte con Cauoli Bolognesi struccolati alla Romana, seruiti con pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
4. Ruffalotto in Guarmugia libre otto, con cotogni in sette, & altri frutti, con mosto cotto dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
5. Due Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6. Lingue trè di Campareccia ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e profutto in sette dentro, seruite calde, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7. Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con diuersi richeste di Polli, con profutto in sette dentro, con Cardi teneri, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zucchero sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina:

Vn Insalata in piatto reale.

1. Vna Crostata di Mela cotogne, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p.1
2. Vna Ziara 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 Virella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, con falcicia fina disfatta, & spetie a bastanza, seruiti con zucchero 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 Vcellerti 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 zucchero sopra. p.1

- 9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con falsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 10 Lonza di Caprio di libre otto lardata minuta arosto, seruita con falsa di mosto cotto, & Vluue senz'offi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

- 1 V Na Crostata di Pera Fiorentina, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Cauolo fiore con suo condimento sopra. p. 1
- 4 Formaggi di Romagna partiti in mezzo. p. 1
- 5 Pera Fiorentina, e Bergamotte. p. 1
- 6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
- 7 Vluue di Romagna. p. 1
- 8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p. 1
- 9 Finocchi di Bologna. p. 1
- 10 Pergolese, & Vua bianca. p. 1
- 11 Pera sciropate diciotto, seruite con fulignata sopra. p. 1
- 12 Corognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tanola le Confezzioni in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, in vna Canestrella d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. LXXXII.

Cena alli 30. di Nouembre 1624. in Roma a vn piatto, seruita in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio 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 profutto sfilato attorno, con fette di Lonza di Porco, e limoni tagliati. p. 1
- 4 Vna Crostata di conferva di Pera, seruita con zucchero, & acqua rosa sopra. p. 1
- 5 Due Capponi salpimentati, 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 Coccio di Porco saluatico, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1
- 7 Due Pollanche d'India uolto, passate per salsa reale, regalate con pasta di zuccaro, in forma di rose, e pera sciropate attorno, con fulignata sopra. p. 1
- 8 Due Galline prataruole affaggiate, 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. 1
- 9 Bianco mangiate con polpa di Galline dentro, in forma di vn Altante, regalato di detto, in forme di Lioncini, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Polpa di Capponi in Piccadiglio minuto 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 Assungia a datetti, e zibibo senz'ossi, con finocchio forte, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1
- 2 Lodole ventiquattro arosto, fate in Addobbo, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di dodici tomasselle di segaro di Porco, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. p. 1
- 3 Due Capponi aleffi con Cernuclato fino dentro, coperti con Persiche secche, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Cernuclato spaccato in mezzo attorno. p. 1
- 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. 1
- 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. 1
- 6 Piccioni di casa sei ripieni, e sottestati, seruiti in piatto d'Argento, con fette di pane bitcortate sotto, con latte di pignuoli, e rossi d'oua sbartute sopra, con cannella: si sottesterà nel forno, o fornello. p. 1
- 7 Porchetti d'India sei, ripieni con li loro interiori, e diuersi Vccelletti, e segatetti 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. 1

- 8 Due Germani ripieni, e sottostati, 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 fetta, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & Cardi teneri, con specie a bastanza, seruito caldo con zucchero sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto imperiale, e due piccole.

- 1 **V** Na Crostata di Mela Appie, con zucchero, e cannella dentro, seruita con zucchero sopra. p. 1
- 2 Tordi dodici arosto alla Fiorentina, regalati di otto bragiuole di Porco salprese, spouerizzate con sinocchio forte, arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Quaglie dodici arosto, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 4 Pasticcetti sedici con conferva di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con sulingnata sopra. p. 1
- 5 Pernice sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, con sette di cotogni cotti in detta salsa attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati. p. 1
- 6 Li quarti dietro di vna Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi sotto in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
- 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 candita, & altri regali, seruito con zucchero sopra. p. 1
- 8 Due Galli di Montagna frossi a bastanza lardati minuti, arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, riueltiti 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 candita dentro, con pignuoli, e passerina, e specie a bastanza, seruito cò sei Lodole, in pasta di sfoglio attorno, cò melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza:

Si muteranno le saluiette.

- 1 **V** Na Crostata di conferva di cotogni, seruita con zucchero 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 scatole sei. | p.1 |

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluette, e touaglia, e poste in Tuola le Confettioni in dodici piatti con saluette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti in fette di limoni, in sei tondi, con saluette sotto.

Liste seruite a Prencipi, e gran Signori.

Cap. LXXIII.

Si 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.

Auertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del sesto libro. Cap. LXXXIV.

Ho mostrato di sopra il modo di tirare diuerseliste da grasso, e da magro, di tutti li Mesi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni, benche 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.

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

Modo di seruire le liste del sesto lib.

vedere nel primo libro al Cap. XIX. doue hò mostrato il modo di povere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e seruirle ancora; ma mi è parso meglio replicarlo più distintamente; si come al Cap. XVIII. nelli Auuertimenti che si danno allo Scalco ho mostrato il modo d'imbandire per ordine dette Viuande ancora.

Modo di tirare le l. &c del libro sesto circa le esposizioni delle viuande.

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 laurare, 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 farà dato in lista, pur cauata dalle sopradette liste, si come al Cap. XV. ho detto, & allo Spenditore per la provisione 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.

Et se bene che nelle sopradette liste ho messo alcune Viuande molte volte di vna medesima sorte, in particolare nelli Volatili alessi, li Capponi, e nelli arosti, le Starne, Fagiani, e Pollanche d'India, non per ciò resterà detto Scalco, in cambio di Capponi alessi seruire Galline, & Anatre, & altri più vili 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 alessa, 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 salmette bianche, se bene che la maggior parte di dette saranno buoni mangiari, ma non Banchetti, doue che in questo mi rimetterò a chiunque si fia, di fare quanto si 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 Conuitato 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, edodici di Credenza ancora, quali saranno buoni

Modo che ha la tenere lo Scalco nel mutare le Salmette.

430 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

mangiari, ma non Banchetti, & farà vna gran pulitia il mutare delle dette saluette nelli mangiari ordinarij ancora, in particolare alli Prencipi, e gran Signori, tanto nelli Pransi della mattina, quanto nelle Cene della sera.

Modo di ordi-
nare diuerse
colationi, ca-
uate dalle li-
ste del fello 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 Confettioni 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 Confettioni.

Modo di mu-
tare li Pransi
delle liste del
fello libro in
Cene.

