

A L

BENIGNO LETTORE



*Non ti faccia maraviglia alcuna, ●
 Lettore, se mi sono inoltrato a com-
 porre questo Libro di Cucina, mentre
 altra mira, ed altro fine non ho avu-
 to, che di giovare a tanti Cuochi, e
 Cuciniere, che pretendono, o almeno
 creàono di saper bene cucinare, e tro-
 vansi quasi digiuni in tal mestiere. Mi
 sono però preso l'arbitrio d'istruirli
 con una facilità assai grande, e con
 somma chiarezza, e spero, che se av-
 ranno la sofferenza di leggere con at-
 tenzione questo Libro, giugneranno a fare
 molte sorti di vivande secondo il nuovo
 gusto, e con economia di ogni sorte di
 comestibili, conforme nei rispettivi Ca-
 pitoli si troverà descritto. Il che certa-
 mente sarà ai Padroni di risparmio non
 solo, ma di gran soddisfazione a mo-
 tivo della polizia, che non lascio mai*

di raccomandare, giacchè la medesima nelle cucine è una delle cose più importanti. Si ricercan dunque per far bene l'uffizio di cuoco due cose: la prima l'esser bene, e perfettamente istruito: la seconda è di mettere in esecuzione la propria abilità colla maggior pulizia. Tali due prerogative sono troppo necessarie, nè possono giammai andar separate, e disgiunte senza pregiudizio dell'umana salute, come m'immagino, che ognuno abbia in se stesso sperimentato. Sappia dunque chi vuol fare il mestiere di cuoco servirsi della mia ingenuità, che grandissima ho usato nello scrivere, appoggiato alla speranza, e al buon gusto, e spero, che un giorno sarà per essermene obbligato nella stessa maniera che i Padroni saran per fare applauso alle proprie fatiche, quando le troveranno di gusto, e politamente lavorate. Accogli di buon animo, o Lettore, queste mie qualunque sieno deboli istruzioni, e vivi felice.



A V V I S O

AL CAPO-CUOCO.



Bisogna in primo luogo considerare, che prima di loro i Cuochi più bravi, ed esperti hanno tenuto quell'istesso posto di sotto-Cuoco, sicchè sarà loro dispiaciuto di sentire gli strapazzamenti, e ingiurie. Voi ancora, o Uffiziale, quando entraste in cucina, voi pure siete stato Sotto-Cuoco, e a voi non saranno piaciuti gli strapazzi, che vi avranno dati i vostri Uffiziali di cucina, così non piaciono ai Sotto-Cuochi: bisogna però armarsi di santa pazienza, e di carità, e star loro coll'occhi sopra, avvertirli di tener pulita la cucina, il che consiste in tutto quello, che in essa si richiede, in cazzarole, tavole, e in tutti gli arnesi, e comestibili, che ci son necessarj.

La sera deve dare ordine al Sotto-Cuoco, che la mattina per tempo si trovi in cucina, e sia messo il bollito, e con attenzione purgato bene dalla schiuma, e che sia ben custodito, mentre non si può sapere, se il Padrone mandi a prendere un brodo; e se il brodo non fosse ben purgato, in tal caso sarebbe tacciato l'Uf-

ficiale di Cucina di poco attento, mentre i Padroni, che fanno il loro dovere, non debbono sgridare il Sotto-Cuoco, ma l' Uffiziale di cucina, onde questo deve avvezzarsi ad esser sottomesso, e vigilante ai suoi doveri, e quando ciò non voglia fare, si mandi via. Bisogna ancora ordinare al Sotto-Cuoco, che la mattina dopo di aver purgato il bollito tenga in ordine tutti i pisti di erbe, cipolla bene spremuta, majorana, aglio, e secondo le stagioni quelle erbe, che si troveranno, di tener anche in ordine, secondo le stagioni, cavoli, selleri, carotte, pomodoro, marignani, zucchette, pastinache, lattuche, cerfoglio, basilico ec., e tutte quelle cose, che secondo le stagioni si ritroveranno. Dopo di ciò deve ordinare, che la mattina per tempo, prima che l' Uffiziale giunga in cucina, abbia pulito i polli, e bene imbianchiti, ed aggiustati in modo, che l' Uffiziale non abbia che dire; indi trovarsi in ordine con la sporta, quando giungerà l' Uffiziale in cucina, per poi andare a far la spesa con esso lui.



DOVERI DEL SOTTO-CUOCO.



L' obbligo del Sotto-Cuoco verso del rispettivo Uffiziale è che si deve sempre sottomettere agli ordini, che riceverà la sera per la mattina, e che la mattina, quando arriva il Cuoco in

cucina, trovi in ordine tutto quello, che la sera avanti avrà ordinato; oltre di ciò deve tenere in ordine i pisti di cipolla ben trita, e spremata, agli, erbe, e majorana, e tutte separate l'una dall'altra messe in una rota di latta con i suoi spartimenti; inoltre deve tenere in ordine i polli ben puliti, e aggiustati secondo l'ordine, che gli avrà dato l'Uffiziale, deve tener bene schiumato il bollito, e la marmite pulita tanto dentro, che fuori.

L'onore del Sotto-Cuoco è nel tener puliti i rami della cucina, le tavole sì della pasticceria, che quelle della cucina, lavarle la mattina prima di fare i pisti, e dopo dato in tavola, sicchè la pulizia della cucina è la più essenziale; ed è decoro prima al servizio del Padrone, e di pregio all'Uffiziale proprio maestro, e di più onore al Sotto-Cuoco, che adempisce il suo dovere.

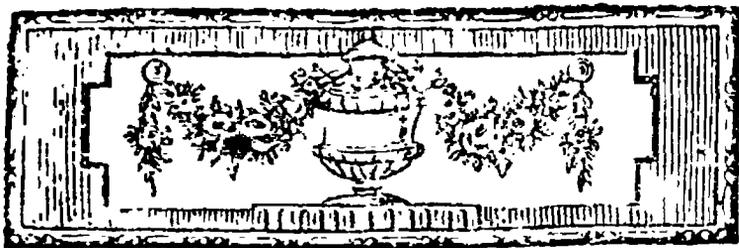
Oltre di ciò il Sotto-Cuoco deve avere rispetto al suo Uffiziale, e non rispondere imprudentemente, e non fare quel mormorio sotto voce, che forse è peggior assai, che rispondere. Il che non si deve fare in qualunque maniera al Principale, se poi ascolta, ma non capisce quello, che si dice, assai più gli farà impressione quel mormorio, perchè chiaramente non sa cosa dice il Sotto-Cuoco, e sarà la sua disgrazia.

Questo deve avere attenzione, quando arriva il suo Uffiziale di Cucina, di fargli trovare in ordine due zinali, ed un asciugamano per mettersi alla spalla destra, il berrettino, ed il trincian'e da mettersi al fianco, il catino per lavarsi le mani con acqua pulita, e tutta la cucina ben pulita.

Inoltre bisogna, che stia attento coll'occhio, e guardi bene quello, di cui l'Uffiziale avrà

di bisogno, non fargli mancare cosa alcuna, e allora l' Uffiziale vedrà l' attenzione, e piglierà grande affetto, e manifesterà tutta la sua benevolenza al medesimo.

Bisogna, che si guardi dal portar ciarle nè ai Padroni, nè a verun domestico di casa contro il suo Uffiziale, e molto meno fuori di casa; bisogna, se vuole essere, e diventar bravo Uffiziale a suo tempo, bisogna, dico, che stia sotto ad un bravo Uffiziale, da cui di continuo si lavori, ma non per uno, o due anni, ma per lo spazio di alcuni anni. Ma se appena il Sotto-Cuoco fa schiumare il boillito, e ancora non saranno due anni, che professa di essere Sotto-Cuoco, subito s' innalzerà colla sua superbia a diventare Uffiziale, non mai potrà arrivare al grado di essere buon Uffiziale.



L' ARTE DI FAR CUCINA DI BUON GUSTO.

CAPITOLO I. DELLE ZUPPE, E MINESTRE.

*Ristretto generale per ogni sorta
di Minestra, e Zuppa.*

Prendete della carne la più fresca, e la più sana, affinchè dia più gusto al vostro brodo; la più sugosa si è la culatta, la punta della spalla, ed il sottolombolo del Manzo; i pezzi più buoni per servire in tavola sono culatta, ed il petto: conviene guardarsi però di mettere la Vitella nei vostri brodi insieme al manzo, mentre la medesima non può reggere nel bollire, a motivo che quando il Manzo sarà arrivato alla sua cottura, la Vitella sarà trappassata, e non ne potrete ricavare verun pro-

fitto, e perciò farà meglio di metterla a parte, abbenchè questa non ad altro sia buona, che per umidi, per fuchi, o colli: onde bene schiumata che sia la vostra carne, vi metterete pochissimo sale, e farete un manipolo d'erbe, cioè cipollette, un fellerò, un porro, una carota, e le farete bollire nella vostra marmitta, e che le suddette erbe siano ben legate per poi levarle a suo tempo, ed il vostro brodo lo farete bollire lentamente fino a tanto che si conosca esser cotta la carne; in seguito lo colarete in una stamigna, o in un pannolino, e di poi lasciatelo riposare per poi servirvene per i vostri fuchi, e colli; conviene guardarsi però, che il vostro bollito, a cui avete levato il brodo, non resti senzabrodo, perchè diventerebbe nero, e sporco; e perciò vi conviene tenere altro brodo, benchè sia di giunte di carne, purchè sia ben polito, e può darglisi l'istesso gusto di quello del manzo, a cui avrete levato il brodo, e questo si fa, acciocchè il manzo, di cui dovete servirvi per la tavola, non diventi nero, nè insipido. Se poi volesse fare una zuppa di buon cappone, o di piccione solo in una marmitta con una fetta di presciutto magro, senza niente di grasso, e salato a giudizio, ma piuttosto insipido (1), che salato (e questa regola la raccomando in tutto il corso di questo mio libretto; imperocchè l'insipido può facilmente rimediarsi, che il salato no, e toglie alle vivande il gusto naturale, come anche alle zuppe, agl' intingoli, ed agli umidi), in questa guisa si fanno i brodi di piccioni per fare le zuppe; e se qualcuno volesse dargli qualche

(1) *Dolce.*

altro gusto particolare, vi metta un cazzarolo di buon fucò, ma secondo il mio parere, e per non togliere il buon gusto al cappone, ed al piccione, bagnerete la zuppa con il semplice brodo di essi capponi, e piccioni.

Nel fare le zuppe conviene avvertire, che il pane sia fresco, altrimenti non prenderà mai brodo, e la zuppa farà non molto buona, a motivo che il pane non può imbeverfi del fucò, e della sostanza del brodo. Al pane, che deve servire per far zuppe, conviene levar via la superficie della crosta di sopra, e di sotto con la grattugia, ed il recinto della pagnotta si fa brustolare, e con questo si formano le zuppe.

Avvertite, che il pane, di cui dovete servirvi per esse zuppe, non va fatto tanto bollire con la loro sostanza, perchè in quel caso diventerebbe una colla, ma solamente quanto dia fuori un semplice bollire, e questo si fa, acciocchè la zuppa, ed il pane si conservino sodi, come anche il gusto del colli, che voi metterete dentro essa zuppa, e così le zuppe avranno il loro gusto.

Di una così essenziale ho tralasciato avvertirvi, cioè tenervi lontano dal grasso, perchè questo grasso causa nausea, ed è di pregiudizio alla nostra natura, ed anche non farebbe onore all' Uffiziale, mentre questo solo sarebbe la cagione di far perdere tutto il credito in una tavola. Perciò, caro Lettore, se mai foste geniale d' un tal mestiere, disgrassate bene ogni cosa, di cui voi dovete servirvi per far zuppe, intingoli, umidi, ed altro, che si richiede in una tavola.

*Del modo di estrarre ogni sorta di fuco
sì di grasso , che di magro
con i loro colli.*

Per imparare bene il modo di tirare ogni sorta di fuco, si richiede principalmente attenzione sopra tutto ciò, che io vi descrivo, altrimenti per una cosa, che voi sbagliate, vanno a malora tutti i vostri fuchi, e colli. Prendete dunque una cazzarola, che sia bene stagnata, e vi farete delle fette di buon lardo, che non sia rancido, perchè in questo caso farebbe precipitato tutto il fuco, e le disporrete nel fondo della cazzarola una accanto all'altra, fino che farà coperto tutto il fondo della medesima: poi prenderete una, o due cipolle secondo il fuco, che vorrete tirare; se ne volete tirar poco, prenderete una cazzarola piccola secondo il vostro bisogno, e poi prenderete una, o due cipolle (secondo le cipolle, perchè si trovano cipolle grosse, e cipolle piccole), onde in tutto vi deve regolare il vostro giudizio, e queste le metterete sopra le fette del lardo: poi sopra alle cipolle vi metterete le fette di buon presciutto; di poi prenderete un pezzo di vitella magra bene battuta con uno stenderello, trapuntata con qualche garofano, ed una spica di aglio fatto in sei parti, la metterete nella detta cazzarola, in cui avete preparato le cipolle, e tutto ciò, che vi ho descritto; dopo di ciò la metterete al fornello a fuoco lento, fino a tanto che vedete, che nella cazzarola della composizione vi farà poco brodo, ed allora potrete accrescergli il fuoco, fino a tanto che sentirete, che resta senza brodo, e

che voglia cominciarsi ad attaccare , ed il segno è questo: sentirete stridere , e fare certi scrocchetti , allora vi metterete mezzo cazzarolo d'acqua bollita , che si chiama rinfrescare il fuoco , e questo lo farete fino a tre volte ; l'ultima volta dopo di averla rinfrescata , per vedere , se è arrivata ad un colore di occhio di gallo piuttosto acceso , lasciategli consumare tutto quell' umido di acqua bollente ; quì poi conviene avvertire , e stare attento , che non vi ritorni a fare li soliti scrocchetti , ma subito vi metterete il brodo di manzo , come a pag. 9. , e lo farete bollire per lo spazio di un' ora , e vedrete , se il fuoco farà di bel colore , mentre il fuoco deve avere il color biondo uniforme al colore della cannella ; ed avvertite bene , che il colorito delle zuppe sia di questo colore , che allora farete stimato tanto nelle zuppe , quanto nelli vostri umidi , e nelli vostri intingoli , perchè il bel colore rallegra l'occhio , essendo anche accompagnato dal gusto.

Ma in questo tirare di fuchi , cosa più importante , e rimarchevole della cucina , vale più la pratica , che la teorica , perchè conviene avere una perfetta cognizione di sapere , cioè quando veramente sia arrivato a suo punto giusto , sia di colore , sia di sapore , e di buon gusto , perchè molti mettono l'erbe nel bollito , e molti nel fuoco , ma questo non fa al proposito , perchè tutto sta nell'incontrare il colore.

Per fare un buon colì di grasso si aggiusta una cazzarola secondo il metodo della cazzarola del fuoco , ma con questa differenza , che nel fuoco si deve mettere il brodo , che vi può bagnare le zuppe , intingoli , ed altro ; ma il

colì è di maggior sostanza, il quale serve per false, e per ajutarvi a dare maggior gusto a qualche zuppa, e per altri piatti, che da me vi verranno descritti.

Per fare dunque il colì farete nell'istesso modo, con cui avrete coperto la cazzaro'a del fuoco, cioè il fondo della cazzarola; sopra vi metterete un buon pezzo di vitella magra, o di vitella mongana trapuntata di garofani, e cannella spolverizzata di spezierie dolci, e poco sale sotto, e sopra; getterete il vostro pezzo di vitella nella cazzarola già preparata, e la farete cuocere a fuoco lento, come avete fatto il fuoco di essa carne, e quando si avrà cavato tutto il suo fuoco antecedentemente detto, potrete accrescergli il fuoco più gagliardo nell'istessa maniera del fuoco, la rinfiescherete fino a tre volte, e lo verrete toccando di tanto in tanto con un forchettone, ma leggermente quanto per sollevarlo, acciocchè non si attacchi, e che venga ben colorito nell'istesso modo del fuoco; e qui parimente conviene stare attento, primieramente acciò non si attacchi. mentre allora farebbe male, nè che venghi troppo colorito, che allora puzzerebbe di abbruciato, e farebbe peggio affai; onde conviene usare tutta l'attenzione in questi due capi, cioè fuoco, o colì, perchè andando male o l'uno, o l'altro, anderebbe male tutto il fondamento della cucina.

Inoltre quando voi metterete il vostro brodo nel colì, che sia fatto di manzo, come quello, che avrete messo nel fuoco, convenié avvertire, che non sia abbondante, ma soltanto arrivi al pezzo di carne, che avrete messo nella vostra cazzarola, indi la farete

bollire per lo spazio di tre quarti d'ora, ma che mai non manchi il brodo nella medesima, con cui l'avrete messo il brodo già accennato di sopra; poi stemperate una mezz' oncia di fior di farina con un poco di acqua comune, e la getterete nel vostro colì; ma prima bisogna disgrassarla di tutto il suo grasso, che avrà prodotto nella cazzarola, e di tutto quello, che in essa sia stato messo, cioè lardo, presciutto, cipolla, ed altre erbe, che in essa avrete messe; polita che l'avrete di dette cose, vi getterete la detta colletta, e mentre andrete gettando giù la medesima, andrete sempre colando la cazzarola con la mano dritta, acciò non faccia posa, ma che il colì diventi denso; la farete bollire per un altro quarto d'ora, e poi lo lascierete stare così, fintantochè ve ne dovrete servire.

Se poi il vostro suco, o colì avrete tirato prima, ed avrete vantaggiato questo lavoro, non lo dovrete lasciare nelle cazzarole, ma lensi in vasi di terra ben puliti, e verniciati.

*Modo di estrarre il suco di pesce
di acqua dolce.*

Prenderete la cipolla, e la taglierete a fette di larghezza soldi sette e mezzo, poi prenderete due oncie di butiro, lo getterete nel fondo della cazzarola, e sopra vi metterete le fette di cipolla già preparate; poi la metterete nel fornello con fuoco lento, e la mescolerete spesso, fintantochè la cipolla si va disfacendo, e si va attaccando al detto fondo; quando vedrete, che la cipolla ha preso il colore di cannella, allora vi metterete il brodo di pesce, che qui vi descrivo.

I brodi, che possono servire per il fuco di pesce d'acqua dolce sono lasche, barbi, ranocchie, anguille, ciriole, e gambari; questa forte dunque di pesce conviene far lessare con acqua, sale, prezzemolo, majorana, due, o tre garofani, ed uno stecco di cannella, e farete cuocere bene ogni cosa secondo la sua specie, prendendo più corpo, quando sono diverse specie; ma quando si vorrà una zuppa di soli gambari, o di sole ranocchie liscia, non deve tirarsi nessuna forte di fuco, affinchè la zuppa venghi naturale, e nel suo gusto.

Avendo voi dunque questo brodo all'ordine, prenderete la cazzarola delle cipolle già preparata, e tirata a color di cannella, vi getterete il brodo di pesce, e la farete bollire una mezz'ora; e pigliando un cazzarolo vi porrete un po' di questa bollitura, e l'alzerete in aria, facendo ritornare il fuco nell'istesso cazzarolo, ed osservate bene, che il detto fuco sia arrivato al colore di cannella, che così deve venire, e questo fuco serve per bagnare la zuppa di magro, per intingoli, ed umidi, che da me vi faranno accennati in altre occasioni, proseguendo questo mio libretto.

Modo di estrarre il fuco di pesce di mare.

Per fare i fuchi di pesce di mare, sono buoni i merluzzi, le sfoglie, ogni sorta di pesce bianco, il pesce rosso, e l'ala della seppia, mentre l'altre forti di pesce hanno un certo odore disgustevole al palato, non danno gusto alle zuppe, e sono gravi allo stomaco, come per esempio lo storione è greve allo

stomaco, l'arzilla è disgustevole per il suo odore, ed altri pesci, che a tutti non piacciono, e per questo l'Uffiziale convien s'investa, e sappia quello, che in una tavola di molti convitati possa a qualcuno dispiacere, ed approvare, che l'Uffiziale sia di cattivo gusto.

Circa il fuco di pesce di mare si fa nell'istesso metodo che quello dell'acque dolci.

Per tirare il colì del pesce di acque dolci è buono il barbo, le ceriole, ranocchie, e gambari.

Il colì di barbo si fa in questo modo: prenderete una cazzarola con entro due oncie di butiro, quando non sia vigilia, ed essendo vigilia, un'oncia di olio dolce, un poco di erbe odorose, come majorana, erbetta ec., un poco di spezieria dolce, e sale, ed indi vi si mette il pesce barbo, e la lasca, e se vi sono tutte due le specie di pesce, farà di più sostanza, e si fa andare a fuoco lento fintantochè sia asciutto, e quasi incominci ad attaccarsi nella cazzarola, di poi vi metterete al brodo di esso pesce, come addietro vi avvisai, del lessò di pesce di acqua dolce, e vi metterete tanto brodo, quanto vi possa uguagliare il pesce, e lo farete bollire per un quarto d'ora, di poi lo passerete per una stamigna; ed il pesce, che resterà sopra la detta stamigna, raffreddato che siasi alquanto, lo spremerete egualmente sopra il brodo, che farà passato con ogni polizia di mano, e lo lascierete stare in un vaso di terra ben polito, fintantochè se ne dovrà servire, che a suo tempo lo spiegherò.

Coli di ranocchie.

Per fare questo colì si levano le coscie, e la corata delle ranocchie, e si lascia solamente lo schinale, e di questi schinali si serve per fare il colì; e questo si fa nell'istesso modo, che quello di lasca, e barbi, e non vi è altra differenza, che la lasca si sprema nella stamigna, e le ranocchie si devono pestare nel mortajo, e poi stemprar quel pisto, passarlo per fettaccio, e di poi si sprema bene, acciocchè passi bene tutta la sostanza di esse ranocchie.

Coli di granchi.

Laverete bene i medesimi granchi più volte, acciocchè siano bene spurgati dall'arena (1), di poi li scolerete in un crivello, poi prenderete una cazzerola, e vi triterete un pezzo di cipolla, erbetta, majorana, e due fette di carota, e farete tutto soffriggere nella medesima con olio, o butiro in un fornello; dopo vi metterete i vostri granchi, andandola spesso rivolgendo, fintantochè s'incorpori bene la sostanza; di poi vi metterete il brodo di pesce lessò, quanto che cuopra i detti granchi, lasciandola bollire, fintantochè siano diventati rossi, poi caverete dal suddetto brodo i vostri granchi, fateli scolare, pestateli in un mortajo, che siano bene affinati; dopo prenderete una stamigna, o canavaccio per passare il suddetto colì, quale stempererete con il brodo di essi granchi, che avran bollito insieme,

(1) *Sabbia.*

dove tornerete a mescolare il pisto, e maneggerete con un cucchiajo di legno; metterete tutta questa composizione nella medesima stamigna, spremendo bene ogni cosa, fintantochè sia uscita tutta la sostanza, poi farete le fette di pane, e le farete abbrustolire; il meglio però sarebbe di friggerle nel butiro a color di cannella chiara; accommodando poi le medesime in un piatto, farete bollire il vostro colì, e gettatelo sopra le suddette fette, e le manderete in tavola ben calde, e con polizìa. Nell'istesso modo si fanno i colì di granchi di fesso, di astrici, gambari, e cannocchie, solamente che dopo averli conviene cavarli dalla loro scorza, e si pestano le loro teste, e coscie, e scapatura, ed avrete un ottimo colì uniforme a quello de' granchi. Circa poi il resto di questi pesci mondati ve li descrivo in diversi modi:

Cannocchie fritte con pastella.

Cannocchie indorate come li cervelli.

Cannocchie indorate, e poi fatte in umido.

Cannocchie indorate, e poi involtate nel pane grattato con sale, pepe, e cipolla tritata, fatte arrosto nella graticola.

Gli astrici si friggono con salvia ad uso di granelli.

Gli astrici si fanno in umido senza indorarli.

Gli astrici si menano nella zuppa di colì.

I gambari si fanno nell'istesso modo, con cui si fanno gli astrici, cioè si possono friggere con butiro, e salvia, e con fette di presciutto tagliato sottilmente; si mandano in tavola caldi, e con fette di pane indorato messo sopra ai detti gambari fritti, lasciando però il presciutto, e la salvia, che va messa sopra il pane indorato.

*Per fare una zuppa di piselli
detta alla primavera.*

Prenderete un piatto di piselli verdi con una decina di torsì di lattuca ben mondati; poi prenderete un cazzarolo con due oncie di butiro, e lo metterete nel fornello con fuoco sufficiente: indi vi metterete una fettarella di presciutto con una cipolla intiera, e la mescolerete di tanto in tanto con la mestola, fintantochè i piselli principiano a mutare il suo colore primiero; quando poi avrà perduto il detto colore, vi metterete il suco tanto che copra i detti piselli, lasciandoli così andare (1), fintantochè siano cotti; e lasciando tanto suco ne' piselli, che basti a bagnare la zuppa, che dovrete mandare in tavola. In questa zuppa, ed in tutte le altre, che farò per descrivervi, vi conviene avvertire, che prima di porre il pane nella terrina, o piatto che sia, e sopra le sostanze, come questa di piselli, e torsì di lattuga, mentre si deve levare dai piselli il presciutto, e la cipolla, prima che gettiate sopra il pane già bollito prima del brodo, come di sopra mi spiegai, che in tutte le zuppe si seguita lo stesso stile, così conviene usare attenzione per non sbagliare, imperocchè il gusto delle zuppe si porta dalla salsa, o altro intingolo, che si darà.

(1) *Cuocere.*

Per fare una zuppa al cerfoglio.

Prenderete il cerfoglio quanto ne potrete prendere in una mano, poi lo sbrancierete gentilmente, e ne farete la scelta; i festuchi si gettano via, e le brancie si pongono nell'acqua fresca; lavate che siano, si tritano finissime, indi si pongono entro una cazzarola con un pezzetto di butiro, indi al fuoco; di poi vi porrete dentro il vostro cerfoglio già tritato finissimo, e ben spremuto, e lo dime-nerete bene con la mestola di legno; quando farà ben soffritto, vi getterete dentro una terza parte di brodo, una di suco, ed altra di latte, e prima di metterla al fornello, vi do-vete mettere un pizzico di farina stemprata con l'acqua, come una colletta alquanto li-quida, e la getterete nella vostra composizio-ne; poi si rimette al fuoco più gagliardo di prima, e si dovrà maneggiare, fintantochè avrà dato fuori il suo bollore, e quando sa-ranno cotti, terrete all'ordine in una pigna-tina tre rossi d'uovo sbattuti con un altro pizzico di farina, e con un poco di suco, acciocchè non si addensino li rossi dell'uovo, e questi si devono mettere nel cerfoglio, quan-do si deve mandare la zuppa in tavola. Per mettere questi rossi nella zuppa, conviene, se mai il cerfoglio bollisse, lasciarlo alquanto ri-posare, e poi leggermente metter giù li rossi, senza mai lasciare di maneggiarli, e poi ri-mettere al fuoco, fintantochè la mestola non si mostri con una specie di vernice, ed allora sarà arrivata alla sua perfezione; di poi su-bito la getterete, come quella della zuppa alla primavera.

Per fare una zuppa alla santé.

Prenderete lattuga, e selleri, triterete bene ogni cosa sottilmente, poi si prende un'oncia e mezza di butiro, e si pone nella cazzarola, e questa in un fornello a fuoco giusto, sempre però maneggiandola, fintantochè la composizione non attacchi nel fondo; si prende poi del succo, la rinfrescherete sino a due volte, dopo di ciò vi metterete un quartino di latte, stemprandovi un pizzico di farina, come avanti nel certoglio, e lascierete bollire, fintantochè non sia arrivata a cottura, e poi la darete in tavola come le altre zuppe.

Zuppa di cavoli.

Prenderete un cavolo, che sia ben polito, e intenerito, lo farete bollire nell'acqua, fintantochè sia quasi arrivato a cottura, lo lascierete alquanto raffreddare, di poi spremetelo bene, e tritatelo, poi passatelo nel butiro con una fetta di presciutto intiero, e sempre maneggiatelo colla mestola, fintantochè pigli consistenza; di poi vi metterete il succo, che possa restare assai galleggiante, e quando mandate in tavola detta zuppa, vi potrete mettere un cazzarolo di colì con un poco di formaggio parmigiano grattato, e gli leverete il presciutto, e gettatelo nella terrina sopra la zuppa del pane.

*Per fare la zuppa detta alla
Rennabianca.*

Metterete due tazze di latte dentro una cazzarola con un' oncia di farina stemperata insieme con esso latte, poi vi metterete mezzo ramajolo (1) di colli, una cipolla intiera per dargli l'odore, una fetta di presciutto magro, un pezzetto di cannella, ed un poco di erba di S. Maria, ed il tutto farete bollire in un fornello andando sempre mescolandolo, acciocchè non stracci, e non faccia posar, indi lasciate bollire per un quarto d'ora, e poi passatela nello staccio, indi la getterete come le altre nella zuppa.

Per fare una zuppa all' Inglese gialla.

Si prenda un quartino di latte, e la farete come quella alla renna, come qui avanti, ma in vece dell'erba S. Maria vi metterete selleri, e radiche d'erbetta: levando la midolla si lesseranno nell'acqua con un poco di sale; cotte che saranno, le triterete ben fine, e le passerete con un' oncia di butiro in una cazzarola, e quando saranno ben soffritte, vi metterete il latte già preparato, e sempre andrete mescolando, fintantochè alzi il bollire: quando la dovreste mandare in tavola, vi metterete cinque rossi d'uova sbattuti con un' oncia di parmigiano grattato; così la manderete in tavola, come le altre, sempre sopra alla zuppa di pane, come addietro dissi.

(1) *Cassulo.*

*Per fare una zuppa verde detta
alla Cioux.*

Prenderete spinaci tanta quantità, quanta n'entra in una mano, ben puliti dal suo gamuglio, e li scottarete con acqua bollente, e dopo spremuti bene, li passerete con butiro in una cazzarola sopra fornello con un poco di cipolletta, uno stecco di cannella, una, o due fette di tartufo, un pezzo di zinna (1) di vitella, ed un quarto di cervello lessato prima nell'acqua con sale, tutto farete cuocere con gli spinaci; quando ciò sarà ben soffritto, vi mettrete dentro metà brodo di cappone, ed una metà di suco, e lo farete andare così, finchè sia arrivato a cottura: dopo di ciò lo passerete nello staccio, e quello, che resta sopra lo staccio dopo di averlo spremuto, lo pesterete nel mortajo di marmo, e lo affinerete bene, e lo passerete nello stesso staccio prima ben pulito, e con una mestola di legno si va passando, fintantochè sia passata tutta la composizione, e se mai della prima pestata non può passare tutta, si torna a pestare quello, che non è passato; indi si stempererà con il suco, che prima avete passato nello staccio, che è il suco di essa composizione, e lo mettrete nel fornello in un'altra cazzarola, finattantochè ritorna a bollire, e quando sarà ora di mandarla in tavola, si getta come le altre nella terrina: conviene però avvertire, che tutte le altre zuppe vanno leggiere, e galleggianti nella terrina, non già di brodo, ma questa

(1) *Poppa.*

delle composizioni deve essere nè densa , nè brodosa , ma una cosa discreta.

Minestra di piselli.

Prenderete li piselli , che siano teneri , e li metterete nell' acqua fresca ben puliti. Poi prenderete una cazzarola , dentro la quale porrete due oncie di butiro con una fetta di presciutto , e passerete tutto con i piselli in un fornello , e conviene meschiarli spesso , acciocchè non si attacchino , ed essendo ben soffritti , vi metterete il suco tanto che basti , dovendo essere la minestra nè brodosa , nè asciutta , e quando farà cotta , la manderete in tavola , levando via il presciutto , ricordandovi di disgrassare bene il tutto.

Zuppa di rape bianche.

Si prendono le rape bianche , e ad esse si leva bene la superficie , si tagliano in fette quadre , le farete poi bollire in acqua con un poco di sale , sino che alzino il bollore , poi le metterete nell' acqua calda , acciocchè non diventino nere , indi le metterete nella cazzarola con un poco di midolla ; soffritte che faranno , vi metterete del suco , se le volete rosse , se poi bianche , vi metterete una metà di buon brodo , ed una di latte stemperato con un pizzico di farina : di poi si mandano in tavola con un poco di formaggio parmigiano grattato , ed il pane sotto la zuppa , che allora verrà la zuppa , come in addietro vi ho detto , cioè che ad ogni sorta di zuppa , in cui sopra anderanno erbe , e coli , sempre si deve mettere la zuppa di pane.

Minestra di riso , e cavoli.

Si prende il riso , e si mette a molle nell' acqua calda per lo spazio d' un' ora , poi si prende il cavolo , che sia ben polito , e si lesserà il medesimo nell' acqua con poco sale ; di poi si spremeranno bene , e si tritano , si pongono nella cazzarola con due oncie e mezza di butiro , un poco di cipolla trita , li passerete al fornello , e vi metterete un poco di spezieria dolce , il sale poco , ma il succo abbondante , tanto che il cavolo galleggi con il succo ; di poi passerete al fornello in un' altra cazzarola con entro altrettanto butiro , e vi porrete il riso bene scolato , ed osservate , che il riso non si attacchi , onde conviene essere diligente di mescolarlo con la mestola di legno , poi rinfrescatelo con il succo , fintantochè diviene lungo , e grosso , ma che non sia passato di cottura , poi lo porterete a tavola , avendo unito il riso , ed il cavolo insieme , con avere messo nella cazzarola tre oncie di parmigiano grattato , acciò s' incorpori bene.

La minestra di riso , e felleri si fa nell' istesso modo del cavolo , e riso.

Minestra di riso , e pomi d' oro.

Il riso si fa come di sopra , ma il pomo d' oro si fa così ; si prende il pomo d' oro , e si taglia per mezzo , si pone nella cazzarola , ove metterete un poco di butiro , una cipolla in fette , ed una fetta di presciutto , e la lascierete cuocere a fuoco lento , fintantochè comincia a fare il suo succo ; di poi la

farete andare a fuoco più gagliardo , e quando comincerà ad attaccarsi , vi metterete il fuoco , e lo farete andate così , fino che farà tempo di mandare in tavola ; allora prenderete il riso , quale avrete tirato come quello del cavolo ; minestrato il riso nella terrina , passerete i pomi d' oro nello staccio ben brodati , e li mischierete nel riso , e lo manderete in tavola , quale farà di buon colore , e di ottimo sapore.

Minestra di ceci in verde.

Si prendono i ceci bianchi , si fanno cuocere nell' acqua , si pestano nel mortajo , e poi si passano nello staccio , e si sciolgono con il brodo di carne , poi si prendono due o tre mazzi di spinaci ben politi , e lessati nell' acqua , e spremati bene , di poi passati per una cazzarola con il butiro , cipollotta trita , ed una fetta di presciutto ; indi vi metterete un poco di brodo buono , e li lascerete cuocere , finchè sia quasi asciutta ; dopo passerete gli spinaci neli' istesso modo , che avrete passato i ceci , li unirete insieme , e li maneggerete in un' altra cazzarola , e vedrete , se li spinaci avranno inverdito la minestra al naturale del pisello , caso che no , vi potrete passare più spinaci , acciocchè venghi più verde , poi fetterete il pane a dadi , e lo friggerete nel butiro , finchè venga a colore d' oro , e quando dovete mandare in tavola la minestra , vi metterete sopra i dadi del pane fritto.

Minestra di pasta di Rivoli.

Qualunque sorta di pasta va messa a bollire nel brodo di ottima qualità, ma conviene, che prima il brodo bolla, ed allora si metterà la pasta nel brodo, e cotta che sia, e che l'abbiate da mandare in tavola, conviene avvertire, che se vi volete mettere il sugo, bisogna, che sia asciutta, mentre nella terrina va messo il sugo, e formaggio parmigiano; se poi l'avrete da mandare liscia, conviene, che sia nè tanto stretta, nè tanto liquida, ma una cosa di mezzo, imperocchè in tutte le nostre operazioni si deve avere una certa cognizione distinta, ma specialmente nell'arte di ben cucinare.

*Minestra, o sia zuppa alla Tedesca,
ed un bollito guarnito
detto il Crau.*

Si prenda un pezzo di culatta di manzo, e si faccia bollire, come in addietro già dissi, cotto che sia, si disgrassi bene, poi si prenda un cavolo lessato nell'acqua con poco sale, spremendolo bene con le mani, fintantochè sia uscita tutta l'acqua della lessatura, e poi lo metterete nella cazzarola con entro un'oncia e mezza di butiro, e lo passerete al fornello con fuoco alquanto gagliardo, ma che il cavolo sia bene sbranciato, e in tal maniera, che nemmeno vi sia una brancia attaccata coll'altra; passati che saranno nel butiro, vi metterete il sugo con un cazzarolo di colli, e che questo cavolo vada bene galleggiando nel sugo, acciocchè questa sostanza si

mantenghi, dovendo andare nella zuppa chiamata del Crau. Il pane, che deve servire per questa zuppa, va abbrustolito, e messo nella terrina senza averlo fatto bollire, ma solamente gettato sopra il colì del Crau. Il cavolo poi, che farà restato nella cazzarola, si metterà intorno alla culatta del manzo, di cui vi dovrete servire per il lessò, interziata intorno il piatto con capperi, citrioli, zucchetini, sparagi, mandorlini, quali però siano stati prima sotto l'aceto, e si aggiustano con bella simmetria intorno alla detta culatta. Io qui sotto descriverei molte zuppe lisce, ed ordinarie, ma le tralascio, perchè da tutti si fanno fare.

Delle zuppe di magro.

Ricordatevi, che in addietro vi ho descritto il modo di fare i lessi, fughi, e colì di magro; questi debbono servire per zuppe, umidi, ed intingoli secondo l'occasione, che vi si darà.

Zuppa magra di cipolle.

Si deve prendere una dozzina di cipolle mezzane, tagliarle, e metterle in una cazzarola con un pezzo di butiro, la quale terrete al fuoco volgendola di tanto in tanto, fintantochè siano cotte egualmente a colore: poscia la bagnerete con un poco di brodo di pesce, sale, e spezieria dolce, facendole alzare un bollo; di poi mettrete il pane nella terrina nel medesimo modo della zuppa detta del Crau.

Zuppe di magro in varie maniere.

Convieni avvertire, che non l'erbe, che io vi descrivo, debbono andare in queste zuppe, ma bensì la sostanza delle medesime, onde attendete a formarla secondo che io vi descrivo.

Prenderete l'erbaggio secondo la qualità della zuppa, che avete a fare, come per esempio cipollette, radici, rape, cavoli, selleri, ed altro ec., le quali robe prima vanno imbianchite, cioè lessate, e quando si lessano, sempre metterete nell'acqua il sale, e queste servono per le zuppe.

Intorno poi alla sostanza di queste si prenda un pezzo di butiro con acqua, sale, cipolla, una carota, l'occhio del sellero, il tutto tagliato in piccoli pezzi, uno spicchio di aglio, una foglia di lauro, di basilico, tre garofani, erbetta, e cipolletta, guardatevi però di non mettere nella cazzarola gli erbaggi, che vi ho descritto di sopra, perchè tutte vanno fatte come nelle zuppe antecedentemente descrittevi, solamente che le cipolle vanno intiere nelle zuppe di pane, perchè tutto queste erbe, che bolliranno in questa cazzarola, servono per dar solamente il gusto alla zuppa. Dunque passate tutti questi erbaggi sopra il fuoco con la cazzarola già detta, volgendoli, e rivolgendoli di tanto in tanto per lo spazio di un'ora e mezza, finchè saranno cotti, e coloriti; inoltre aggiungetevi dell'acqua, facendola bollire una mezz'ora con gli erbaggi, e così avrete un brodo di un colore di sugo, e di buon gusto circa a quello ve ne dovete servire; di poi passatelo

in una stamigna , e mettetelo nella cazzarola , ove avrete preparato qualunque sorta d'erbe , colle quali secondo la vostra idea volete fare la zuppa , e mettrete questo brodo prima passato nella stamigna , indi nella cazzarola , e fateci cuocere le erbe , che avrete preparate per la zuppa , e la farete bollire , ed incorporare ; quando ciò sarà ben cotto , lo getterete nella terrina con sotto il pane abbrunito senza farla bollire . ma alquanto stufata.

*Zuppa al formaggio in grasso ,
ed in magro.*

Di magro farete un brodo di erbaggi come sopra , ma in questa zuppa sono necessarj più cavoli , che altra sorta di erbaggi , e quando sarà terminato , e passato per la stamigna , vi mettrete un poco di sale ; si mettrà al fuoco quel piatto , di cui vi volete servire , prenderete una libbra di formaggio parmigiano , e ne gratterete la metà , e l'altra metà la taglierete in piccole fette , metterete un poco di formaggio già grattato nel fondo del piatto con alcuni piccoli pezzi di butiro , e coperti con fette di pane tagliate fine , poi vi metterete un'altra coperta di formaggio suddetto tagliato , e dopo un'altra di pane da coprirsi con formaggio parimente grattato ; di poi un'altra coperta di pane , e finalmente il formaggio tagliato con pezzetti di butiro ; bagnerete questa zuppa con il brodo di pesce di acqua dolce , e la farete cuocere a fuoco lento sotto , e sopra ; quando questa avrà fatta la piccola crosta di sotto , e di sopra , e non vi farà più brodo , prima di mandarla in tavola , vi rimetterete un altro poco di brodo , e

spezierie dolci ; se poi la volete fare di grasso , la farete nella medesima maniera , servendovi però del brodo grasso , o succo , o latte.

*Zuppa di croste di pane alle lenti
di grasso , e di magro.*

Si prenderanno le lenti secondo la quantità di zuppa , che vorrete fare , monderete , e laverete bene queste lenti , e le farete cuocere nel buon brodo , e quando faranno cotte , le passerete per lo staccio , e le condirete con il succo di buon gusto , poi si bagnerà di pane abbrustolito con brodo di pesce , e dopo getterete le vostre lenti nella terrina , e le manderete a tavola , le quali però non siano nè troppo dense , nè troppo liquide.

Zuppa alla leggiera.

In una cazzarola contenente tre quartini vi metterete un quarto di cavolo , un altro di radice , due carote , sei cipolle , un fellerò , un poco di erbette , due , o tre rape , un mazzetto di acetosa , un altro di bieta , ed uno di cerfoglio ben legati insieme , una libbra di piselli , che invilupperete in un pannolino ben legato ; farete bollire tutto insieme per lo spazio di tre ore o nel brodo di pesce , o nel brodo di carne ; di poi passerete tutto questo brodo nella stamigna , e lo getterete nella zuppa di pane preparato nella terrina con la sua sostanza , e sopra detta zuppa vi metterete anche i piselli , che erano inviluppati nel pannolino , con un mezzo cazzarolo (1) o di

(1) *Cassulo.*

fuco , o di coli , e questa zuppa si fa di grasso , e di magro.

Minestra di sparagi con fuco di piselli in grasso , ed in magro.

Prenderete una libbra di piselli , e li passerete con il butiro , cipolletta trita , majorana , erbette , e quando farà passata bene , lascerete stare così , finchè non avrete all' ordine le seguenti cose , cioè

Bieta , cerfoglio , ed una carota , quali cose farete come la zuppa all' acqua , lasciandole bollire per tre ore ; dopo di ciò le passerete nel modo sopraddetto , e metterete la bollitura nei piselli , che di già avrete preparati , e li lascerete bollire , fintantochè siano cotti ; dopo prenderete gli sparagi alquanto imbiancati nell' acqua bollente con sale , ma conviene usare attenzione , acciocchè non passino molto , imperocchè farebbero dissipati , e perderebbero il gusto ; di poi si caveranno subito , e così scottati li triterete alquanto , e li passerete con il butiro a giudizio polverizzati con un poco di cannella , e bagnati con il fuco di pesce , e quando dovete mandare in tavola questa zuppa , unirete i piselli , e sparagi sopra il pane al solito nella terrina.

Minestra di riso , e lenti.

Farete cuocere in una cazzarola con un brodo magro selleri , porri , radiche di erbette , e non trovandovi le radiche , sono buone le medesime erbette , uno spicchio di aglio , ed un poco di menta ; quando farà tutto ciò cotto bene , e che sia macerato ben

dal brodo , lo passerete nella stamigna ; di poi si prenderà una libbra di lenti , e le farete cuocere in una pignatta , quale farete cuocere con quel brodo passato per stamigna , e quando sarà cotta , la passerete nello staccio con una mestola di legno ; in appresso prenderete una mezza libbra di riso ben pulito , e tenuto per una buona mezz' ora a molle nell' acqua calda , e dopo passato con butiro , e quando comincia ad attaccarsi , vi metterete il fuoco , o brodo , e quando leva il primo bollo , lo leverete dal fuoco , e lo lascierete stare alquanto , finchè sarà cotta la composizione delle lenti , quale unirete con il riso , quando la dovrete mandare in tavola con la ferrina ; questa zuppa è buona di grasso , e di magro.

Zuppa al latte di mandorle.

Prendete una libbra di mandorle dolci , le quali metterete al fuoco con acqua calda per levarne la pelle , e quando son vicine a bollire , per toglierne la pelle si ritirano subito , e pelate gettatele nell' acqua fresca , e fatele asciugare con un panno , sfregandole alquanto , acciò siano bene asciutte dall' acqua , e poi prenderete un mortajo di pietra , e le pesterete ben fine , acciò possa uscire bene la sua sostanza , e sempre si va bagnando con un poco d' acqua , acciò non facciano l' olio ; mettete in una cazzarola un quartino d' acqua , un poco di zucchero , secondo che al vostro Padrone piacerà di dolce , pochissimo sale , e un poco di cannella , una scorza di candito , o di cedro , o di limone di cedrato tritato finissimo , dopo passerete tutto il succo della

mandorla per stamigna , e lo farete bollire al fuoco per un quarto e mezzo d' ora ; andate sempre maneggiando la vostra composizione con la mescola , acciocchè non dia fuori dalla cazzarola bollendo ; prendete poscia la vostra terrina , e vi metterete dentro del pane tagliato a dado , versando sopra il pane il latte ben bollente di mandorle , coprite la terrina , e mandatela in tavola : in questa guisa si fa il riso , la farinella , il farro , e maccheroncini di Rivoli , solo che deve bollire il latte di mandorle colle sopraddette cose.

Zuppa liscia.

Vi servirete d'un brodo ordinario , come è spiegato in principio di questo Libro , e prenderete del più grasso di questo brodo un boccale in circa secondo le persone , che debbono stare in tavola , come già dissi in addietro ; poi fatelo bollire per mezzo quarto di ora con mollica di pane della grossezza d'un uovo ; indi prendete il petto di pollo già arrostito , della midolla , e formaggio Parmigiano grattato , e lo passerete nel mortajo di pietra bene affinato con poche mandorle dolci , sei mandorle amare , sei rossi d'uovo duri ; essendo ben pistato , ed affinato , metterete il tutto o nella stamigna , o in uno staccio fino , passando ogni cosa con la mescola , aggiungendovi una mezza libbra di fior di latte , ed andate gettando a poco a poco il brodo da me accennato di sopra , fintantochè sia passata tutta la sostanza , e tutto il brodo ; poi vi metterete due cazzaroli di fuoco , e farete le fette di pane , quali metterete nella terrina asciugate prima al fuoco , ed indi vi

getterete nella terrina la composizione. Avvertite però, che questa composizione non va bollente, ma bene scottante.

Modo di fare la colletta.

Prendete una pila, mettetevi dentro una quantità discreta di fior di farina secondo il bisogno, che avrete, stempratela con acqua chiara, avvertendo, che non resti troppo liquida, nè troppo densa, e questa vi servirà per tutte le composizioni, nelle quali si mette la colletta.

AVVERTIMENTI.

1. Si avverte il Leggitore, che allora quando io parlo di zuppe, e di altri piatti, intendo sempre di farli per due, o tre persone, però parlo in ogni luogo della dose, che in essi vanno secondo questa quantità. Voi però dovete regolarvi secondo la molteplicità delle persone, che saranno in tavola.

2. Nel decorso di questo Libro trattando io di far zuppe, o altri piatti di magro, troverà chi legge, che mi servo di butiro, e formaggio Parmigiano. Avverto però, che mancando questi due generi, si può servire dell' olio dolce in vece del butiro, e del formaggio nostrale dolce in luogo del Parmigiano, e se saranno giorni di grasso, in vece dell' olio, e del butiro si può servire del tardo buono, e se è vigilia, del solo olio dolce.

3. Troverà pure spesso questo termine spezieria dolce; dovete intendere per essa pepe dolce, cannella, noce moscata, e garofani in assai minor quantità degli altri generi, ma il tutto pesto

assieme , e a discrezione delle zuppe , o piatti , che dovete preparare.

4. *Quando si dice zuppa , s' intende , che nella terrina , ove si porrà la composizione , siano preparate le fette , o crostelle di pane abbrustolito. Dove poi anderanno le crostelle , s' indicherà , allorchè si tratterà delle zuppe , o piatti , che la richiedono , e quando non vi si trovano indicate , ci si porranno le fette.*

5. *Il cuoco deve assaggiare ogni vivanda per non avere ad isbagliare nel farla o troppo insipida , o troppo salata.*

6. *Si avverte di mandare in tavola ogni zuppa calda , e quello , che più preme , la mandi con somma pulizia. Se poi vi sarà alcuna zuppa , che debba comparire in tavola fredda , s' indicherà a suo luogo.*

Modo di preparare il pane abbrustolito.

Prima d' ogn' altra cosa dovete preparare il pane per la zuppa , il che si fa così. Prendete uno , o più pani secondo la quantità della zuppa , che dovete fare , purgatelo della superficie col grattacascio ; tolta essa superficie , dovrà levare tutta la mollica , e le croste abbrustolite in maniera , che perdano il colore di cannella chiara , e di esse vi servirete per quelle zuppe , che le richieggono ; così pure abbrustolirete le fette di pane per quelle zuppe , sotto delle quali le dovete mettere.

Zuppa di gambi di lattuga.

Prendete gambi di lattuga, purgateli bene, e fettateli in acqua chiara, di poi lessateli con un poco di sale; cotti che sono, lasciateli colare, quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e ponetela a liquefare nel fornello, tritateci cipolla, erbette, e timo, poneteci sale, e spezieria dolce, lasciandola soffriggere insieme, e poi metteteci dentro essa cazzarola i gambi, lasciandoli incorporare insieme, poneteci dopo un quartino di latte. Quando la dovete mandare in tavola, sbatteteci due, o tre rossi d'uova con un pizzico di farina, stemprati con un poco di latte, mescolate bene la detta composizione, e finalmente poneteci dentro due oncie di Parmigiano, e mandatela a tavola nella terrina preparata con fette ec.

Zuppa di obbiette, o sia la parte verde delle coste.

Prendete le obbiette, levate loro tutte le coste, lasciando il solo verde, lavatele bene, e poi lessatele con sale, indi spremetele, e tritatele. Quindi prendete una cazzarola, poneteci due oncie di butiro, fatelo liquefare come sopra, tritateci un poco di erbetta, metteteci sale a giudizio, e spezieria dolce, e le obbiette, fate soffriggere il tutto fintantochè sia bene incorporato: di poi vi metterete succo di pesce a giudizio, e finalmente ponete nella terrina preparata con pane già bollito nel brodo di pesce, indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di rape.

Prendete le rape, mondatele bene dalla sua cortecchia, e fettatele a dadi; avvertite, che esse siano tenere, lessatele con un poco di sale, indi fatele scolare. Prendete quindi una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e ponetela al fornello a liquefare, dopo poneteci le dette rape con sale, e spezieria dolce; fate, che si incorpori bene assieme, poi poneteci un quartino di latte, prendete una cipolla, trapuntatela con quattro, o cinque garofoli, e ponetela nella detta composizione, e cotta che sia, levate la cipolla, sbatteteci tre rossi d' uovi con un pizzico di farina, stemprateli con un poco di latte, e metteteli nella detta composizione, mescolando il tutto ben bene, e quando la dovete mandare in tavola, meschiateci due oncie di Parmigiano grattato, e ponetela nella terrina ec.

Zuppa di piselli teneri.

Levati dalla buccia, o scorza i piselli; prendete due oncie di butiro, e posto in una cazzarola, ponetelo a liquefare nel fornello, dopo tritateci cipolla, erbetta, e majorana, fate soffriggere bene il tutto, e giunto il fritto a dovere, metteteci i piselli, mescolateli sempre, fintantochè perdano il loro gusto; poneteci sale, e formaggio Parmigiano grattato. Di magro poi olio dolce, succo, o colì di pesce con pane bollito in detto brodo, ma asciutto, mettete il tutto nella terrina, e mandatela ec.

Zuppa di cavoli.

Provvedete cavoli teneri , politeli bene , e lessateli con un poco di sale ; cotti che sono , spremeteli bene , poi tritateli. Prendete quindi una cazzarola , metteteci due oncie di butiro , fatelo liquefare come sopra , poneteci i cavoli con sale , e spezieria dolce ; di poi che si faranno incorporati , metteteci un quartino di latte , lasciando , che il tutto bolla bene , e cotti che sono , prendete tre rossi d' uova con un pizzico di farina , sbatteteli bene , scioglieteli con un poco di latte , e gettateli nella detta composizione , andatela sempre mescolando fintantochè vi resta inverniciato il cucchiario , mischiateci in fine due oncie di Parmigiano grattato , e mandatela in tavola ec.

Purè di piselli d' inverno.

Prendete ceci bianchi , che sieno cotti , purgateli , e poneteli a cuocere , cotti che sono , levateli dal suo brodo , pestate essi ceci nel mortaro , e raffinati che sono , passateli per lo staccio con un cucchiario di legno ; di poi prendete de' spinacci , puliteli , e lavateli bene , e metteteli in acqua bollente , ed alzato il bollire , cavateli , e spremeteli bene , prendete una cazzarola , metteteci due oncie di butiro , fatelo liquefare come sopra , tritateli cipolla , erbetta , e majorana , fate il tutto soffriggere , e soffritto abbastanza , poneteci li spinacci con sale , spezieria dolce , meschiateli bene , quindi vi metterete mezzo cassulo di brodo di esso cece , fatelo bollire fintantochè si consumi esso brodo. Cavateli dal

fuoco , passate essi spinacci in un diverso piatto del cece per lo staccio. Prendete una cazzarola pulita , e poneteci dentro li ceci passati colli spinacci : si avverte , che gli spinacci sieno in maggior quantità delli ceci , perchè venghino verdi ; se poi venisse troppo densa , aggiungeteci il brodo de' ceci , ovvero brodo , o succo di pesce. In questa zuppa ci fa bene il pane bollito col brodo del detto cece , oppure il pane fettato a dadi , e fritto o nel butiro , o nell' olio dolce. Posta la purè nella terrina , spargeteci sopra il detto pane fritto , e mandatela in tavola ec.

Zuppa di pomi d' oro.

Ponete due oncie di butiro in una cazzarola , ed una cipolla fettata in piano , ed i pomi d' oro paccati in piano , poneteli al fornello , lasciandola incorporare , poi metteteci sale , quattro garofani , e stecche di cannella a giudizio , fateli cuocere fintantochè sieno disfatti bene. Se è vigilia , poneteci un cazzarolo di succo , ovvero di brodo di pesce , se poi non è vigilia , metteteci un bicchiere di latte , lasciandoli bollire , e cotti che saranno , passateli per staccio , quindi riponeteli nella cazzarola pulita , e fateli bollire. Poi preparate nella terrina il pane bollito nel brodo di pesce , ma fate , che il pane sia asciutto , gettatevi sopra la detta salsa ; se poi non vi fosse brodo di pesce per farci bollire il pane , vi potete servire delle fette come sopra abbrustolite , e mandatele in tavola ec.

Zuppa di gobbi (1).

Prendete gobbi teneri, mondateli, e purgateli bene sì di fuori, come al di dentro; tagliate essi gobbi alla grossezza di un dito, fateli cadere nell' acqua chiara, allorchè li tagliate, lessateli con un poco di sale, e di poi colata che sia bene l' acqua, spremeteci subito un poco di limone, o arancio, o aceto, mescolandoli sottosopra a modo di castagne, e lasciateli di nuovo colare, quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo liquefare, dopo tritateci un poco di basilico, majorana, erbeta, ed un pizzico d' aglio, metteteci sale, e spezieria dolce, fate il tutto soffriggere, e poi poneteci li gobbi, dando loro però prima una lavata con acqua calda, mescolateli spesso, lasciandoli incorporare, metteteci dopo un ramajolo di suco. oppur di brodo di pesce, e mezzo ramajolo di colà, ovvero un bicchiere di latte. Cotti che sono, sbatteteci due rossi d' uova con un pizzico di farina, stemprateli bene o con latte, o con suco di pesce, poneteli nella composizione, maneggiateli fintautochè si stringano, in fine meschiateci due oncie di Parmigiano grattato, ponete il tutto nella terrina, e mandatela in tavola ec.

(1) *Pianta del carciofo ricoricata.*

Zuppa di selleri.

Prendete selleri teneri, tritateli in acqua chiara, e così lessateli con un poco di sale; cotti che sono fateli scolar bene; quindi prendete una cazzarola, poneteci un'oncia di butiro, e fatelo liquefare come sopra, tritateci cipolla, erbetta, e majorana, fate, che s'incorporino, dopo poneteci i selleri con sale, e spezieria dolce. Uniti che faranno colla detta composizione, metteteci un quartino di latte, sbatteteci due rossi d'uova con un pizzico di farina, e stemprateli con un poco di latte, poneteli nella cazzarola, e fateli unire, e poco prima di mandarli in tavola, mischiatevi due oncie di parmigiano grattato, poi ponete il latte nella terrina con fette brustolite, ovvero con pane bollito o nel succo, o nel brodo di pesce. Se è vigilia, servitevi del latte d'amandorle, e per stringerlo poneteci un poco di colletta.

Zuppa di carote.

Prendete le carote, raschiatele, e pulitele bene, spaccatele nel mezzo, levatele il midollo, tritatele in acqua chiara, pigliate una cazzarola con due oncie di butirro, e fatelo liquefare, poi tritateci cipolla, e majorana, e fatela soffriggere abbastanza, quindi metteteci le carote, mescolatele bene, poneteci sale, e spezieria dolce, fatele cuocere bene, giacchè queste non si lessano: cotte che sono metteteci brodo, e succo di pesce unito con colletta, ovvero servitevi del latte, tritateci un poco di erbetta, e fatele incorporare;

sbattereci due rossi d'uova con un pizzico di farina, stemprati con un poco di latte, in fine mescolateci due oncie di parmigiano gratato, e mandateli in tavola nella terrina con fette ec.

Zuppa di radiche di pastinache.

Per farla con butirro ec. la farete come la suddetta delle carote. Per farla poi di vigilia, fatela come segue.

Pulite le pastinache come le carote, e fatele come le suddette, poi tritate cipolla, erbetta, e majorana, purgate bene una fardella, o alice dalle sue spine, e squame, mettetelo tutto in una cazzarola con olio dolce, e fate il tutto soffriggere assieme, e ciò fatto ponetevi le dette radiche con poco sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, poi metteteci un cazzarolo (1) di brodo di pesce, ed uno di colì; il che se mancasse, servitevi del latte di amandorle passate per lo staccio con un poco di colletta, ma questa la metterete quando l'avrete a mandare in tavola, e nello stesso tempo spremeteci un poco di limone, o di arancio, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di marignani detti melanzani. (2)

Prendete i marignani, che non sieno passati, mondateli bene, fettateli a dadi in acqua

(1) *Casullo.*

(2) *Specie di zucca quasi rotonda di color rosso dentro, e fuori, ch'è si coltiva negli orti, da noi detta Tomatica.*

chiara, lessateli con poco sale, e poi poneteli a colare: indi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro; fatelo liquefare, dopo tritateci cipolla, bassilico, timo, ed erbetta, e fate il tutto soffriggere, poi poneteci li marignani con sale, e spezieria dolce, fateli incorporar bene, quindi ci metterete un cazzarolo di succo di pesce, e mezzo di coli. In mancanza di questo servitevi o del latte, o pure del latte di amandorle, servendovi però del latte sbatteteci rossi d'uova, e ci metterete formaggio parmigiano, come nell'altre zuppe. Cotti che sieno, poneteci un poco di colletta, mischiando bene la detta composizione, mettete il tutto nella terrina, ove sia preparato il pane bollito in brodo di pesce, ma asciutto, ed in mancanza di esso brodo, fette abbrustolite ec.

Zuppa di spinacci.

Prendete li spinacci, purgateli, e lavateli bene, quindi premosciateli con acqua bollente, poi spremeteli, e tritateli. Pigliate una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, e fatelo liquefare. Di poi tritateci cipolla, erbetta, e majorana, e fate soffriggere il tutto, indi metteteci li spinacci ben spremuti con sale, e spezieria dolce, fate, che s'incorpori bene, e poi metteteci un quartino di latte, e fateli bollire sino a tanto che sieno giunti a cottura; prendete cinque, o sei amandorle dolci, abbrustolitele, pestatele, e raffinatele bene, stempratele con un poco di brodo degli stessi spinacci, preso dalla cazzarola, gettatele in essa composizione, sbatteteci tre rossi d'uova con un pizzico di farina, poneteli

nella stessa composizione, mischiateli in maniera, che resti lattiginosa, in fine tre oncie di parmigiano grattato, indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di coste d'obbiette. (1).

Prendete le semplici coste d'obbiette, pulitele da' suoi filacci, e lavatele bene, tagliatele della grossezza d'un dito, lessatele con poco sale, e fatele poi colare. Pigliate una cazzarola, metteteci olio dolce a giudizio con un spico d'aglio, erbetta, majorana, e timo, il tutto tritato, fatelo soffriggere a dovere, indi metteteci le coste d'obbiette con sale, e spezieria dolce, lasciatele incorporar bene, e poi poneteci o brodo, o succo, o colì di pesce, lasciatele cuocere; quindi prendete due oncie di amandorle dolci, abbrustolitele, pestatele, e passatele per lo staccio, stempratele con un poco di brodo di pesce, e poi gettatele nella detta cazzarola, fatele pigliare corpo, uniteci un poco di colletta, e succo di limone, o arancio, mandatela in tavola con fette ec.

Zuppa di torfi di cavoli fatta a rape di vigilia per l'inverno.

Prendete i cavoli sopraddetti, mondateli bene della sua scorza, fattateli a dadi sull'acqua fresca, poi lessateli con un poco di sale, e fateli colare. Quindi prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butirro, fatelo liquefare, e poi tritateci pure majorana, bas-

(1) Comunemente le coste.

filico , ed erbetta con una presa di rosmarino in polvere , fatele soffriggere a dovere , iadi poneteci li cavoli , inpolverizzateli con sale , e spezieria dolce , fateli incorporare , e poi metteteci un quartino di latte , lasciateli cuocere , e cotti che sono , sbatteteci tre rossi d'uova con un pizzico di farina , stemprateli con un poco di latte , e gittati nella composizione , in fine metteteci , e mescolateci tre oncie di parmigiano grattato , e mandateli in tavola ec.

Zuppa di cavoli , e riso.

Prendete cavoli teneri , puliteli , lessateli , tritateli , e spremeteli ; pigliate poi una cazzarola , metteteci due oncie di butiro , e fa-relo liquefare , poneteci un spico d'aglio macato , e majorana trita , fate il tutto soffriggere , indi poneteci li cavoli con sale , e spezieria dolce , fateli incorporare mescolandoli spesso ; dopo poneteci un bicchiero di latte , lasciateli cuocere bene . Prendete un'altra cazzarola , metteteci due oncie di butirro , e liquefatto che sia , gettateci un picciolo pizzico di cipolla tritata , e fatela soffriggere , poi prendete quattr'oncie di riso prima purgato , e fatto stare in fusione , colatelo , mettetelo dentro la cazzarola lasciandolo crescere , ed incorporare , metteteci pure sale , e spezieria dolce , mischiatelo spesso , perchè nè si attacchi , nè si abbrucci , metteteci un bicchier di latte , e cresciuto che sarà a dovere , unitelo colli cavoli , meschiateli bene , e mischiateci ancora due oncie di parmigiano grattato , e mandateli in tavola ec.

Zuppa di cavoli, e lenti.

Li cavoli fateli come sopra, ma invece del latte; metteteci il brodo delle lenti.

Prendete poi le lenti di buona cottura, e purgatele bene, fatele cuocere in acqua di cola; poneteci un pizzico di mentuccia con cinque, o sei spiche d'aglio tritato, sale, ed olio dolce. Cotta che sarà, passate la metà di essa nello staccio, e gittatela nella cazzarola de' cavoli coll'altra metà delle lenti intiere. Se avrà bisogno di umido, poneteci il brodo delle lenti; indi mandatela in tavola ec.

Zuppa di ceci bianchi alla purè.

Prendete ceci bianchi, che sieno cotti, purgateli, e fateli cuocere in acqua di cola, e cotti che saranno, poneteci aglio tritato, e rosmarino in polvere, sale, ed olio dolce, e fateli incorporare, di poi levateli dal suo brodo, pestateli, e passateli per lo staccio, stemprateli col brodo di essi ceci, e rimetteteli nella cazzarola pulita, fateli ribollire, fate, che non sianè troppo densa, nè troppo liquida; quindi prendete il pane, e friggetelo, come si è detto della purè di piselli d'inverno, e servitevene, come in essa purè d'inverno ec.

Zuppa di ceci rossi, e lasagne.

Fate de' ceci rossi, come avete fatto de' ceci bianchi, e conditeli come essi, ma fate, che vi resti il brodo sufficiente a cuocere le lasagne, o altra pasta; cotti colateli, e poi

prendete la quarta parte dei ceci, pestateli, e passateli per lo staccio; quindi fate cuocere le lasagne col brodo dei ceci, e cotte stemprate la purè col brodo di lasagne a giudizio, meschiatela bene, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di riso, e pomodoro.

Prendete il riso, e fatelo come nella zuppa de' cavoli, e riso. Prendete li pomodoro, e fateli come nella zuppa di essi pomodoro. Unite l'una, e l'altra composizione, metteteci un bicchier di latte, e due oncie di parmigiano grattato, mescolatelo assieme nella zuppa, e mandatela in tavola ec.

Zuppa di riso in cagnone.

Prendete il riso, pulitelo, e mettetelo in fusione, prendete una cazzarola, poneteci due oncie di butirro, e fatelo liquefare, metteteci il riso, e fatelo cuocere, come nella zuppa de' pomodoro; di poi metteteci sale, e spezieria dolce, fate che s'incorpori: poneteci poi un quartino di latte, lasciatelo crescere, metteteci due oncie di parmigiano, e qua. rossi d'uova sbattuti, meschiateli bene nella c', posizione, e mandatela in tavola ec.

Minestra di sementina, o altra pasta.

In tre maniere può prepararsi questa minestra, ed io in tutte tre le maniere ve la addito. E la prima si è, che presa la pasta la dovete cuocere nel brodo di pesce rosso, o

di merluzzi, e cotta, metteteci un casullo di succo, ed un altro di colì di pesce con spezieria, meschiatela bene, e mandatela in tavola ec.

La seconda, prendete mezza libbra di amandole dolci, pulitele della sua cortecchia, pestatele, e raffinatele bene, stempratele con un boccale di acqua, passatele nello staccio; dipoi prendete una cazzarola, metteteci il detto latte con sale, e fatelo bollire, e mentre bolle, poneteci nove oncie di sementina, e cotta che farà, metteteci zucchero, e cannella spolverizzata, datela in tavola ec.

La terza, prendete un bicchier di latte, e fatto bollire metteteci nove oncie di sementina con sale, e cotta, metteteci tre oncie di parmigiano, e due di butirro liquefatto, mandatela in tavola ec.

Oglia alla Spagnuola di vigilia.

Prendete il cece bianco, cuocetelo, e conditelo, come si è detto de' ceci bianchi alla purè, prendete poi una cazzarola con olio dolce, bassilico, timo, e majorana, il tutto tritato, pigliate una mezza libbra di tarantello, e due alici, o sardelle, il tutto ben pulito, ed il tarantello dissalato, tagliatelo a dadi grossi, e mettetelo in detta cazzarola con le alici, fateli soffriggere, e cotti che sono i ceci, mettete anch' essi nella stessa cazzarola, lasciandoli incorporare assieme. Prendete quindi de' torsì di cavoli, rape bianche, fettateli a dadi, poi radiche di erbetta, feleri, e tagliateli in lunghezza di poco meno d' un mezzo dito, e lessate ogni cosa con sale, e presa un' altra cazzarola con aglio tritato,

oglio, e spezieria dolce fateli soffriggere, e poi metteteci le dette erbe; incorporate che sono, mettete il tutto nella cazzarola del cece, lasciate, che si uniscano, e poi metteteci le dette erbe, e cavoli ec. Incorporati che faranno, mettete il tutto nella cazzarola del cece, lasciate, che si uniscano bene insieme, e poi mandatela in tavola ec.

*Zuppa di gamberi di fiume,
e granci.*

Lessate i granci, e gamberi con poco sale, e poi capate li gamberi, cavando loro il pieno del corpo, e le teste insieme co' granci, pestateli bene assieme, e stemprateli collo stesso brodo, passateli per canavaccio. Fate bollire questo brodo con un poco di colletta con olio, e spezieria dolce, gittandoci il pieno delli gamberi, fateli bollire assieme, e cotti mandateli in tavola ec.

Zuppa di granci di mare.

Lavati bene i granci, metteteli in una cazzarola con olio, o pur butirro, cipolla, erbette, e majorana tritata, fate il tutto soffriggere, e poi metteteci li granci con poco di sale, e spezieria dolce, e volgeteli sottosopra sinatantochè si sieno incorporati, gittandoci brodo di pesce; ed in mancanza di esso metteteci acqua, e fateli cuocere. Indi cavateli, lasciandoli colare sulla cazzarola, pestateli, e stemprateli collo stesso brodo, passateli per canavaccio, e spremeteli bene, prendete le crostelle di pane, e fatele bollire in detta composizione, e spremeteci o limone, o arancio, e mandatela ec.

Zuppa di panocchie.

Farete questa zuppa nella stessa maniera di quella de' granci di mare suddetta.

Zuppa di tartufoli, e cardarelle.

Se le cardarelle saranno fresche, pulitele bene, e mettetele in fusione, se secche, mettetele in fusione il giorno avanti con acqua tepida. Prendete una cazzarola con aglio tritato, erbetta, majorana, fate il tutto soffriggere, quindi poneteci le cardarelle con sale, e spezieria dolce, e fatele incorporare, di poi metteteci un cazzarolo di brodo di pesce (se pur piace) se non poneteci mezzo cazzarolo di acqua. Prendete un'altra cazzarola con un poco d'olio dolce, poneteci i tartufoli fessati, se sono freschi; se secchi, fateli stare in fusione, poneteli dentro la cazzarola con poco sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, e poi metteteci un mezzo bicchiere di vino, fatelo consumare, metteteci quell'acqua, nella quale sono stati in fusione li tartufoli. Cotti che sono, metteteli nella cazzarola delle cardarelle, fate, che s'incorporino bene insieme, mandateli in tavola con fette di pane, e succo di arancio.

Zuppa di concole, e telline.

Lavate bene le concole, e telline, prendete una cazzarola con olio dolce, e spezierie, e poi ponetevi le concole, fatele soffriggere a fuoco gagliardo, e venitela mescolando spesso. Subito, che le vedrete aperte,

DELLE ZUPPE, E MINESTRE. 53

cavatele dalla cocchia, e salatele. Mettete il brodo in una cazzarola, e fatelo bollire, poi spargetelo sopra le fette abbrustolite, mettetevi sopra le concole, spremeteci un mezzo arancio, e mandatela in tavola. Così pure farete la zuppa delle telline.

Zuppa di pesce a colli.

Fate bollire le crostelle abbrustolite nel brodo di pesce, e metteteci spezierie dolci, e quando avrà alzato il bollire, poneteci un cazzarolo di colli di pesce, e mandatelo in tavola con poco sugo, e rasatura di limone.

Zuppa di pesce liscia.

Cuocete il pesce rospò, o merluzzo con erbe, cipolla, una carota, majorana, e sale, e quattro garofani, e poi prendete il pane brustolito, fatelo bollire col detto brodo, alzato che avrà il bollire, ponetelo nella terrina con un poco di spezieria dolce, e mandatela in tavola ec.

Bagnomaria.

Prendete gli uovi, e sbatteteli bene, dopo mettete nella pignatta per ogni uovo oncie 4. d'acqua, ove sono gli uovi sbattuti con sale, mescolateli bene; invece però dell'acqua vi potete servire del latte, o del latte di amandorle passato per canavaccio. Quindi prendete una cazzarola stagnata capace di contenere la pignatta, empite la cazzarola di acqua fredda, metteteci la pignatta ben coperta, e fatela bollire, osservate però, che non vi entri

l'acqua della cazzarola, e stretta che sia, cavatela, e mettetela cazzarolo per cazzarolo nella terrina, ogni cazzarolo del bagnomaria spolverizzatelo con parmigiano, e cannella, ed in fine poneteci due oncie di butiro liquefatto, mandatela in tavola ec.