Siche resta hora di sapere che qual si voglia di dette liste si potranno facilmente mutare in Cene, mentre che si muteranno alcune viuande delli refreddi, in particolare alcuni latticinij, quali la sera non vñano, et certo che il butiro, in qualsiuoglia modo seruito, e l'vua di hofale ancora; e nelli primi seruitij di Cucina si daranno meno aleffi, e più Pottaggerie, perche conuengano più la sera, che la mattina, e nelli secondi seruitij di detta, si daranno li soliti arosti, 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,

Nouuamente ritrouate, e tradotte di lingua Armenica 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 questi, de' quali si è seruito questo valent' huomo: principalmente si è preualuto dell' opera di Ephoro Cameo, quale scrisse in ventisette libri l'Historia di Galieno Imperatore, & Ibicio Regino famiglia 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 Aetio 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 Tiransione 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 limitare 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 mai 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 creduto che di così picciola impresa, non ne susi 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'vtilità ancora delle cose ritrouate, con la maggior breuità che ho potuto, con tutto che io habbia hauuto particolare riguardo nella mia pratica, di tractare di cose appartenenti più allo Scalco, che alla Medicina, & a secreti: e dalli Animali Quadrupedi col fauor di Dio incomincerò.

Inuentori di diuerſi Animali Quadrupedi da mangiare. Cap. I I.

Prometheo fu il primo che mangiaſſe la carne del Boue, perche Prima vi era vna legge, che vietaua ſotto graue pena, che egli non ſi ucidiffe, per eſſere miniſtro di Cerere, & compagno dell' huomo, nell'eſſercitio 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 farà legato con vna fune di lana, e del cadauero Bouino ne naſcono le Api madri del Mele.

Gli Nomati della Ethiopia, & li Simbari, furno li primi che mangiaſſero gli Elefanti.

Gli Agriofani furno li primi che mangiaſſero li Leoni, e le Panthera, & anco nella Provincia di Ethiopia pur ſi nutriſcano di Leoni, e di Panthera, ſi come dice Plinio, & Salino.

Cremide Egittio fu il primo che mangiaſſe dell' humil Pecorella, & le buone Pecore deuono eſſere di gran corpo, e di lana molle, e denſa, & il ventre peſoſo, e di humil gamba, e le migliori, ſecondo il parere di Plinio, ſono le Italiane, & il ſecondo luogo le Milleſie, 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 ſaluatiche, e domeſtiche, le ſaluatiche ſono le migliori, non perſeuereranno le Capre, di venire alle noſtre Menſe longo 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 Tolofa 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 ſacrificherai per la tua figliola: ſi legge ancora appreſſo li Poeti, che la Cerua inſpugnata da Hercole hauua le corna.

Nerullo fu il primo che mangiaſſe li Capretti, li quali ſono buoni per ſino alli ſei Meſi, perche paſſato detto tempo faranno Capre.

Fereciano da Teſaglia è ſtato il primo che habbia poſti li Capretti intieri aroſtiti ſu le Menſe, & di Aglio, e di Pretiſemolo pieni.

Laberio Egittio, fu il primo che mangiaſſe il Porco, la qual carne, Galeno la preferiſce a tutte le altre, e maſſime ſe farà Caſtrato, perche ingralla più preſto, & anco dice, che la ſua carne è ſimile all' humana: queſt'Animale non puol viuere nell'Arabia, perche è conſecrato a Cerere, e nelle loro leghe di amicitia, ſi ſoleua ammazzare il Porco.

Melibeo da Tolosa ladro, e tristo quanto essere si possa, fu inuettore 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. Seruilio Rullo fu il primo che lo ponesse intiero sù le Menfe Romane, perlehe non è da scordarsi delli Cignali dell'India, perche hanno li denti longhi vn cubito; in Creta, & in Affrica non se ne ritrouano, e quando questo Animale è ammalato, si medica se stesso con l'edera, e Giouinale cosidice,

*Quanta est gula, qua sibi totos ponit apros
Animal propter Conuulsum natum Grapaldis.*

Marino heretico soldato tremibondo, fu l'inuettore 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'inuettore di mangiare le Damme, Animali timidissimi, delle quali dice Martiale; *Dente timeatur Aper, defendunt cornua Ceruum, imbelles Dama, quid nisi predā sumus*: del medesimo si crede essere stata inuentione il mangiare quelli Animali simili alle Capre, li Latini li chiamano Musimont, & in alcune parti di Lombardia li chiamano Stambecchi, quali si vedono frequentemente in Alemagna, in particolare nelle Montagne di Rheti Alpini, hoggi di chiamati Grifoni.

Attalico di Cidonia fu l'inuettore di mangiare la carne di Lepre, la qual dorme con gli occhi aperti; si riposa il giorno, e la notte va vagando, se si conducono in Ithaca, che fù la patria di Ulisse, subitamente muoiano, e partoriscono nella Primavera, & intorno a Brilleto, Tharne, e nel Chersonesso hanno due segati, era vna superstitione vecchia, che quelli che ne mangiassero diuenissero belli per sette giorni, si come ne fa fede Martiale quando dice, *cam Leporem mittis, semper mihi gellia mandas, septem formosus Marea diebus eris.*

Bubalino Spagnuolo Cittadino di Concha, fù l'inuettore di mangiare li Conigli, Animali fecondissimi, partoriscono ogni Mese, e sono vaghi di habitare nelle cauerne, & in cauti Antri, come ne testifica Martiale, dicendo, *monstrauit tacitas hostibus ille vias, gaudet in effosis habitare Coniculus Antris.*

Petronio Galleffio, fù il primo huomo che mangiasse mai Ghiri, vi sono però alcuni che attribuiscono questa inuentione à Q. Scauro: questi Animaletti dormono tutta l'Inuernata, e nella Estate si svegliano, si come dice Martiale, *Tota mihi dormitur hiems, & pinguior illo tempore sum quod 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 Cauallo, e campa alle volte fino à cent'Anni, & si arroſisce, & il Ceruello di detto Camello beuto con l'Aceto gioua mirabilmente al mal caduco, & il fele posto con il Mele, sana

la scarantia, e la cenere del suo sterco, con oglio, increpali capelli, & altre qualità dette al suo luogo.

Inuentori di diuersi Volatili da mangiare.

Cap. I I I.

MElanthio Soriano, fù 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 Tritello di farina di grano, & in questa maniera s'ingrassano modernamente, sì come al suo luogo ho detto.

Agamontino Persiano, fù il primo che mangiasse li Fagian, quali presero il nome da Fasi fiume di Colchi: questi Animali sogliono morire mangiati dalli Pidocchi pollini, se non si spoluerizzassero ottimamente da per loro: Seuero Imperatore ti vsaua solo nelle feste maggiori, e per regalo de' grandi, & Eliogaboto, per grandezza ne pasceua gli Animali bruti, e Martiale dice,

Argos primum sum transportata Carina.

Ante mihi notum, nil nisi fasis erat,

Formiano Messinese fù il primo che mangiasse le Galline: Alberto Magno scrisse essersi ritronata in Macedonia vna Gallina, la qual fece diciotto voua, e di ciascheduno nacquero due Pulcini; e Plinio scrive, che le Galline di Villa hanno in loro molta offeruanza, e regola.

Hortensio Quinto Romano nobilissimo Oratore, fù il primo che ammazzasse il Pauone, qual'è solito di viuere sino à venticinque Anni: questo Animale, è vn esempio d'Inuidia, e di vanagloria: essendo Alessandro Magno in India, vide il Pauone, e rimasè tutto attonito di tanta bellezza, e perciò comandò che nessuno hauesse ardire di ammazzarlo, & M. Aufidio goloso fù il primo institutore d'ingrassare li Pauoni, & n'ebbe vn festatio di rendita. Il Pauone di Samo è tenuto il più delicato, & ama quest'Animale molto le Colombe.