Minestra di zucca.

Dopo di aver ben purgata la zucca sì al di dentro, che al di fuori, lessatela, e lasciatela ben colare, e poi passatela per lo staccio, poscia ponetela in una cazzarola con sale, ed incorporata metteteci quattro, o cinque rossi d'uova sbattuti, e prima di mandarla in tavola mischiateci due oncie di butirro, e formaggio parmigiano, spolverizzatela in fine con cannella, e se è di vigilia, metteteci latte di amandorle, cannella, e zucchero.



CAPITOLO II.

SOPRA

L'ALESSO, OSSIA BOLLITO.

Per fare bene gli aleffi, e che sian di bella veduta, e di buona pulizia ci vuole grande attenzione tanto pel manzo, quanto in ogni sorta di pollame; per fare dunque un pezzo di manzo, o di vitello aleffo, convien prima bastonarlo bene, dopo di ciò si deve lavar bene coll'acqua calda, maneggiandolo, e spre-

mendolo bene, fintantochè divenga bianco, e che dia fuori il suo sanguineo colore nell' acqua; di poi tornerete di nuovo a mettere la carne nell' acqua tepida, e si torna a fare come la prima, e poi lavandolo nell' acqua fresca, la metterete nella marmitta con acqua fresca al fornello già preparato, e quì sia la pulizia di schiumar bene la marmitta dell' alessò, mentre non basta di schiumarla una sola volta, ma stare attento per fintantochè la marmitta ne dia fuori l' ultima stilla, e in questa maniera il vostro alessò sarà bianco, e di ottima qualità, e sempre tenerlo coperto, e pieno di brodo, perchè se sta scoperto, sempre ci va calando la polvere, che in cucina non manca mai; in questa guisa si fan gli alessi di pollami di qualunque sorta; attesochè vi vuole di saper bene aggiustare un pollo per mandarlo in tavola, o in altro modo; bisogna saperlo pulire dentro dalli suoi interiori, quanto al di fuori dalle sue piume, e per pulirlo bene bisogna accendere un fornello di carbone, e quando sia ben acceso, si prende uno stecco di legno ben polito, si mette nell' apertura della parte bassa, e si fa scappare nell' apertura del gozzo, aperta però di dietro il collo, tenendo colla punta dello stecco la punta della pelle del collo del pollo, e andando voltando, e rivoltando il pollo con diligenza, acciocchè si consumino quei peli, che oltre le piume si trovano, e oltre di ciò gli si deve rimettere il petto, e le coscie con buona simetria: gli si deve tagliar il collo con la sua testa, e giunture dell' ale, e così ridurre il pollo, o altro animale volatile domestico; tutti vanno bene aggiustati, o sian per alessi, o sian per umidi, o sian

per arrosti, e si debbono aggiustare con buona simetria, tutti vanno pelati asciutti senz'acqua bollente; questi aleffi, quando si debbono mandare in tavola con una buona, e perfetta pulizia, bisogna che quando li cavate dalla marmitta, gettiate loro un poco di brodo sopra, e dar a loro una raschiata con il taglio del coltello, e tornando con il brodo a ribagnarli di nuovo, e scolato che avrete il piatto dell'aleffo, prenderete un asciuttatore bianco, e lo asciutterete diligentemente, e metterete intorno dell'aleffo delle erbette, e questo in qualunque sorta di aleffo o sia di grasso, o sia di magro.

Per maggior pulizia alcune cuciniere, quando la carne è schiumata, la cavano dalla marmitta, e la mettono sopra un sciugamano pulito, e con esso nettano bene la carne dalla schiuma, che potrebbe ancor esser rimasta sopra di essa, siccome vi sono certi pezzi difficili a tenersi puliti; e ciò fatto subito si ritorna a metter la carne nella sua marmitta, acciò profegua la sua cottura.



CAPITOLO III.

DI OGNI SORTE DI FRITTI O IN
BIANCO, O DI COLORE, DI
MAGRO, DI ERBE EC.



Fritto di grasso di cervelli.

Si prende il cervello di manzo, o di vitella, o qualunque altra sorta, e si prolessa con un poco di sale, e secondo la qualità delle bestie si deve far bollire per farlo arrivare alla sua cottura; poi ne farete le fette secondo il vostro genio, poi sbatterete due uova secondo la quantità del cervello in una pignatta, rosso, e chiara insieme, e vi metterete un poco di sale, un pizzico di farina, e lo sbatterete per la seconda volta, acciocchè s'incorpori bene ogni cosa; dipoi prenderete il cervello, e lo metterete in un piatto alquanto cupo, e che il detto cervello sia prima infarinato, e vi getterete sopra gli uovi sbattuti, e li farete incorporare insieme, dopo di ciò prenderete una padella ben pulita, in cui porrete il butiro a giudizio, secondo la quantità del cervello, che dovrete friggere, e dovete stare attento di rivoltare spesso, ed a suo tempo il medesimo fritto con la mestola, e quando è arrivato a sua cottura, deve il medesimo suonare, come se fosse

carta; e questo metodo di friggere deve servire per ogni sorta di frittura tanto di grasso, quanto di magro.

Per fare un fritto dell'  stesso cervello.

Prenderete due uovi, li sbatterete in una cazzarola, dove metterete un buon pizzico di farina, un poco di latte, e l'affinerete bene insieme; inoltre metterete cipolla, e maggiorana trita, rasputura di limone, e tornerete ad incorporarle insieme, e dopo vi metterete il cervello infarinato come sopra; questa stessa composizione serve a friggere carote, pastinache, persiche, bericuocoli, fichi immaturi, noci immature, ed altro, e per distinguere bene tutte le sopraddette robe, come si debban cuocere prima di friggerle, io qui vi dirò la maniera, che consiste prima nel lessarli, e farli arrivare alla sua cottura, secondo le sue specie, perchè chi vorrà più cottura, e chi ne vorrà meno; così bisogna, che regoli il giudizio di chi vuole esercitare il mestier di cucinare; solochè ogni sorta di lessatura di ogni sorta di erbe, o frutti sempre vi va un poco di sale: dopo lessata che sia ogni sorta di erbe di frutto, fuorchè non si lessan meloni, mela, bericuocoli, persiche, e gli altri tutti, e dopo passati, e scolati bene dalla sua acqua, si passan al fornello con butiro, erbe di odore, spezierie dolci, succo, o sia di grasso, o sia di magro, dopo passate così tutte le sopraddette robe, che vanno lessate, e passate, così nel modo suddetto le farèté scolare dalla sua sostanza, e tagliate secondo il vostro gusto, le metterete in un for-

nello di carbone, che sia ben acceso, e quando la vostra padella comincia a fumare, ma guardate, che questo fumo non sia tanto denso, nè tanto poco, e per questo dico, che il friggere bene non sia di tutti, mentre bisogna capire il suo punto, e quando vedete tal disposizione, mettete le vostre frittelle nella colletta, e poi nella padella, e quando sono arrivate a colore, levatele, e datele del zucchero; state attento, che non sobbogli l'olio, o il butiro, mentre dovete alzare la vostra padella diligentemente, acciò non vi dia fuori, e quando voi sentite con la cucchiara, che il pesce dà segno, e suono di essere asciutto, voi cavatelo dalla padella, e fate che sia bene scolato dall'olio, e dategli poco sale; così si fa ogni altra sorta di pesce, e va servito d'intorno al piatto con delle erbette fritte, o salvia fritta. Con questo istesso metodo si frigge ogni sorta di erbaggi, radiche, ed altro come in addietro avrete trovato descritto in grasso, fuorchè bisogna dargli la sua sostanza di magro; onde, caro cuoco, bisogna che stiate attento ad ogni capitolo, che in questo modo capirete il modo, e la maniera di disporre, e ben cucinare.

*Per fare ogni sorta di frittelle tanto
in grasso, che in magro.*

Prendete degl'obbiadi secondo la quantità, che ne dovete fare, e li taglierete tondi dell'altezza di circa un'oncia, e ne farete tante, che vanno al di sotto, quante ne vanno al sopra, che debbono andare due per due, e in una, che va al di sotto, vi metterete

della marmellata in mezzo di esso obbiado per la quantità di un mezzo bajocco, che sia alquanto rilevata; dopo di ciò bagnerete coll' acqua l' estremità di un dito, e bagnerete intorno la rotondità dell' obbiado, e subito vi presenterete il suo coperchio, che già avrete preparato al di sopra, e l' andrete attaccando d' intorno; dopo finito tutte le sopradette frittelle, farete una pastella in questa maniera; Prendete un poco di farina, stemperatela con un cucchiaro di vino, un cucchiaro di olio dolce, e poco sale, e scioglietela con dell' acqua, tantochè venga una colla liquida, e quando sarà ora di andare in tavola, vi metterete a friggere le dette frittelle in questa forma; Prenderete l' obbiado da me accennato, e lo metterete nella pastella fino a tanto che sia alquanto mollato, e rimenandolo sotto sopra, quando si sia attaccata la detta pastella, e quando il butiro, o olio sia arrivato al suo punto, getterete le frittelle nella padella, e rimenando la padella, vedrete, che cominciano a gonfiare, allora le volterete sotto sopra, che quando faranno a colore di oro, le leverete dalla padella, e polverizzate di zucchero, le manderete in tavola; di questa pastella si deve servire per qualunque radiche, o siano di carote, o di pastinache, gobbi, selleri, lattuche, persiche, mela, bericuocoli, ma le radiche sempre vanno prelessate, e passate nelle sue sostanze, come già descrissi di sopra.

Pasta a Migè.

Prenderete una cazzarola con del bròdo, o latte, e la farete bollire con quattro oncie di buon butiro, e poco sale, e quando bolle, vi metterete della farina, e la maneggerete con una mestola di legno, tantochè non vi siano grani di farina, e l'andrete sempre maneggiando presto, finchè sia bene affinata nel fuoco, starete attento, che non si attacchi al fondo della cazzarola, e quando sarà ben maneggiata, prenderete due oncie di butiro, e lo metterete nella medesima, dove andrete distaccando la pasta dal fondo di essa, e quando la pasta sarà bene distaccata, la metterete nella tavola della pasticceria, dandogli una vera spianata colla palma della mano; poi la lascierete bene raffreddare, dopo la maneggerete come la pasta delle lasagne; dopo di averla così rimenata per un quarto d'ora, vi metterete quattro rossi d'uova, andandola rimenando nella medesima maniera per altro mezzo quarto d'ora, dopo tornando a metterci altri quattro rossi d'uova, e tornando a maneggiare come prima; dopo prenderete un piatto di tortiera, e vi metterete la pasta, spianandola in esso piatto come una pizza, e quando la vorrete friggere, la taglierete con il rampino d'una cucchiara bugata, o un ferro fatto a posta. Convieni però avvertire, che l'olio, o butiro non sia tanto gagliardo di fuoco, ma convieni, che vadi a fuoco lento, mentre questa pasta deve alzare affai, e trovandosi con fuoco impetuoso, si farebbe rossa, e non si alzerebbe; per conoscere quando saranno cotte, devono le

medesime suonare, ed aver il color d'oro chiaro; si regoli nel mettere i rossi dell'uova, perchè se la pasta è meno, ci vuole meno de' rossi d'uova, e va mandata in tavola calda assai, e polverizzata di zucchero.

Frittelle di crema.

Prendete un pugno di farina, che stemprete con tre uovi interi, o sei rossi, quattro marzapani infranti, un poco di scorza di cedro candito, e tritato fino, una tazza di latte, altrettanto di capo di latte, e tre oncie di zucchero; fate cuocere il tutto a fuoco in una cazzarola per un quarto di ora, tantochè la crema divenga ben densa; mettetela a raffreddare, versandola sopra ad un piatto infarinato, mettendole anche sopra della farina, dopo averla distesa dell'altezza di un dito: quando essa è fredda, tagliatela in piccioli pezzi per renderli rotondi nelle mani con farina, fatela friggere ben calda, ed inzuccheratela, e servitela calda in tavola.

Frittelle soufflé, o petti, e petitcoux.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro grosso come un uovo, un poco di cedro candito, e grattato fino, un poco di caffè quanto ne vada in un cucchiario, e si prende detto caffè, che sia passato per staccio della regina, tre oncie di zucchero, un poco di sale, tre tazze di acqua, lasciate bollire tutto insieme per un momento, e poi mettete dentro tanto di farina, quanto ne porta per fare una pasta alquanto densa, e spesso rivol-

getela bene sopra il fuoco con una mestola di legno, finchè si attacchi alla cazzarola; allora versatela prontamente in un'altra cazzarola, stemprandovi due rossi d'uovi per volta, rivolgendo bene la detta pasta con la mestola, e metterete due altri rossi d'uovi, finchè diventi molle la pasta: indi mettetela sopra un piatto, e distendetela con un coltello all'altezza di un dito; farete scaldare del butiro, o olio dolce, perchè queste frittelle di qualunque sorta possono servire tanto di grasso, quanto di magro, fuorchè le vigilie; basta a friggere secondo l'ordine, che vi si darà; che questo fritto non sia nè tanto scottante, nè tanto freddo; e acciò vi venghi bene, immergete il manico di una cucchiara sbucata nella padella, dove sarà il grasso, e prenderete della pasta con l'attaccaglio di essa cucchiara, e la getterete nella padella della grossezza di una noce, e fatela cadere nella padella; indi fatele friggere tutte così a picciolo fuoco, rivolgendole continuamente quando sono bene elevate, e di bel colore, servitele calde, dopo di averle bene polverizzate di zucchero; se sono ben fatte, debbono essere leggiere, e vuote di dentro. Potete ancora aggiustarle in un'altra maniera, cioè per friggere la suddetta pasta, fate de' piccioli mucchietti della grossezza di una noce, gli uni vicino agli altri, attaccandoli insieme in un pezzo di carta bianca, e quando sarà la padella al tiro, vi metterete con diligenza la carta, in cui avrete formato le frittelle, e quando la carta si distaccherà da esse resteran le frittelle attaccate in quella forma, in cui l'avrete attaccate; rivoltatele con attenzione, e quando saran di buon colore,

cavatele, polverizzatele col zucchero, e mettetetele in tavola calde.

Frittelle di piccioli pomi.

Prendete quattro oncie di butiro, mettetelo in una cazzarola con una tazza di latte, e fate bollire insieme ogni cosa: quando bolle, metterete un poco di farina, e sale, e le farete così bollire per lo spazio di un quarto, sempre maneggiate, acciò non si attacchino al fondo della cazzarola, dopo prendete un pugno di spinaci prima lessati in acqua, e tritati fini, e passati con butiro, e spezierie dolci, e ciò fatto, li getterete nella cazzarola, dove avrete fatto la composizione, e maneggiando insieme ogni cosa, vi potete aggiungere quattro uova, un' oncia e mezza di formaggio Parmigiano, e tornate a dimenarla nella cazzarola al fornello, acciocchè si unisca bene la pasta, e la metterete nella teglia, o nella tortiera, fintantochè non sia fredda; la taglierete o a mustacciolo, o in qualunque altro modo, che a voi piacerà, e poi immergetela nella pastella fatta come quella dell' obbiade, friggetela come sopra.

Frittelle di pomi, pere, e persiche.

Mondateli, qualunque che siano, se sono pomi, tagliateli in quattro parti, e il simile le pera, e levate i semi, aggiustateli con proprietà, e metteteli in fusione in acquavita, zucchero, in giulebbe, scorza di limone, e un poco di raschiatura di limone, quando avrà preso il buon gusto, lasciateli scolare in un crivello; poscia metteteli con farina, e

infarinati che saranno , fateli friggere di buon colore , ed agghiacciateli con zucchero , e paletta infocata. Le persiche si fanno nell' istessa maniera , e parimenti le mela , solo che queste s' immergono nella pasta delle frittelle dell' obbiadi ; così si fa il melone , ma prima si deve mettere in fusione nell' acquavita.

Frittelle di melangolo di Portogallo.

Prendete il portogallo , e levategli la superficie della scorza attorno con un picciolo coltello , e dopo averlo tagliato in quarti per levarli tutti i grani , metteteli a cuocere con alquanto di zucchero , e acqua , dappoi levate i quarti del portogallo , e farete scolare , come le altre frittelle di frutti ; dopo di ciò le immergerete nella pasta , come quella delle frittelle dell' obbiado , e la friggerete , che sia di bel colore , agghiacciandole con il zucchero , e con la paletta infocata passata al di sopra alla frittella ; per dare ad intendere , che cosa sia il ghiacciare il zucchero , si è questo , che gettando il zucchero sopra ciascuna frittella , dopo prendendo una paletta infuocata , si tocca sopra la frittella ; mentre toccando la paletta il zucchero , lo fa ghiacciare , e in lingua comune si chiama di dargli il brulé , e in questo modo di dare il ghiaccio con il fuoco alle frittelle , bisogna avere la diligenza di darlo ad una ad una , acciò sieno di buon gusto egualmente tutte.

Frittelle al bianco mangiare.

Mettete in una cazzarola tre oncie di farina di riso, due uova, ed un boccale di latte; avvertite, che prima si mette la farina di riso nel fondo della cazzarola, e con una mestola si va girando, e mettendo il latte; quando farà diventato come una colla liquida, vi si sbattono otto rossi d'uova, e tre oncie di zucchero: dopo fruirete di mettere il latte, che vi resta, mescolando, così fatelo cuocere sopra il fornello, e bollendo rivolgete sempre perfino a due ore, finchè sia bene stretta, e poi levatela dal fuoco, mettendovi del cedro candito tritato, una raspatura di limone per dargli l'odore, un poco di sale, alquanti anisi crudi; essendo tutto bene mischiato, stendete sopra un piatto infarinato la crema, spargendovi sopra dell'altra farina; quando farà fredda, tagliatela in piccoli pezzi secondo la vostra idea. Poi rotondandoli con le mani della grossezza, che a voi piacerà, fateli friggere alla padella in una frittura ben calda: allorchè sono ben coloriti, ritirateli prontamente per rivolgerli nel zucchero polverizzato fino.

Frittelle di foglie di viti.

Fate immergere per un'ora le foglie di viti nell'acquavita, poi fatele scolare, mettendovi dentro un poco di crema, qualunque si sia di queste, che io ho già accennato, che invilupperete bene con le vostre foglie, immergendole in una pasta come le frittelle di obbiadi.

Frittelle alla Bolognese.

Mettete in una cazzarola due buoni cucchiari di farina , che stempererete con quattro uova intiere , e un poco di sale , due oncie di zucchero , del candito di cedro verde , e scorza di limone raspato , un quartino di latte , ed altrettanto di fior di latte , fatela cuocere a fuoco lento , rivolgendo sempre ; quando farà cotta , e bene stretta , stendetela sopra un piatto , che sarà infarinato ; subito che farà fredda , tagliatela in piccoli pezzi a guisa di pasticcetti nella pasta fatta come siegue : mettete in una cazzarola due cucchiari di farina , un cucchiaro di acquavita , e un poco di sale stemprato con due uova , fateli friggere , e serviteli ghiacciati di zucchero , facendo passare la paletta infuocata sopra dette frittelle.

Frittelle di pasta.

Mettete sopra alla tavola della pasticceria mezza libbra di farina , butiro oncie tre , un poco di sale , mezzo bicchiero d' acqua circa , impastate bene la pasta , poi stendetela molto sottile , tagliandola con il coltello , con cui si taglia la pasta dei pasticci , mettete su di ciascheduna un pezzo di crema di qualunque sorta , sopramettendovi un pezzo di pasta , come sotto , bagnando i bordi , incollandoli insieme , premendoli all' intorno , acciò non si possano aprire ; fateli friggere di bel colore , ghiacciateli con il zucchero , e la paletta.

Frittelle alla Milanese.

Fate bollire un quartino di latte , che ridurrete a metà con un poco di zucchero , un pizzico di farina , un poco di sale , un mezzo cucchiario di acqua di cedro , ed un poco di cedro candito tritato ; prendete della mollica di pane tagliata de'la grandezza di uno scudo , mettetela nel latte per farla bagnare , e quando faranno inzuppate le fette di pane , mettetele a scolare , poi infarinatele , e frigatele , agghiacciandole come sopra con la paletta infuocata ; in queste frittelle bisogna capire , che quando voi vorrete mettere il pane grande , quanto uno scudo , prima bisogna stringere la composizione al fuoco , e poi attaccarla al pane dopo scolato dal latte : di poi s' infarinano , e si friggono , mandandole in tavola calde con zucchero polverizzato.

Frittelle alla crema.

Mettete in una cazzarola un quartino di crema con un quartino di latte , un poco di sale , quattro oncie di cedro candito trito finissimo , fate bollire , e ridurre il tutto a metà , e poi aggiungete tre grandi cucchiari di farina , che stempererete diligentemente al fuoco con la composizione detta di sopra , e mescolerete , finchè sia bene sufficiente , la leverete dal fuoco per metterla sulla tavola , dove la stenderete bene con un legno , finchè sia sottile , poi la taglierete in quadrelli , i quali friggerete , e li lascierete raffreddare come sopra.

Frittata alla Crostau liscia.

Prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci cipolla, majorana, ed erbetta trita, fate il tutto soffriggere, e soffritto abbastanza, poneteci un cazzarolo di latte, fate, che s'incorpori, quindi metteteci la metà della mollica di una pagnotta, due oncie di candito tritato, poco sale, ed un'oncia di pignoli abbrustoliti tritati, un'oncia di zucchero, maneggiate bene ogni cosa, mettete la detta composizione nella pignatta, dove sono quattr'uova sbattute, fatela cuocere, e cotta, sbattete un uovo, e con esso indorate la frittata sotto, e sopra, spolverizzatela con pane grattato, e zucchero, e poi mettetela al fornello di campagna con fuoco sotto, e sopra, acciò facci la crosta, e mandatela in tavola calda ec.

Frittata alla fiocca con salsa di spugnoli.

Mettete in un catino quattro chiare d'uova fresche, ed i rossi dentro una pignatta, prendete un mazzetto di vetica, con esso sbattete le dette chiare, finchè innalzi la schiuma a guisa di saponata; divenuta fiocca, sbattete i rossi con sale, incorporate bene i rossi con la fiocca, prendete una padella, metteteci un'oncia di butiro, ponetela al fornello con fuoco regolato, e quando fumerà, gettateci dentro la fiocca, e venetela maneggiando adagiatamente, e quando farà cotta, rivoltatela, ed in fine poneteci la salsa di spugnoli, e mandatela in tavola ec.

*Frittata di spinacci con salsa
di amandorle.*

Pulite bene sei, o sette mazzi di spinacci, levategli il gambo, e poi scottateli con acqua bollita, e tritateli minutamente. Prendete una cazzarola, poneteci un'oncia di butiro, e cipolla trita, mettetelo al fuoco a liquefare; poi poneteci gli spinacci prima spremuti bene con sale, spezieria dolce, ed un'oncia di amandorle brustolite, e pestate bene, maneggiatela, perchè s'incorpori tutta la composizione; giunta a cottura, fatela raffreddare, e poi gettatela dentro la pignata, nella quale sieno sbattuti quattr' uova, meschiate bene ogni cosa, cuocetela come la frittata alla fiocca, poneteci sopra la salsa, e mandatela in tavola ec.

*Frittata alla cacciatore con salsa
di rosolio alla Persiana.*

Prendete una cazzarola, metteteci una foglietta di latte, e la mollica di una pagnotta, fatela bollire, finchè il pane si tiri tutto il latte, maneggiatela spesso, e raffinate bene il detto pane, e fatelo asciugare dal detto latte, ponetelo a raffreddare; raffreddato che sia, metteteci due oncie di candito tritato, e due oncie di Parmigiano, sale, e spezieria dolce con raspatura di limoni; sbattete quattro uova, e metteteci la detta composizione, cuocetela, e cotta, poneteci la salsa suddetta, e mandatela ec.

Frittata di piselli.

Prendete li piselli teneri, stecateli, e metteteli in acqua fresca; quindi prendete una cazzarola con due oncie di butiro, o olio, fatelo soffriggere con cipolla, erbetta, e majorana tritata, e spezieria dolce, e sale. Soffritto abbastanza, poneteci i piselli, e mescolateli, fintantochè s' incorpori, poneteci un cazzarolo di succo di pesce, se vi è posto l'olio, e se il butiro, poneteci un cazzarolo di latte, lasciateli cuocera a dovere, e che sieno piuttosto asciutti. Cotti che sono, poneteli freddi nella pignatta, ove sono le uova sbattute, fate la frittata come sopra ec.

Frittata di fave fresche.

Prendete una libbra di fave fresche, stecatetele, e lavatele, e levate ancora all'uncino la scorza, che ha, e fate, che resti verde, cuocetela come i piselli, mettendoci di più un poco di obbiette lessate, spremute, e tritate fine, poi fate la frittata come quella dei piselli, e mandatela in tavola calda ec.

Frittata alla Paison con salsa di collè di piselli.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci quindi una libbra di carne magra di majale tritata a dadi, uno spico d'aglio infranto, una presa di rosmarino in polvere, majorana trita, sale, e spezieria dolce, fatela soffriggere bene, poi metteteci un cucchiario di vino, fatelo asciut-

tare, indi poneteci un cazzarolo di brodo buono, e fatela cuocere, poneteci un poco di colletta, fate, che 'il tutto s'incorpori, ponete questa composizione, cotta che sia, a raffreddare, indi ponetela nella pignatta già preparata colle uova, e fate la frittata, e prima di portarla in tavola poneteci la salsa detta di sopra.

Frittata alla cipolla con salsa di latte.

Prendete tre cipolle, tritatele, ma non tanto sottile, pigliate la padella, poneteci due oncie di butiro, fatelo liquefare, poi gettateci le cipolle, il sale, e spezieria dolce, fatele cuocere, ed incorporare, dopo metteteci le uova sbattute, fate la frittata, indi poneteci sopra la salsa, e mandatela in tavola ec.

Frittata Pasquale.

Rompete le uova, e prendete un manipolo d'erba di santamaria, ossia erba delle uova, menta romana, ed erbetta, pestatele bene, indi poneteci mezzo bicchiero di vino, ed un poco di acqua, maneggiatele bene, poi spremetela, passandola per canavaccio pulito, prendete la mollica di una pagnotta, fatela cuocere con mezzo quartino di latte in modo, che s'imbeva di tutto quel latte, e lasciatela stare nella cazzarola, finchè si asciughi, e fatela raffreddare, mettetela nella pignatta delle uova con quattr'oncie di Parmigiano, sale, e spezieria dolce; meschiate bene ogni cosa, poneteci il succo dell'erbe, tornatele a mescolare, cuocetela come le altre, e mandatela ec.

*Frittata di gambi di lattuga con
salsa di rossi d' uova.*

Prendete li gambi di lattuga, mondateli bene, e tritateli a traverso nell' acqua fresca, poi lessateli con sale, e fateli colare. Pigliate una cazzarola con due oncie di butiro, uno spico d' aglio ammaccato, majorana, ed erbetta tritata; fate il tutto soffriggere abbastanza, indi metteteci dentro li gambi di lattuga, ed un buon cazzarolo di succo, o brodo di pesce, ovvero latte con sale, e spezieria dolce, lasciateli incorporare insieme, e fate, che si asciuttino, fateli raffreddare, e poi metteteli nella pignatta dell' uova, sbattetele insieme, fate la frittata, e poi metteteci sopra la salsa, e mandatela ec.

*Frittata di animelle con salsa
di colì di carne.*

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, prendete le animelle, che sieno bene pulite, e spelate, tritatele, ma non tanto fine, gettatele nella cazzarola con sale, erbetta, majorana tritata, e spezieria dolce, fatele soffriggere, e dopo metteteci un cazzarolo di colì di carne; fatele cuocere, e stemprateci un poco di colletta, fatela raffreddare, e ponete il tutto nella pignatta dell' uova sbattute, meschiatele bene, cuocetela come le altre fritte, e poi poneteci la salsa, e mandatela in tavola ec.

*Frittata di marignani con salsa
di ranocchie.*

Purgati dalla sua scorza li marignani, fettateli a dadi, e poi lessateli con sale, e fateli scolare, prendete una fetta di presciutto tritato parimenti a dadi con salvia trita; poi prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, oppur di strutto, fatelo liquefare, liquefatto, metteteci il presciutto colla salvia, e fatelo soffriggere, poi poneteci li marignani, e fate anch'essi soffriggere bene, poneteci un poco di cannella con un pajo di garofani pesti, poneteci ancora circa una tazza di latte con un poco di colletta, fatela stringere, e raffreddare, e gettate il tutto nella pignatta delle uova, mescolatela, e cuocetela come le altre, e cotta, poneteci la salsa suddetta ec.

*Frittata alla Milanese con salsa
di latte.*

Prendete majorana, menta, ed erbetta tritata fine, e mezza mollica di una pagnotta, fate bollire la detta mollica in una tazza di latte, e fate, che essa tazza imbeva tutto il latte, e lasciatela nella cazzarola, fintantochè si asciughi, indi cavatela, e raffinatela bene in modo, che venghi a guisa di polenta, metteteci spezieria dolce, e sale, gettate il tutto nella pignatta delle uova sbattute, meschiatele, e benchè s'incorpori bene, poi metteteci le dette erbe, ed il Parmigiano, cuocetela come le altre frittate, e poneteci la suddetta salsa, e mandatela in tavola ec.

Frittata di macaroni con salsa.

Cotti, e conditi li macaroni, fateli raffreddare, e poi poneteli nella pignatta, dove sono le uova sbattute, uniteli bene con le dette uova, cuocetela come le altre, e poneteci sopra la salsa, e mandatela ec.

Frittata di carciofoli con salsa di brodo di piselli.

Prendete li carciofoli, levategli all' intorno tutte le foglie dure, e se sono passati, levategli ancora quella pellagine, che hanno dentro, tagliateli tutte le punte, e poi fateli in quarti, lessateli col sale in maniera, che sieno mezz cotti, fateli colare, spremeteci succo di limone, o arancio, o aceto. Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, oppure olio, fatelo liquefare, e lavate li detti carciofoli, poi metteteli nella cazzarola con sale, spezieria dolce, fatela soffriggere, metteteci un cazzarolo di coli, o succo, o brodo di pesce, ovvero latte, non li fate passar di cottura, metteteci pure un poco di colletta, fateli stringere, indi raffreddati poneteli nella pignatta preparata con uova, fate la frittata, e prima di mandarla in tavola poneteci la salsa ec.

Frittata di sparagi.

Pulite gli sparagi dal suo duro, lessateli, ma appena hanno alzato il bollore, cavateli, e tritateli non tanto fini, e fateli scolare, prendete una fetta di presciutto, tritatelo mi-

nutamente, prendete una padella con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci gli sparagi, ed il presciutto, fateli soffriggere, e soffritti a dovere, gettateci le uova sbattute, fatela cuocere, e poi mandatela in tavola. Si avverte, che tal frittata può farsi nell' istesso modo, ma senza presciutto.

Frittata di zucca a ghiaccio.

Purgate bene la zucca sì della corteccia, che del seme, fettatela, e lessatela, di poi fatela colar bene, quindi passatela per lo staccio, mettetela in una cazzarola con sale, cannella, e Parmigiano, fatela bollire, e poneteci due uova sbattute, mescolatela bene, perchè s' incorpori, quindi fatela raffreddare, mettetela nella pignatta, ove sieno sei uova sbattute, maneggiatela bene, e cuocetela come le altre; cavata, sbattete un uovo, ed indoratela, spolverizzandola bene con zucchero, infocate una paletta, e scotate la frittata all' intorno, e per ogni dove, e mandatela in tavola ec.

Frittata di rape rosse con salsa di rosolio.

Cotte al forno le rape rosse, e pulite dalla sua corteccia, fettatele a dadi, prendete una padella con un' oncia di butiro, fatelo liquefare, e poi metteteci le rape con sale, spezieria dolce, ed un pizzico di anisi spolverizzati, fate il tutto soffriggere, ed incorporato che sia, metteteci le uova sbattute, e fate la frittata, e fatta poneteci la salsa ec.

Frittata rognosa.

Questa frittata non v'è chi non la sappia fare, però lascio d'insegnarlo; fatela pertanto come sapete, e tanto basti.

Istruzione per il fritto.

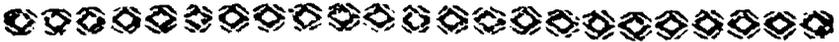
Siccome è noto ad ognuno il modo di friggere qualunque sorta di pesce, però stimo superfluo descriverne qui la maniera. Solo vi dirò, che il pesce, se è grosso, lo purghiate, come ho detto, allorchè sul principio v'insegnai di pulirlo: qui aggiungovi, che dopo pulito lo laviate, e lo asciugiate con canavaccio, ed asciuttato, lo infariniate, e poi lo scuotiate bene della farina. Quindi osservate bene l'olio posto a soffriggere nella padella, e se non vedete, che l'olio facci in mezzo di essa padella vortici di fumo, non vi ponete il pesce, ma lo porrete, quando fa essi vortici, avvertendovi, che l'olio non sobbolli. Se è piccolo poi, lavatelo, fatelo colar bene, infarinatelo, e friggetelo. Tanto basti in riguardo al fritto.

AVVERTIMENTI.

Allorchè io dico, che si sbattono le uova, intender sempre si deve, che ciò si facci in una pignatta pulita. Quando si dice, che si pongano le date cose nelle frittate, dovete intendere, che esse siano fredde, e che si uniscano nella pignatta sbattendole, ed unendole colle uova. Vi avverrà spesso sentire, che si faccia la frit-

tata colla tal salsa, però dovete capire, che dopo fatta essa frittata, prima di mandarla in tavola ci si deve sparger sopra la salsa, che si nomina. Nelle frittate sempre poneteci il sale prima che si sbattino le uova. Non vi rechi meraviglia, se sentite farsi da me frittate di grasso, mentre ciò fo per uniformarmi unicamente al tempo, ed alle stagioni. Le frittate si facciano sempre nelle padelle pulite, ed atte a tal opera. Si mandino in tavola esse frittate sempre calde.





CAPITOLO IV.

DI OGNI SORTE DI SALSE.



A. *Acciocchè ognuno con facilità possa imparare le sue composizioni sì di grasso, che di magro, avvertasi, che quelle false, che debbono servire di magro, in vece di brodo, succo, e colli di carne, si adopera brodo, e colli di pesce, come avrete trovato al suo Capitolo di metter succo, e colli di pesce. Queste false si debbono per lo più mettere sotto gli umidi, e negli arrostiti sì di carne, che di pesce, solo che in qualche piatto di erba, in cui van gettate sopra; e certamente dalla prima sino all'ultima falsa, secondo il buon gusto di chi lavora, e la sua buona idea; non potrà mai accadere, che la falsa non accompagni il suo piatto.*

Salsa per gli arrostiti.

Prenderete una cazzuola, dove metterete un bicchiere di buon brodo, un cucchiaro di caffè, un cucchiaro, e mezzo di aceto, che sia gagliardo, sale, pepe dolce, e butiro due oncie, stempererete il tutto con farina, e due pugni di pimpinella, oppure cerfoglio, o indivia riccia: farete bollire ogni cosa insieme nell'acqua un momento, poi spremerete bene queste erbe, e le triterete fine, mettendole

nella salsa con un buon pizzico di farina, facendole unire insieme sopra il fuoco, e quando questa salsa farà ben cotta, la passerete per lo staccio.

Salsa per piccioni in umido, braciuoie, polastre, e quaglie.

Questa si fa mettendo del fuco colato in una cazzaruola con un buon bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di erbe, cipolletta, due spighi di aglio, due garofani, una foglia di lauro, quattro coriandoli, due cucchiari d'oglio, una cipolla in fette, una radice, ed una pastinaca; farete bollire tutto quasi due ore a fuoco lento; indi la disgrasserete, e poi la passerete nella stamigna, o staccio, e la condirete con un poco di pepe.

Salsa per petti di capretto, agnello, e galline, ed altri petti.

Metterete in una cazzarola un boccale di brodo con un bicchiere di vino bianco, due fette di limone, due garofani, uno spico di aglio, una foglia di lauro, erbe, cipollette, una cipolla, ed una radice; farete il tutto bollire per lo spazio di un'ora e mezza, riducendolo a una salsa, che vuol dire farla calar tanto che resti, e sia bastante per servirsene per quel servizio, che voi volete mandare in tavola. Arrivata che sia la detta composizione a quel segno, la passerete per staccio, premendola con la cucchiara di legno, fintantochè sia passata tutta, dopo di ciò vi metterete un poco di sale, pepe dolce, un

rosso d'ovo duro tritolato, e un poco di erbette tritate fine.