Arcagato figliuolo di Lisania Peloponese, qual fù il primo Medico che entrasse mai in Roma, & fù 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 fù gratissima, ma in vltimo fù poi di tanta crudeltà nel curare l'infermità, che si acquistò nome di Carnefice; e quando venne in Roma erano Consoli, L. Emilio, & M. Liuiio.

Messalino Cotta ritrouò il modo di Arostire, e condire le palme de piedi d'Ocha, con le creste de' Galli.

Alessandro Etholo Poeta fù il primo che mangiasse l'Ocha, la qual natura è di calidissimo stomaco, e perciò è vaga di herbe frigide, e dell'Acque

que inrigate, & ancorche di pascere 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 veniua 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 primò che mangiasse l'Ocha Marina, sicome anco fù il primo che habbia arostito la Grue nello schiuvione, 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, secono 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 sano 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, perche sono contra li Serpenti. scrive Eliano, che per beneficio delli Dei, in alcune Isole, in diuerse forme si trasmutano, 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 Struttiofagi, mangiano li Struzzi, il Platina dice che hanno la carne trà tutti li Vcelli cralsissima, e perciò si deuono schifare, si come nel Leuitico è prohibito il mangiarli, perche mangiano le femine piccole, & anco perche è Animale immondo.

Cattheo da Pisa, Architetto spertissimo, fù l'inuentore di mangiare l'Attagna, Vccello Asiatico, annumerato dalli golosi frà li più delicati cibi; & li migliori sono quelli di Ionia, si come dice Martiale, *Inter saporas fertur alatum primus Ionicarum gustus Attagenmarum*, & hà questa notabile proprietà, che come e fatto prigione, douenta mutolo, e perciò molti hanno pensato che sia la Scarna, chiamata come dice Plinio quasi esterna, perche mai si addomestica, e per la sua malanconia hanno giudicato che fusse l'Attagna detta Scarna; ma Vllisse 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 Ispagna ve ne hò veduti io in quantità, & in Italia se ne trouano, in Sicilia ancora.

436 Pratica, e Scalcafia d'Ant. Frugoli

Albidio Seraguffano, fù il primo che habbia mangiato il Gallo, per il che auanti non si faceua, per la gran veneratione, e riueranza, per essere messaggiero della futura luce, & era gratissimo a Latona, per essere stato a' suoi seruitij quando che ella partori: fù di più carissimo à Marte, poiche quest'Vccello fù 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; scrive 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 coto in Tauola.

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 lussuiose, e sono consecrate à Giove, & à Latona; le Perdici della Pansagonia hanno due cuori, se il vero dice Theofrasto; si ingravidano solo in vdire 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 Galebre, e l'altra chiamata dall'Aldrouando Gallina Corilorum, perche habita ne Corili, quest'Vccello si addomestica facilmente, e le sue voua sono state tenute in gran stima da Eliogabolo, perche sono veramente celebrate da Auicenna per corroborare il cuore, e fare buon sangue.

Quirino Sabinello fu il primo che habbia mangiato Tortore, le quali sono molto amiche de' Pappagalli, & anco 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 Thésalo fu il primo che mangiasse quell'Vccello detto Alestoridi; sono di becco lungo, e si pigliano nelle siepi dell'Horti, e delle Vigne, & è cagione il troppo amore, che portano all'huomo; qual Vccello credo che sia la Beccaccia, se bene che Alestoridi si possa intendere Cacciatore di Tordi, *quasi alletores sint captiuorum de Turdis.*

Lucio Neratio da Metellino fu il primo che assaggiasse del Colombo, qual è consecrato à Venere, nè vsa il coito, se non manda prima auanti il bacio, & offerua fedeltà al maschio, & infermandosi si purga con vna herba detta Belsine; ama 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 amat, cum pascor dulcibus Vuis,
Cur potius nomen non dedit Vna mihi:*

E per;

E perciò in Piemonte 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 Menfe, poi che noi ci fuſſimo auueduti, che ſi paſceuano 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 gramignoli, 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 hauerà mangiate le pippore di Mortella, cotto aroſto, giouerà alla diſſenteria mirabilmente: era tenuto in grandiffima il Tordo dalli Antichi, che penſorno che fuſſe il primo trà tutti li Vecelli, ſi come dice Martiale,

Inter Aues Turdus, ſi quis me Iudice certet,

Inter Quadrupedes gloria prima Lepus,

Et Andrea Datio Patritio Fiorehtino

Inter Aues Turdus, guſtu gratiſſimus olim

Nunc etiam primos occupat ore locus.

Apidano Oreiente 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, & a Roma li chiamano Nieuoli, e Grottoli, perche fanno il lor nido nelle grotte, nelle Montagne, & alle Riuiere de' fiumi, in certe buche, e li Antichi li chiamauano Merope, & in nome Greco Alkeai, 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 rufo; benchè 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 diuiene in tutto muta, partoriſce due volte l'Anno, in Primavera, e nell' Autunno, & ama eſtremamente il Tordo.

Taigeto Rodiotto Medico Eccellente, fu il primo che mangiasſe la Loda, dalli Greci detta Cortadola, & Galeno dice, *Alauda uſta, ſi edatur mirifice colicas iuuat*, e naſſur e le cappellute, vogliono Plimo, e Suetonio, che ella dette il nome alla Legionè detta Alauda, della quale ſa mentione M. Tullio ſcriuendo ad Attico; ve nè ſono di due ſorti, vna Cappelluta, è 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 Chiauari 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 sotto banco, & anco fù il primo che conferuasse la carne, e gli Vcelli 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 cappelluta: Ne scrive Plinio affermando l'autorità sopraddetta di Galeno, che mangiata Arosto giouì mirabilmente al color colico.

Nonello Cresta fù il primo che habbia mangiato Palombelle, quali viuono trent'Anni, & infermandosi, si purgano con l'Alloro, e fanno li loro nidi nelle sciepi, e nell'Alberi.

Peluso Normano fù il primo mangiatore di quell'Vccello detto da' Latini Ardea, & parmi così detto quasi Ardua, 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 Cappelluta.

Nello Farullo, fù il primo che habbia mangiato il Bottaccio, il Saffello, quali Vcelli passano doppo li Tordi, & la Merla acquaiola, il Petto rosso, il Piombino, hoggi detto Vccello Santa Maria, il Pescadore, la Scaueriaccia, 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 Vecelli 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 gente bassa, e se sarà preso al lamo rode il filo, & anco scappa ro-uer sando l'Interiora attaccate al lamo, quali poi se le ringhiotte, e scampa, e mangiò le Ceppie, cioè Seppie ancora, quali Atheneo vuole che siano vtili allo stomaco, ma non le mangiava così dellciosamente cucinate come hoggidi si vsa di fare.

Lementione Stoico, fù il primo che mangiasse Bottrici, e Lasche, delle quali molto ne abbonda il Lago di Perugia già detto Transimeno, a doue li Romani per temerità di Varro, n'ebbero quella memoranda rotta.

Agamocello Profetto di Alessandro Magno, fu il primo che cuocesse, e ponesse in Tauola lo schenale fatto di schiena di Storione, & la Morena salata: era costui di tanta ricchezza, e di tanto splendore, che portaua sotto le scarpe li chiodi d'oro.

Cleopatra vltima Regina dell'Egitto fù la prima che ponesse in Tauola il Dragon Marino, qual Pesce vien grande di due libre 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 fù al suo tempo, fù il primo che ponesse in vso il mangiare Scazzoni detti modernamente in Roma Capi grossi, & il Pesce Argentino, cioè la Buga, & il Pesce sputa pane: di costui ne fa mentione Aulo Gellio nelle sue noti Antiche.

Cleope Rè dell'Egitto fù il primo che mangiasse Grancelle, Arcelle, cioè Pattelle, & Pesce Porco, al presente chiamato, Storioncello: costui fù 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. Curione Tribuno della Plebe, del qual si legge appresso di Valerio, che lui facesse debito seicento sestertij: fù 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 fù capital nemico delle Donne.

Anchise Menocchio, fù il primo che mangiasse il Cefalo, 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 lauari, doue che pochi altri Pesci si trovano di maggior numero, rispetto che li altri Pesci non mangiano l'vna loro, si come essi non mangiano dell'itessi loro naturali, & è molto lussurioso 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 Cestreo,

440 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

streo, che non hà sì gran capo, & è più piccolo: si noma ancora Ieiuno, perche solo si ciba di muffa, e di acqua, e la terza si addimanda Labeone, e la quarta Muccone, del Mucco di che si pasce.

Ruffo Castricio fù il primo che ne insegnasse à mangiare le Conchiglie, delle quali molto ne abbonda Lucrino, Venetia, & altri luoghi d'Italia, & il Mar rosso, e Bibaga Isola dell'Indie amenissima.

Menade Troiano, fù 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 salsatili, accio che ogn'vno intenda, è quel Pesce, che Nicandro chiama Grillo, qual è stimato in Roma in particolare dalli Spagnuoli, si come chiaramente lo dice Paulo Giouio.

Archigenio Euboico fù 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 Coruo, 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 Coruo; ne fa mentione ancora Martiale, dicendo, *Princeps Niliacis raperis Coracina macellus, pelle prior, est gloria nulla gula.*

Menandro Protenio, fù il primo che portasse il Pesce Cordilla alla Cucina, del qual parlando Martiale così disse: *Ne nigram raptus in Culinam Cordillas Madidas tegas Papiro*: di questo Pesce se ne troua di quattro sorte, benchè sia di vna sola specie, perche subito nato dall' Voua li Latini lo chiamano Cordilla, e di mezza età si addimanda Limaria, & Limola, e dappoi più grande vien detto Palamida: se come è poi più grosso, e grande di vn piedi, sarà Tonno, il qual Pesce hà la vista da vn'occhio solo, & è molto vorace, poiche si mangia li proprii figli.

Mascronico da Torfi fù il primo che cucinasse il Pesce Coruo, 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 cuoceua 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 possono aggiungere: li cuoceua come detto Pesce Coruo, 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 pasce, 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 fù 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 vologo Canna, e da Theodoro è chiamato Hiattula, & è di carne molto molle, e per questo lo cucinaua con l'Aglio, e col Zenzenero, nel Vino per indurirlo, qual Pesce è di Acque dolci, & è il Pesce Persico, 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 lunghezza, 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 euas scopulosa que 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 soaue in diuersi luoghi d'Italia, e massime nel Lago di Garda, se bene che se ne ritroua in Schiauonia, & in al uni luoghi di Francia, e nel Lago di Sorra ancora: il Saluiano, & il Giouio si pensano che sia il Salar di Aufonio, 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, benchè sia bianca, & è molto simile all'Orata, rispetto a quelle linee gialle che hà, non se ne

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 spesso volte fù desiderato nelle fontuose Menses 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 mittite Mensas; Ambrosias boment muneris rara dopi;* 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 Storione, si come la Leccia così modernamente chiamata è specie di Storione, detta da Latini *Leelandicus*, & al detto Storione se li attribuiscano dalli Antichi tre nomi, secondo che dice il Giouio, il primo Sillaro, e Scarò, & Acipensaro, benchè Plinio dice che sia il Rombo, quando dice, *Rombus scarus principalis hodie*.

Stassirato 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, & Galalaria*, che è il Merluzzo, *Asellum proprio nomine, legitur Romani, Scarmum, & Asellum appellant*; il detto Scarmo, cioè Merluzzo ha la testa piata, e larga, & ha molti denti, & è di squamma minuta, e tira al colore di cenere.

Pereclo da Sessara fù il primo che cucinasse il Pesce Attilo, il quale si ingrassa per la pigrizia, & è il Pesce Perso, del quale molto ne abonda il Pò, & alle volte se ne sono pescati mille pefi, 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 Peschiere, laonde ne prese il nome di Orata, perche si chiama Sergio Orata, il qual Pesce ha certe righe del color dell'oro, & è il più timido che si ritroui: si nasconde nel riflesso del Mare, sotto le grotte nelli liti, e poi spauentato dall'agitationi delle onde si lascia pigliare; questo Pesce vsa il coito, cò 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 Lucrina cibus.

Nicareo fù il primo che mangiasse l'Anguille, e così si chiama per la fembianza che ha con l'Angue; solo l'Anguilla non nuota trà tutti li Pesci; viue per spatio di otto Anni, e dura viua 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 si-

mile

mile all'Anguilla, così chiamata da' Latini, qual Pesce è la Lampreda grossa, che il detto mangiò a 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'Acetò se le mangiasse.

Cisenno fù il primo che mangiasse Cauiaro, & ne facesse delle frittate, & vn suo nepote doppo molti Anni, incominciò a premerui sopra del sugo di Aranci.

Arciselaò 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 raccolse Diogeniano, *Aphia in ignem*, non ha veduto a pena il fuoco, che è cotto, qual Pesce modernamente è detto Pesce ignudo, e si vsa 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 sorti, bianchi, e negri, il meglio è il bianco; per il passato è stato in reputatione, si come lo dimostra Giouinale quando dice, *Nè cupias Mulum, cum sit tibi Gobio tantum*, & Martiale scrisse, *Principium cena Gobius, esse solet*: questo Pesce da' Milanesi è chiamato Strinchi, e Botte Trisse: il Giouio 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'Arena, e dello starfi in compagnia; doue che meritamente è posto nel numero delli buoni Pesci.

Termilio 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 Guo modernamente detto Guo; Plinio scriue, che il fele di questo Pesce, di fresco mescolato con vino, & inuechiato, è vtilissimo alla sordità delle orecchie.

Sinesio Cirinense 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'Arno esce fuora la sua genitura.

Li Mandi, & li Farthi furono li primi che mangiassero le Aloguste, cioè Gambari leoni, detti da Romani, & Histrici da Romagnuoli: dice il Gesnero che nelle Isole Orchadi vengano tarro 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 Maccarrello, qual Pesce è atto per salare: nell'Arabia se ne vedono delli grandi detti *Palamede*, ma maggiori sono quelli dell'India chiamati *Tonni*.