Salsa alla Prato.

Metterete in una cazzarola un poco di succo, altrettanto di brodo, un mazzo di erbette trite, due fegati di agnello, o altro fegato in mancanza di esso; fatelo cuocere prima di metterlo nella composizione con un poco di cipolletta, e butiro con due alici puliti, e cappari, il tutto ben tritolato; tutto farete friggere in un'altra cazzarola: dopo mescolate tutto, e fatto bollire insieme, conditelo con spezierie dolci, conforme dissi di sopra.

Salsa per gli arrosti.

Prendete una cazzarola, e vi metterete un bicchiere di buon brodo, un cucchiaro di caffè, un cucchiaro e mezzo di aceto, che sia gagliardo, sale, pepe dolce, e butiro due oncie; stemperate il tutto con la farina, e due pugni di pimpinella, o pure cerfoglio, o indivia riccia: fate bollire ogni cosa insieme nell'acqua un momento, dopo spremetele bene, e poscia tritatele fine, e mettetele nella salsa con un buon pizzico di farina, facendole unire insieme sopra il fuoco, e quando sarà ben cotta questa salsa, la passerete per staccio.

Salsa per qualunque vivanda.

Questa si fa mettendo del fuoco colato in una cazzarola con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di erbe, cipolletta, due spichi d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, quattro coriandoli, due cucchiari d'olio, una cipolla in fette, una radice, ed una pastinaca: fatela bollire quasi due ore a fuoco lento, indi digrassatela, per poi passarla alla stamigna, o staccio, conditela con un poco di pepe; questa salsa farà buona per piccioni in umido, braciuoie, quaglie, e pollastri, e fatela unire alla salsa sopra il fuoco, e la fervirete dove a voi più piacerà.

Salsa pel porco cinghiale, ed altri animali selvatici in umido.

Questa salsa si fa mettendo al fondo di una cazzarola quattro fette di lardo, un poco di vitella magra fettata a dadi, se non si trova il carpio, vi metterete due quaglie, e se fosse al tempo degli storni, oppure porciglioni, vi fervirete di essi, che questi animali hanno del salvatico, mentre questa salsa deve avere il gusto del salvatico; dunque mettete nella cazzarola uno di questi animali volatili, una cipolla, due cipollette trite, ed una radice; passerete il tutto sopra ad un fuoco lento per lo spazio di una mezz' ora, quando farà alquanto attaccato alla cazzarola, bagnatela con un bicchiere di vino bianco, un cucchiario di fuoco colato, ed altrettanto di buon brodo, e una foglia di lauro; fate bollire ogni cosa in-

fiame, e la ridurrete in una salsa, e disgrasfatela bene, dopo passatela allo staccio con mestola, conditela con sale, e pepe dolce.

Salsa a piacimento.

Mettete in una cazzarola due cucchiari di olio dolce, quattro funghi triti con erbetto, cipollette, ed una foglia di lauro, uno spico d'aglio, due garofani: passate tutto sopra il fuoco, e fate unire la salsa sopra il fuoco, e ve ne fervirete dove vi piacerà.

Salsa per mascherare degli entrées.

Triterete due rossi d'uova tosti, mettendone la metà nella cazzarola con un anice, e capari tritati, un bicchiero di brodo, alquanto di pepe dolce, un poco di sale, due oncie di butiro, stemprandovi dentro un buon pizzico di farina; fate stringere la salsa sopra il fuoco, dopo la metterete sopra di un pezzo di carne fatta alla Genovese, e vi potrete mettere sopra alla detta salsa l'altra metà d'uova duri, che vi faranno restati tritati, conforme vi dissi di sopra.

Salsa alla Monferrina.

Mettete nella cazzarola due oncie di butiro, e vi metterete un pizzico di farina stemprata con un bicchiero di buon brodo, un' alice trita, de' capperi fini, che siano intieri, sale, pepe dolce, e due cipollette intiere: fate stringere questa salsa sopra il fuoco, e levatene la cipolla avanti di mandarla in tavola.

Salsa per agnello in umido.

Fate bollire a fuoco lento per una mezz' ora un bicchiero di vino biancò, con altrettanto fuco, due fette di mollica di pane tritato fino, un' oncia di butiro, due cipolle, ed erbetta: mettetevi sale, spezieria dolce, e fuco di agresto; passatela per la stamigna con una cucchiara di legno.

Salsa per aleffi, ed arrostiti.

Prendete di menta, aglio, erbetta, pistatele bene in un mortajo di metallo, ed affinatele bene; e dopo di ciò prenderete una mollica di pane fresco, la metterete a molle in aceto, di poi la spremerete da esso aceto, e la metterete nel mortajo, dove avrete la composizione, e tornerete a pestare, e affinarete sino che diventi una pasta verde; dopo vi metterete il zucchero adattato al gusto, e lo stempererete con aceto, e la passerete per lo staccio; avvertite, che questa salsa non deve essere nè troppo densa, nè troppo liquida, nè troppo piccante, nè troppo dolce.

Salsa per piccioni in umido, per crostini, ai petti di cappone.

Prendete del presciutto tagliato a dadi, e passatelo con un poco di butiro; indi fatelo passare sopra il fuoco in una cazzarola, avrete della salvia fresca, e tritata fina; quando farà alquanto soffritta, vi metterete la salvia trita, e la tornerete di nuovo a soffriggere; dopo di ciò vi metterete l'aceto, e la farete bol-

lire per un minuto, e poi vi metterete il zucchero adattato al gusto, che non sia nè troppo dolce, nè troppo piccante: stemprate un pizzico di farina, con un poco di succo senza sale, e lo getterete nella composizione; disgrassatela bene, e mandatela in tavola.

Salsa alla Vercellese.

Mettete in una cazzarola un bicchiero di buon brodo con alquanto di aceto, sale, spezieria dolce, tre rossi d'uova duri tritati, del butiro circa un'oncia stemprato con un pizzico di farina; fate stringere la salsa al fuoco; questa salsa serve per uova infrittellate al bianco, se si voglian fare alla Parmigiana.

Salsa per petto di agnello, e pollastri.

Prendete un'oncia di butiro, che stemprete con erbetta, cipolletta trita, ed un poco di pane grattato ben fino; mettete il tutto in una cazzarola con un bicchiero di brodo, altrettanto di vino bianco facendolo alquanto bollire, conditelo con sale, spezieria dolce, succo di agresto, e grattatura di limone:

Salsa per le costolette di agnello fritte, oppure arrostate.

Mettete in una cazzarola un'oncia di butiro, alcuni funghi, una cipolla, una carota, una pastinaca, uno spico d'aglio: passate il tutto al fuoco, mettendo un buon pizzico di farina, bagnata con un bicchiero di brodo, ed altrettanto di vino di Sciampagna; fate

bollire il tutto per lo spazio di un' ora , di poi disgrassatela , e passatela alla stamigna ; fate bollire una tazza di latte con un poco di mollica di pane , e allorchè il pane sarà imbevuto di tutto il latte , passatelo in una stamigna , premendolo con un cucchiaro di legno ; quindi mettetelo nella salsa con sale , spezieria dolce , e la salsa , e la composizione , che vi ho descritta di sopra.

Salsa alla Regina.

Mettete in una cazzarola un mezzo bicchiero di brodo , con altrettanto di succo , ed alcune fette di limone con il suo acido , e un'oncia di butirro ; stemprate il tutto con un pizzico di farina , sale , un poco di pepe forte ; fate il tutto stringere al fuoco , e dopo spremeteci un mezzo limone . Tal salsa la metterete sopra i cavoli fiori , e la manderete in tavola calda.

Salsa per aleffo di pesce , e sopra un pollo pure aleffo.

Mettete in una cazzarola un'oncia di butiro , che stempererete caldo con un pizzico di farina , due alici , o sardelle trite , pepe , capperi fini intieri , due cipollette intiere bagnate a poco a poco con succo di buon colore , la qual salsa farete andare stringendo al fuoco , e se mai la salsa fosse troppo stretta , mettereci altro poco di brodo , e quando la dovete mandare in tavola , levatene le cipollette.

Salsa alla Gargantua.

Mettete in una cazzarola erbette, uno spico di aglio, un alice, quattro capperi, il tutto ben tritato con poco di pepe dolce, stemperate il tutto con un poco di senape, olio, ed aceto.

Salsa per un turbante di cavolo.

Mettete in una cazzarola un' oncia di butiro, due cipolle infrante con il piano di un coltello, una carota, ed una pastinaca; tagliate in fette uno spico d' aglio, due garofani, una foglia di lauro, un poco di timo, che sia del fino, un poco di basilico; passate il tutto al fuoco, finchè comincia a colorire, mettendovi un buon pizzico di farina, bagnatela con un bicchiere di vino rosso, ed un bicchiere di acqua, un buon cucchiario di aceto, facendo bollire il tutto per una mezz' ora; disgrassatela bene, poi passatela allo staccio mettendovi del sale, e pepe.

Salsa per un piccol pezzo di coscia di montagna.

Prendete majorana, basilico, un rametto di timo fino, e insalata bianca riccia, dopo di averla ben mondata, e ben lavata, prenderete una cazzarola, dove vi metterete due oncie di butiro, o se è di magro, un' oncia di olio dolce; dopo di ciò triterete due, o tre cipollette facendole soffriggere per un momento, e le ritirerete dal fuoco, per fino a tanto che avrete messo in ordine la detta in-

salata, alla quale farete dare un bollo in acqua, dopo di ciò mettetela in acqua fresca, e spremuta la pisterete con il coltello, e la passerete al fornello, dove metterete il butiro con la cipolletta tritata, e conservata, e vi metterete tutto ciò, che avrete imbandito di erbe odorose, come bassilico, timo, majorana; passate ben tutto al fuoco, indi lo ritirerete, e lo pisterete in un mortajo, indi lo passerete per uno staccio; dopo tornerete a ripassarlo in un'altra cazzarola con un'altra oncia di butiro, e un mezzo bicchiero di buon brodo, ed un bicchiero di succo; stemprate tutto, fategli dare due bollori, e mettendo nella salsa sale, cannella pista, noce moscata grattata, ed un cucchiario di senape, facendola incorporare insieme, la manderete in tavola calda dopo averla disgrassata bene.

*Salsa per agnello in fricassata,
piccioni, pollastri, e pesci
in umido.*

Mettete in una cazzarola, se è di grasso, del brodo grasso, se di magro, del brodo magro, della mollica di pane, un mazzetto di erbe, e di cipollette, e una cipolla intiera, uno, o due spichi di aglio, timo, lauro, due, o tre garofani, un poco di grattatura di noce moscata, quattro funghi intieri, un bicchiere di vino bianco, sale, e pepe; fate bollire il tutto insieme, e la ridurrete a metà; passerete questa salsa per la stamigna per estrarne come un succo colato, e quando sarete per servirvene, metterete insieme tre rossi d'uova con un poco di latte, tornando a farla unire con la salsa, che deve essere come il brodetto,

*Salsa per arrosto alla graticola,
e pesce arrosto.*

Mettete in una cazzarola due cucchiari di agresto, altrettanto di fuco colato, sale, pepe, della cipolletta trita fina, fate che questa salsa sia ben chiara facendola scaldare.

Salsa per ogni cosa.

Mettete in una cazzarola due cucchiari di olio dolce, cipolla, e funghi tritati, due spighi di aglio intieri; passate il tutto sopra il fuoco mettendovi un pizzico di farina, bagnatela con un cazzarolo di brodo, ed un bicchiere di vino bianco, spezierie dolci, ed un mazzetto di erbette; fate bollire bene ogni cosa a fuoco lento per mezz' ora, disgrassatela bene: non vi lascierete olio, acciò venghi pulita, e leggera, levatene il mazzetto d'erbette, e aglio.

*Salsa per braciuoie, e polli d' India,
o animali selvatici.*

Mettete in una cazzarola due oncie di butiro con un cucchiaro di buon brodo, e un poco di farina, fate arrossire la farina sopra il fuoco, ma che vadi a fuoco lento, quando farà di bel colore; avvertite di sempre maneggiare la farina, ed il butiro, che avrete messo nella cazzarola con un cucchiaro di legno, e quando vedrete, che la farina farà arrivata al color di cannella, vi metterete tre cipolle tritate fine; e soffritte che saranno le dette cipolle bagnatele con brodo disgrassato.

fando bene la salsa, e quando sarà vicino per darla in tavola, metteteci nella salsa sale, spezierie, un poco di aceto, un cucchiaro da caffè di senape.

*Salsa di grasso, e di magro per ogni
sorta di vivande, che bramino
il piccante.*

Metterete in una cazzarola due buoni pugni di pane grattato fino, e passato per lo staccio grande, del butiro quanto un mezz' uovo, un cucchiaro di olio dolce, della cipolla trita, sale, e pepe dolce, un poco di succo di agresto per chiarificare la salsa, la farete scaldare al fuoco per farla alquanto densa, mescolatela sempre con la mestola di legno.

*Salsa per ogni sorta di cacciagione
selvatica.*

Mettete in una cazzarola un bicchiero di buon vino bianco, la metà di un limone tagliato in fette, un pugno di pane grattato fino, due cucchiari di olio dolce, un mazzetto di erbe, cipolletta, e due spichi d'aglio, un poco di erbe chiamate serpentine, e due garofani, un poco di brodo, sale, e pepe; farete bollire il tutto insieme a fuoco lento per un quarto d'ora, disgrassandolo bene, passata però prima alla stamigna.

*Salsa per anitre, lingue, polastri,
e piccioni.*

Prendete delle olive verdi, e concie, e tornitele vicino all'osso con il coltello, levato che avete l'osso, ne pisterete più della metà o con il coltello, o al mortajo, che in tutte due le maniere si possono servire; dopo prenderete un'oncia di butiro, e una mezza scalogna, o pure cipolla ben tritata, e spremuta la passerete in una cazzarola; dopo di averla ben soffritta, vi metterete le olive tritate finissime, e le farete bollire in una cazzarola di buon fuco, pepe garofolato; e quando comincerà a bollire la salsa, vi metterete le altre olive senz'osso, che vi faranno restare.

Salsa per diverse vivande in umido.

Questa salsa, benchè sia antica, ho stimato di scriverla, atteso che ha in se stessa un buon gusto: prenderete un'oncia di pignoli abbrustoliti di colore di cannella, li pisterete in un mortajo, ma fate con diligenza nell'aggiustarli, mentre il pignolo tiene in se stesso molto olio, bisogna andar sempre strigolandoli con il pistello, e bagnando con il fuco, e quando saranno bene meschiati, li passerete per lo staccio, dopo di ciò prenderete un'oncia di butiro in una cazzarola, la metterete al fuoco, quando sarà alquanto calda, vi metterete un pizzico di farina, e la maneggerete con il cucchiaro di legno, fintantochè venga colorita simile al pignolo abbrustolito; dopo vi metterete un cazzarolo di

fuco , ed il pignolo passato per lo staccio , lasciandola bollire per un buon quarto d' ora ; disgrassatela bene , e spremeteci un fuco di limone.

Salsa verde bastarda , e piccante.

Mettete in una cazzarola un cucchiario di olio fino , un quartino di brodo , un bicchiero di vino bianco , farete bollire il tutto insieme , e lo ridurrete quasi a metà ; metterete dentro alla detta composizione la pimpinella , erba serpentaria , cerfoglio , erbetta , scalogna , due o tre spichi d' aglio , il tutto ben tritato insieme , sale , spezierie dolci , fate bollire il tutto per un momento , e vi metterete una cazzarola di fuco colato , che darà maggior gusto alla salsa.

Salsa di tarantello.

Prendete una cazzarola , metteteci olio , aglio , erbetta , e majorana tritata , e fate il tutto soffriggere , quindi presa mezza libbra di tarantello pulito , e dissalato , fettatelo a dadi , e ponetelo in detta cazzarola con spezieria dolce , fatelo incorporare , metteteci due , o tre cucchiari di aceto , ed un cazzarolo di fuco di pesce , ed un poco di colletta ec.

Salsa di spugnoli.

Prendete una cazzarola , metteteci due oncie di butiro , fatelo liquefare , dopo poneteci un pizzico di fior di farina , meschiatela spesso fintanto che prenda il color di cannella ; poi metteteci un pizzico di cipolla tritata , erbet-

ta , e majorana parimenti tritata , fatela incorporare. Di poi metteteci un buon pizzico di spugnoli , o cardarelle tritate , le quali se faranno fresche , siano prima lavate , e se secche , siano state prima in fusione in acqua repida , fatele incorporare insieme , poi metteteci mezzo cazzarolo di sucu , o pur brodo di pesce , ed in mancanza di questo , metteteci l' acqua , in cui sono stati in fusione li spugnoli , poneteci sale , e spezieria , unita che farà , salvatela ec.

Salsa di amandorle dolci.

Purgate che avrete le amandorle dalla sua corteccia , pestatele bene , e raffinate che sono , passatele per lo staccio , e quel , che resta nello staccio , fatelo bollire con poc' acqua , e ripassatelo per lo staccio , ed unite questa ripassatura coll' anzidetto latte di amandorle , metteteci raspatura di limone , sale , e spezieria dolce , ed un' oncia e mezza di zucchero , stringetela con un poco di colletta , servitevene ec.

Salsa di colì di piselli.

Cuocete i piselli , come nella zuppa di piselli teneri , arrivati a cottura , passatene per lo staccio quanto abbisogna per essa salsa : sbatteteci tre rossi d' uova , e metteteli in una cazzarolina , poneteci essa passatura con un mezzo cazzarolo di colì di pesce , e spezieria dolce , mettetela al fornello , e fatela unire ; salvatela ec.

Salsa di capparì, alici, o sardelle.

Purgate bene le alici, o sardelle della loro squama, testa, e spine; prendete poi una cazzaruola con olio, aglio, erbetta, e majorana, ogni cosa tritata fina, e le alici peste, e fate il tutto soffriggere assieme, poi metteteci un cazzarolo di brodo di pesce, fatelo incorporare, poneteci poi un cucchiario di capparì fini, e se sono grossi, tritateli, e metteteli nella detta cazzaruola con un poco di aceto degli stessi capparì, e un poco di colletta. Vi potete servire nella stessa maniera delle zucchette, melancoline, e peperoni in aceto; salvatela ec.

Salsa di pomodoro.

Prendete una cazzaruola con un' oncia di butiro, e cipolla fettata in piano, e sopra la detta cipolla poneteci li pomodoro fettati in piano, metteteli al fornello, e fateli cuocere bene con poco sale, spezieria dolce, e due garofani pesti, metteteci un cazzarolo di colli, o brodo di pesce: passate il tutto per lo staccio, di poi rimettetela al fornello, e fatela nuovamente bollire; servitevene ec.

Salsa di tartufoli per cavolifiori, bastardoni, e cavoli verdi.

Prendete una cazzaruola con due oncie di butiro, oppure olio, mettetela al fornello, fatela soffriggere, metteteci un pizzico di farina, meschiatela, fintantochè prenda il color di cannella, di poi metteteci un cazzarolo di

fuco, o brodo di pesce, sale, e spezieria dolce, fate, che s'incorpori, poneteci li tartufoli fettati, fateli bollire, e cotti poneteli sui cavoli ec. Li tartufoli poi possono servire cotti unicamente con olio, sale, spezieria dolce, e fuco di aranci.

Salsa di rosolio alla Persiana.

Prendete due rossi d'uova, e sbatteteli in una cazzarola con mezzo bicchiere di latte, poco sale, e cannella, e stringetela al fuoco, lasciatela alquanto raffreddare, e poi metteteci due bicchierini di rosolio, mescolatela bene, e servitevene ec.

Salsa di spugnoli, e tartufoli.

Prendete gli spugnoli, e tartufoli, e metteteli in fusione con acqua; quindi prendete una cazzarola, metteteci un'oncia di butiro, ed un pizzico di farina, fatela cuocere in detto butiro, in maniera però, che non prenda colore, prendete un cazzarolo di fuco, o brodo di pesce, fatelo incorporare colla detta farina, sale, e spezieria dolce, metteteci dentro gli spugnoli, e tartufoli, e l'acqua, in cui sono stati in fusione, fateli incorporare in modo, che venga piuttosto liquida; servitevene ec.

Salsa di latte.

Prendete una cazzarola, metteteci un'oncia di riso spolverizzato, un bicchiere di latte, due oncie di zucchero, stemprate bene il tutto, mettetela al fornello, fatela stringere con

poco sale, gettateci un poco di scorza di limone, tritateci un' oncia di candito, fatela cuocere, e vi servirà nel bisogno ec.

Salsa di colli di pesce.

Prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, fatelo liquefare, e poi poneteci un pizzico di farina, fatela colorire color di cannella, metteteci un pizzico di cipolla tritata, majorana, timo, e spezieria dolce, e fate il tutto unire al fuoco, ed unita metteteci un cazzarolo di colli di pesce, fateli incorporare, salvatela ec.

Salsa di rossi d' uova.

Prendete una cazzarola, metteteci quattro rossi d' uova, ed un pizzico di farina, e sbatteteli; metteteci sale, e cannella spolverizzata, e una tazza di latte, e poco zucchero, mettetela al fornello, mescolatela spesso, fatela stringere, indi poneteci un' oncia di Parmigiano, e servitevene ec.

Salsa di ranocchie.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla trita, erbe, majorana, e timo, anche queste tritate, mettetela al fornello, fatela incorporare; di poi metteteci le ranocchie con sale, spezieria, fatele soffriggere, e quindi metteteci un cazzarolo di succo, o di brodo di pesce, e cotte che faranno, cavatele asciutte; disossate le coscie, e poi pestate il residuo, e stempratelo col brodo di esse ranocchie; passatelo per lo staccio; rimettete il

tutto nella cazzarola pulita, fatela bollire, ed infine metteteci un poco di colletta, e stretta a dovere levatela dal fuoco, e salvatela ec.

Salsa di suco di piselli.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, mettetela al fornello con erbetta, e baffilico, fatelo incorporare; di poi prendete un cazzarolo di brodo di piselli già cotti, e mettetelo nella suddetta cazzarola, sbatteteci due rossi d'uova, stemprateli con il brodo di detta composizione, e poneteli in essa, ed uniteci due, o tre cucchiari di piselli già cotti, come si cuocono per la zuppa di piselli, poneteci spezieria dolce, fatela stringere, e metteteci un'oncia di parmigiano; salvatela ec.

Salsa piccante.

Mettete in una cazzarola un poco di suco di pesce, erbetta, e majorana tritata, lasciatelo bollire per mezzo quarto d'ora a fuoco lento con poco sale, e spezieria dolce; di poi prendete li budelli di rospi, già lessati, e tritateli, e metteteli nella suddetta cazzarola, e fatela soffriggere abbastanza, indi gettateci la sopraddetta composizione di budelli di rospi, fateli incorporare insieme, spremeteci o limone, o arancio, o aceto, ed un poco di colletta; salvatela ec.

Salsa di carote.

Purgate bene le carote, levategli il midollo, e lessatele con poco sale; cotte esse carote, lasciatele raffreddare, pulitele con un canavaccio dalle sue pelli, tritatele, e mettetele in una cazzarola con olio, aglio, erbetta, majorana tritata, fatela soffriggere; di poi ponete le carote con poco sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, dopo metteteci un cazzarolo di colì, o altro brodo di pesce, fatelo unire, metteteci agro di qualunque sorta, un pizzico di anesi, ed un poco di colletta, e servitene ec.

Salsa di alice, o sardelle.

Prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, e basilico, il tutto tritato, fatelo soffriggere, metteteci quindi alici, o sardelle pistate, fatele unire insieme, metteteci pure due cucchiari di aceto con un pizzico di pepe pestato, metteteci un cazzarolo di brodo di pesce, ed un poco di colletta, fatela stringere, e servitene ec.

Salsa alla Mosaica.

Prendete una cazzarola, metteteci aceto, due oncie di zucchero, mezzo mostacciolo di Napoli pestato, amandorle bianche tritate, pignoli abbrustoliti color di cannella, candito tritato a dadi, ed un cazzarolo di latte, ed un poco di rasatura di limone, fate che alzi il bollore, mescolatelo bene; servitene per biscotti ec.

Salsa verde.

Prendete erbetta, majorana, ed un spico di aglio, pestate il tutto al mortajo, e raffinatelo bene. Poi prendete una mollica di pane inzuppato di aceto, e pestatela insieme colla detta roba già raffinata, metteteci zucchero, ed aceto, poi passatela per lo staccio, avvertite però, che sia giusta sì di dolce, che di piccante, come pure non deve essere nè troppo densa, nè troppo liquida; servitevene ec.

Salsa di lattuca.

Lessate la lattuca, fatela colare, e tritatela; prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poi metteteci bassilico, e timo; lasciatela alquanto soffriggere insieme, prendete un bicchiere di latte con sale, e spezieria dolce, fatela cuocere, raspateci scorza di limone, e metteteci un poco di succo di detto limone, e di colletta; servitevene ec.

Salsa di acetosa.

Fate questa salsa nella stessa maniera della sopraddetta; in luogo però della lattuga, servitevi dell'acetosa, togliendogli quel filo di mezzo, non cotta, ma scottata con acqua bollente, spremuta, e pestata, e senza agro.

Salsa di olive verdi concie.

Prendete una tazza di olive, levatele l'osso senza rompere la polpa, la metà della quale pestatela fina, prendete una cazzarola, con butiro, o olio, erbette, majorana tritata, fatela soffriggere, indi metteteci le olive pestate con poco sale, e spezieria dolce, ed unite che faranno, poneteci un cazzarolo di latte, o di brodo di pesce, e fatela bollire, e poi metteteci l'altra metà delle olive intiere, ma senz'osso, fatele incorporare, dopo poneteci un poco di colletta, e servitevene ec.

Regola per chi vuol dilettersi di cucina.

So già, che mi spiegai nella regola, che deve tenere il cuoco circa l'economia, tanto nello spendere, quanto nel cucinare: tanto più io debbo avvisare i dilettanti di tal professione, mentre non essendo ancora capaci, benchè in altre pagine io abbia scritto, che nel mestier della cucina vi vuole il discernimento di considerar bene quello, che può bastare per una tavola di dodici persone, e sarebbe uno sproposito di farlo bastare per venti; così quello, che basta per una sola persona, non può bastare per due; onde in questo discorso vengo a spiegarvi, che volendo dilettrarvi di cucinare, bisogna, che abbiate discernimento di considerare, che in questo libro, dove troverete una compositione, un boccale di latte, altrove tre oncie di butiro, e dove troverete altre sorti di robe; voi, che sapete quante persone debbono essere in vostra tavola, e che dovete servirla, dovete re-

golarvi, e secondo le persone crescere, e sminuire, che così non sarà di aggravio al padrone, e non rimetterete di vostra coscienza, e lavorerete con economia, perchè in tutto questo mio libro non vi sarà profusione nè di carne, nè di altro comestibile; solo metto io le sue dosi giuste, ma non posso però entrare nè al più, nè al meno delle persone, che voi dovete servire in tavola, onde a voi tocca di regolarvi.



CAPITOLO V.

DEL MANZO, E VITELLO.



Spiegazione della qualità del manzo.

Per spiegar bene le parti principali del manzo non voglio contrastare, e raccontare minutamente i pezzi di beccatía usati comunemente, per aggiustare i quali si serve di molto sale, pepe, aceto, aglio, e cipolle, per togliere al manzo il suo gusto; ecco ciò, che più è in uso appresso le persone civili, che tengono buoni ufficiali di cucina; in primo del manzo sono buone le cervella, la lingua, il palato, la rognatura, e la culatta: vi è la rosa, la racchetta di dentro alla coscia, il lombo, il fianco, e le coste malfesse, queste sono le più servibili per la cucina, si fanno buoni aleffi, ma bisogna ammaccarle bene con il

bastone, come già dissi nel Capitolo degli aleffi, dove troverete il modo di battere la carne.

Lingua di manzo alla braisa.

Intorno a questa lingua di manzo fatta alla braisa, molti ufficiali di cucina tengono diversi modi nel cucinarla; molti sono di parere di metterla alla Braisa dopo di averla pulita al fuoco del carbone per levarne la pelle, e lavata o col vino, o coll'acqua, e dopo la mettono alla braisa; ma io sono di diverso genio, mentre io tengo per certo, che la suddetta lingua possa esser sempre dura, mentre per se stessa è dura, tanto più vorrà prima più cottura, e non avrà mai il gusto di esser pastosa, come quelle lingue, che prima si prolessano, e dopo prolessate si mettono alla braisa.

Il modo di fare questa braisa.

Prenderete la cazzarola, e metterete delle fette di lardo, un'oncia di butiro nel fondo della cazzarola, sopra le fette di una cipolla, secondo la roba, che dovete mettere nella cazzarola, così troverete la cazzarola o sia grande, o sia picciola adattata alla roba, che dovete mettervi dentro, e dopo di aver coperto il suo fondo di fette di lardo, sopra vi metterete fette di cipolla, e fette di presciutto, così farete, dopo di averci messo la lingua dopo lessata, e pelata, e spolverizzata di sale, e spezierie dolci, le darete il simile del fondo della cazzarola con un trepiedi di smattono il fuoco sotto, e sopra al coperchio;

la farete andare a fuoco lento per fino che va a colorirsi, quando faranno alquanto attaccate, e arrivate a color di cannella le cipolle, vi metterete pochissimo brodo, e volterete la lingua sottosopra, per farle maggiormente pigliare il suo gusto, e quando la dovete mandare in tavola, la caverete dalla braisa, e la metterete in un piatto, disgrasserete bene quel poco di brodo, che sarà rimasto alla vostra braisa, e vi metterete un succo di limone, e lo passerete nella stamigna, e lo metterete sopra la suddetta lingua, alla quale può servire la salsa de' capperi, e alice; vi può servire la salsa al presciutto, salvia, e vi può servire la salsa di olive verdi. Ricordatevi di mettere sopra alle fette di lardo nella cazzarola un mazzetto di erbette, cipolleta, timo, basilico, e quattro garofani, e si fa cuocere così con un poco di brodo, come dissi di sopra, e la potete mandare in tavola intiera, o fettata come vi piace, e con quella salsa, che più vi piacerà; questo piatto vi può servire per un entrèe nella lingua di manzo in braciuoie, lasciandole cuocere nell'acqua, quando sia quasi arrivata alla cottura, levatele la sua pelle, e tagliatela a filoni, se mai non capirete, che sia questo filone, qui lo capirete: pigliate la detta lingua, truccatela in mezzo, dopo rivoltatela per la sua lunghezza, e fatene le striscie quanto è lunga, e tornate a farne della larghezza di un mezzo dito, e lunghe quanto porta la lunghezza, e questo si chiama al filone, l'aggiusterete in una cazzarola con erbette, cipollette, cardarelle, il tutto ben tritato, sale, pepe garofolato, olio dolce, e fatela soffriggere a fuoco lento: quando farà

ben soffritta, mettetevi un buon bicchiero di vino bianco, e quando sarà asciutta di detto vino, levatele il grasso, e metteteci un cazzarolo di fuco colato, e servendo, se non è abbastanza piccante, vi potrete mettere un fuco di limone: questa lingua può servire con più false di diversi gusti, mentre io già ho scritto molte false, e queste false non si mandano in tavola se non con il loro accompagnamento. Dunque a voi tocca di aver giudizio di metter la falsa, che può accompagnare il gusto, e non mai perdersi di spirito, perchè l'arte di ben cucinare consiste, come io già descrissi, e sta tutta nell'aver un buon gusto, ed una buona idea; sicchè voi, che volete esercitarvi in questo mestiere, non vi perdetes mai col vostro spirito, che vi riuscirà tutto, mentre a quelli, che lavorano con freddezza, e con poco spirito, non riuscirà mai il lavoro, e non saranno mai stimati in questo mestiere.

Lingua di manzo in polpette.

Prendete una lingua di manzo, o di vitello, fatela bollire in acqua fin tanto che si possa levare la sua pelle, dopo che l'avrete pelata, la lascierete raffreddare, e poi tagliatela in pezzi lunghi, e grandi quanto porta la lingua; la coprirete con una farza, che sia fina in questa maniera; prenderete un pezzo di zinna (1) di vitella, una fetta di presciutto, un pezzo di cervello; tutto ridurrete in pasta fina con il coltello, dopo la passerete al mortajo, e mentre le affinate in detto mor-

(1) *Poppa.*

tajo , vi metterete due rossi d' uovo , una fetta di mollica di pane ammollata , e poi spremuta , e gettata in detto mortajo con majorana , e un pezzetto di cipolla , ogni cosa tritata bene con il coltello , e messa nella composizione ; affinata che sarà , la caverete , e metterete in un piatto , dove dopo prenderete le fette della lingua , e le metterete sopra la tavola della pasticceria , la slungarete quanto porta la sua lunghezza , e sopra vi metterete la farza competentemente alta , passandogli sopra il coltello , acciò venghi uguale ; dopo prenderete l' altra fetta di lingua compagna , e la metterete sopra la farza , e attaccandola insieme la indorerete con dell' uovo sbattuto , così anderete facendo a tutto il rimanente della lingua , indi prenderete una tortiera , e l' ugrerete di butiro , o strutto , e vi metterete le polpette bene asciutte , ed il fuoco sotto , e sopra ; quando sarà colorito il di sotto la volterete , e dopo che sarà colorita da tutte le due parti vi potrete mettere un poco di suco colato , e quando la dovrete mandare in tavola , vi metterete sopra una salsa piccante , che troverete nel Capitolo delle false per entrèe .

Lingua di manzo al gratin.

Prenderete una lingua di manzo , e la farete lessare con sale , dopo la pelarete , e taglierete in fette , triterete dell' erbette , cipolla , cinque , o sei foglie di serpentaria , due , o tre scalogne , carpio tritolato , ed un alice , o fardella di buona qualità , un pugno di pane grattato mescolato con butiro , del tutto ne farete un mescolgio , dopo di ciò prenderete

una cazzarola con del butiro al fondo bene untata, dove metterete la metà dell'erbe, cipolla trita con sale, e spezierie dolci, dopo vi metterete un suolo di fette di lingua, e un altro di erbe, fino a tanto che sia finita la lingua, e sopra di detta lingua metterete fette di lardo, che sia ben coperta, e la metterete con fuoco sotto, e sopra, non tanto gagliardo, e quando sarà stretta, e che sarà ora di mandarla in tavola, la leverete dalla cazzarola adagiatamente, e la metterete in buona forma in un piatto con una buona salsa all'Alemanna.

Lingua di manzo in grigliè.

Prenderete una lingua di manzo, fatela come quella al gratin, solo che dopo di averla indorata, la immergerete nel pane grattato poco prima di mandarla in tavola, la metterete nella graticola con una fetta di lardo sopra alle dette fette di lingua, e quando sarà colorita la rivolterete sotto sopra, rimettendovi le suddette fette di lardo, che stavan di sopra, fino a tanto che arrivi al colore, che avrà preso il primo, dopo aggiusterete la salsa in agresto.

Lingua di manzo alla Bolognese.

Fatela lessare, come è solito col sale, e pelatela; dopo prenderete del lardo vicino alla cotica, e farete i vostri lardoni grossi, secondo la qualità della lingua; prenderete la lardarola, e vi metterete un poco di sale, pepe diverso nelli lardoni, erbe secche di odore, cioè majorana, timo, e un pizzico di

rosmarino, involgendolo nelli lardoni, e poi inlardarete bene la lingua, dopo farete un buon battuto di lardo buono con erbette, cipollette, majorana, bassilico, dopo mettete tutto in una cazzarola, fate soffrigger bene ogni cosa a fuoco lento per un'ora, e mezza, dopo di ciò vi metterete un buon cazzarolo di suco, lasciandolo bollire per un'altro quarto d'ora, sgrassatelo bene, fate una colletta con acqua, e farina, e ne farete cader dentro alla lingua fino a tanto che si densi la salsa, ma leggermente, dovendo esser liquida, e non densa; vi metterete un suco di limone, e la manderete in tavola calda, e vi servirà per un piatto di entréé.

Lingua al porco cignale.

Farete la lingua lessare, come sopra; spurgata che l'avrete dalla sua pelle, prendete una cazzarola con due cazzaroli di suco, e uno di brodo, cinque, o sei foglie di lauro, un bicchiero di aceto, e lo farete bollire insieme per una mezz'ora, dopo vi metterete del zucchero secondo l'aceto, mentre deve avere il gusto eguale; dopo vi metterete la lingua o in fette, o intiera, come più vi piacerà, e la farete bollire per altra mezz'ora; vi metterete due, o tre oncie di candito tritato, e la rasatura di un limone, e farete un poco di colletta insieme a quella della lingua alla Bolognese, e questa lingua è buona calda, e fredda.