Labieno 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, eccetto 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 Geoucesi *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; Gellio 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, *Pestimibus patulis iabit sè molle Tarantum*, per li Pertini, si intende che siano le Conchiglie, e tutte le forti di Cappe, delle quali a Venetia ve ne sono in quantità: il Gesnero le dipinge tutte di vna stessa specie, benchè di varie forti siano, ma di dura digestione.

Archilao da Smirna, fù il primo che mangiasse Testugini, il qual cibo gioua molto alli Tifichi, 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 farà buona per fare scudi, & Alberto dice che ve ne sono di tanto grandi, che se ne fanno Nauicelle buone per Naui 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 Pediculorum 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 sordità dell'orecchi, secondo che dice Plinio, ma per viuanda sarà atta solo per detto Fabro.

Iafone Salamino fù l'inventore di mangiare il **Pesce 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 Giouinale 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 Pericconè 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 terestri si chiamano dalli latini **Rubete**, & nell'Isola di Seriso sono tutte mute, nè possono con il loro gridare significarci la futura pioggia, si come fanno le nostre ; Theofrasto attribuisce tal accidente alla simifurata 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 Mense, 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 scrive Oppiano, che solo rumina l'erbe, e notando si pasce, & è posto da Galeno ne' Pesci salsatili, qual Pesce è lo **Storione** come quello che rumina la terra, e l'erbe, 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 scrive, che il latte, & li fegatelli, e le viscere delli Scari, erano nel Piatto di Vitellio trà le prime delizie, a doue erano mescolati ceruella di Fagiani, e di Pannoni 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 .

Anafarco Cipriotto, fù il primo che mangiasse il **Salmonè** : 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 Scalaria 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 Veneriani.

Alcimenone Atheniese, fù il primo che mangiasse la Sola, qual Pesce è detto da diuersi Sfoggia, 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, benche 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 fogliono seguitare, à douunque egli si vada, & è di buon' augurio à chi li piglia, & à chi li vede: alcuni hanpo letto, che appresso li Bisantij si prometteua vna dramma attica à chi ne pescava.

Thrasea Stoico seuerissimo fu il primo che mangiasse la Squarina, 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 liri herbofi, del quale ne parla Martiale, dicendo, *Ret tibi cum Rumbo est mibi Sparulo 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 soane 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 Scrittore, e così dice, *Quod mella fragrant hoc tu corpore tuo spiras*.

Qui-

Quirino Capuano fu l'inventore di mangiare le Triffe, da' Latini chiamata, Alaufa, e da' Greci Triffa. & Apua, & in vocabulo 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 scrivono, 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, & vrlì de' Pescatori.

Sifiso di Achaia Ladron solenne fu l'inventore di mangiare il Tonno, qual Pesce è solito il suo passaggio in Primavera: scrive Strabone, che in Spagna vi sono di estrema grandezza, e che si pascono di Ghiande, & il capo, e la pancia li soleua mangiare freschi, & il rimanente lo conservaua nel sale; s'ingrassano mirabilmente, nè campano più di due Anni.

Theseo Bisuntino, qual fù mediocre Poeta, fu Inventore di mangiare Tricchie, quali modernamente sono chiamate Sarde: di queste parlando Plinio così dice, *Intrantium Pontum, soli Tricchie, non remeant*, qual Pesce è specie di Agone quando è grosso.

Tito Valgio Romano, fù Inventore di mangiare il Pesce Rondine, il Pesce Tordo, qual è di più colori, il Pesce Calamaro, le Truotte, & le Aguglie, & li Lucci, 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 Scarbatte, & li Cauedini, detti in Toscana Squaletti di acque dolci.

Asmondo Beriono, fù il primo che mangiasse la Gobbeta; hoggidì detta Betta Trigia la grossa, ma quando questi Pesci sono piccoli à Roma si chiamano Capi grossi, & in Toscana lozzi, 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 Denticies, & l'Ombrina: questo Pesce fu detto da' Greci Sciena, che vuol dire ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, 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 trè volte l'Anno, e perciò è attribuito alla Trifone Dea: ne parla Oppiano, dicendo, *Accipiunt Triglia, terno cognomina partu*. qual Pesce è Maritimo; costui fu il primo ancora che lo cuocesse arrosto su la graticola, bagnandolo d'Oglio, 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 Scalaria d'Ant. Frugoli

Formione Africano perfido Ladrone, fù l'inventore di falare 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 Petrofillo, 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 vua, e di butiro, con spetie di sopra al presente detta Tartara, e Lattauola, 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'inuentrice 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 vā 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 Chiavari, fù l'inventore di fare li Migliacci sopradetti.

Mutio da Cesena pizzicaruolo, fù il primo che mangiasse Polpette, arosto allo spedo, e ci poneua dentro lardo, spetie, saluia, & Aglio.

Menippo da Sessa legnaiuolo fù il primo che trouò il mangiare delle Bragiuoole di carne, e le soppressate, & il mangiare delle Trippe di Capretto, con Cascio, Petrofillo, e spetie dolci sopra, & il mangiare dello Spoiecco, qual Viuanda è vn sapore molto antico, fatto con Mele, Vino, e pane brustellito, & spetie.

Sabino Galla fù il primo che facesse Pasticcii di Venagione , e di carne domestica , & il suo figliuolo fù Croco del Rè Colcouio , il quale fù il primo che facesse Pasticcii di Cotogne, di Marasche, & altre cose al gusto grate .

Claudio da Granopoli , fù il primo che facesse Pasticcii di carne di Cerua all'vsanza 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 Virella , e delle spetie , & altre cose non ingrate al gusto , cioè Prugne , Amaresche , & Vua Passera , al presente detto Pasticcio all'Inglese , ouero sfogliato , benchè vi mancano molti altri ingredienti , si come al suo luogo ho detto .

Pertuso da Nicopoli fù l'inuettore di fare le Torte di varij legumi , e di diuerse herbe , & anco di varij frutti .

Libitta Contadina Lombarda , fù l'inuentrice di fare li raiuoli auuiluppati nella pasta , & anco dispogliati , detti dalli Lombardi mal fatti , & al presente detti raiuoli senza spoglia , e con spoglia .

Marina da Oflaga fù l'inuentrice di fare li Fiandoni , cioè l'Offelle , e de Raiuoli di Enola , & anco fù inuentrice di mangiare l'herbe amare .

Cresto Bisantio soffista , fù il primo che facesse la Rauanata , qual è sapore fatto di Rauano , il qual si vsa l'Inuernata dalli Tedeschi molto frequentemente .

Cardamo Dalmatino fù l'Inuettore dell' Ozimo , viuanda fatta d'intestina , qual è di foauissimo odore : costui fù più sciagurato , & il maggior parabolano non vidde mai il Sole .

Flauio Montello Scarpellino , fù il primo che introducesse nelle Tavole il cuocere la carne nelli Tegami , con Prune , Marasche , Pera , & altre cose atte ad incitare l'appetito a tutti .

Camillo da Venafro , 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 spetie , cioè fatto Pottaggi d'interiori di Polli , e di Coratelle .

Melbea da Manerbio , fù l'inuentrice de'Casoncetti , e delle frittelle , & delle saluate : costei fù donna di grande ardire , & è chiara cosa , che con le proprie mani ammazzò vn'Orso , e di mostruosa grandezza .

Meluzza Comasca , fù l'inuentrice di mangiare le Lassagne , & li Macaroni , con l'Aglio , Cascio , & spetie : di costei fù inuentione ancora di mangiare Formentini , Lasagnuole , Pizzoccheri , cioè Gnocchetti , e Vitruuolo ; la qual poi si morì di puntura , e per le sue inuentioni fù honoruolmente sepellita .

Hipomeno da Tolosa fù il primo che mangiasse quella viuanda detta in alcuni luoghi Caritea , & in Ispagna Gigotte , la qual si vsa la State , più che la Vernata , doue che vi entrano Voua , carne piccata , Aceto , Cakio ,

450 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Petrofello, & specie dolci, Vua passerina, & Marasche secche.

Soriano Comasco fù il primo che friggesse il Pane nel Butiro, benchè alcuni affermano che sia stato vn'Abruzzese, e per fede di ciò adducono, che per fino al dì d'hoggi, si dice Abruzzese Pane vnto.

Coradina da Pozzuolo, luogo ameno di Lombardia, fù la prima che facesse Rauizze, cioè Rape con l'Agliata.

Melibeia da Belinzona, fù la prima che mangiasse Lappoli, Pastinache fritte, Cucumeri, cioè Cedriuoli, Zucche nostrane, & Indiane, & vna sua Figlia poi ritrouò, di cuocerui dentro dell' Voua sbattute, e li pose nome Zucche maritate, e per fino al dì d'hoggi così si addimandano modernamente in Lombardia, & alla medesima se li attribuisce l'inuentione della Puerata, la qual vsano li Contadini l'Inuernata, particolarmente nelle Montagne Trentine.

Oldrico Suizzaro, fù il primo che mangiasse l'Orzo in Minestra, & l'Auena pesta, costui era huomo bellicoso a marauiglia.

Marina Briancesca, fù l'inuentrice della salsa verde, & della Limonea gratissima, per suegliare ogni appetito, si vsa in diuersi luoghi d'Italia.

Meridiana da Cesena, fù l'inuentrice di fare le Minestre, con il latte di Mandole, e di fare le rossumate, & alcuni altri Guazzetti, & intingoli, saporitissimi al gusto.

Melina da Reggio, fù l'inuentrice del fare l'Insalate di Carote, e di fare cuocere di Casci Caualli allo spedo, con prestissimo fuoco, con sopra ponerui Zuccaro, e cannella in poluere copiosamente, & la medesima fù inuentrice di fare quell'Arosto annegato, hoggidi detto, sottestaro.

Calidonia Brunella fù l'inuentrice di fare il sapore di Nocelle, e di fare Baldoni, cioè Cialdoni, e Salsiccia fresca insalata, e delle Tomaselle, per le quali cose il Porco venne in gran 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, fù il primo che ne insegnasse a mangiare le Angurie, cioè li Cucumeri da acqua, in questa maniera, vi faceua vn buco, e vi poneua molto Zuccaro dentro, e poi lo chiudeua, e lo faceua stare due giorni al Sole, e due notti alla Serena auanti che li mangiasse: costui fù sì goloso, che hauendo vditto dire, che nella Libia nasceuano ottime Cariche, qual è vn'erba durissima, & acuta, altro di buono non hà che la radice, subito vi nauigò, trouando non essere come gli era stato referto, maledi la Libia e chi vi habitaua; costui fù 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 vsato bollito, & arosto, dal sopradetto Apitio, doue che ne insegna accomodarlo con molti Aromati: di costui ne fa mentione Martiale nell'vndecimo libro de' suoi Epigrammi.

Marcello Eginetta, fù il primo che vsasse la Satureia, detta per altro

Nome Timbra, la qual eccita Venere, e perciò fù detta Saturea, quasi Satureia, perche li Satiri 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.

Aristosemo Cirineo, ritrouò quella viuanda detta Ciambuglione vsata dalli più interni Lombardi: costui fù sì studioso della gola, che la sera inmacquaua 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 scriue Martiale quando dice, *Nil est miserius, nec gulosius Santra*, fù anco l'inuettore delle rosumate, & del Brodetto, e di quella viuanda detta Cardinale, chiamata Viuaruola modernamente.

Fagone da Smirna, fù quello che ne insegnò condre li segatelli di Porco con il fugo di Melangole agre, e con il Pepe; essendo vna volta questo ghiottone introdotto alla Tauola di Aureliano, si mangiò vn Porco saluatico 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 fù il primo che mangiassè il Lattimele, e la tagliata, & le Ricotte fresche, hora col Mele, & hora col Zuccaro: costui fù gran mangiatore, che vna notte si mangiò la sua moglie, e di questo ne fa fede Musonio Autor Greco.

Laufello Toledano, fù il primo che ritrouasse il bianco mangiare; li Greci l'addimandano Leuphagon; costui fù ottimo mariuolo, & Galba Imperatore, il suo studio, era nel mangiare, vi aggiunse l'acqua rosa, & il sale, perche si tosto che scende sù lo stomaco, non si corrompesse.

Cornelia Calandra, fù l'inuentrice de Susameli, Mostaccioli, & Pastadelle, e per questa inuentione fù gratissima.

Agliais Tibicina fù 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, fù il primo che mangiassè Belicuocoli, Canestrelli, e Confortini fatti con Zuccaro, Butiro fresco, & Voua, con Cannella dentro.

Dorothea Prisca da Bergamo, fù l'inuentrice dell'Agliata, e fu la prima ancora che friggesse l'Aglio, e con l'Aceto se lo mangiassè, 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 mangiassè 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 approuata dalli sauij Medici, & assai da tutti fu comendata, se il vero riferisce Pilandro Scrittore delli Annali.

452 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

Adriano da Corcira fu il primo che ponesse in Tauola il Mele cotto, & l'Ozimele per salsa, il quale era infame de latronecci, & in segno di ciò fu impiccato a Negroponte.

Mirtale Donna al beuere deditissima, fu la prima che cuocesse l'Voua, nel fuoco, e condite con sale, e Cannella se le forbiua; a costei se li dà parimente il vanto, che facesse la Coppetta, cioè fartrice di cose dolci, e ponesse in Tauola Pistacchi, & ne facesse delle Torte, per quelli che erano indisposti di lussuria.

Pillade da Lucca, fu il primo che mangiasse li Castagnacci, & la ministra di Sembola, cioè Sembolella, e di questo ne riportò lode.