Lingua indorata.

Prendete la lingua, che lefferete al solito, dopo tagliatela in fette, e la passerete in una cazzarola con un poco di butiro, sale, pepe dolce, e dopo la lascierete raffreddare; indi la infarinerete, e la indorerete coll' uova sbattute, e la friggerete, che venga come il pane indorato, dopo di ciò prenderete quattr' oncie di presciutto, la fettarete come i dadi della salsa di presciutto, la passerete in una cazzarola al fornello con un' oncia di butiro, salvia trita, e maneggerete con una cucchiara di legno, rivolgendola spesso con un pizzico di farina, dopo di ciò metterete due oncie di zucchero, e un poco di aceto lasciandola bollire per mezzo quarto d' ora, la disgiasterete bene, e la manderete in tavola con le fette della lingua indorata. La salsa deve andar sopra la lingua indorata, e può servirsi in tavola calda, o fredda.

Lingua alla Perfillade.

Fatela imbianchire al solito, come in addietro, e lardatela conforme faceste la lingua alla Bolognese, e la taglierete in mezzo alla sua lunghezza senza dividerla, servitela intorno alla detta lingua con brodo d'erbette tritate, pepe, aceto, ed un poco di fuoco sopra la lingua, e intorno al piatto vi metterete le suddette erbette; ve ne servirete per un piatto di entrèe.

Cervelle di manzo in varie maniere.

Queste cervelle si fanno in varie maniere ; si fanno cuocere alla braise. La braise già l'ho descritta avanti. Vedi. *Lingua di manzo alla braise*. Sicchè vi regolerete nell'istesso modo , e con un intingolo di cipollette , bassilico , majorana , e un pezzetto di radice ; questa roba si fa soffriggere in una cazzarola con due oncie di butiro , sale , spezierie dolci , quando sarà ben fritto , vi metterete un cazzarolo di fūco , e lo farete bollire per mezzo quarto d' ora ; dopo di ciò leverete la cazzarola dal fuoco per fino a tanto che metterete in ordine le cervelle fatte nella seguente maniera ; prenderete le cervelle prima lessate in acqua , e sale , le scoleterete bene , dopo l'infarinerete , e l'indorerete con uova sbattuti , con dentro di esse sale , majorana , bassilico , un pizzico di farina , sbatterete bene ogni cosa , dopo immergerete le dette cervelle nell' uovo , e le friggerete o con butiro , o strutto che sia , fatele ben colorire di color d' oro , e dopo di ciò le metterete nella salsa già preparata , e gli farete dare due , o tre bolliture : quando la dovete mandare in tavola , vi metterete due rossi d' uovo per stringere la salsa , e che sia prima bene sgrassata , e questi piatti possono servire per hors-d' oeuvres , dove queste cervelle vi possono servire in più modi , servendovi delle false , che vi saranno di genio.

Palato di manzo in menus-droits.

Un palato di manzo non può bastare per un piatto; secondo però le persone, che voi dovete servire in tavola, dovrete regolarvi. Dovete prima lessarlo, e levargli la pelle, togliendogli il nervo, che si trova per la pelle; dopo taglierete il palato in filoni, e li passerete in una cazzarola con un'oncia e mezza di butiro, cipolletta trita, dopo la getterete nella cazzarola con detto butiro, farete friggere tutta la cipolla; soffritta che farà, vi getterete i filoni del palato, tornandola a soffriggere, vi metterete dentro alla detta cazzarola sale, pepe forte, e un cazzarolo di succo con un pizzico di farina prima stemperata con acqua; per stringere la salsa, la sgrasferete bene, dopo di averla fatta bollire per un quarto d'ora, la manderete in tavola calda, e ve ne servirete per un piatto di hors d'oeuvres.

Palato di manzo alla marinata.

Prendete i palati di manzo, come dissi di sopra, farete ad essi una marinata in questa forma. Tagliate i palati della larghezza, e grossezza d'un dito, metteteli in un vaso di terra ben verniciato; vi metterete in questo vaso il palato già tagliato con pepe, sale, un limone tagliato a quarti, prima di tagliarlo lo spremerete in questa composizione, e poi lo taglierete, e getterete in detto vaso con cipolletta trita, ed erbe, lasciandolo in fusione per due, o tre ore incirca, dopo scolateli, e fate una pastella in questa maniera.

Prendete una cazzarola; vi metterete due buoni pugni di farina, un cucchiaro di olio dolce, un poco di sale; stemperate bene ogni cosa, vi metterete un poco di acquavita, la ridurrete in una pastella, immergendo dentro i palati, facendoli friggere, serviteli caldi in tavola per un piatto di hors-d'oeuvres.

Palato di manzo alla Fiorentina.

Prendete il palato di manzo, o di vitella, fatelo cuocere in acqua, come gli altri palati, tagliateli a traverso ad uso di spighette, fateli marinati, come avanti, facendoli cuocere in una cazzarola sopra un picciolo fuoco con brodo, aglio, e due garofani, un poco di timo, due foglie di lauro, basilico, sale, pepe, e scalogne, (che sono certe cipollette piccole, come le piccole teste d'aglio), e dopo passati che l'avrete in cottura, li metterete a scolare, dopo metterete a ciascheduna fetta di palato un poco di farza, come quella della lingua di manzo, e ne metterete sopra ad ognun pezzo alto un terzo di dito, e di poi immergeteli in una pasta come quella detta di sopra; friggetela, servitela calda, e intorno al piatto mettete erbetto fritte.

Poppa di vitella alla Bolognese.

Prendete della poppa di vitella cotta nell'acqua, dopo di averla pulita bene del suo grasso, e pelle, che porta intorno a detta poppa, la taglierete ad uso di fette di pane dorato, la infarinerete, indorarete, dopo di ciò gratterete del pane, e immergetela in esso, e quando la dovete mandare in tavola, frig-

getela a color d'oro, e vi metterete la salsa verde.

Poppa alla salsa.

Tagliate una cipolla in forma de'dadi; passatela al fuoco in una cazzarola con un'oncia di butiro, quando farà mezza cotta mettete nella poppa o in pezzi, o mezza, o pure intiera, come vi piacerà, con un poco di aceto, e di brodo, la lascierete bollire per mezz'ora; dopo vi metterete sale, spezierie; poi prenderete un'altra cazzarola con un poco di butiro, e la metterete al fuoco, quando farà liquefatto il butiro, vi metterete un pizzico di farina, e la maneggerete con una cucchiara di legno, fin tanto che la farina sia del color di cannella chiara, e vi metterete subito cipolletta, majorana, e basilico; dopo vi getterete il brodo, in cui ha bollito la poppa, lasciandola così bollire per mezzo quarto d'ora, levando la salsa dal fuoco; quando farà ora di mandare in tavola, la disgrassarete bene, e la manderete in tavola calda.

Rognone di manzo, e di vitella alla Scozzese.

Tagliate in filoni il rognone, passatelo al fuoco in una cazzarola con un'oncia di butiro, sale, pepe, erbette, cipolletta, e aglio, il tutto ben tritato: quando farà cotto, mettetevi un poco di aceto, e di fuco, non lo lascierete più bollire, acciocchè non diventi duro, mandatelo in tavola caldo.

Coda di manzo cotta di buon gusto.

Prendete una coda di manzo, tagliatela in fette, fatele cuocere con sale, ed acqua; quando farà mezza cotta, metterete in una cazzarola due oncie di butiro; quando farà liquefatto vi metterete un pizzico di farina, e la farete arrossire, mescolandola con la cucchiara di legno; bagnate questa farina con il brodo, in cui ha bollito la coda, dopo mettetevi le fette della coda con due, o tre cipolle; prima però fatele lessare con sale nell'acqua, che sian mezzo cotte; e poi le metterete nella salsa della coda, metteteci una tazza di vino bianco, un pizzico di erbetta, sei, o sette scalogne, o due spighi d'aglio, una foglia di lauro, un poco di timo, alquanto di basilico, due, o tre garofani, sale, pepe dolce; fate cuocere questa composizione a fuoco lento, fino a tanto che la coda sia arrivata a cottura, dopo di ciò la disgrasfarete bene; prenderete un'alice, o sardelle ben pulite dalle sue spine, e scaglia, la passerete con un poco di butiro in un'altra cazzarola, dopo vi metterete un poco di capperi, e soffritto che farà il tutto vi metterete il brodo, che avrete della coda, e quando farà cotta la salsa, prenderete le fette di coda, e le cipolle, le farete bollire nella salsa de' capperi per un quarto d'ora, l'aggiusterete in un piatto, e la manderete in tavola calda. La salsa va sotto le fette della coda, e sopra intorno le cipolle bene aggiustate.

*Coda di manzo , o di vitello
alla santé.*

Tagliate una coda , come a voi più piace ; fatela cuocere , come l' antecedente , e quando farà cotta , la lascierete raffreddare , e le metterete la salsa in questa maniera : pigliate un vaso di terra , in cui metterete la coda , dopo metterete olio , pepe , sale , erbette , cipollette , fette di limone col suo succo , lasciandola così due ore , e mezza ; dopo levatela dalla salsa , e prendete il pane grattato , onde involgerete la coda , e la metterete nella graticola a fuoco alquanto lento , e quando farà ben colorita la manderete in tavola senza salsa , e con il crescione sotto alla coda condito in questa maniera ; prendete un poco di coli di buon gusto con un poco di aceto , e pochissimo sale , e lo getterete sopra il crescione , e lo metterete intorno la coda , e sotto .

La coda di sopra , notate quando si cuoce nella graticola , si bagna con quella salsa , che si è messa in fusione , mentre si va cuocendo nella graticola , che a poco a poco si deve consumar tutta .

Culatta di manzo in varie maniere.

La culatta di manzo è il pezzo più buono , che in esso si trova , e con esso si fanno i più eccellenti piatti , e fa onore a chi li fa ben cucinare , e ad una tavola , che sia ben guernita da un bravo ufficiale di cucina , quanto negl' aleffi , tanto in altre maniere , mentre secondo il buon gusto di detto ufficiale può fare una lode al padrone , che in-

vita al pranzo, ed onore all' ufficiale, che lo lavora, mentre il lessò non è da ogni persona a farlo bene, volendoci un' esatta diligenza, come già ne scrissi avanti circa il modo di ben fare gli aleffi; questa culatta serve per fare il seguente bue alla moda.

Il bue alla moda.

Prenderete un pezzo di culatta, o pure un pezzo di buona racchetta magra; ma di un manzo grasso, e la bastonerete con il legno, che vi descrissi in detto capitolo degli aleffi, e bastonato che avrete bene o culatta, o racchetta, la trapunterete con un mezzo spicchio d'aglio in quà, e in là, con qualche garofano anche messo in quà, e in là, come avete fatto dei lardoni grossi quanto un mezzo dito, lunghi la metà del dito, e li spolverizzate con sale, e pepe mischio, majorana, e timo secco, dopo di ciò l'immergerete nei lardoni, che andrete tramandando in quà, e in là, come avrete fatto dell'aglio; dopo prenderete un canavaccio pulito, e farete un tuolo sopra il canavaccio di lardo presciutto, e fette di lardo, e vi metterete il sale a sufficienza, e sopra vi metterete la culatta, o racchetta che sia, e tornerete a fare sopra alla suddetta altrettanto per coprire il di sopra, dopo chiuderete il pezzo della culatta con il canavaccio, e lo legarete bene stretto, con fargli prendere una buona figura, dopo di ciò prenderete una cazzarola, in cui possa stare il vostro bue, e dentro vi metterete un quartino di vino di Sciampagna, e chi non può far tale spesa, il vino bianco con un pizzico di fieno, cinque foglie di lauro, due cipolle,

un poco di sale, e si finisce di empire il vostro rame con acqua comune; fatela bollire per quattr' ore, provate prima di levarla dal fuoco con un forchettone, se sia arrivata a cottura, e quando il forchettone andrà docile, è segno che è cotto, se stenta, è segno che non è cotto; quando lo dovrete mandare in tavola, abbiate tutta la diligenza in cavarlo dal canavaccio, acciò non perda la sua figura, e simetria; mandate in tavola questo piatto per un entrèe con erbette dentro al piatto.

Culatta di manzo con le cipolle.

Prenderete un pezzo di culatta di manzo senz'osso, fatelo cuocere in una buona bresà, come troverete avanti, mettete un quartino di vino bianco, altrettanto di buon brodo, un pugno di erbette, majorana, basilico, sale, spezieria dolce, e due garofani; tutta questa roba dovete metterla nella bresà, e dopo ritornatela a far bollire fino a tanto che resti una salsa, che vi basti per mandarla in tavola; dopo di avere sgrassata bene, la passerete per la stamigna, e la getterete sopra calda; dovete servire intorno a questo piatto delle cipollette bene aggiustate, e le farete in questa forma, prendete delle cipollette, e che vi bastino a contornare il piatto della culatta, gli farete dare un bollo in acqua, e sale, acciò perdan il forte di cipolle, e dopo averle scolate, le passerete in una cazzarola con un poco di butiro, o strutto, dopo vi metterete un cazzarolo di suco, le farete cuocere, ma non passare; le metterete intorno al piatto, e le manderete in tavola calde.

*Culatta di manzo al forno, o sia
di vitella.*

Prendete un pezzo di culatta , levategli l'osso , la bastonerete bene , e gli farete dare un bollo in acqua con sale : la farete dopo di ciò raffreddare , e la inlardarete , come il bue alla moda ; conditela di sale , e pepe dolce , mettetela in una pignatta ben coperchiata con dentro una tazza di vino bianco , altrettanto di acqua , una foglia , o due di lauro , una cipolla , uno stecco di cannella , due , o tre garofani , una fetta di presciutto , turate bene il vostro vaso col coperchio , e d' intorno con la pasta , acciò non svapori , mandatela al forno , e la farete cuocere per lo spazio di sei ore , secondo però la sua grossezza ; dopo che sarà cotta , la caverete , e ve ne servirete con una salsa al succo di limone sotto alla culatta , calda .

Descrizione delle parti più servibili alla tavola de' signori . Il vitello è d'un grande uso , e vantaggioso per la cucina , provvede di che diversificare una tavola , ecco le parti , di cui si servono : la testa , i cervelli , gli occhi , e le orecchie , la lingua , e la coratella , e le sue animelle ; le spuntature , che servono per una bianchetta al fracassè , è famosa la rognonata , e li cosciotti , che servono per umidi , e la rognonata per gli arrosti , e la spalla per i fuchi , e coli .

*Come si deve accomandare la testa di
vitella mongana per farla fritta,
o in grillè.*

Dopo averla fatta ben pelare, la disossate in questa maniera; avrete un coltello, o trinciante, che tagli perfettamente, rovescietele la testa sottosopra in un canavaccio pulito, e con il vostro coltello la spaccarete fino al mento, lontano tre dita dagli suoi denti, o bocca, che vogliam dire, e poi diligentemente la scorticarete, come si scortica la pelle dalla carne, così si deve fare la testa. Si deve scorticare la pelle dall'osso, e tirare di sotto la gola per fino al cuore; dopo di ciò rivolterete la testa, e principierete dalla parte di sopra, rivoltando la testa, e la principierete a scorticare da' labbri di sopra, e tirandoli infino agl'occhi. Qui bisogna avere una grandissima diligenza di non strappare la pelle con il coltello; tanto ci vuole attenzione nell'occhio, quanto nella sua pelle, mentre toccate che siano con il coltello, difficilmente si possono aggiustare, quando si devono fare ripiene, mentre la pelle si tira, e la toccatura del coltello si slarga assai, e la empitura esce fuori della testa, e fa una cattiva figura in mandarla in tavola; onde bisogna stare bene attento di non tagliarla in verun modo, se volete, che la detta testa resti di buona figura, quando voi la dovete fare ripiena; ma se la volete disossare per farla fritta, o in altra maniera, non ci vuole questa attenzione, nè così esatta; basta disossarla a dovere, mentre le cose fatte con attenzione sempre avranno il suo merito; onde tornando

a finire di disossare questa testa di vitella avvertite, che quando sarete vicino agli occhi, cercate di entrare dentro al fondo degli occhi diligentemente colla punta del coltello, e andando intorno, fintantochè troverete con la punta del coltello di troncare la corda della cornua dell'occhio, che allora comincerà a stolar fuori della sua fossa, e col dito della mano sinistra lo caverete fuori, e seguirete sempre colla punta del coltello a tagliare le corde dell'occhio, fintanto che non è stolato fuori in vostro potere, e allora andrete scorticando fino alla carne. In questo pure ci vuole una discreta attenzione, dopo esser arrivato all'intorno della carne, avvertite di non intaccarla, perchè sta alla più bella veduta della testa, perchè intaccata che sia, subito farà squarcio alla testa, e diventerà mostruosa alla veduta de' convitati; così abbiate giudizio di disporre le teste di vitella, e di capretto, o di altro, che vi si possa dare. Mi compatirete, o caro Lettore, se in questo modo di disossare le teste di vitella mongana, o sia di capretto mi sono dilungato di diceria tale, ma sappiate, che tale progetto di sapere disossare è difficile a chi è del mestiere nella pratica, e molto più difficile nella teorica, e perciò ho stimato bene d'insegnarlo minutamente, onde io spero, che un fanciullo possa disossare una testa, avendo descritto minutamente il modo. Ora insegnerò il modo di empirle in più modi.

Modo di fare le teste di vitella , e di capretto ripiene.

Dopo di aver disossata la testa di vitella , prendrete , se è in tempo di carne fresca , cotiche , presciutto magro di porco , presciutto vecchio , qualche falsiccia fresca , e farete le fette lunghe quanto un dito ; dopo taglierete nell' istessa lunghezza quattro parti di essa lunghezza di ciascuna spezie , dopo le metterete in un piatto , finito che avete tutta la carne , e cotiche , farete intostare sei uova , gli cave- rete il rosso , e stitolato lo metterete nelli filoni , vi metterete anche una libbra di formaggio parmigiano grattato , mezza libbra di candito , e di limone , o cedro , e cipolletta , erbe tritate , mezza mollica di una pagnotta piccola ammollata prima nel brodo , e stitolata la getterete nella composizione , un pugno di capperi , sale , spezierie dolci* , e quattro rossi d' uovi crudi , e disossate tutta la carne , che voi potrete levare dagl' ossi di detta testa , ed il cervello , e la lingua , che taglierete in filoni , come avrete fatto della carne fresca , e anche il cervello tritato , e mescolato nella composizione , dove dopo ciò compita detta composizione la mescolarete con una cucchiara di legno , fino a tanto che sia incorporato tutto insieme ; dopo prenderete la pelle della testa , e la spanderete sopra una tavola ben pulita , e vi aggiusterete dentro di essa la composizione già preparata , che aggiusterete bene per lungo della testa , fino a tanto che l' avrete compita bene , ma non tanto che divenga tosta , e che possa crepare nel cuocersi ; la cucirete da quella parte , in

cui l'avrete aperta con quadrello, che adoprano i calzolari, e dopo che l'avrete finita di cucire, la metterete in un corbuglione, che vuol dire in una marmitta grande, che possa ricever la testa, mentre prima di metterla al corbuglione, va messa la detta testa in un canavaccio pulito, e ben involtata. Si prende un canavaccio, si spande in una tavola con fette di lardo, presciutto, cipolla, spezierie, e sale, dopo sopra vi si mette, e si fa così al di sopra della testa, dopo di ciò si deve piegare il canavaccio, che deve stare per lungo, e la testa per traverso, e vi si mette la parte del canavaccio da capo, e da piedi, dalla bocca, e dalle corna, e rivoltata la testa con le due ale del canavaccio, ci vogliono due persone, una che stringa la lunghezza, e vada allentando il detto canavaccio, e l'altra che va involtando la testa, acciò sia bene stretta, a poco a poco vada legando fino a tanto che sia finito il detto canavaccio; dopo sia bene legato, e fatto come una mortarella di Bologna, ma però non bisogna fargli perdere la sua figura di testa di vitella; chi la lega bisogna, che abbia l'avvertenza di non fargli perdere la sua prima figura; dopo di ciò la metterete, come dissi, nella marmitta con tutti i suoi ossi, cipolla, garofani, una carota, sale, un mazzetto di erbe, uno stecco di cannella, e la farete bollire con acqua per cinque ore, dopo di ciò la caverete, e non leverete dal canavaccio, sino a tanto che non l'avrete da mandare in tavola: questa va messa in un piatto con erbe intorno a questo piatto; porta con le molte circostanze, sì di immarcatore, o sia di diverse maniere nel mandare in tavola con una buona

simetria, mentre questa immarcatura non riesce neppure a tutti gli ufficiali di cucina, attesa che ci vuole una buona idea, e di aver veduto immarcare da un ufficiale, che sia eccellente in quest' affare, e di questi se ne trovano pochissimi.

*Testa di vitella, o di capretto al
forno ripiena.*

Si fa nell' istessa maniera, ma dopo di averla lessata in un canavaccio, e raffreddata, la caverete dal canavaccio, e l' aggiusterete in quel piatto, che dovete mandare in tavola in questa forma. Prenderete due uova, li sbatterete bene con un mazzetto di piume di coda di gallina, e andrete indorando tutta la testa, e terrete in ordine pane grattato, formaggio parmigiano, e mischierete insieme ogni cosa, e spolverizzerete la testa già indorata; dopo di ciò la metterete in fornello di campagna, o forno, in cui vi si cuoce il pane, per fin a tanto che faccia la superficie di color d'oro, dopo tornerete a far lo stesso dell' indorare la sopraddetta testa, e dopo il pane grattato con il formaggio, tornandola di nuovo al forno, la caverete, e la lascierete raffreddare, e pulito perfettamente il brodo del piatto, la manderete in tavola col brodo del piatto guarnito di rossi d' uova triti, e chiare d' uova divise con erbette trite, e melagranati sgranati ad uso di mosaico, aggiustando il piatto attorno il suo brodo.

Occhi di vitella come si debbon servire.

Dopo di aver tolto il nero dell' occhio , e dato un bollo nell' acqua con sale , cavateli , e fateli raffreddare , dopo metteteli in una braisa fatta come quella , che è stata suggerita : dopo di ciò li caverete dalla braisa , e li metterete nel piatto ben pulito , e sgrasserete bene gli occhi , e vi metterete sopra il piatto una salsa al succo di limone , e sopra vi metterete gli occhi di vitella , e li manderete in tavola caldi.

Testa di vitella disossata dopo cotta , e imbianchita , e dopo disossata fatta in varie maniere.

Prendete la testa di vitella , o di capretto , fatela imbianchire , che quasi sia arrivata alla sua cottura , fatela raffreddare , dopo disossatela ; le guanciole le potrete fare come la lingua di manzo alla Bolognese.

Testa di vitella , o di capretto in fraccasè.

Prendete un poco di lardo raschiato , che non sia rancido , lo metterete in una cazzarola con un poco di cipolletta trita fina , e quando sarà liquefatto il detto lardo nel fornello , taglierete la testa in quarti , quanto la palma della mano , e la getterete nella cazzarola ; dopo soffritta , vi metterete un ramajolo di brodo , e farete un mazzetto di majorana , e scorza di limone , e lo getterete in detta composizione : la lascierete cuocere giustamente ,

e non di di più, la sgrassarete bene, e terrete in ordine un pugno di erbette trite fine, due, o tre rossi d'uova sbattuti bene, e un limone tagliato per spremere nel fracassè, ma prima di tagliare il detto limone, gli gratterete la superficie della scorza nelli rossi d'uovo già preparati, e quando sarà ora di mandarli in tavola, metterete un poco di brodo della testa nelli rossi, e li maneggerete, acciò sian ben sciolti; metterete la cazzarola al fornello, che vada gagliardo; mettete i rossi dentro maneggiandoli in fretta, acciocchè non straccino, mettendovi le erbette, e il succo di limone, mandatela in tavola calda: e la salsa deve essere lattagiosa; nell'istesso modo si fanno i piatti di agnello spezzato, i pollastri, ed i piccioni.

Orecchio di vitella, o di majale in diverse maniere.

Queste si servono in diverse maniere; prima le lesserete col sale, un mazzetto di erbette, cipolletta, majorana, ed una fetta della superficie di limone; quando sarà arrivata a debita cottura, la caverete, e la farete scolare bene dal suo brodo; bisogna avvertire, che prima di mettervi a far tale operazione, bisogna pulir bene l'orecchie, o sian di vitella, o sian di majale, e questo vuole grande attenzione; dopo prenderete il lardo, e farete un battuto con erbette, majorana, cipolla, o pure aglio, lo farete soffriggere in una cazzarola, dopo vi getterete le orecchie, o in fettè, o spaccate, come a voi più piacerà, e l'andrete mescolando sotto sopra per fino che sia ben soffritto con sale, e spezierie dolci:

metterete ivi un cazzarolo di suco: sgrasserete bene, e quando dovete mandare in tavola, vi sbatterete due rossi d'uova con una presa di farina stemperata col brodo dell'orecchio, e un poco di suco di limone, e la farete stringere con composizione, e la manderete in tavola calda; questa orecchia può servire in più modi rinfredda tagliata a filoni con sopra erbette, pepe, aceto, ed olio dolce; può servire frita indorata con uova calde; può servire anche arrosta, prima indorata, e poi con il pane grattato involtata in esso, e messa nella graticola ungendola a volta a volta con il butiro, o strutto, va mandata in tavola calda; in questa maniera van fatti i zampetti di porco, prima però disossati, e poi fatti nella graticola; nell'istessa maniera si manda l'orecchia, o testa di vitella, o capretto con la salsa verde fatta come la detta testa; in somma la testa di vitella disossata, e fatta lessare nel modo suddetto si può fare in più modi, colla salsa in agresto, con salsa in oliva verde, con la salsa di presciutto colla salvia.

Orecchie di vitella, o di capretto, ossia testa col formaggio parmigiano.

Prendete l'orecchie di vitella, fatele imbianchire nell'acqua, come addietro vi descrissi, e fatele scolare bene, dopo di ciò prenderete una cazzarola con due oncie di butiro, o di strutto; la farete soffriggere con erbetta, timo, majorana, cipolletta trita; dopo vi metterete un mezzo bicchiere di vino bianco, sale, spezierie dolci; quando sarà consumato il detto vino, prenderete un cazzarolo

di fuco stemprato con un pizzico di farina , getterete nella cazzarola , l' andrete mescolando per fino che si sia alquanto densata , disgrasfatela bene , e mandatela in tavola calda con fuco di limone , o aranci.

Cervello di vitella alla Marchigiana.

Prendete un cervello di vitella , mettetelo nell' acqua fresca , fatelo stare per un' ora nell' acqua ; di poi gli leverete la pelle diligentemente , dopo lo laverete con altr' acqua fresca ; e lo lesserete in una cazzarola con un buon bicchiere di vino bianco , altrettanto di brodo , sale , pepe ammaccato ; farete un mazzetto di erbette , majorana , timo , e una cipolletta , e tutto farete bollire insieme : dopo leverete il cervello , e farete un trito d' aglio , erbette , majorana , e un poco di butiro , o strutto , quando sarà ben' soffritto , ma state attento , che non si colorisca l' aglio , mentre prenderebbe un cattivo gusto ; dopo vi metterete giù il cervello , indi aggiungete un pizzico di farina , e andate rivolgendo il cervello diligentemente per la cazzarola , ma che non si disfaccia ; dopo metteteci un cazzarolo di brodo con fuco di limone , sale , e spezierie dolci , sgrassatelo bene , e mandatelo in tavola caldo con la salsa asciutta , e intorno erbette fritte ; bisogna badare , che vi sia poco sale , mentre la salsa va quasi asciutta : questo piatto vi può servire per un entrèe , e se in vece di farlo con la salsa , lo friggerete con la pastella , colla quale si friggono le frittelle di ostia , in tal caso può servire per un piatto di entremet.

Cervello di vitella al sole.

Farete cuocere il cervello con un poco di brodo , tre cucchiari di aceto bianco , un mazzetto di erbe , come quello della mättelotta , cotto che sarà tagliatelo in due parti per mezzo , e immergetelo nella sopra accennata salsa , fatelo friggere di buon colore , mandatelo in tavola con la salsa alla provinciale.

Coste di vitella alla polè.

Tagliate la costa della schiena di vitella , levateli l'osso di sotto alla costa , e la pelle , che sta distaccata , lasciate la costa attaccata alla carne lunga quanto porta il taglio di essa , tirate via la pelle , che sta attaccata alla costa , facendole restare asciutto l'osso lungo , quanto potete ; dopo con un bastone , che terrete per bastonare gli aleffi , batterete il magro , che sta attaccato alla costa ben fatto , che diventi piana , dopo di ciò prenderete una cazzarola con fette di lardo nel fondo , erbetto , cipolletta , qualche tartufo , sale , e pepe dolce , tutto bene tritato fino , una fetta di limone senza scorza ; coprite le fette di lardo con le coste , e parte del trito , e sopra le coste vi metterete il residuo del detto trito con altre fette di lardo , prima sale , pepe dolce , e poi le fette di lardo , fatele cuocere a fuoco lento sotto , e sopra ; quando saranno cotte , levatele dalla cazzarola , scolerete dal suo suco , e levategli il grasso , che 'avrà fatto , e aggiustatele nel piatto , mettete alquanto di suco dentro alla cazzarola , e lasciategli dare un bollo , e dopo sgrassatelo bene , e

getterete la salsa nel piatto, in cui avrete aggiustato le coste, e nella salsa vi metterete un poco di limone, e leverete con diligenza le fette di limone, che avran bollito nella salsa, e la manderete in tavola calda.

Vi regolerete in tutte le qualità di cotolette sia di vitella mongana, sia di agnello, o capretto, le quali vanno aggiustate tutte nell'istesso modo, e di cocitura, e di salsa: pigliate le coste, metterete nel fondo di una cazzarola con quattr' oncie di butiro sotto, ed altrettanto alle coste di sopra; fatele cuocere a fuoco lento, voltatele di quando in quando nel suo fuoco; quando faranno cotte aggiustatele nel piatto, come se doveste mandarle in tavola; sgrasserete la salsa, stemperete tre rossi d'uovo in un'altra cazzarola con erbette, un cazzarolo di brodo, una carota tagliata fina; staccate bene quello, che farà attaccato nella cazzarola: fate unire nell'altra cazzarola tutto il brodo, e succo delle cotolette, e prima di metterci li rossi d'uovo vi farete cuocere la carota, e l'erbette, un poco di aceto, e pepe, quando faranno cotte le suddette robe, e che la salsa sia un brodo, che possa stringere li tre rossi d'uova, e che vengano tanto densi, metteteli giù, e maneggiateli in fretta, acciocchè non stracci, dopo gettatela nelle cotolette, e mandatela in tavola calda.

*Cotolette di agnello, o capretto,
o vitella.*

Prendete lo schinale di agnello, o capretto, o mongana, tagliatelo nell'istessa maniera, che avete fatto in addietro delle coste di vi-

tella. Prendete una cazzarola con lardo battuto, aglio, e majorana, mettetelo in essa cazzarola, sopra vi metterete le cotolette con solo pepe dolce, e le farete soffiggere per fino a tanto che si fermano, e che restano sode; dopo le anderete mescolando fino a tanto che pigliano il gusto, dopo vi metterete un cazzarolo di brodo, e le lascierete cuocere alquanto, mentre non bisogna farle passare di cottura, attesochè si disfarebbero, non potrebbero servire per farle fritte; onde dopo averci messo il brodo, lasciandola bollire, vi metterete un poco di farina stemperata con acqua, in appresso vi metterete il pane grattato, e lo farete condensare; quando sarà stretto, le caverete, e le metterete in un piatto con la sua salsa ad ogni pezzo; aggiustandola sopra ben fatta, la lascierete raffreddare; ci porrete le uova secondo la quantità delle cotolette, e le sbatterete con sale, e un pizzico di farina: prenderete le cotolette, e le immergerete nell'uova, e tenete il pane grattato in abbondanza, per poi involgerle in esso: le lascierete stare così per fino che non sarà l'ora di servire in tavola. Fatele friggere di bel colore d'oro, e le manderete in tavola con la salsa sotto verde.

Cotolette di capretto, o di agnello, e mongana fatta in grigliè.

Si fa nell'istesso modo, solo che dopo di averle impannate si mettono nella graticola con sopra lardo di presciutto, o altro lardo di buona qualità con fuoco lento, servite con salsa di pignoli.



CAPITOLO VI.

DE' LEGUMI, ED ORTAGGI.



Piselli freschi.

Prendete i piselli teneri: passateli in una cazzarola con un'oncia di butiro, cipolla trita, e majorana, erbette, fatele alquanto soffriggere; dappoi mettete i vostri piselli nella cazzarola, e andateli rivolgendo per fino a tanto che s'incorpora, e piglia il gusto di piselli; dappoi vi metterete un buon cazzarolo di brodo, o succo, e cotti che faranno con la detta composizione, vi aggiungerete un altro cazzarolo di colì, e questa composizione serve per ragù, per pollastri, piccioni tritati a colore nella cazzarola, onde bisogna essere avvertito, che in questo ragù, pollastri, o piccioni, che dopo cotti, come avrete veduto nel capitolo degli umidi, disgrassati che faranno, vanno mischiati insieme, e mandati in tavola o sotto o sopra, dove più vi piacerà di metterli nel piatto carne, o pollastri che siano.

Fave tenere con la scorza.

Prendete delle fave con le teghe, che siano tenere, levategli il filo, che porta in mezzo con il suo spuntone, che tiene in cima, come

si farebbe a' fagioletti , dappoi fate bollire l'acqua in una cazzarola , e lessatele con sale , quando saranno alquanto arrivate di cottura , levatele , e fatele scolare in un crivello ; queste si possono friggere di grasso , e di magro infarinate come il pesce , e mandatele in tavola calde : si fanno in umido per un piatto di entremet , prendendo una cazzarola con butiro di lardo , che non sia rancido ; metteteci in esso butiro majorana , erbetta , uno spico di aglio , mettetelo in una cazzarola , la quale metterete al fornello , quando sarà fuso metteteci le scafe di fava , che avete lessate ; fatele bene incorporare : di poi vi metterete un buon ramajolo di succo , o pure di buon brodo di tegame , e fateli prendere gusto con pepe dolce , e che sia salato poco , e quando lo dovete mandare in tavola , vi metterete formaggio parmigiano grattato , e due rossi d' uova sbattuti.

Mandolini alla Cremonese.

Avvertite sempre , che il mandolino sia tenero , o pure se è grosso , fatelo in fette , levategli la mandola bianca , fate una colletta di farina , cioè prendete un buon pugno di farina secondo la quantità , che dovete servire , un cucchiaro di olio dolce , un cucchiaro di vino bianco , e sale ; mescolate bene ogni cosa con un poco di acqua , fate la pastella , che non sia tanto liquida , nè tosta , mettete dentro i mandolini , frigeteli con butiro , o distrutto , o in olio , se è di magro ; mandateli in tavola con zucchero sopra , ed erbe fritte.

Torta di piselli.

Prendete i piselli, e regolatevi, come in addietro nel lavare il pisello, e tenerlo a molle nell'acqua fresca, prendete butiro, o raschiatura di lardo vicino alla cortica, fatelo passare in una cazzarola con cipolletta, e presciutto trito fino, tagliato a dadi, majorana trita, tutto insieme soffritto; dopo di ciò mettete li vostri piselli nella cazzarola; fateli soffriggere bene con la detta composizione, fino a tanto che si comincia asciugare; subito vi metterete un buon ramajolo di fuoco colato, lasciandolo cuocere il pisello a sua cottura, poi vi metterete un quartino di latte stemperato con un pizzico di farina, acciocchè non vi stracci, dopo di ciò stempererete quattro rossi d'uova, maneggiandoli diligentemente con la cucchiara di legno fino a tanto che si sia stretta la detta composizione, lasciandola stare a raffreddare per fino a tanto che non avrete in ordine la pasta a sfoglia, e a vento, che in ordine vi si darà la maniera da manipolarla.

*Turbante di piselli, o timpalle
che sia.*

Prendete i piselli, che vi bastino per empire il vostro turbante, o timpalle, mettereli a molle in acqua fresca; dopo fate un trito di cipolla, erbe, majorana, indi prendete una cazzarola con butiro oncie tre, secondo la quantità, che dovete fare per compire il turbante, o timpalle. Mettete al fuoco la cazzarola con il detto butiro, e fatelo scaldare,

metteteci giù il trito con una fetta di precisciutto, lasciandolo andare così per fino, che sia ben soffritto; mettete in essa cazzarola i piselli, fateli soffriggere, dopo di ciò terrete in ordine animelle ben toffritte con butiro, indi vi metterete un cazzarolo di buon fuco, lasciando prendere il suo gusto, dopo mischierete le animelle con li piselli, e farete prendere il suo gusto insieme, con aggiungere più fuco. Prenderete sei rossi d' uova sbattuti bene insieme, metteteli nelli piselli, mischiateli, e tenete il vostro turbante unto col butiro, e spolverizzato con pane grattato; gettate in esso la composizione, e mettetelo sopra la cenere sbogliantata sotto, e sopra con un co-perchio con l' istessa cenere, fatelo infodare, mandatelo in tavola caldo, e rovesciatelo in un piatto con pulizia.