Peruzzo Comasco, Leccardo a marauiglia, fu il primo māgiatore 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 faua, di Condro, qual è specie d'Indiua saluatica, di Calcio, di Mele, & di Sissamide, cioè Sissaro, qual è vn'herba veramente, e vna meseolanza 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 Cuoco, e per honorare vn tanto solenne Conuito, prima tolse il Pauone di Samo, l'Atagena 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, Nosi Pontiche, Pera di America, Murene di Tartaria, Schicciato di Samo, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Calcio di Luna, e Siciliano: questa lista è molto Antica, benchè modernamente si vsa di Conuitare ancora da grasso, e da magro.

Astidama Mileseo, fu il primo che accompagnasse l'Vua Moscatella con l'Arostto: 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'Arostto, in Tauola, & 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 Alcinò, 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 ladunt.*

Inuentori di diuerſi legumi da mangiare. Cap. VI.

Cleritia da Cremona, fù l'inuentrice di mangiare li Fagiuoli, cò il Pepe, & Aceto, con ſale, & Ogljo 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.

Camena da Piperno fù l'inuentrice di mangiare il Cece, e la Cicerchia, & le Lenti, con molt' Aglio, e ſaluia dentro .

Camilla Anconitana, fù l'inuentrice di mangiare la Faua menata, bene ogliata, & bene impepata, e vi poncua dentro del Porro, nè la reputaua buona, ſe non era tanto tenera, che eſſa entraſſe per vn buco di ſiaſco .

Protogene fù il primo che mangiaſſe Lupini, e che inſegnaſſe à 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, coſi 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 uſo il mangiare in Tauola Fichi, e non ne fu men vago di quello che fuſſe Claudio Imperatore di mangiare il Peſce Scaro, e per queſto molti Greci il chiamano Philoſicon, non dico però che lui fuſſe 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 inuecchia 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 tarme, e l'oglio del Cedro conſerua diuerſe coſe da putrefattione, e li più lodati ſono in Creta, Affrica, & Siria .

Califtonio Trombeta fu il primo che mai mangiaſſe Ceragic, & Locullo fu il primo che ce le portafſe da Ponto; queſt' Albero ſi rallegra a ſtare nelli Monti acquoſi, nè mai ſi è potuto per diligenza che già vi ſi uſaſſe di piantarlo in Egitto, che frutto faceſſe .

Carillo da Andrinopoli, fu il primo che mangiaſſe Prune; ve ne ſonò di più forti, ma le più lodare ſono le Damascene, il qual Albero, non è niente amico delli Monti, ma di buoni, e ben coltiuati piani .

Caſſio da Cotroni, fu il primo che mangiaſſe More gelſi; queſt' albero

454 Pratica, e Scalaria 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 fruttierano bianchi, ma douentorno rossi dal sangue di Piramo, e di Tisbe, qual ama di habitare nelli Monti, e si inuechia 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 Aste per dardi ottime.

Alonsco di Medina fu il primo che mangiasse Vliue: a quest'albero non li cadono mai le frondi, & è consacrato a Minerua: se ne soleuano già coronare le turme delli Cauallieri: cresce tardamente, e si fa sterile per il morfo Caprino, qual dura cento Anni.

Ortando Chiozzotto, fu il primo che mangiasse Poponi, qual li mangiana con sale, e con perfetto Cascio, e poi vi beueua appresso della Maluagia garba: costui si mori per il superfluo mangiare.

Aristogene Thasio, Medico di Antigonore di Macedonia, fù il primo che ponesse in Tauola l'Vliue schiacciate, e li Cappari, & li mangiaua coa l'ossimele, & il saperò 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 frutte in Tauola: costui era così vago delle cose delicate, che gettaua 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, *stant, & 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.

Protisilao 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 mangiauano col Mele, e con l'Aceto.

Asclepiade Prusiense, famigliare di Gn. Pompeo, & Medico sì eccellente, che puotè resuscitare li morti: fù il primo che introdusse il mangia-

re Sparagi, sì in Minestra, come in Insalata ancora; fu il primo quest' O Medico, che si immaginasse sol con il Vino variamente dato, potesse rifanare qualunque infermo, e pose in vso ancora costui li bagni di Acqua dolce, & li letti sospesi per poter meglio procacciare alli infermi il sonno.

Cesarisco di Puglia fu il primo che mangiasse mai Mandole: in quest' Albero, per quanto fauoleggiano 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 Cresfo appresso di Erodoto minaccia che egli distruggerebbe li Lampesceni, come si distrugge il Pino.

Prudentio Rodiotto 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 spolverizzati, e beuuti in vino bianco, doppo cotti con le radici di Petrosello, 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 semica alli feminati, & induce dolori ne li nostri capi.

Clodio Albino fu il primo che mangiasse Tartuffoli, quali cuoccea 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'innata sua malitia; sono alcuni che rassomigliano gli huomini li singheuoli, che siano di peggior fatti che del Persico, perche è dolce di fuori, & amaro di dentro.

Carmandro Africano, fu il primo che mangiasse Dattari; quest' Albero in Europa è sterile, & in Ispagna fa il frutto, ma di nessuna 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 Melagrane doppo il pasto, forse per consiglio di Cornelio Celso, perche 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 Ispagna.

Li Archadij furono li primi che mangiassero le Ghiande, quali in Ispagna vi sono del gusto proprio delle Castagne.

456 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Oldrico da Sciafusa, fu il primo che mangiasse Raffano puro, non dico la Raphanea sopradetta, & Androcida, ne faceua mangiare, per riparare all'imbriachezza: Plinio scriue, 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 Infalata: 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, sensit in precordijs?

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 spetie sola, ma le longhe sono più grate sù per le Menfe, Chrisippo Medico le dannaua, generano però buon'humore, e giouano alle feбри colleriche, secondo il parere di Auicenna, ma auuertino le donne quando che haueranno il flusso mestruale, di non andare à 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 Perliche, 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'herba ancora, & il suo odorato raffrena li singhiozzi.

Agusto per consiglio di Antonio Musa suo Medico, fu il primo che mangiasse delle lattughe: soleuano gli antichi Romani mangiarle il doppo pasto, e questo credo per dormire più bene; laonde Martiale scrisse, così dicendo,

Claudere qua cenas lactuca solebat Auorum,

Die tibi 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

gra-

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 amiceissima, doue che spesso di questa si fa vino di Enola in Alemagna, & nella Valtolina; dice Plinio che Linia Augusta vsaua l'Enola continouamente 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 singolar virtù di ammazzare li vermi, & li fa vscire del corpo.

Achille Troiano, fu il primo che mangiasse quell'herba detta Eringon 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 così le foglie gionanette ancora, & beuuta con vino detta radice gioua mirabilmente al male di segato, & alli morsi di canirabbiosi, 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, vsitone 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 fontosne 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 Tripardino, fu il primo che inuentò di confettare Persiche, e Pignuoli: costui fu huomo infame di ladroncelli, e di sporchissima lussuria.

P. Gullonio, 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 fontoso 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 Spagna, 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 Scalcaria 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 Latsughe, & 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 chiamorao per eccellenza Ghiande di Gioue.

Cassandra da Ferrara, fu la prima che confettasse le Nespole, Discorde pone due specie di Nespole, vna chiamata Aromia, la quale ha dentro di sè tre offi, & è grata al gusto, e dalli Arabi è chiamata Zaror, e da noi Azzaruole, & l'altra specie sono le comuni dette Nespole, più atte per Medicina che per cibo, & l'vna, & l'altra sorte si condiscono con Zuccaro, 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 fogliono venire al cerebro; costui fu quello che rifandò 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 scrive Plinio, *Populiam Romanum, Parre tantum, & frumento CCC. Annis usum Verius tradit.*

Si trouano sino 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 Stariano 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 stiacciate, 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 iuuentore 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 fluuius disterminat, hij nullum aliu: cibum nouere, quam Piscium quos unguibus distictos sole torrent, atque ita anem, exijs faciunt*, si come lo rterisce Clitarco ancora.

Si vsauano da molti populi vna sorte di schiacciate dette Elaffi, fatte di Sessamo; questo è vna sorte di formento Indiano, si come dice Plinio, *Aestiuua surmenta diximus sessamen, Milium, & Panicum, sessama ab Indis uenit*, quali faceuano con fior di farina, & ne fu iuuentore 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 spetie 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 fettaccio, che ritrouare si potesse, perche silgo significa la midolla del formento, si come l'afferma Galeno nel primo *alimmentorum*, quando dice, *At uero purissimus Panis apud Romanos dicitur siligineus*, & anco l'afferma Iuuenale nella quinta Satire. *sed tener, & nuueus mollique siligene*.

Nella prima età, detta l'età dell'oro, uiueuano di Chiande, 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 uiueua, e così tu 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 li fanno li Calci Caualli, e poi si ridusse in forma di schiacciata, e finalmente se li è data la forma di figura sferica: Papiro Egittio ci insegnò di mescolarui l'Anni, & 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. IX.

H Ora si tratterà dell'inuentori di diuersi Vini, & altre diuerse beuande, che Anticamente vsauano, & incominciaremo dalla Tornaccia, cioè Vernaccia di Celatica, e da quella di Calciano, le quali vengano di loro origine dall'Antico Falerino, de' quali Vini parlandone, 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'insito 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 Settino, il quale Augusto preferì a tutti li altri, & l'esaltò con marauigliose lodi: Scipione Bruno lo trasportò, & ne fu premiato, e lodato assai.

Li Razzezi amabili, e Moscatelli di Taggia, sono di schiatta del Cecuboloco di Grecia, reputato generosissimo, perche al Sole si accendea, con la fiamma, se il vero affermò Plinio.

Li Trebiami 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 Trotellio, huomo virile, e gran beuitore.

Li Vini da Drò, & da Tremenne, discendono dalli Vini Massi, e li portò in quei paesi Carbonio Trentino strenuo beuitore.

Li Vini Salerno, & san Seuerini 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 paefe, habbia mutato natura ancora, perche Signino era auſtero, qual era atco a reſtringere il ventre, Fabio Porcino lo portò in quei paefi, & n' hebbe 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 tralignato dalli ſuoi progenitori, riſpetto alle Nebbie, & alli terreni, Daidoda Tiano fu l'inuatore.

Li Vini Berzamani che naſcono nel Padouano, parte diſcendono da quelli Vini che già furono detti pretutij, e parte dalli Anconitani, delli quali parlò Plinio honoratamente.

Li Vini di ſan Colombano, & da Ceſezzo, ſono di razza di Vino Palmefio, & Mecentiano Pirro ne andò longamente altiero, per hauerlo trasportato.

Li Vini di Rieti, li quali ſono da Vergilio preferiti a tutti, eccetto che al Faleraitano, altri vogliono che ſiano li Vini Latinenſij, & altri grauicarni, & altri ſtonienſij, perche molti hanno tralignato di bontà, ſi come molti hanno malignato, tramutandoli da luogo a luogo, non ſi ſà a chi di queſti ſi debba dare la palma, benchè 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 reponè trà li Vini lodati, vn Parigiſco 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 paefi, non ſenza gran remunerazione.

Li Vini di Bauiera hebbero origine dalli Valentiani, benchè alcuni affermano eſſere diſceſi dalli Vini che naſcono in Coſenza, & queſti l'hebbero per opera di Claudio Alemano.

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 Maluſgia in Ragusa, ſono ſtate portate da Candia, da vn Baſciano Macedonico.

462 Pratica, e Scalaria d'Ant. Frugoli

Le Viti del Greco di somma vennero dall'Isola di Scio, là di doue ne viene il Maffico ancora, qual vi fu portato da Papinio Sucessano.

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 Tempfara 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 Canca, 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 vltra Mare, & da quel Vino già procede che fu detto Arfio.

Il Vino di Lofana, nasce da quel Vino detto Naspercennite, 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 fossero noti, si tiene Autore Leilio 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 Maremma 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 Perfa, 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 v'fano in Alemagna, per riscaldare li stomachi freddi, fu l'inventore Archigene Cipriotto Medico esperto.

Vino fatto con l'Assentio, qual è vtilissimo, per certo, ne fu l'inventore Ruffo da Salamina Medico molto acuto.

Vino fatto con la Pece, si chiama dalli Latini *Vinum piccatum*, si crede essere stato il sopradetto Medico Ruffo, qual è di molta sperienza; detto inventore.

Vino fatto con le rose, del quale si fa memoria appresso di Plinio, si crede, che l'inventore sia stato Honocrito Corsuotto, Medico Eccellentissimo.

Di ponere l'acqua Marina nel Vino, l'inventore fu Erasistrato, huomo molto dotto.

Pifone 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'inuētore di fare il Vino, cō li Prugnoli.

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 v'fano 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, & fuisce-
rato del Vino.

Del beuere vn sorso di acqua fresca doppo il pasto, fu consiglio di Celso, benchè stanni siano di stomaco freddo, e debole, ne hanno sentito grande vtilità.

Domiziano Brnnello 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 zaccaro, & aceto, per rinfrescare li nostri corpi.

Bestonio Hidroncino fu l'inventore di quella beuanda detta Pirattio,
per-

464 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli

perche si faceva di Pera, e si beueua in luogo di Vino, ma per gli Romani mal conditionati, si come alcuni buoni Autori dicono, *non Piranum*, ma per l'aunenire si beua Vino puro, perche gli Antichi l'vforno per bere, e per nutrire ancora.

Calimeno Pendonio fu l'inuenteore del Zitho, che si fa in Egitto, & del medesimo inuenteore è la Bua, beuanda da fanciulli, della quale Catone ne fa grata memoria nelli suoi scritti: Il medesimo fu inuenteore della Celia, & della Cerca, che si fa in Ispagna, & della Cernisca Gallicana, la quale se non si adacqua imbriaica come fa il Vino, quali beuande modernamente dette Birra.

Hippocrate da Coo Medico Eccellentissimo fu l'inuenteore della Titifana, la qual si fa d'Orzo, della quale ne fa mentione Martiale nel duodecimo.

Gregorio Boccalino Dalmatino, dall'Isola di mezzo fu l'inuenteore della beuanda detta Sabsia, la qual si fa d'Orzo, & di Formento, benchè tal beuanda sia vfata 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 Vv Xx Yy Zz.

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii
Kkk Lll Mmm.

Tutti sono fogli intieri.