Scafe di fave in scorza tenera.

Prendete le fave tenere, levatele il suo attaccaglio, la punta, e il filo, che porta giù per il suo schinale, fatela lessare nell' acqua con sale, mettetela a scolare: dopo di ciò prendete una cazzarola con un' oncia di butiro, passatela al fornello con un poco di timo, e majorana, spezierie dolci, e un poco di colì; asciuttato che sia, mettetelo a raffreddare, sbatterete uno, o due uova con sale, infarinatelo le teghe delle fave, e immergetele nell' uova, friggetele di buon colore; mandatele in tavola calde; serve per un piatto di entremet; nell' istessa maniera, dopo di averla frita, si ritorna a mettere nella stessa salsa, con cui è stata cotta, solo che vi metterete un rosso d' uovo sbattuto per fare che

la salsa divenga densa, aggiustatela con simetria nel piatto, e sopra vi getterete la salsa.

Carciofi fatti in varj modi.

Prendete i carciofi, levategli le brancie dure per sino che arriva al tenero, spaccateli in quarti, e se sono passati levategli il pelo, mettereli subito nell'acqua fresca, acciocchè non divengano neri, lessateli con acqua, e sale; non li fate passare di cottura, che si staccherebbero tutte le foglie, dopo scolateli, e subito scolati, tenete un mezzo limone in ordine, e spremetelo sopra alli carciofi in un passabrodo, o crivello, dove li avrete messi a scolare; andateli rivolgendo sotto e sopra, acciocchè il succo di limone vada per tutto a colpire le parti del carciofo, acciò non diventi nero, e così vi resterà sempre bianco, e lascierete stare così per sino che non sarà bene scolato dell'agro di limone; quando li dovete friggere l'infarinerete, e li friggerete con il butiro, o olio che sia, avvertite però, che sia arrivato al suo punto di colore; altrimenti vi s'imbeveranno di butiro, e se li friggerete con olio, saranno inzuppati d'olio, e ciò farà un gran disonore per quelli, che debbono mandare in tavola un piatto così buono, e va mandato in tavola caldo con salvia fresca, e frittta con i carciofi.

In questa istessa maniera si friggono i carciofi indorati ad uso di cervelli, prima s'infarinano, e dopo s'indorano, come si fa il cervello.

*Carciofi ripieni , e naturali fatti
in umido.*

Prendete i carciofi, e interiteli, e dopo levate il mezzo del carciofo con un coltellino fino, tagliateli fino al fondo, lasciandogli un buco grande quanto un dito, dopo lessateli, come in addietro, con sale, e poi scolateli bene, prendete un poco di presciutto, un' oncia di lardo buono, una mezza libbra di poppa di vitella, pistate bene ogni cosa cipollette, erbette, e majorana: affinata che sia, metteteci uno, o due rossi d' uovo, sale, spezieria, e un poco di formaggio parmigiano, empite i vostri carciofi, indorateli, frigeteli di buon colore; in appresso prendete una cazzarola, dove metterete un ramajolo di buon fuco, ed un altro mezzo di colì: li farete bollire per mezzo quarto d' ora, quando li dovete dare in tavola, sgrassate bene la salsa, metteteci un rosso d' uovo sbattuto, e mandateli in tavola caldi.

Carciofi al pane.

Prendete i carciofi, e fateli nell' istesso modo lessare, e inteneriti, ed empiti, dopo indorati, dopo grattateli il pane rivolgendoli in esso, quando li dovete mandare in tavola frigeteli, mandateli in tavola caldi; se li volete di magro, si fa con il brodo di pesce, o con il fuco di pesce; per la farza per empirli disfarete un merluzzo in vece della zinna, sale, mollica di pane molle, erbette, majorana, ed un alice in vece di presciutto, ed una chiara d' uovo, pepe dolce, e pochissimo sale.

Fichi immaturi per fritto.

Prendete i fichi immaturi, fateli bollire in acqua in fino a tanto che con uno spillone piccandoli, si lascia da essi; questo sarà segno, che il fico sarà arrivato alla sua cottura, dopo di ciò fateli scolare, e fate il soffritto, come i carciofi, e questo frutto può servire per fritto, e per umido, regolatevi secondo la dose dei sopraddetti carciofi, servendovene in diverse maniere.

. Noci immature.

Prendete le noci verdi nel principio di giugno, e nel fine di maggio; lessatele come i carciofi, e fichi, servendosi dell'istesso metodo, e possono servire tutti per piatti di entremet.

Conserva di pomi d'oro, o sienò melanzani.

Il pomo d'oro è un frutto assai vantaggioso per la cucina, e di buon gusto, o sia per salsa, o per minestre, come in addietro vi dimostrai nella zuppa di riso, e per la salsa di aleppo di pesce: dunque prendete il pomo, fatelo cuocere in una cazzarola a fuoco lento, solo che lo spaccarete in mezzo, e lasciatelo andar così cuocendo per sino che divenga tutto disfatto; dopo passatelo nello staccio con una cucchiara di legno: passato che sia bene, tornate a farlo bollire a fuoco lento, fatelo stringere assai; questa conserva mettetela in un vaso di terra ben verniciato, e

freddato che farà, copritelo con una carta ben chiuso con spago, mettetelo in luogo asciutto, e l'estate in luogo fresco, e che sia asciutto. Di questa conserva vi potete servire per zuppe, e false, quando non si trovano più fresche a suo tempo.*

Fagioletti freschi, e teneri.

Prendete i fagioletti teneri, levategli gl'attaccagli, e lo spino di cima, e il filo, che porta di quà, e di là, fateli lessare con acqua, e sale, fate un pisto di cipollette, erbe, e majorana; prendete una cazzarola, mettetevi due oncie di butiro, fate soffriggere in un fornello il tutto, dopo tagliate in tre lunghezze i fagioletti, e fateli soffriggere colla detta composizione con sale, spezierie dolci, dopo vi metterete un cazzarolo di buon succo colato, se è di grasso, se è di magro, il succo di pesce, lasciandoli cuocere bene, quando li dovete dare in tavola, sgrassateli bene, e sbatteteci due rossi d'uova, metteteli nelli fagioletti con un poco di formaggio parmigiano grattato, mandateli in tavola con pulizia.

Fagioletti alla Parmigiana al brulé.

Prendete de' fagioletti, lessateli, come avete fatto in addietro; passateli nell'istesso modo con butiro, erbe di odore, e succo, fateli cuocere, dopo fateli scolare della sua sostanza, indorateli con uova sbattuti, e dopo con il pane grattato, infarinateli, e frigeteli come il pesce di fiume con butiro; se è di vigilia con l'olio buono: possono servire di

grasso, e di magro, e possono servire per un piatto di entremet.

Fagioletti in altra maniera.

Prendete i fagioletti, fateli come alla prima, basta che dopo cotti nella salsa accennata li aggiustiate in un piatto. Il piatto sia untato con il butiro, e aggiustando i fagioletti con una buona simetria, cioè una fila di fagioletti con un suolo di formaggio parmigiano grattato; finito che sarà di condire i detti fagioletti, metteteci sopra la salsa, che vi resta della cottura dei fagioletti con sopra altro formaggio, dopo metteteli al fornello di campagna, o pure in una teglia con fuoco sotto, e sopra, mandateli in tavola caldi, e con pulizia intorno al piatto.

Fagioletti teneri serviti per piatti di erbe.

Pulite bene i fagioletti de' suoi attaccagli, e del suo spino, e del filo, che portan di quà, e di là, fateli lessare giustamente, e aggiustateli nel piatto con simetria; prendete due alici, pulitele bene di scaglia, e spina, tritatele con il coltello; dopo di ciò prendete erbe, e majorana, un spico d'aglio, tritate ancor questo da parte, stemperate l'alice, o sardella con aceto, dopo mischiate ogni cosa insieme, e gettate ogni cosa sopra ai fagioletti con olio dolce; mandateli in tavola in insalata aggiustati con buona simetria per un piatto di entremet.

Zuppa di visciole, o sia sorta di griotte.

Prendete le visciole, pelatele dalla sua pelle di fuori, e levategli i suoi ossi, mettetele in una cazzarola con una metà di vino, e una metà d'acqua, e fatela bollire, ma bisogna aver giudizio di metterci il vino, e l'acqua, che sia aggiustato alle visciole; altrimenti verrebbe una zuppa o troppo insipida, o troppo consistente; in tal caso perderebbe il suo gusto; una libbra, e mezza di visciole ci vogliono due tazze di vino, altrettanto di acqua, e cinque oncie di zucchero bollito tutto insieme; dopo di ciò prendete un pane, levategli la superficie della crosta con il grattacacio, sbugatela in mezzo di sopra, e levatele tutta la mollica, brustolitelà, dopo mettetela in un piatto, e sopra vi getterete le visciole con la salsa, facendola raffreddare, e aggiustando bene con simetria le visciole sopra il pane, e d'intorno; mandatela in tavola raffreddata, che serve per un piatto di entremet.

Crostini di visciole.

Farete sciroppare le visciole, come quelle della zuppa, ma con meno acqua, e vino, il zucchero però lo stesso, e che restino con poco brodo, attesochè debbonsi passare dopo cotte per staccio, e debbono essere consistenti alla marmellata delle visciole, per poterla mettere sopra alli crostini, dove dopo passata per staccio, vi aggiungerete un poco di odore di limone, prenderete il pane, e farete le fette alla grossolana, le ridurrete dopo il taglio di un mustacciolo, formando nel piatto

una stella, abbrustoliteli nella graticola, e quando dovrete mandare questo piatto in tavola, metterete la marmellata di visciole sopra alli crostini preparati con buona simetria, e pulizia; questo piatto serve per un piatto d'entr e.

Visciole per fare le torte.

Le visciole si puliscono dalla sua pelle, e ossi, e si siroppano stretto, come avete fatto le visciole delli crostini, solo che dopo di averle cotte, le metterete a scolare, e quando le dovrete mettere in pasta, le spolverizzate con zucchero, cannella, e grattatura di limone.

Il modo, e la maniera d'imparare a fare le paste di diverse sorti, si discorrer  nel Capitolo della pasticceria: ora delle zucchette, e zucche in diverse maniere in grasso, e in magro, zucchette ripiene, che servono anche da friggere.

Prendete le zucchettine piccole di poterle vagare, e levare i suoi semi, e dargli una raschiatura per levargli la superficie leggermente verde; dopo gli darete una piccola prelessata; indi mettetele a scolare con il buco di sotto, acci  con pi  facilit  restino asciutte; farete l'empitura in questa maniera. Prendete un poco di zinna, o sia poppa di vitella, una fetta di presciutto; triterete il tutto finissimo insieme con erbette, majorana, ed un piccolo pezzetto di cipolla, sale, ed un poco di spezieria dolce; impastate bene ogni cosa, di poi prendete due rossi d'uova duri con un pugno di formaggio parmigiano grattato, e due, o tre rossi d'uova crudi, una

mollica di pane ammollato nel brodo , e spremuto assai , del tutto ne farete una pasta , che sia ben maneggiata , e bene affinata con il coltello , compite le vostre zucchette , infarinatele , e indoratele , come si fa il cervello , e frigatele ; di poi prendete una cazzarola , in cui metterete le vostre zucchette preparate con il suco , lasciatele bollire per meno di mezzo quarto d' ora ; sbattete uno , o due rossi d' uova , stemperateli con la salsa , nella quale hanno bollito le zucchette , e stringete la salsa con i detti rossi , mandatela in tavola ben sgrassata , e calda.

Queste zucchette possono servire fatte ripiene , e fermate con colì , o suco come questo piatto presente , facendole freddare , e scolare dalla sua salsa , e dopo tagliate in fette si tornano ad indorare , e friggere ad uso di cervello ; si possono anche dopo indorate infarinare con il pane grattato , e friggerle , che sian di buon colore. In quest' istessa maniera si possono fare le zucchette di magro , che in vece della farza di zinna , si prende qualunque pesce , che sian bene levate le spine , e scaglia ; in vece del presciutto vi si mette il tarantello ; del rimanente ci va tutto : ma se s' incontra di vigilia non si possono fare.

Zucchette in diverse maniere.

Prendete le zucchette , fatele della grossezza di mezzo dito , fate un trito di erbette , cipolla , majorana , soffriggetelo in una cazzarola con olio dolce , dopo gettateci le fette delle zucchette con sale , e pepe dolce , fatele cuocere a giudizio , acciocchè non si disfa-

cino, e che non divengano una polenta, mettereci il brodo di pesce, dappoi vi farete la salsa di pignoli, sgrassatela bene, e mandatela in tavola calda con pulizia.

Zucchette fritte di vigilia.

Fettate le zucchette della grossezza di un scudo, mettetele in un piatto di terra, spolverizzatele di sale, lasciandole stare in fusione per un'ora, dappoi levatele dal sale, spremetele con le mani, e rimettetetele nell'acqua fresca, lasciatele stare per una mezz'ora, indi tornatele a spremere, e mettetetele in un crivello per fino che dovete friggerle, e mandarle in tavola; infarinatele bene, e friggetele, e quando le cavate, spolverizzatele di zucchero, mandatele in tavola calde, e ben fritte; vi si può friggere la salvia per dargli l'odore.

Zucchette alla Tedesca.

Prendete le zucchette, fettatele come il salame, mettetetele in fusione nell'acquavita concia, o pure rosolino di anisi, ma che sia gagliardo, per lo spazio di due ore, dopo scolatele, e fate una pastella, come quella delle frittelle di obbiadi, immergetele in essa pastella, friggetele di bel colore, spolverizzatele con zucchero, mandatele in tavola calde, e con pulizia.

Zucca in varie maniere.

Prendete la zucca, pulitela dal seme, e dalla scorza, fettatela a dadi: fate un soffritto di cipolla, erbe, majorana, e basilico, tritate ben fino ogni cosa: prendete una cazarola, metteteci due oncie di butiro, sale, e spezieria dolce; quando sarà quasi cotta, prendete il piatto, che dovete mandare in tavola: untate il fondo di esso col butiro, e formaggio parmigiano grattato; venite aggiungendo un fuolo di zucca, ed un fuolo di formaggio con simetria; finito che sarà, sbattete un uovo con sale, indorate bene tutta la zucca, e incasciate sopra l'indoratura pulitamente, pulite il contorno del piatto, mettetelo al fornello di campagna con il fuoco sopra, acciocchè faccia il brulè, mandatelo in tavola caldo, questo piatto serve per un entrèe.

Zucca in frittata.

Prendete la zucca, lessatela col sale, dopo fatela scolare per un'ora buona, passatela per lo staccio; in appresso grattate il formaggio parmigiano, sbattete sei uova con un poco di sale, indi prendete la zucca, e mischiatela negl'uovi, ed unirete con la cucchiara la zucca, e l'uova, e mettete il butiro liquefatto in essa composizione con il formaggio parmigiano grattato, e sempre mescolate, acciò si unisca bene, prendete una padella pulita, e che si stacchi, metteteci un poco di butiro, scaldatelo bene s'intantochè stimate, che sia arrivato a poter stringere le uova; dopo inchinate la padella tutta da una parte, accioc-

chè vi venga la frittata all'uso di un picone, rivoltatela nel medesimo stile, e badate, che non vi si attacchi, che potrebbe prendere di fumo: quì io non posso mettere la dose giusta di tutto quello, che in essa frittata vi va: onde vi potete regolare dalle persone, che la debbono mangiare, e va calda.

Zucca alla polenta.

Lessate la zucca, come avete fatto in addietro con sale, e scolata che farà, prendete una cazzarola, e la passerete in essa con butiro oncie due, e bassilico, sale, e due garofani in polvere, lasciandola soffriggere, dopo passatela nello staccio asciutta; indi untate una cazzarola al fondo, ed intorno, prendete una carta bianca, tagliatela quanto farà largo, e rotondo il fondo di una cazzarola, untatela sotto, e sopra, dopo mettetela al detto fondo, spolverizzate il di dentro della cazzarola con pane grattato; dopo prendete una libbra, e mezza di zucchero setacciato, dodici rossi d'uova, ott' oncie di formaggio parmigiano, e due oncie di butiro, e mischiate ogni cosa, dopo gettatelo nella cazzarola, mettete la detta cazzarola con cenere sbogliantata sotto, ed intorno, e sopra con un coperchio con della cenere suddetta, quando farà fermata, rovesciatela sottosopra in un piatto, mandatela in tavola calda con pulizia, che farà di buon gusto.

Zucca alla Piemontese di grasso.

Prendete la zucca, pulitela, e tagliatela a dadi, passatela in una cazzarola con butiro, cipolletta, basilico trito: soffritta che farà, mettete nella cazzarola la zucca con sale, cannella spolverizzata, lasciandola cuocere, ma che non si disfacci, dopo prendete un'altra cazzarola con tre oncie di butiro, dove metterete un pizzico di farina; e la farete colorire al fornello color di cannella, mischiandola sempre con cucchiaro di legno, metteteci un cazzarolo di buon coli, che vi divenga una salsa piuttosto densa, ritiratela dal fuoco, e untate il fondo del piatto, che dovete mandare in tavola; spolverizzate il primo suolo col formaggio parmigiano grattato, e farete un suolo di detta zucca, e con un ramajoletto vi metterete la salsa, così andrete facendo fintantochè avrete terminato la zucca, poi prendete due uova, sbatteteli bene, e con il pennello di piume indorateli sopra, e d'intorno, e dopo spolverizzateli con altro formaggio sopra, e d'intorno, mettetela al forno, acciò facci la crosta; vanno mandati in tavola caldi puliti bene d'intorno al piatto.



CAPITOLO VII.

DELLE CREME.



Crèma N. 1.

Prenderete un quartino di latte, quattro oncie di zucchero, ed altrettanto di pana di latte, ossia fior di latte, fatelo bollire insieme, facendolo consumare tre quarti, mettetelo a raffreddare, finchè sentite con il dito di poter soffrire il suo calore; prendete un limone, o cedrato, raspatelo nella crema, dopo passatelo o nella stamigna, o nello staccio fino, prendete il piatto, che dovete mandare in tavola, mettetelo sopra la cenere calda, versate la crema sopra detto piatto, copritela con un coperchio, mettetevi sopra altra cenere calda, lasciatela stare fino che si sia fermata la crema; dopo portatela a raffreddare, e mandatela in tavola fredda.

Crèma N. 2.

Prendete una cazzarola, mettetevi un piccolo pugno di farina, due oncie di candito, tre oncie di zucchero, stemperate il tutto con otto rossi d'uova, mettete le chiare dell'uova da parte in una catina di terra verniciata, ed i rossi, zucchero, farina, sbattete bene

ogni cosa insieme con candito; vi metterete una libbra, e mezza di fior di latte, ed un quartino di latte, fate cuocere questa crema sopra il fuoco maneggiandola sempre, acciocchè non si attacchi al fondo, per fino che divenga stretta, allora ritiratela dal fuoco, lasciandola stare così; sbatterete le chiare con un mazzetto di vetica, acciocchè vi faccia una bella schiuma, e per osservare quando sarà arrivata al suo essere questa schiuma, prendete una cucchiara di legno, mettetela in mezzo alla schiuma, se si terrà in piedi, farà segno che sarà arrivata; avvertite, che per fare ogni sorte di creme vi vogliono uova fresche, e mischierete detta schiuma nella composizione, mescolando bene ogni cosa, e la metterete nel piatto, che dovrà servirvi per mandare in tavola, versandovi sopra la crema, e sopra la crema il zucchero spolverizzato, coprendola bene, e mettendola al forno, e quando sarà bene elevata, fatela agghiacciare; mandatela in tavola.

Crema N. 3.

Prendete otto rossi d'uova, che stemperate con due cucchiari di farina, scorza di limone, candito tritato fino, un quartino di spanna di latte, tre oncie e mezza di zucchero: indi prendete tre oncie di buona midolla, che farete disfare sopra il fuoco, passatela per la stamigna, o staccio, mettete questa midolla nella crema, fatela cuocere al fornello, come in addietro avrete fatto, sbatterete le chiare, mischiate ogni cosa, mettetela nel piatto, e quando è cotta, prendete alcune piume, che immergerete nel butiro caldo, e

le passerete leggermente sopra la crema, e subito vi gettèrete dei diavoletti (1) sopra.

Crema N. 4.

Prendete due uova intieri, e quattro rossi, e li stempererete con un buon pizzico di farina, un quartino di panna di latte, due marzapani franti, scorza di limone, candito tritato fino, tre oncie di zucchero, mettete il piatto, che dovete mandare in tavola sopra di un fornello con fuoco lento: prendete la crema, che sia stata bene sbattuta, mettetela nel piatto: quando sarà cotta, infuocate la palletta, e passatela sopra la crema, dopo farla raffreddare, e mandatela in tavola.

Crema N. 5.

Prendete una cazzarola, sbatteteci sei rossi d'uova, tre oncie di zucchero, una presa di farina, gettatevi un limone per dargli odore, dopo gettatevi un quartino di latte, tenete in ordine il piatto, che dovete mandar in tavola: metteteci un piccol pane, prima levategli la superficie della crosta con il grattacascio, vagatelo dalla sua mollica, mettetelo in fusione nel latte per un quarto d'ora, dopo mettetelo a scolare, indi inzuccheratelo dentro, e fuori, mettetelo nel detto piatto, stringete la crema al fornello; gettate sopra al pane la crema, lasciandola raffreddare, dopo prendete le chiare, e sbattetele bene, come avete fatto in addietro la schiuma; mettete questa schiuma mezz'ora prima di mandarla

(1) Sono confettini di varj colori.

in tavola sopra la crema, aggiustandola ad uso di un pasticcio; mettetela al forno, che sia alquanto caldo, metteteci dei diavoletti, fatela infodare al forno, e poi mandatela in tavola con pulizia; avvertite, che dentro a questa schiuma vi si mette, dopo sbattuta, due oncie di zucchero setacciato, e bene sbattuto con la suddetta schiuma.

Crema N. 6.

Mettete in una cazzarola un quartino di vino bianco, una scorza di limone, un pizzico di coriandoli, un piccolo pezzo di cannella, tre oncie di zucchero, fatelo bollire a fuoco lento per un buon quarto di ora: stemperate in un' altra cazzarola un cucchiarino da caffè di farina, con sei rossi d' uova, mettetete in appresso a poco a poco il vino già fatto bollire, allorchè è mezzo freddo, passate il tutto alla stamigna, e fate cuocere questa crema in quel piatto, che voi dovete mandare in tavola sopra di una cazzarola con acqua bollente, e coprite la cazzarola con il piatto, in cui avrete messo la crema; quando farà stretta, la leverete dalla cazzarola, fatela raffreddare, e mandatela in tavola.

Crema N. 7.

Prendete otto rossi d' uova, che stemprete con due cucchiari di farina, tre oncie di cedro candito trito fino, tre oncie di fior di latte, quattr' oncie di zucchero; dopo prenderete tre oncie di midolla di vitella, e la farete liquefare sopra il fuoco, e la passerete alla stamigna, e metterete questa midolla li-

quefatta nella crema: fatela cuocere per una mezz'ora, indi ritiratela per mettervi gli otto bianchi di uova, prima però sbattuti ad ufo di fiocca; mettete quefta fchiurma in effa crema, maneggiatela; dopo prendete il piatto, che dovete fervire in tavola, minestratela in effo, fatela cuocere al forno, fotto il piatto metteteci un coperchio di tortiera per poterla cavare dal forno; quando farà cotta, prenderete un pennello di piume, che immergerete nel butiro caldo, e lo passerete leggermente fopra la crema, e mettete fubito i diavoletti fopra, fervitela fredda.

Crema N. 8.

Prendete fei uova, due intieri, e quattro roffi, che ftempererete infieme con un cucchiaro di farina, cinque oncie di fior di latte, un marzapane infranto, due oncie di cedro candido tritato fino, tre oncie di zucchero, e fette di latte, e quattro cucchiari a bocca di fuco fenza fale; mettete un piatto, che abbia alquanto di fondo fopra una cazzarola, che bolla al fornello, mettetevi fopra il piatto, copritelo, e quando farà fermata la crema, levatela, e fatela rifreddare, paffategli fopra la palletta infocata, e mandatela in tavola.

Crema N. 9.

Prendete un pane, levategli la crofta fotto, e fopra con diligenza, ma prima di dividerlo bifogna levargli la fuperficie con il grattacafcio diligentemente; dopo di ciò prendete un quartino di latte, metteteci a molle le crofte, che avrete aggiuftate, per un quarto d'ora la-

sciatele ammollare, dopo cavatele, e fatele scolare in un crivello, rivoltate il di sotto della mollica, acciò possa scolare bene; prendete poi una cazzarola, dove metterete due piccioli cucchiari di farina, che stempererete con sette rossi d'uovo, tre marzapani infranti, tre oncie di cedro candito, tre oncie di zucchero, una mezza libbra di fior di latte, fate cuocere il tutto insieme per un quarto d'ora in un fornello, dopo ritiratelo dal fuoco; quì sopra ho detto, che si faccia cuocere la composizione di detta crema per un quarto d'ora, ma bisogna stare attento, cioè quando si vede, che la cucchiara, con cui si va mescolando la crema, mentre si cuoce, resta verniciata stretta, questo è il segno, che la crema sia arrivata, e servirà per tutte le altre creme, che si fanno stringere nel medesimo metodo di questa crema, gettatene una parte di sopra al piatto, che dovete mandare in tavola, prendete le croste del pane di sotto della pagnotta, che avete messo a molle nel latte; mettetela sotto la crema, dopo vi getterete un altro poco di crema alla crosta del pane, e tornerete a mettere sopra la crema il coperchio di sopra del pane, che formerà la pagnotta, come fosse intiera, e tornate a mettere il residuo della crema sopra la pagnottina formando con la crema un'elevazione tonda, come la pagnotta; dopo mettetela al forno per una mezz'ora secondo il calore, che avrà il forno; mentre vuole un calore adattato alla crema, dopo cavatela, e tenete in ordine la schiuma delle chiare d'uova, che avrete levate dalli sette rossi, che hanno servito per la detta crema, e questa schiuma la metterete dentro al piatto, senza guastare la forma della

pagnotta: metteteci il zucchero spolverizzato intorno alla schiuma, dopo tornate a metterla al forno, finchè venga di un bel colore di cannella chiara, e mandatela in tavola: la schiuma, che deve servire sopra le creme, e in altre cose per abbellimento, bisogna, che le chiare degl' uovi siano fresche, e vanno sbattuti con un mazzetto di vetica infino a tanto che una cucchiara di legno messa in mezzo delle chiare non si tiene in piedi in mezzo di esse, e allora farà segno, che siano arrivate, e allora vi metterete due oncie di zucchero spolverizzato passato per staccio, e tornate a sbattere di nuovo fintantochè sia incorporato il zucchero nella schiuma, e poi formateci nella schiuma quello, che voi volete, e finito che avrete, mettete sempre un poco di zucchero spolverizzato sopra alla schiuma, e mandatela in tavola.

Crema N. 10.

Prendete una cazzarola con un quartino di latte, tre oncie di zucchero, un' oncia di cedro candito, un' oncia di acqua di cedro; fatela bollire per mezzo quarto d' ora, dopo ritiratela dal fuoco per metterla a raffreddare, stemperate in un' altra cazzarola un cucchiato di farina, sei rossi d' uova, i di cui bianchi metterete a parte in un vaso di terra; mescolerete la detta composizione con la cucchiara di legno; avvertite, che i rossi si debbono sbattere soli, e quando faranno bene affinati con la farina, metteteci il zucchero già detto, e in appresso il latte, sempre anderete maneggiando, acciocchè non facci alcun granello nella composizione; di poi per maggior cau-

tela passatela allo staccio, tornatela a far cuocere al bagnomaria, che si mette sopra di una cazzarola, che bolla con acqua al fornello, sopra di essa vi si mette il piatto, che dovete mandare in tavola con la crema, dove metterete sopra la composizione; e quando farà ferma, levatela, e fatela raffreddare, mandatela in tavola con pulizia; se volete far con più gusto questa crema, e di bella veduta, sbattete le chiare degli uovi, che avete levate dai rossi, come avete veduto nella crema a piccioli pani, e con l'istessa regola farete la schiuma, e la metterete sopra la detta crema ad uso di una piramide, dopo spolverizzatela con il zucchero, e mandatela in tavola tale quale.

Crema N. 11.

Mettete in una cazzarola una tazza e mezza di vino bianco, una fetta di scorza di limone, ma la semplice superficie della scorza per dargli odore, un pizzico di coriandoli ammaccati, tre oncie di zucchero, farete bollire ogni cosa insieme a picciolo fuoco per un buon quarto d'ora; stemperate in una cazzarola un cucchiario da caffè di farina, con sei rossi d'uovo, stemperateli a poco a poco col vino già fatto bollire, allorchè farà mezzo freddo, passatelo dappoi allo staccio, o stamigna, indi fatela cuocere al bagnomaria, come le altre creme, che avete in addietro imparate, e quando farà ferma, levatela, e mettetela al fresco, dopo mandatela in tavola con pulizia.

Crema N. 12.

Mettete in una cazzarela un quartino di latte, una superficie di scorza di limone largo due dita, un pizzico di coriandoli ammaccati, un pezzo di cannella, tre oncie, e mezza di zucchero, due grani di sale; fate bollire ogni cosa al fornello per mezzo quarto d'ora; dopo ritiratela dal fuoco, e fatela freddare, e la passerete allo staccio, dappoi prenderete un'altra cazzarola, dove metterete un pizzico di farina, che stempererete con sei rossi d'uovo, che verrete sciogliendo con il latte a poco a poco, dopo prenderete il piatto, che dovete mandare in tavola; mettete la composizione sopra il detto piatto, fatela bollire in una cazzarola al forno con acqua, sopra mettete il piatto della crema, quando sarà ferma, fatela raffreddare, e poi mandatela in tavola con pulizia.

Crema N. 13.

Prendete una cazzarola, mettetevi dentro un quartino di latte, due oncie di caffè brustolito, e piato, mezz' oncia di cioccolata, fatela cuocere al fornello per un mezzo quarto d'ora, dopo passatela per la stamigna, lasciatela raffreddare; poi prendete un'altra cazzarola, dove metterete tre oncie di zucchero, sei rossi d'uovo, un pizzico di farina, sbattendo bene ogni cosa in essa cazzarola; poi prendete la composizione del caffè, stemperate ogni cosa insieme, e la passerete al fornello, mescolandola sempre fintantochè la cucchiara, con cui mescolate, diventi verniciata;

dappoi gettatela nel piatto, con cui dovete mandarla in tavola, fatela raffreddare, e mandatela in tavola con pulizia.

Crema N. 14.

Si fa nell' istessa maniera, fuorchè in vece del caffè vi si mette tre oncie di cioccolata passata nello staccio, conforme si passa il caffè.

Crema di limone.

Prendete sette rossi d'uova, tre oncie di zucchero, un pizzico di farina, una presa di sale, mettete il tutto in una cazzarola; sbattetela detta composizione, scioglietela con un quartino di latte, meschiatelo pian piano fino che unita farà la detta composizione, e mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo, mescolatela sempre fintantochè la cucchiara resta inverniciata di essa crema, prima però raspateci il limone; arrivata a perfezione, mettetela in un piatto, lasciatela raffreddare, e mandatela in tavola ec. Se poi la volete a brulè spolverizzate!a con zucchero, e passateli sopra una palletta infuocata.

Crema di caffè.

Prendete due oncie di caffè brustolito, pestatelo fino, e fatelo come si suol fare il caffè, ma con un bicchiere non tanto grande di acqua, e fatto passatelo per canivaccio, e spremetelo bene, ponete il caffè passato in un quartino, e terminatelo ad empire con il latte, ponete il tutto nella cazzarola, dove vi

sia la stessa composizione di uova, farina, zucchero, e sale, che si è adoperato per la crema di limone, e fatela come essa.

Crema di cioccolata.

Preparate uova, zucchero, farina, e sale, come sopra, fate una chicchera di cioccolata di due oncie, ponete essa cioccolata in un quartino, terminatelo ad empire con il latte, e fatela come le altre.

Crema di portogallo.

Fatela in tutto come quella di limone, solo che in vece del limone raspateci il portogallo.

Crema di cannella.

Fatela come quella di limone, con questo però, che negli rossi d'uova, e zucchero vi poniate un pizzico di cannella spolverizzata, e dopo posto nella composizione il latte metteteci una stecca di essa, e nell'atto, che la ponete nel piatto, levategli la stecca di cannella.

Crema di pistacchi.

Prendete due oncie di pistacchi, scottateli con acqua bollente, e pelateli, e pestatene un'oncia, e mezza, e passateli per lo staccio, metteteli nella composizione de' rossi d'uova, zucchero ec. Scioglieteli con un quartino di latte, stringetela, ponetela nel piatto, lasciatela raffreddare, e sopra poneteci la

mezz' oncia di pistacchi intieri in piedi, e mandatela ec.

Crema di anisi.

Fatela come l'altre, ed invece della rasatura di limone ec. poneteci un pizzico di anisi spolverizzati ec.

Crema di rosolio.

Fate questa crema come le altre, ma quando sta per stringersi, metteteci un bicchierino di rosolio di quell'odore, che più piace, ec.

Crema di amandorle amare.

Togliete la cortecchia a cinque, o sei amandorle amare, pestatele, e poi passatele per lo staccio, ponetele nella composizione dell'uova, e zucchero, maneggiatele bene colla detta composizione, perchè si scioglino, fatela stringere ec.

Crema alla Mosaica.

Prendete oncie due di candito, mezz' oncia di amandorle, e mezz' oncia di pignoli, abbrustolite l'une, e gli altri, tritateli insieme col candito; mettete tutto nella composizione delle uova, e latte, fatela stringere, dopo ponetela nel piatto ec.

Crema al pane.

Prendete un pane tondo, levategli la superficie col grattacascio, fategli poi un buco sopra, e levategli tutta la mollica, poi abbrustolitelà, bagnatela con latte, e spolverizzatela dentro, e fuori con zucchero, ponetela in mezzo al piatto, e gettategli sopra la crema di qualunque odore.

Crema alla Tedesca.

Prendete amandorle dolci abbrustolite, e tritate, savajardi, e candito tritato, prendete mezzo bicchiere di vin di cipro, ponetelo nel quartino, e terminatelo ad empire di latte, ponete il tutto nella cazzarola, ove sono le uova preparate ec., stemperate bene ogni cosa, fatela come le altre.

Latte alla Spagnuola verde.

Prendete il verde d'un pugno di spinaci, lavateli bene, e scottateli con acqua bollente, tritateli, e spremeteli, fateli soffriggere in una cazzarola con poco sale, e un'oncia di burro; soffritti a sufficienza, passateli per lo staccio, e la passata ponetela nella composizione di latte, zucchero, ed uova, fatela stringere ec.

AVVERTIMENTI

PER LE CREME.

Avvertite in primo, che il latte non sia acido, nè mischiato coll'acqua. Passate sempre il latte per canavaccio pulito, perchè non vi restino peli, o altra immondezza. L' uova rompetele sempre in un piatto ad uno ad uno, acciocchè se ve ne fosse qualcuno guasto, non abbia a farvi gettar via gli altri.



CAPITOLO VIII.

DELLE TORTE.



Torta di latte delli soli ripienti.

Prendete un quartino di latte, mettetelo in una cazzarola con tre oncie di amido, e tre di zucchero; stemperate bene ogni cosa con una cucchiara di legno, e un poco di rasputura di limone, un' oncia di candito trito, e un pizzico di sale: mettete la cazzarola al fornello a fuoco aggiustato, andatela sempre maneggiando con l'istessa cucchiara fintantochè sia ben cotta, indi minestratela in un piatto di terra, e la farete raffreddare, dopo l'aggiusterete nella pasta, che troverete nel Capitolo della pasticceria.

Torta di spinaci.

Prendete dei spinaci, secondo la grandezza, di cui volete formare la vostra torta, lavateli più volte, scolateli bene, metteteli in acqua bollente, sino a tanto che siano spremosciati, dappoi spremeteli bene, che siano bene asciugati, indi tritateli fini, e passateli in una cazzarola con butiro, poca cipolletta tritata fina, erbette, majorana, e cannella; fatela bene soffriggere in una cazzarola, dopo vi metterete un cazzarolo di buon colì, e fateli cuocerè; poi sbatterete i rossi d'uovo secondo la vostra torta, che avrete da formare con tre oncie di zucchero, e poco sale; in questa dose bisogna, che vi regoliate secondo la grandezza della torta; dappoi la metterete nella vostra pasta, e la farete cuocere al forno.

Torta de' frutti.

Siroppate i frutti, cioè mele, persiche ec. che tutti vanno siroppati in questa maniera, pulite bene le vostre frutta dalla scorza, dalli suoi granelli con le sue caselle, metteteli in una cazzarola con vino, zucchero, acqua, secondo la quantità di essi frutti; ci vuole un terzo di vino, e due di acqua, e un terzo di zucchero, fateli cuocere al fornello in una cazzarola, e fateli asciugare, che non ci sia più brodo, e state attento, che non si attacchino al fondo della cazzarola; fateli raffreddare in un piatto di terra, dopo tritateci due oncie di candito, e raspatura di limone, maneggiatele bene, e mettetela nella pasta, e mandatela al forno.

Torta di fragole , o di visciole.

Laverete le vostre fragole bene con acqua, e un poco di vino, e poi le farete scolar bene, dappoi le spolverizzerete col zucchero, e candito tritato, ed un poco di cannella, metterete le dette fragole nella pasta, e le manderete al forno. Le visciole poi mettetele in una cazzarola, levategli prima la pelle, e l'osso, e poi metteteci poco vino, e poca acqua; in una libbra di visciole pulite ci vuole mezza libbra di zucchero, fatele bollire con la detta composizione fintantochè siano bene asciutte, metteteci cannella, e candito trito, mettetele nella pasta, e mandatele al forno; queste torte possono servire di grasso, e di magro.

Torta di animelle , e filoni.

Pigliate le animelle, spelatele dalla sua pelle, che tengono di fuori, e i nervi, che stanno in trammezzo delle animelle, e così farete alli filoni: li leverete la sua pelle, che portano intorno, e poi mettetele in acqua fresca, acciocchè diventino bianche: dappoi fate bollire in una cazzarola l'acqua con poco sale, quando l'animelle, o filoni si siano insodati; ritirati dall'acqua, li tirerete a guisa di dadi, e se sono filoni li taglierete lunghi mezzo dito; dappoi prendete un'oncia di burro, lo metterete in una cazzarola con erbe, majorana, bassilico, e quattro fettine di presciutto tagliato parimente a dadi: tutto farete soffriggere insieme al fornello; vi metterete spezierie dolci, e poco sale; dopo vi

aggiungerete un cazzarolo di coli: fatelo alquanto bollire, sgrassatelo bene, metteteci quattro rossi d'uovo sbattuti, fateli stringere, e raffreddare, dappoi metteteli in pasta, e mandateli al forno. Questa composizione serve anche per ripieni di turbantini, Barachiglie, e pasticcetti, e timpanetti di riso, e timpani di farza bianca.

*Della pasta sfogliata, pasta frolla,
e pasta a frigè.*

Prendete una libbra di fior di farina passata al velo della regina, fate il suo bucò in mezzo, metteteci un uovo intiero, e un rosso, due oncie di butiro, un pizzico di sale, impastatela con acqua fresca, ma bisogna che chi vuol fare sfogliate bene con la suddetta pasta, avverti, che tanto deve essere tosta la suddetta pasta, tanto deve essere il butiro, che anderà messo tra una pasta, e l'altra, che sotto vi si accennerà; dunque dovete impastarlo ad uso di tagliolini, e dopo che l'avrete tirata a suo segno, la menerete per una buona mezz'ora, dappoi la coprirete con una salvietta pulita, e lascierete stare per una buon'ora a riposare, dappoi stiratela con un lasagnolo sopra la mettera in lungo due palmi, e larga più di un mezzo palmo, e alta mezzo dito, indi prenderete dieci oncie di butiro; se sarà inverno, lo maneggerete bene secondo la morbidezza della pasta, e se sarà estate, lo terrete a molle nell'acqua fresca anche con qualche pezzo di neve; così stesa la pasta, prendete il butiro, e mettetelo sopra la pasta fino alla metà ugualmente alto quanto sarà la pasta, rivoltate l'altra metà sopra il butiro,

chiudete intorno il butiro con la pasta, di sotto andate torcinandola come si fa alli picconi, acciocchè il butiro non abbia occasione di uscire dalla pasta, prendete il lasagnolo, stiratela come se volete fare una pagnotta di tagliolini sempre per lungo; e quando l'avrete slargata ugualmente, prendete con diligenza da piedi la pasta, piegatela alla metà, che torni ad uguagliarsi insieme, tornate a stirare come avete fatto la prima volta, e ritornerete ad uguagliarla, e farete per fino a quattro volte, se è d'inverno, e se sarà d'estate, si deve dargli tre piegature sole, che sia in luogo fresco; dopo di avergli dato le suddette piegature, la piegarete in quattro, e tirerete con il lasagnolo la pasta larga quanto farà largo il piatto di ramé, in cui dovete formare la vostra torta dello spessore di uno scudo, e di questa ne dovete tagliare due, una di sotto, e una di sopra larga quanto farà il piatto di rame, e va tagliata con il coltello scaldato al fuoco, il quale raffreddato che sarà, ne terrete un altro in ordine per poter finire d'intagliare la torta, di questa si possono fare, e formare barachiglie, pastarelle quadre, e con le stampe tonde fatte fare a posta per questo effetto, ma vanno sempre scaldate per tagliarle; si possono anche friggere con distrutto, e dopo cotte si spolverizzano con zucchero, e si mandano in tavola calde; questa pasta si può fare anche con distrutto di affogna di majale all'inverno in vece di butiro, e si può fare anche di grasso di rognone di vitella all'estate in vece parimente del butiro, e mandata in tavola calda. Questa è la pasta, che dovete fare per coprire tutte le composizioni, che di sopra vi accen-

nai; ingegnatevi di farle bene, e di buona simmetria; avvertite prima di mandarla al forno di dargli un'indoratura leggiera con un pennello di piume.

Pasta frolla.

Prendete una libbra di farina, mettetela sopra la spianatora, fategli il buco in mezzo, metteteci quattr' oncie di strutto buono, oppure butiro, un pizzico di sale, quattr' oncie, e mezza di zucchero, cinque rossi d'uovo, e un quarto di bicchiere di vino bianco; impastate bene ogni cosa, e ne farete di questa pasta pasticci, pasticetti, e pastarelle, non la maneggiate tanto, e specialmente nell'estate, perchè è soggetta ad abbruciarfi, e caccare a pezzi; onde nell'estate in vece di metterci il vino, vi metterete mezzo bicchiere d'acqua fresca.

Pasta a frigè per pasticci rifreddi, e per contornare i piatti.

Prendete una libbra di farina, mettetela sopra la spianatora, fategli il suo buco in mezzo, con quattr' oncie di strutto, o butiro, sale, ed acqua; impastate, e formatene casse di pasticci rifreddi, e contornateci i piatti; questa pasta va impastata più dura, che morbida, e dopo aver formato pasticci, o brodi, indorateli con uova sbattute.

Pasta per i bocconotti.

Prendete una libbra di farina, mettetela nella spianatora, come avete fatto nell'altra pasta, metteteci quattr' oncie di strutto, o butiro, quattro rossi d'uovo, e sale, e impastatela con acqua, come fareste la pasta dei tagliolini, maneggiate, stendetela sopra la spianatora di larghezza di un soldo, e vi formerete sopra di essa pasta l'empitura, e rivoltando la pasta per coprirli, attaccandoli all'intorno con il dito, acciocchè non abbia da escire l'empitura da essa pasta, e tagliandoli con la stampa, li friggerete, o li manderete al forno, come pasticcetti indorati; incirca poi della composizione per empire i detti bocconotti se ne discorrerà al suo Capitolo. Io ho lasciato il modo di adoperare il grasso di rognonata di vitella per fare anche con questo la pasta sfogliata all'estate in vece di butiro: dunque prendete l'istessa quantità di grasso, quanto doveste di butiro, sguagliatelo, e levategli tutte le sue pelli; dappoi pistatelo, ed affinatelo bene in un mortajo di pietra, mettendo per ogni libbra di grasso tre oncie di strutto, e fatelo incorporare, mentre si va pistando il grasso, affinato che sia bene adoperatelo, come fosse del butiro, nella pasta, e accomodandolo sopra di essa pasta, e rivolgendo la metà in questa guisa istessa, e dando l'istesse piegature alla pasta, che doveste dare alla pasta di butiro; regolatevi, mentre questa pasta serve per l'estate, e va mandata in tavola calda.

Salsa per il princisgras.

Prendete una mezza libbra di presciutto, fatelo a dadi piccioli con quattr'oncie di tartufoli fettati fini; dappoi prendete un quartino, e mezzo di latte, stemperatelo in una cazzarola con tre oncie di farina, mettetelo in un fornello mettendoci il presciutto, e tartufoli, maneggiando sempre fintantochè comincia a bollire, e deve bollire mezz'ora; dappoi vi metterete mezza libbra di fior di latte fresco, mescolando ogni cosa per farla unire insieme; dappoi fate una perla di taglioni con dentro due uova, e quattro rossi, stendetela non tanto fina, e tagliatela ad uso di mostacciolini di Napoli, non tanto larghi; cuoceteli con la metà di brodo, e la metà di acqua aggiustati con sale; prendete il piatto, che dovete mandare in tavola; potete fare intorno al detto piatto un bordo di pasta a frigè per ritenere in esso piatto la salsa, acciocchè non dia fuori, quando lo metterete nel forno, mentre gli va fatto prendere un poco di brulì; cotte che avrete le lasagne, tagliatele ad uso di mostacciolo; e cavatele, ed incasciatele con formaggio parmigiano, e le anderete aggiustando nel piatto sopraddetto con un suolo di salsa, butiro, e formaggio, e l'altro di lasagne slargate, e messe in piano, e così andrete facendo per fino che avrete terminato di empire il detto piatto; bisogna avvertire, che al di sopra deve terminare la salsa con butiro, e formaggio parmigiano, dopo mettetelo al forno per fargli fare il suo brulì.

Modo di empire pasticcetti, bocconotti, cappelletti.

Prendete mezza libbra di maccheroni di Napoli, fateli bollire nel brodo, o nell'acqua con sale, e non li fate passare di cottura, indi fateli scolare; tenete in ordine formaggio parmigiano, e incasciateli subito scolati, acciocchè s'incorporino con esso formaggio; dappoi farete un colì in questa forma; prendete quattr'oncie di buon butiro, fatelo disfare in una cazzarola, dopo metteteci due oncie di fior di farina, maneggiatela bene fintantochè divenga di color di cannella chiara, indi metteteci un buon cazzarolo di colì, e se farà troppo densa, ciescetegliene un altro, lasciandola bollire così; dappoi tenete in ordine un'altra cazzarola con animelle, cardarelle fine, e tartufoli cotti ad uso di ragù, e gettate le animelle nella cazzarola, dove bolle il colì, e fatele bollire insieme per mezzo quarto di ora; avvertite, che il colì non deve essere sciolto, piuttosto densarello, acciò il pasticcio dopo cotto non si sbrighi; di poi mettetete tutta questa composizione nei maccheroni; involgeteli bene con altro formaggio parmigiano, formate il vostro pasticcio con la pasta frolla, benchè nelle tavole non si usano più pasticci di pasta frolla, ma si fanno delle timballe, e di queste timballe ve ne descriverò una, che basterà per imparare anche diverse empiture.

Timballe de' maccheroni.

Prendete una cazzarola; untatela bene con il distrutto, e sotto al fondo della cazzarola metterete la carta, e sopra fette di lardo fino, quanto sarà rotonda la cazzarola; dappoi farete una farza di zinna di vitella, poca carne magra pistata fina, e pane molle spremuto bene, formaggio parmigiano, uova, spezierie, e sale, e fate, che questa farza vi possa bastare per fare il fondo, e intorno alla cazzarola, e per coprirla anche di sopra, e questa farza deve avere la somiglianza della farza di coppiette; terminato che avrete di guarnire la cazzarola, getterete i maccheroni dentro, e li coprirete con il rimanente della farza, e dappoi gli farete un fondo sotto la cazzarola di cenere bollita, e d'intorno, e di sopra un coperchio di ferro con la medesima cenere bollita, la lascierete stare per un' ora incirca; e quando la dovete servire in tavola, la volterete sottosopra in quel piatto, che dovete mandare in tavola, levandogli la carta, che vi resterà sopra; mandatelo in tavola con pulizia.

Per empitura delli bocconotti.

Prendete due oncie di candito, . pistatelo nel mortajo, ed affinatelo bene; dappoi metteteci quattr'oncie di midolla, e tornate a pistare, indi metteteci cinque rossi d'uova duri, e tornate a pistare ogni cosa; e dappoi metteteci due rossi naturali, e mischiate ogni cosa con una cucchiara, che divenga una pasta con poco sale, e cannella pista: e di questa

pastà farete le pallotte grosse, quanto una nocella, e l'andrete mettendo sulla perla, che già descrissi per li bocconotti di erbe diverse, come spinacci, biette, ricotta, e di frutti siroppati già descritti, che si suoppiano col vino, zucchero, e acqua: circa il modo di cuocere spinacci, biette per fare bocconotti, prendete le biette, spinacci, prolellateli nell'acqua, dopo spremeteli bene: prendete una cazzarola, metteteci due oncie di butiro, fatelo soffriggere al fornello; tritate finissime le biette, li spinacci; tornateli a spremere; dappoi metteteli nella cazzarola, passateli con sale, e spezierie asciutte, indi grattateci una scorza di limone per dargli l'odore, un'oncia di candito trito fino, un'oncia di zucchero, tre rossi d'uova; maneggiate bene ogni cosa con una cucchiara, quando si farà intostata, cavatela dal fuoco; fatela raffreddare; fate le vostre nocelle, mettetele in pasta, e formate i bocconotti; se sono di ricotta, tre oncie di zucchero, quattro rossi d'uova, rasatura di limone, e una metà di essa ricotta; se di erbe, cioè o di spinacci, o di biette, fate come di sopra, mescolatele bene insieme: bisogna avvertire, che la ricotta sia tosta, e non liquida, perchè verrebbero i bocconotti troppo piatti, e farete le solite nocelle; copritele con la pasta, tagliatele, e friggetele.

Modo per fare i gnocchi verdi.

Prendete un boccale di latte, mettetelo in una cazzarola con quattr'oncie di butiro, e sale, lasciandolo stare per sino che non avrete messo in ordine questa composizione di erbe, cioè, prendete due mazzi di spinacci lessati,

e spremuti bene, dappoi passateli in una cazzarola con butiro, sale, e cannella pesta, pestateli nel mortajo, e passateli nello staccio con una cucchiara di legno, fintantochè non sia passato il tutto; fate bollire il latte, che avete preparato, mescolandolo sempre per fino che non comincia a bollire; prendete la farina, e gettatela nel latte, come se aveste da fare la pasta per fare i mignè; dappoi prendete la passatura delli spinacci, mettere tutto nella pasta, maneggiandola bene con la mescola, e aggiungendo in essa pasta mezza libbra di formaggio parmigiano grattato; incorporate bene ogni cosa, e quando sarà diventato ben verde, staccando con il cucchiario il fondo della cazzarola con due oncie di butiro gettato da una parte della cazzarola, che andando con la mescola toccando il fondo si unterà il fondo, e si staccherà tutta la pasta; gettatela sopra alla spianatora, lasciandola raffreddare, dappoi potete stirare, e allungare ad uso di gnocchi, che cuocerete in acqua con sale, ed incaschiateli con formaggio parmigiano, e butiro; avvertite, che quando faranno venuti sopra l'acqua saranno cotti; in questa istessa maniera si fanno i gnocchi alla Veneziana senza erbe, ma ci va l'istessa dose, e vanno cotti nell'istessa maniera.

Gnocchi di riso.

Prendete una cazzarola, metteteci nove oncie di farina di riso setacciata fina; la stemperete con tre quartini di latte, mettete la cazzarola in un fornello, andatela sempre mescolando, e quando comincerà a stringersi, metteteci sei oncie di butiro buono, e ott'

oncie di formaggio parmigiano grattato, e sale; andate sempre mescolando per una mezz' ora, dappoi tenete in ordine due piatti di terra piani, ne' quali metterete i gnocchi larghi, quanto farà il piatto, facendolo fieddare sotto, e sopra bene; dopo li taglierete a mustaccicco, rivoltandoli in una tovaglia pulita; se li volete cuocere all'acqua, fateli bollire in una cazzarola con sale, e quando bolle, gettateli in essa, quando che siano sboglienerati i gnocchi, pochi alla volta cavateli, ed incaschiateli ad uso di maccheroni con diligenza; andate facendo così, fintantochè avrete terminato il vostro piatto; sopra . . . metterete una mezza libbra di butiro squagato, e mandatelo in tavola con pulizia.

*Gnocchi di riso con latte cotti
al forno.*

Mettete in una cazzarola sei oncie di farina di riso, stemperatela con un boccale di latte, e sale a giudizio; avvertite, che quando si disfa la farina con latte, ci vuole il giudizio, e l'attenzione di non fargli fare i trozzi, mentre non si discioglierebbero col cuocere. Ciò fatto mettete la cazzarola ad un fornello, e andatela sempre dimenando per fino che saranno cotti: tenete in ordine cinque oncie di formaggio parmigiano grattato, con sei oncie di butiro; questo lo metterete nella cazzarola subito che la mettete al fuoco; la fate cuocere per un quarto d'ora; dopo di essersi stretta, la minestrerete in un piatto, stendetela, e lasciatela per la grossezza di mezzo dito, fate la raffreddare fintantochè la potrete tagliare, la stenderete sopra una tavola pulita prima

di tagliarli, e dopo li taglierete lunghi mezzo dito, e della larghezza suddetta; questi gnocchi di latte si possono cuocere, e condire in due modi; uno si fa bollire l'acqua in una cazzarola con sale, e quando bolle, gettate i vostri gnocchi nell'acqua, quanto che si riscalda: incasciate il piatto, che dovete mandare in tavola con formaggio parmigiano, e butiro: quelli poi cotti al forno (ed è l'altro modo) finito che avrete d'incasciare, dopo che l'avrete tagliati, aggiustateli nel piatto, che dovete mandare in tavola, accomodate i vostri gnocchi, cioè un fuolo di gnocchi, ed un fuolo di formaggio parmigiano, terminato che avrete il vostro piatto, mettete sopra mezza libbra di butiro a pezzetti, dappoi mettete il vostro piatto al forno, e fategli fare il brulé sopra, e mandatelo in tavola caldo.

Modo di fare i crostini.

Crostini di cervellato; prendete un cervello, prolessatelo; dappoi tritatelo con un coltello; prendete un pizzico di majorana, erbe, butiro, due rossi d'uova, sale, spezieria mischia, e due oncie di formaggio parmigiano, e mischiate ogni cosa; prendete il pane, fatene le fette grosse quanto un scudo di altezza, ed a guisa di mustacciolo, friggeteli nel butiro, colorateli a color di cannella chiara, cavateli, e lasciateli raffreddare; indi ponete la composizione del cervello sopra a ciaschedun crostino, indoratelo con uova, e friggetelo; mandatelo in tavola con erbe fritte intorno al piatto, e va mandato in tavola caldo.

*Crostini di spinacci, o boragine,
o biete.*

Prenderete i spinacci, e fateli come quelli della torta, stringeteli nella cazzarola con rossi d'uovo, zucchero, raschiatura di limone, e fèttate il pane come addietro: mettete sopra ai crostini i spinacci; dappoi indorateli, spolverizzateli di zucchero, mandateli in tavola caldi, così farete delle boragini.

Crostini di cervelli.

Prendete una cazzarola con mezz'oncia di butiro, e mettetela in un fornello, quando sarà disfatto il butiro, metteteci il cervello, che sia pulito dalla sua pelle; prendete una cucchiara di legno, fracassatelo con la medesima; tenete in ordine majorana, erbe tritate, gettatele entro alla cazzarola con sale, spezieria, un pizzico di formaggio parmigiano, fatelo soffriggere, fintantoche sia arrivato di cottura; dappoi metteteci due rossi d'uovo, maneggiando sempre la composizione; ritirateli dal fuoco, fate come avete fatto in addietro, indorateli, friggeteli, e mandateli in tavola con erbe fritte caldi.

Crostini di presciutto.

Prendete le fette di presciutto tritato a dadi; dappoi prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, gettatelo in essa cazzarola, mettetela al fornello; metteteci dentro il presciutto preparato, e salvia trita, fatelo soffriggere; dopo prendete tre oncie di zucchero,

geatelo nella cazzarola con un poco di aceto, facendo bollire insieme; sentirete con una cucchiara, se la salsa stia al suo punto, cioè che non sia nè dolce, nè brusca, ma che sia di eguale sapore; stemprarete un tantino di farina con acqua, e la getterete nella salsa, quanto che faccia un brodo non denso, ma piuttosto liquido; dappoi farete i crostini, come quelli dei spinacci, e sopra il piatto, che dovete mandare in tavola, aggiusterete i crostini ben fatti con pulizia, e simmetria, e sopra vi getterete la salsa del presciurto bene sgrassato, e va mandato in tavola caldo.

Crostini di beccaccia.

Caverete la pastura alla beccaccia, tritatela con un coltello; prendete una cazzarola, metteteci un poco di butiro, mettete le pasture di essa beccaccia nella cazzarola, mettetela al fornello con sale, pepe, majorana trita, fatela soffriggere, dappoi prendete un pizzico di farina, fate soffriggere ogni cosa insieme; dappoi prendete un tantino di succo, mettetelo nella sasa, e quando si farà consumato il succo, e che sia diventata stretta la salsa, e che sia arrivata a cottura, fate i crostini a mustacciolo, e abbrustoliteli nella graticola, e sopra mettete la salsa con un poco di succo di limone, mandateli in tavola caldi,

Gelatine di grasso , e di magro.

Prendete una marmitta , dove terrete un zampo di vitella , una lingua , cinque , o sei zampi di majale (1) , due orecchie di majale , e metteteci una pezza legata con dentro una raspatura di corno di cervo , sei foglie di lauro , una stecca di cannella , quindici garofani , con una trentina di anisi , pepe intero , e poco sale : la metterete al fornello con acqua lasciandola bollire , fintantochè il zampo di vitella non si sia distrutto in essa carne , e nervi , che debbono quasi diventar come colla ; dappoi colate il brodo in una stamigna : ricapate tutta la carne dagli offi ; mettetela in caldo , rimettete a bollire in una cazzarola il brodo della gelatina passata , e disgrassatela bene ; dappoi prendete un'altra cazzarola , sbatteteci tre , o quattro chiara d' uova con acqua , e fategli fare la schiuma , come si fa quando si chiarifica il zucchero ; coprite tutto il brodo della gelatina con la schiuma delle uova , e quando comincerà a bollire , prendete cinque , o sei limoni tagliati , spremeteli di quando in quando dove bolle , lasciando pulire così la gelatina ; e di quando in quando l' andrete schiumando , e dopo ritornerete a metterci la schiuma , e l' agro di limone per fino a tanto che avrete spremuto i limoni , e consumato che farà il brodo in una certa misura , che vi possa stringere , e gelarsi , la caverete dal fuoco , e lascierete fare la posa , e con diligenza caverete la gelatina chiara come un cristallo , e

(1) *Porco giovane castrato.*

formerete o timpanetti, o pure nelli piatti metterete quella gelatina, e sotto a questa gelatina vi metterete la coppa alia Mosaica, che quì vi descrivo.

Prendete tutta la carne, che tenete in caldo, dategli una mezza tritata, metteteci cannella, garofani, sale, formaggio parmigiano, e mandorle trite con pignoli, pistacchi, e candito trito, e tutte queste droghe, e composizioni sian messe a giudizio; mescolate la composizione insieme; prendete un canavaccio, involtateci le dette robe, stringete il canavaccio, e legatelo stretto, e poi mettetelo dentro il fondo di un mortajo di pietra, metteteci del peso sopra, lasciandolo stare per lo spazio di ore 24., dopo scioglietelo, che troverete la composizione tosta quanto un salame; tagliandola ve ne potete servire sotto la gelatina, o in qualunque turbante, che guarnirete con meli granati, erbe, frittatelle gialle, e bianche, pistacchi, e candito trito.

Gelatina di pesce.

Per fare la gelatina di pesce non è buono ogni sorte di pesce, ma bensì moccose, raggia, archillato, pesce cane, e merluzzi grossi; sicchè scorticherete detti pesci, fuorchè il merluzzo, laverete la pelle di esse specie, onde volete fare gelatina; le metterete in una cazzarola con acqua, e sale, lanro, una cipolla, aceto, erba di odore, e farete bollire queste pelli, per sino che si siano disfatte; dappoi laverete bene il pesce; e tenendolo nell'acqua chiara, asciuttatelo bene, prendete quel brodo, in cui hanno bollito le pelli, passatelo per la stamigna, e fateci bol-

lire il detto pesce con succo di limone, o di aranci, o pure aceto; cotto che farà il detto pesce mettetelo in un vaso di terra bene agguistato con foglie di lauro, e spezierie dolci, mettete il brodo freddo sopra il pesce, fatelo gelare, e mandatelo in tavola per un piatto di entr e.

Per fare il marinato.

A fare il marinato, secondo alcuni,   cosa facile, ma io dico, che   cosa difficile; per fare il marinato, bisogna sapere ben friggere il pesce; bisogna per  capire quando l'olio bolla nella padella, e che sia arrivato al punto, altrimenti il marinato non verr  bene, perch  se il pesce   troppo abbruciato dall'olio, mangerete il pesce senza sapore, e se far  inzuppato dall'olio, il pesce si fritoler  nel marinato, e non potrete cavarne uno sano; sicch  bisogna sapere ben friggere; onde guardate nel capitolo de' fritti, ove imparerete il punto dell'olio quando bolle per friggere il pesce. Chi vuol fare il marinato, che duri assai, deve prendersi dell'aceto buono, altrimenti in breve far  del matrone sopra il marinato, e gli converr  gettarlo via: eccovi dunque la regola.

Aceto perfetto, che non venga da vino corinato, o in cui sia acqua, o mistura, e che sia forte; prendete dunque questo aceto secondo il marinato, che vorrete coprire, con salvia, rosmarino, aglio trito, fatelo bollire per un'ora, prendete per ogni boccale di aceto due libbre di mele buono, e dopo che l'aceto avr  bollito mezz'ora, gettate il mele nella marinatura, lasciandolo cos  bollire; di

poi cavatelo, fatelo raffreddare bene in un vaso di terra; aggiustate bene il pesce già fritto nella frittura in una catina, o secchio, dappoi gettate la vostra marinatura sopra il pesce, e soprattutto coll' erbe copritelo bene, e in questa maniera si manterrà il marinato sei, o sette mesi senza mai guastarsi.

*Modo di fare i gnocchi alla
Veneziana.*

Prendete una cazzarola con un mezzo di latte, una mezza libbra di butiro, e fatela bollire in un fornello, maneggiando sempre con una cucchiara di legno, e quando bolle, mettete giù la farina gagliardamente mescolandola, e affinandola, come quando avreste da fare la pasta de' mignè, e metteteci dentro mezza libbra di formaggio parmigiano grattato; e quando sarà ben incorporato, staccatela con poco di butiro, come avrete fatto alli gnocchi verdi, e nell' istessa maniera si tagliano, si cuocono, e s' incaschiano, e van mandati in tavola caldi.

*Per cuocere lingue di ogni sorte, e
per fare le lingue di Germania
sfumate.*

Prendete le lingue di qualunque sorte, e avvertite bene, che prima vanno tutte prelesate, acciocchè non siano dure; dopo si possono fare il ragù in agro, e dolce con salsa di capperi, con salsa di olive, e con salsa di presciutto, il che troverete nel capitolo delle salse.

Lingue di anitre selvatiche.

Prendete una cazzarola, mettetela a bollire con acqua, e quando bolle gettate nell'acqua le lingue, lasciandole per fino che si pelano, in modo che prendendone una per vedere se farà arrivata per levargli la pelle, e la forchetta, che porta, e l'osso di mezzo il tutto riesca, e questo farà il segno di essere arrivate per pelarle; dappoi mettetele una per una nell'acqua fresca, finchè avrete terminato di pelarle, e disossarle; fatele di nuovo lessare con poco sale; arrivate che saranno di cottura, scolatele, infarinatele, e friggetele con distrutto, o butiro, e salvia con fette di pane indorato; ma prima bagnate con succo di carne, e poi infarinate, e indorate. Le sopraddette lingue, dopo pulite in ragù, si possono fare anche con la salsa di oliva dopo fritte.

Lingua di majale fatta in diverse false.

Dopo di averla alquanto lessata con sale, se la volete con salsa alla Provinciale, passatela, dopo di avergli dato il prolesso, in una cazzarola o in fette, o spaccata in mezzo con un buon succo, e spezierie dolci, e quando sarà arrivata a cottura, mettetela nel piatto la salsa alla Provinciale, che troverete notata nel capitolo delle false, sopra la lingua; così se la vorrete frita con salsa di presciutto, o qualunque altra salsa, che vi verrà in mente, le troverete tutte al proprio capitolo. Sono buone le sopraddette lingue lessate con vino,

fieno , cipolla , e lauro , e fettate , e mandate in tavola con salsa piccante , e sughioglio. In quest' istessa maniera si aggiustano pernici , pavoncini , starne , galline pratarole. Se mai voleste fare un cappone , che abbia del fagiagno , o pure pollastri , prendete un cappone pelato , mettetelo in fusione nel vino con ginepro , e una foglia di lauro , e fatelo stare in fusione ventiquattr' ore ; dappoi levatelo , asciuttatelo bene , ed aggiustatelo nel modo sopraddetto ; in quest' istessa maniera si fanno i pollastri , ma che siano pinticchiati bianchi , e neri , e così debbono essere anche i capponi.

*Rognonata di vitella mongana , vitella
campareccia fatta arrosto , o
castrato di montagna.*

Prenderete un fianco di vitella mongana , o campareccia che sia , levategli l'osso dalla schiena , e la superficie della pelle di fuori gentilmente ; dappoi prendete un lasagnolo , battetela bene , spolverizzatela bene con sale , spezieria dolce , un pizzico di rosmarino secco spolverizzato ; spandetelo dentro al fianco della vitella con due , o tre fette di cipolla , fatelo ritorto come una lonza di majale , che resti la superficie al di fuori , e al di dentro resti la cipolla involtata con il fianco , prendete la carta reale , involtatela con fette di lardo , sale , e qualche fetta di presciutto , e due foglie di lauro , dappoi mettetelo allo spiedo con fuoco aggiustato alla sua cottura , servitelo con salsa al carpio calda. Il cosciotto di carpio , o montone , o castrato , va trappuntato con lardoni , spolverizzati con pepe , due grani di ginepro secco pisto , e dopo di

avere spolverizzati bene i lardoni, si va trappuntando il cosciotto in quà, e in là, ed intorno, da poi s'incarta come la rognonata, o il fianco della vitella; va servito con la salsa in agresto sotto.

Nell'istessa maniera farete alla lepre, o qualunque sorta di arrosti selvatici, e sotto a questi arrosti serviteli o con salsa piccante, o pure insalata.

Pernici, fagiani, starne, ed altri animali selvatici, e pavoncelli.

Qualunque animale sopraddetto va pelato asciutto, lasciandogli il collo con le sue piume senza pelarlo, e sarà sempre meglio troncarli tutto il collo con la sua penna prima di aggiustarlo per farlo arrosto, che farlo cuocere insieme, perchè sarà più pulizia a vedere la testa dell'animale rimessa nel piatto, quando lo dovete mandare in tavola per far vedere il suo naturale, se sia fagiano, o pernice, o qualsivisia animale; così non mancate di aggiustar bene il collo colla sua testa, dopo di averli cotti arrosto, e con pulizia mandarli in tavola caldi, e sotto a qualunque arrosto avvertite di mettere o crescione, o insalata, e se poteste anche condirla con il suo sughiglio bene sgrassato, e condito, non farebbe altro che bene. Sicchè dopo di aver pelato qualunque animale, lo dovete pulire anche dalli suoi peli, che portar sogliono tutti gli animali selvatici, col presentarli ad un fornello acceso di carbone, acciò non divengano neri, e dopo di ciò aggiustateli con buona simmetria, come nel capitolo di accomodare capponi, e galline per gli aleffi; fateli rifare

nella bragia viva, ma che non si affiarino, e soltanto s'infodino per poter bene piccarli. Mi spiego per farlo capire a tutti, cioè per allardarli con la lardarola, facendo i lardoni secondo l'animale, che dovete arrostitire; dopo di aver allardato l'animale, farete delle fette di lardo alquanto fine, e le spolverizzerete con sale a sufficienza, e prenderete l'animale, e gli abbordarete tutto il piatto, e con un foglio di carta pulita involterete l'animale, che dovete fare arrosto, aggiustandolo allo spiedo, facendolo cuocere a fuoco aggiustato secondo la sua grossezza. In questa guisa si aggiustano i fianchi di vitella mongana, e quelli di vitella campareccia; solo che il fianco della vitella campareccia si deve dissossare, e batter con il bastone, e spolverizzare con poche spezierie dolci, e sale, e a chi piace trapuntanto con una spica di aglio in quattro pezzi, e cipolla trita, e una presa di rosmarino in polvere, e involtato in carta, e messo allo spiedo; si manda in tavola come gli altri arrosti. In quest' istessa guisa si fanno i cosciotti di porco fresco.

Anitre selvatiche arrosto.

Prendete un'anitra; pulita che sia la laverete fuori, e dentro, tagliategli il collo radente al busto, e gettatelo via; aggiustata che l'avrete, prendete due cipolle, e mettetevi quattro garofani nelli quattro lati delle medesime; salate il dentro dell'anitra con un poco di spezieria dolce, mettetevi dentro le due cipolle; cucitela sotto, e sopra della sua apertura: fategli dare un prolesso nel brodo, che bolle nella marmitta per mezz' ora, dappoi

cavatela, e fiedda che sia, aggiustatela nello spiedo, mettetela al fuoco: prendete tre cipolle, tritatele fine, mettetele nella lecarda con distrutto, pepe, lasciandole cuocere sotto all'anitra; quando le cipolle faranno cotte, metteteci un mezzo bicchiere di vino bianco, e tornate a farle bollire nella lecarda, e andando bagnando l'anitra con la salsa, fino a tanto che l'anitra sia cotta, e quando lo dovete mandare in tavola, sgrassate la lecarda, e con quella salsa, che gli starà sotto, impiastrate il vostro arrosto: quando lo dovete mandare in tavola sia caldo con verdura intorno, e con pulizia; ogni sorte di animali volatili o grossi, o piccoli che siano vanno rifatti alla bracia, e bene aggiustati; acciocchè, quando si aggiustano allo spiedo, restino con buona grazia, e simmetria, e se faranno quaglie, starne, piccioni, ed altri animali alquanto grossi, quando non si allardano, bisogna abordarli con fette di lardo al petto.



CAPITOLO IX.

DELLE UOVA, E FRITTELLE.



Uova alla Spagnola verde.

Scegliete tutto il verde di un buon manipolo di spinacci, puliteli, lavateli, e lessateli, dopo spremeteli, e tritateli. Prendete poi una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, indi poneteci li spinacci con sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere abbastanza, poneteci un bicchiere di latte. Sbattete tre uova con un pizzico di farina, e gettateli in detta composizione, mescolandola bene, e cotti che sieno, poneteci un'oncia di parmigiano, tornatela a mischiare, e fateli stringere bene, poneteli in un piatto a raffreddare, e poi formate di essi spinacci tant' uova, quante ve ne usciranno da tal composizione, indoratelvi bene, e rivolgeteli nel pane grattato, poi friggeteli, e mandateli a tavola con sopra la salsa di spugnoli. In questa maniera possono servire per piatti di spinacci in sublisè, e coppietta di detti spinacci con salsa di mandorle, o di rossi d'uova.

Uova alla Svezzeſe.

Imbianchite le uova; prendete poi una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare; metteteci un pizzico di cipolla tritata, erbetta, e majorana, fate il tutto soffriggere, e quindi poneteci un poco di latte, pignoli bruſtoliti, e tritati, e raſpatura di limone, fate bollire il tutto, poneteci un poco di colletta, accommodate le uova imbianchite in un piatto, e gettateli ſopra la detta compoſizione, mandatela in tavola ec.

Uova alla marinara.

Intoſtate le uova, mondatele, e ſpaccatele in mezzo, toglietene li roſſi, prendete quindi la menta Romana, un quarto di ſpicco d'aglio, ed erbetta, peſtate bene ogni coſa con una mollica di pane bagnata in aceto, e ſpremuta, poi peſtateci anchè i roſſi con due oncie di zucchero, e ſuco di limone. Con queſta compoſizione formateci li roſſi, e di eſſi empitene le chiare, aggiuſtateli in un piatto; quindi prendete il reſto della compoſizione, ſtemperatela bene con aceto, zucchero, e raſpatura di limone, e gettatela ſopra le dette uova, mandatela in tavola con erbetta intorno.

Uova alla ſalſa.

Imbianchite le uova, prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, metteteci un pizzico di farina, fate che eſſi prenda il color di cannella, metteteci poi mezzo bicchiere di latte, fatelo bollire con

fale, e spezieria dolce, succo, e rasatura di limone, aggiustate le uova nel piatto, gettateli sopra la detta salsa, e mandatela ec.

Uova alla salsa di spinacci.

Imbianchite le uova, salvatele ec. Prendete una cazzarola con butiro, o olio, fatelo liquefare, o soffriggere, mettereci cipolla, erbetta, e majorana, e fate, che tutto sia incorporato, poneteci il verde delli spinacci lessati, spremuti, e tritati, fateli soffriggere, poneteci un bicchiere di latte, o succo di pesce, fate che s'incorporino bene, aggiustate in un piatto la detta salsa, e sopra li metterete le uova, spolverizzatele con zucchero, e cannella, e mandatela ec.

Uova alla Parmigiana.

Imbianchite le uova, e quando le dovete mandare in tavola, poneteci parmigiano, e butiro liquefatto con una cazzarola di colli di pesce, o di carne secondo il gusto ec.

Uova alla fiocca.

Imbianchite le uova, e poi prendete due chiare d'uova fresche, sbattetetele con un mazzetto di vetica, fintantochè alzi la schiuma, sbatteteci due oncie di zucchero spolverizzato, aggiustate le uova imbianchite nel piatto, e poneteli intorno la schiuma, e spolverizzatele con cannella.

Uova dure con salsa piccante.

Indurite gli uovi, e fateli in quarti, prendete la salsa piccante, ponetela in un piatto, indi ponetegli sopra gli uovi, e mandateli ec.

Uova da bere.

Prendete le uova fresche, bucatele da capo, e mettetele in acqua bollente, fategli fare il bottone, e fatto, toglieteglielo, e fategli fare il secondo, indi levatele subito dall' acqua, e mandatele in tavola in salviatta.

Uova alla fraccasè.

Prendete la mollica di un pane, mettetela a bollire in una cazzarola con latte, o con brodo di pesce, maneggiatela in maniera, che diventi come una polenta, fatela asciugare, sbattete le uova a giudizio con sale, indi poneteci dentro la detta mollica con parmigiano, e spezieria dolce, e mescolatela bene, poi fateci una frittata, dopo tagliatela a mustacciolo. Prendete quindi una cazzarola, metteteci le uova bene sbattute, sale, erbetta, e majorana, raspatura di limone con un poco di succo di esso, poneteci una tazza di latte, ovvero succo di pesce, ponetela al fornello, fatela prodettare, e poi poneteci la suddetta frittata, e riscaldata la frittata, mandatela in tavola ec.

Uova alla Milanese.

Queste uova si fanno , come quelle in fracassè , eccettuato che bisogna togliere rasputura , e succo di limone , ed in vece di questo vi si pone sopra menta Romana fresca , e parmigiano ec.

Uova al cappon di galera.

Imbianchite le uova , prendete una cazzarola con butiro , fatelo liquefare , metteteci un pizzico di farina , fateli pigliare il color di cannella , poneteci un cazzarolo di brodo , o pur di succo di pesce , fatelo bollire , pigliate un poco di pignoli brustoliti , la metà di essi pestateli , e l'altra poneteli nella cazzarola tritati , come pure li pestati , poneteci sale , spezieria dolce , aceto , zucchero , e rasputura di limone ; aggiustate le uova imbianchite nel piatto con un poco di detta salsa di sotto , e l'altra sopra , mandatela in tavola ec.

Uova a occhio di bue.

Prendete una padella con butiro , o olio , e ponetela al fornello , e quando incomincia a fumare , gettateci l'uova fresche , e fatele imbianchire , cavatele , e poneteci la salsa di alice , mandatela ec.

Uova in bianco con salsa d'acetosa.

Imbianchite l' uova, e sotto poneteci la salsa d' acetosa; mandatela in tavola ec.

Uova in bianco con salsa d'alice.

Imbianchite l' uova, aggiustatele nel piatto, e gettategli sopra la detta salsa; mandatela in tavola ec.

Uova in sublisi.

Prendete le biete, pulitele, e lavatele bene, levategli tutte le coste, lessatele, spremetele, e tritatele fine. Prendete una cazzarola, poneteci un' oncia di butiro, oppur olio, cipolla, e majorana tritata, mandorle abbrustolite, e raffinate bene, gettate il tutto dentro la cazzarola con sale, spezieria dolce, fatele incorporare, metteteci un cazzarolo di latte, o di brodo di pesce; asciuttata che sarà la detta composizione, poneteci un poco di colletta con due uova sbattute, ed un poco di parmigiano, mescolatela bene, e fatela raffreddare, poi formateci tante falsiccie, infarinatele, ed indoratele, di poi volgetele nel pane grattato, friggetele, indi ponetegli sotto la salsa di rossi d' uova, e mandatele in tavola ec.

Uova in frittelle.

Sbattete l' uova con sale, spezieria dolce, ed un poco di mollica di pane bagnato nel brodo di pesce, spremetela bene. Prendete

cipolla tritata, pignoli brustoliti, e candito, il tutto tritato, e meschiate bene ogni cosa. Prendete la padella con butiro, o olio, mettetela al fornello, prendete un piccolo cazzarolo, e con esso prendete la detta composizione, e gettatela nella padella a modo di frittelle, facendole cuocere per ogni parte, e cotte mandatele ec.

Uova in princisglasse.

Imbianchite l'uova, prendete una cazzarola con un pizzico di farina, stempratela con una tazza di latte, mettetela al fornello, maneggiatela sempre, finchè bolla; di poi prendete un poco di tartufoli in fette, e metteteli dentro la cazzarola, e stretta alquanto che farà, poneteci un'oncia di butiro, e due di formaggio parmigiano, meschiatele bene, e gittatela sopra l'uova aggiustate nel piatto, e mandatele in tavola ec.

Uova rofolati.

Indurite l'uova, mondatele, e fatele in quarti. Prendete una cazzarola con butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, meschiandola bene, poneteci una tazza di latte con candito tritato, zucchero, un poco di mustacciolo di Napoli pestato, e quattro foglie di lauro piccole, e tenere, poco aceto, con sale, e spezieria dolce, fate incorporare bene ogni cosa, aggiustate l'uova nel piatto, e gettategli sopra la detta composizione, e mandatele ec.

Uova alla crema.

Fate imbianchire l'uova, di poi prendete una cazzarola, poneteci quattro rossi d'uova, un'oncia, e mezza di zucchero, una presa di sale, e raspatura di limoni, meschiate bene ogni cosa, sciogliete il tutto con una tazza di latte, mettetela al fornello, e mescolatela fino a tanto che non resti inverniciato il cucchiaio, cavatela, e ponetela nel piatto, sopra aggiustateci l'uova, e mandatele in tavola fredde ec.

Uova al pane.

Prendete tre oncie di farina di riso, e tre di zucchero spolverizzato con un pizzico di sale, mettete il tutto in una cazzarola, scioglietelo con un quartino di latte, mettetelo al fornello, fatelo stringere ad uso di bianco mangiare, non cessando prima di maneggiarlo, quando sarà per stringersi, poneteci quattro uova sbattute bene con raspatura di limone, e tre oncie di parmigiano; affinatele bene, stretta che sarà, fatela raffreddare, e preparate la farina sopra una tavola pulita, formate colla detta composizione tante uova, poi indoratele, e rivolgetele nel pane grattato, friggeteli uguali, e mandateli in tavola, ponendo intorno del piatto salvia fritta ec.

Frittelle di ricotta vestite.

Fate la pasta così. Prendete una libbra di fiore di farina, quattr'oncie di butiro, e quattro rossi d'uova, con un cucchiato di vino, e poco sale, impastate ogni cosa, poneteci ancora acqua fredda, che vi abbisogna per impastarla; tritate la perla, prendete la ricotta, che non sia acquosa, e rossi d'uova secondo la quantità della ricotta con poco zucchero, sale, cannella in polvere, ed un'oncia di candito tritato, mischiate bene ogni cosa, formateci li piconcini, friggeteli, e mandateli in tavola ec.

Frittelle di bianco mangiare.

Prendete tre oncie di farina di riso, e tre oncie di zucchero, una presa di sale, raspatura di limone, e due oncie di candito tritato, stemprate bene ogni cosa con un quartino di latte in una cazzarola, mettetela al fornello, e maneggiatela fin tanto che si stringa, e cotta, ponetela in un piatto a raffreddare, tagliate la pasta di bianco mangiare a quadrelli, fate una colletta con sale, ed un cucchiario d'olio, ed uno di vino, e fate, che non sia nè tanto densa, nè tanto liquida, bagnate li quadrelli in detta colletta, e friggeteli ec.

Frittelle di ricotta spogliate.

Prendete la ricotta, che non sia acquosa, metteteci un uovo, un pizzico di farina, sale, e raspatura di limone, maneggiatela bene,

DELLE UOVA, E FRITTELLE. 1931
e fate le frittelle come negli avvertimenti;
fatte mandatele ec.

Frittelle di spinaci vestite.

Prendete il verde degli spinaci, lavatelo bene, e poi scottatelo con acqua-bollente, spremetelo, e tritatelo. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci maggiorana tritata, sale, e spezieria dolce, un'oncia di zucchero, e raspatura di limone, fate incorporare bene tutto, poneteci poi un bicchiere di latte, fatelo asciugare, prendete due uova sbattute, meschiatele nella detta composizione; fatela stringere, quindi ponetela in un piatto, ponetela nella pasta, fate le frittelle in quella forma, che più vi piacerà ec.

Frittelle di spinaci spogliate.

Fate la composizione, come la suddetta, poneteci più uova, e zucchero, e raspatura di limone, fatele come l'altre frittelle spogliate ec.

Frittelle d'ostia, ossia ubbiadi con marmellata.

Prendete l'ostia bianca, tagliatela in pezzi eguali, ma di figura rotonda; in ogni pezzo sopra ponetegli la marmellata, e copritela poi con altro pezzo, bagnatela con acqua all'intorno, e fate, che le ostie si uniscano bene, bagnatela nella colletta, che farete, come quella del bianco mangiare. frigetetele ec. Così sia la marmellata nel paragrafo della credenza.

Frittelle di cece vestite.

Cuocete il cece bianco, e conditelo come si fa in minestra, scaldatelo, e pestatelo, e passatelo per staccio, poi pestate mezzo mostacciolo di Napoli, meschiatelo col cece passato, poneteli nella perla, dandogli quella figura che più vi piacerà, friggetele ec.

*Frittelle di pere, mele, persici, e di
ogn' altro fruttò di simil
qualità.*

Prendete le mela, levategli la cortecchia, tagliatele in piano, levategli il seme, ed ogni altra cosa, che sta intorno al seme, fate la colletta, con di più un pizzico d'anisi, immergeteci le dette mele, friggetele ec.

Frittelle di riso.

Prendete una libbra di riso, fatelo cuocere con sale, e cotto, fate, che resti asciutto. Prendete tre oncie di amandorle dolci, pelatele, e pestatele, ed affinatele bene, meschiatele poi col riso cotto, metteteci mezza libbra di farina, cannella, e rasatura di limone, unite insieme ogni cosa, prendete un piatto piano; metteteci la detta pasta, spianatela eguale con farina, prendete la padella, poneteci l'olio, o butiro, fatelo bollire, e con il manico del cucchiario dividete la pasta, ponetela nella padella, fatela friggere ec.

Frittelle di boragine.

Prendete i cacchi, o foglie tenere di boragine, inzuppatele nella colletta, fatele friggere ec.

Frittelle di melone.

Prendete il melone, che sia di ottima qualità, togliete il buono dalla cortecchia, e fettatelo in lunghezza di meno di mezzo dito, poi mettetelo in fusione nel rosolio, fate che vi stia circa due ore, di poi scolteli, ed immergeteli nella pastina, frigeteli ec.

Frittelle di portogallo.

Fettate il portogallo, levategli li semi, immergetelo nella pastina, frigetelo ec.

Frittata di lattuga farsita.

Pulite, e lavate i piedi di lattuga, fateli dare un bollo, di poi spremeteli, e levateli il cacchio di mezzo, il resto riempite colla sottoscritta composizione. Prendete la mollica di un pane, bagnatela nel latte, o nel brodo di pesce, spremetela, e ponetela in un piatto con parmigiano, poco sale, e spezieria dolce, e due rossi d'uova, con un poco di colletta, e mezzo bicchiere di latte, ed un'oncia di candito tritato, porrete il tutto nella cazarola, e mettetela al fornello, mescolatelo ben, finchè si stringa, e sbatteteci un uovo. Ponetele in un piatto, e con esse empiteci la lattuga; quindi infarinatela, ed in-

doratela, friggeteli ec. Potete tagliare questa insalata frita, ed involgerla nella pastina, e tornarla a friggere, e mandarla in tavola con zucchero ec.

Frittelle di fichi.

Prendete li fichi freschi di qualunque qualità, mondateli, poneteli in fusione nel rosolio, fateli poscia scolare, e se sono grossi, divideteli in quarti, e se piccoli a metà, metteteli in pastella pochi alla volta, friggeteli ec. Si possono fare nella stessa maniera, ma che non sieno stati in fusione nel rosolio.

Pagnottine di tarantello.

Prendete le pagnottine, ed aggiustatele come quelle della crema al pane. Poi prendete una cazzarola con butiro, o olio dolce, poneteci salvia, e pignoli abbrustoliti tritati, ponetela al fornello con tre oncie di tarantello pulito, e dissalato bene, fatelo soffriggere, poneteci quindi due oncie di zucchero, aceto, e rasatura di limone, spezieria dolce, mezzo cazzarolo di succo o brodo di pesce, ed un poco di colletta, fatela bollire, ed incorporare, sgrassatela, ed empiteci le pagnottine, e sopra gettategli il resto della composizione, e mandatele in tavola ec.

Pagnottine di visciole.

Prendete le visciole, levategli la pelle, e l'ossa, ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino, ed uno di acqua, cannella, tre oncie di zucchero, fatelo bollire, pone-

teci un poco di colletta , empitene le pagnottine come sopra , spolverizzatele con cannella , e mandatele fredde ec.

Pagnottine di rape rosse.

Cotte le rape rosse , pelatele , e tagliatele a dadi , ponetele nella cazzarola con zucchero , mezzo bicchiere di latte , e rasatura di limone , un poco di colletta , ed un pizzico di anisi in polvere , fatele incorporate , e poi fate come sopra ec. , mandatele fredde ec.

Ora che ho trattato delle frittelle , con ogni chiarezza passo a discorrere de' maccaroni , e gnocchi , li quali ne' giorni di magro formano fosse il piatto più ordinario , ed a proposito , sicchè mi pongo a descrivervi il modo non solo di farli con qualche merito , ma eziandio a condirli con quelle salse , che stimo più a proposito per renderli più grati al palato.

AVVERTIMENTI.

La pasta per fare le frittelle coperte fatela per tutte , come ve la descrivo nella formazione delle prime. La detta pasta la dovete tagliare sempre col carrèto. Sarà vostra cura di unire bene la vostra pasta , dopo che l'avrete riempita di quella composizione , colla quale fate le frittelle per ogni parte. Fate , che nel cuocerle non vi passino , ed allora saranno ben cotte , che avranno preso il color d'oro. Farete le frittelle con ciò , che più vi piacerà , cioè o con olio , o con burro , o con distrutto. Avvertite di non fare le frittelle molto grosse , ma una cosa giusta. Fate le frittelle in tempo tale , che vadino in tavola scottanti. Nell'atto che man-

date le frittelle in tavola, spolverizzatele sempre con zucchero.



CAPITOLO X.

DE' MACCARONI, E GNOCCHI.



Lasagne con salsa di amandorle.

Prendete una libbra di farina, ponetela nella spianatora, fategli un'apertura nel mezzo, poneteci due oncie di butiro, una chiara con tre rossi d' uova sbattute, e sale, ovvero senza butiro ad uso della pasta de' tagliolini, impastatela con acqua, e tirate la perla, fate le lasagne, e cuocetele. Prendete mezza libbra di amandorle dolci, pelatele, pestatele, e raffinatele bene, stempratele con un poco di brodo delle lasagne, passatele per lo staccio, e con essa passata condite le lasagne, spolverizzatele con zucchero, e cannella, e mandatele in tavola ec.

Lasagne con salsa di alicie.

Fatte le lasagne, prendete le alicie, o fardelle di ottima qualità, lavatele, e pulitele bene dalle loro squamme, e teste, e spina, prendete una cazzarola con olio, ponetelo a fornello, fatelo bollire con un pizzico di fa-

rina, fategli pigliare il color di cannella, tritate aglio, se piacerà, erbetta, e majorana, e le fardelle tritate, fatele soffriggere, ed incorporare, poneteci un ramajolo di brodo di lasagne; con questa salsa, e spezieria dolce conditele, e mandatele in tavola ec.

Lasagne con cioccolata.

Fatte le lasagne, prendete una cazzarola, poneteci quattro rossi d'uova sbattuti, un bicchiere di latte, e raschiateci un panetto di cioccolata, ponetela al fornello, fatela stringere, dopo condite le lasagne, e mandatele ec.

Lasagne con salsa di noce.

Pulite bene le noci, pestatele con mollica di pane stato in fusione nell'acqua, o nel latte, raffinatele bene, e passatele per lo staccio. Prendete un'oncia di amandorle brustolite, pestatele a parte, ed un'oncia di candito tritato, mischiate ogni cosa con sale, cannella, e zucchero, stemprate ogni cosa con brodo di lasagne, conditele con salsa, e mandatele in tavola ec.

Lasagne alla princesgrasse.

Fatte le lasagne, prendete una cazzarola, poneteci un pizzico di farina, stempratela con un quartino di latte, e sale, ponetela al fornello, fatela stringere, mescolandola sempre, poi poneteci li tartufoli fettati, fateli cuocere bene, condite le lasagne con parmigiano, e butiro, e con la detta salsa, mandatele in tavola ec.

Gnocchi di riso.

Prendete una cazzarola, poneteci tre oncie di farina di riso passata nel velo fino, stempratela con un quartino di latte, meschiatela bene, poneteci tre oncie di butiro, indi ponetela al fornello, fatela stringere, e nell'atto che si stringe, poneteci tre oncie di parmigiano con poco sale; cotta che farà, ponetela in un piatto piano, slargatela eguale, e raffreddata che farà, tagliatela ad uso di gnocchi. Poi fate che sia preparata l'acqua, che quasi bolla, in quest'acqua poneteci li gnocchi, perchè si riscaldino, dopo conditeli con parmigiano, e butiro, e mandateli ec.

Questi stessi gnocchi si ponno cuocere così; poneteli in un piatto senza metterli nell'acqua a riscaldare, e fate un suolo di parmigiano, e butiro, e coprite questo suolo colli gnocchi, e così seguitate a fare, fintantochè sia riempito il piatto, poi poneteli al fornello di campagna con fuoco giusto sotto e sopra, e quando avranno fatta la crostola, cavateli, e mandateli ec.

Gnocchi alla Veneziana.

Prendete un quartino di latte, o pure acqua, mettetela al fornello con sale, e tre oncie di butiro, fatela bollire, e nell'atto che bolle, poneteci la farina a giudizio, tanto che la pasta venghi una pasta molle, dopo maneggiatela, ed in quest'atto poneteci tre oncie di parmigiano, e fatela cuocere. Nel cavarla poneteci due oncie di butiro, poi andate staccando d'intorno la pasta, e fate, che vi

vadi il butiro, e così fate in ogni parte della cazzarola, che si staccherà da se; cavatela nella spianatora, e sfreddata tirateci li gnocchetti, come vi piaciono. Poi cuoceteli in acqua bollente, quando sono tornati di sopra, conditeli con parmigiano, e butiro, e mandateli ec.

Gnocchi alla Piemontese.

Fate li gnocchi come sopra. Prendete una cazzarola, poneteci tre rossi d' uova sbattuti, una tazza di latte, quattro tartufoli fritti, con tre oncie di fior di latte, mischiate bene questa composizione, mettetela al fornello, fatela stringere, poi prendete li gnocchi, e fatto un suolo nel piatto di parmigiano, e butiro, poneteci pure un poco della composizione, e sopra poneteci li gnocchi; e così farete fintantochè non è pieno il piatto, e mandateli in tavola ec.

Gnocchi de' Preti.

Mettete una libbra di farina nella spianatora, poi prendete una cazzarola con tre oncie di butiro, un quartino di latte, e sale, fate bollire, di poi gettate questa composizione nella farina, ed impastatela, ponendoci ancora tre rossi d' uova, e due oncie di parmigiano, e fate che venghi come una pasta di tagliolini, formateci li gnocchi, cuoceteli con acqua bollente, e sale, e cotti, conditeli con butiro, e parmigiano, e mandateli ec.

Gnocchi di polenta.

Prendete un quartino di latte, ponetelo in una cazzarola con sale, e tre oncie di butiro, fatelo bollire, poi prendete una tazza di latte, o pure acqua secondo come fate li gnocchi, se li fate col latte, poneteci latte, se con acqua, poneteci acqua, ponetelo in una pignatta freddo, stemprateci la metà della farina di gran Turco, o sia meliga, maneggiatela in maniera, che essa venghi come polenta piuttosto densa. Ciò fatto, ponete questa polenta nella cazzarola della composizione, nell'atto che bolle, maneggiatela bene, e fatela ribollire, e stringetela coll'altra metà della farina, maneggiandola bene, quindi poneteci quattr' oncie di parmigiano. Cotta, cavatela, fatela raffreddare, e formateci gli gnocchi, poi cuoceteli in acqua bollente con sale a discrezione, e cotti, conditeli come gli altri, mandateli ec. Fatti così, li potete cuocere nel fornello di campagna, senza cuocerli nell'acqua, come li gnocchi di riso ec.

Gnocchi di zucca.

Pulite bene, e lessate la zucca, fatela scolar bene, e passatela per lo staccio. Quindi ponetela nella cazzarola con tre oncie di butiro, e sale, poneteci una tazza di latte, fatela bollire, stringetela con farina, indi staccatela, come ho detto delli gnocchi alla Veneziana, ponetela in un piatto, stargatela, e spianatela eguale, formateci li gnocchi, e ri-

scaldateli con acqua bollente; ciò fatto, conditeli come gli altri, e mandateli ec.

Giacchè ho incominciato a trattar, come vedete, delle paste, suà bene seguitare a discorrere di esse, che però istituirò il seguente paragrafo su delle paste frolle, quantunque non debbanfi imbandire in questo luogo. Voi intanto apprendete il modo, che vi do per prepararle.

AVVERTIMENTI.

Siccome per condire li maccaroni vi sono varie salse, però sarà bene di domandare a chi servite, se li vuole con qualche salsa, perchè facendoli di vostro genio non possono piacere. La pasta delle lasagne fatela sempre come la prima, che vi ho descritto di sopra. L'acqua, con la quale dovete impastar le lasagne, sia tiepida, ma piuttosto fredda, che calda. Quando si dice, che si prendi la farina, sempre intendete il fiore.



CAPITOLO XI.

DELLE PASTE FROLLE.



Pasta di amandorle.

Prendete le amandorle, fatele come quì sotto negli avvertimenti, ma bagnatele, mentre che le pestate con chiara d'uova sbattuta; prendete dieci oncie di farina, quattro rossi d'uova, e cinque oncie di butiro, quattr' oncie di zucchero, e ponete tutto nella spianatora, poi prendete le amandorle, e sale, impastate il tutto, e fatela come la pasta dei tagliolini. Questa pasta può servire per pasticci, barachiglie, ed altre, che sogliono cuocerfi al fornello, spolverizzate con zucchero ec.

Pasta a migné.

Fate cuocere questa pasta, come quella de' gnocchi, eccettuato che non vi dovete mettere formaggio. Cotta, cavatela sulla spianatora, fatela raffreddare, riducetela, come la pasta de' tagliolini; quindi prendete dodici rossi d'uova, ponetecene quattro per volta, posti li primi, raffinate bene la detta pasta, poi ritornatecene altri quattro, e fate come prima, e così farete, allorchè vi ponete gli altri quattro. Incorporata, e raffinata che sarà, ponetela in un piatto piano, spianatela

eguale con farina sopra, tagliatela col manico della cucchiara di ferro, e frigetela a dovere, spolverizzatela con zucchero, e mandatela calda ec.

Pasta sfogliata.

Prendete mezza libbra di farina, due oncie di butiro, due rossi d'uova con una chiara, e sale, impastate la detta composizione con acqua fresca, maneggiatela per una buona mezz'ora. Avvertite, che la pasta deve esser più dura l'inverno, e meno l'estate a cagione del butiro. Dopo manipolata ponetela a riposare dentro un canavaccio con un poco di farina sotto, e fatela stare per due ore; di poi prendete lo stenderello, tiratela con esso in lungo quanto potete, e di larghezza non più di sei dita, ed alta mezzo dito. Quindi prendete dieci oncie di butiro, spremetelo bene con canavaccio, e fettatelo, e le fette sieno della grossezza della pasta, ponetelo nella metà della pasta fino al fine di essa, fate, che il butiro sia bene unito, ed uguale, e che cuopri tutta la metà della pasta; coll'altra metà senza butiro piegatela, e copritevi il butiro, e colla pasta di sotto unite bene quella di sopra, e poi collo stenderello stendetela eguale, e così farete per quattro volte, avvertendovi di sempre piegare la pasta in maniera, che l'unione della piegatura stia sempre alla parte opposta a voi; l'ultima volta poi tiratela come vi porta il bisogno, e secondo che l'avrete ad adoperare, tagliatela con un coltello infuocato, cuocetela in un piatto di rame al fornello di campagna ec.

Pasta a vento.

Prendete quattr' oncie di farina con due rossi d'uova, sale, e due oncie di butiro, fate la pasta, maneggiandola con una mano, e coll'altra andatela sciogliendo con acqua, e fatela divenire come una polenta liquida, maneggiatela, ed affinatela bene, e andatela spolverizzando con farina, fintantochè venghi come una pasta di tagliolini morbida, ma affinatela bene, poi tagliatela in tante pagnottine, quante ve ne abbisognano per fare tanti veli di sopra, e di sotto. Avvertite, che più veli sono, tanto più la pasta viene sfogliata. Quindi tirate le sfoglie con lo stenderello, ponetela sopra la mano rivoltata, e con la dritta stendetela. Untate il piatto, dove avete a mettere la torta, o con butiro, o con olio, ponete la metà de' veli di sotto, e sopra poneteci la quì sottoscritta composizione. Prendete li frutti, che più vi piacciono, levategli la cortecchia, e puliteli da tutto ciò, che v'ha nel mezzo, poneteli fettati in una cazzarola con un quartino di vino, ed uno di acqua, ed una libbra di zucchero, fateli cuocere, ed asciuttare: di poi fateli raffreddare, poneteci quindi due oncie di candito tritato, e raspatura di limoni, posta questa composizione sopra li veli, copritela cogli altri veli, e tagliatela ad uso di torta. Questa torta può empirsi di bianco mangiare, e di spinaci, come potete vedere nella composizione degli spinaci, e di bianco mangiare fatto in frittelle. Cuòcetela al fornello, spolverizzatela con zucchero, e mandatela in tavola ec.

Pasta alla militare.

Ponete mezza libbra di farina nella spianatora con due oncie di butiro, e sei rossi di uova, un pizzico di anisi spolverizzato, impastatela con latte, o con acqua, e sale, maneggiatele bene, che venghi come una pasta da tagliolini, formateci le ciambelline, e friggetele: queste stesse ciambelline si possono lessare, e cuocere al forno; nel mandarle in tavola spolverizzatele con zucchero ec.

Paste a migné cotte al fornello.

Fate la pasta, come quella sopra, posta a migné, fate di essa tante palle della grossezza di una noce, untate il fornello, e poneteci le dette palle distanti una dall'altra, perchè non si uniscano insieme, cuocetele con fuoco adattato, e mandatele a tavola spolverizzate di zucchero ec.

Pasta a flappò.

Fate questa pasta, come quella alla militare, tiratela però come una perla di tagliolini piuttosto grossa, tagliatela a mustacciolo, poi friggetela. Prendete una cazzarola, sbatteteci due rossi d'uova con un pizzico di farina, due oncie di zucchero, un bicchiere di latte, rasatura di limone, fatela stringere, dopo fatela raffreddare, indi ponetela sopra la detta pasta, spolverizzatela con zucchero ec.

Pasta croccante.

Prendete mezza libbra di farina, un rosso d'uovo, quattr' oncie di zucchero siroppato, raspatur di limone, e poco sale, impastate, e di questa pasta vi potete servire per canestrini, e croccanti, cuocetela al fornello, ma non le fate prender colore.

Pasta alla caccia del Re.

Fate questa pasta come quella del bianco mangiare, poi a forza di farina stiratela nella spianatora a forza di budellette, quindi tagliatela di grossezza di palla di schioppo, infarinatela bene, e scuotetele in un crivellotto, frigetetele, che venghino color di cannella, e spolverizzatele con zucchero, e mandatele in tavola ec.

AVVERTIMENTI.

Dovete sempre applicare le amandorle senza cortecchia, pestate, e passate per lo staccio, e quando non si vogliono in tal modo, si indicherà a suo luogo. Nel lavorare le paste srolle sempre mi servo del butiro, ma avvertite, che non intendo obbligarvi a lavorare solo con esso, mentre in mancanza di quello vi potete servire dell' olio dolce.



CAPITOLO XII.

DEI PIATTI D'ERBE.



Piatto di carciofoli in umido.

Prendete li carciofoli, puliteli, lessateli, e fareli come quelli della frittata de' carciofoli: prendete poi una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci li carciofoli, sale, e spezieria dolce, fateli incorporare, poneteci un bicchiere di latte, e cotti stemprate due rossi d'uova colla detta composizione, e gettateli in essa composizione. Cavate li carciofoli asciutti, aggiustateli in un piatto in piedi, e poi gettategli sopra la salsa rimasta nella cazzarola, e mandateli in tavola ec.

Piatto di carciofoli ripieni.

Pulite, e lessate li carciofoli, poi levategli il di dentro, lasciandogli le foglie all'intorno. Prendete la mollica di un pane, bagnatela con latte, o col suco, o brodo di pesce, spremetela, e ponetela sopra un tagliere con due oncie di parmigiano, due rossi d'uova, spezieria dolce, majorana, e poco sale, fatene una farza, ed empite li detti carcio-

foli. Untate un piatto di rame colla corcia, o teggia, aggiustateli in piedi con sale, e spezieria dolce, ed un poco di butiro; coprite la teggia, e ponetegli il fuoco sotto, e sopra a giudizio, e cotti mandateli in tavola, ponendogli sopra la salsa di colì di piselli.

Piatto di carciofoli alla Parmigiana.

Puliti, e lessati li carciofoli, prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci li carciofoli con sale, e spezieria dolce, e fateli soffriggere, di poi poneteci due rossi d'uova sbattuti, e due oncie di parmigiano, rivolgeteli sottosopra, cavateli, ed aggiustateli nel piatto, gettateli sopra la salsa, e sopra poneteli altro parmigiano, metteteli al fornello con fuoco sopra, e poi mandateli ec.

. .

Piatto di carciofoli abbrustoliti.

Puliti, e lessati li carciofoli, prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, fatelo liquefare, poneteci li carciofoli tagliati in quarti con sale, e spezieria dolce, erbeta, e majorana, fateli incorporare, ponetevi mezzo bicchiere di latte, fateli cuocere con due rossi d'uova sbattuti, quindi cavateli, e fateli raffreddare; poi sbattete due uova con sale, indorate li carciofoli, involgeteli nel pane grattato, friggeteli, mandateli in tavola con salsa di pomi d'oro sotto ec.

Piatto di carciofoli lessi.

Lessati bene i carciofoli, prendete una cazzarola con olio, sale, pepe, e succo di limone, e rivolgeteli sottosopra, di poi cavateli in un piatto piano aggiustati in piedi, e sopra gettategli il rimanente della salsa, e mandateli in tavola ec.

Piatto di carciofoli alla Provenzana.

Lessati i carciofoli, prendete una cazzarola con butiro, cipolla, majorana, e spezieria dolce, ponetela al fornello, poneteci dentro li carciofoli, fateli incorporare, poneteci due uova sbattute, rasatura di limone, e parmigiano, e mandateli ec.

Piatto di carciofoli fritti con salsa verde.

Lessati i carciofoli, tagliateli in quarti, infarinateli, e friggeteli, e mandateli in tavola, con sotto la detta salsa verde. Si possono fare ancora indorati, e con salvia frita all'intorno.

Piatto di carciofoli in arrosto.

Prendete li carciofoli, levatene la punta, allargatene le foglie, salateli, sbattete l'olio con aglio tritato, majorana, e spezieria dolce, ponete li carciofoli nella graticola, e mentre si vanno cuocendo, ponetevi sopra la detta composizione, e cotti, mandateli in tavola ec.; prima però levatene all'intorno le foglie abbrustolite.

Piatto di piselli in falsicciotti.

Prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, cipolla, majorana, ed erbetta, fateio soffriggere, indi poneteci li piselli teneri con sale, e spezieria dolce. noce moscata, e due garofoli pestati, fateli cuocere, poneteci un bicchiere di latte, fateli stringere, prendete due uova, sbattetele con un pizzico di farina, e due oncie di parmigiano, gettate il tutto nella cazzarola, mescolateli bene, poi cavateli, e poneteli a raffreddare, spolverizzate la tavola con farina, e sopra ponetevi la composizione, colla quale formate li falsicciotti, indorateli, e rivolgeteli nel pane grattato, frigeteli, e mandateli in tavola con sotto la salsa di latte.

• Piatto di piselli in turbante.

Prendete una cazzarola, untatela bene da per tutto con butiro non liquefatto, prendete una carta bianca, tagliatela alla larghezza del fondo della cazzarola, ed untatela al disopra con butiro, come sopra, aggiustatela nel fondo di essa; di poi grattate le crostelle del pane, spolverizzate sì la carta, che l'intorno della cazzarola, quindi poneteci la stessa composizione de' piselli in falsicciotti, ma in essa composizione ponetevi di più cinque rossi di uova bene sbattuti, fateli incorporare, ponetegli cenere bollente sotto, intorno, e sopra, ed affodata cavatela in un piatto, levategli la carta, e mandatela in tavola con sopra la salsa di latte. Nella stessa maniera si fa il turbante di purè di piselli passati per lo staccio, e con salsa di butiro sopra.

Piatto di piselli in pagnottine.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e in jorana, fatela soffrigger, poneteci li piselli teneri, fateli incorporare, poneteci due garofani pestati, pepe dolce, e sale, maneggiateli, e poi poneteci un cazzarolo di colì di pesce, fateli cuocere, e fate le pagnottine, come quelle delle visciole, aggiustatele nel piatto, e ponetegli dentro la sopraddetta composizione, bagnate però le pagnottine prima con colì di pesce, e mandatele ec.

Piatto di piselli in crostini.

Prendete tre oncie di tarantello pulito, e dissalato, prendete un cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e bastardo, ponetela al fornello, poneteci il tarantello fettato a dadi, e fatelo incorporare, ponetevi li piselli teneri, andateli rivolgendo sottosopra, fateli incorporare, di poi ponetevi un cazzarolo di succo, o brodo di pesce, e affateli, e poi ponetevi un poco di colletta in maniera, che s'inghi piuttosto densa: fettate il pane a mustacciolo, abbrustolitele, aggiustatelo nel piatto, e ponetevi sopra la detta composizione a modo di crostini, e mandateli in tavola ec.

Piatto di piselli alla torta.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare con cipolla, erbetta, e majorana, fatelo soffriggere, poi ponetevi li piselli teneri con sale, due garofani, e

spezieria dolce, fateli incorporare; quindi ponetevi un bicchiere di latte, lasciateli cuocere, e poi ponetevi cinque rossi d'uova sbattuti, due oncie di parmigiano, un'oncia di zucchero, ed un'oncia di candito tritato, mescolate bene ogni cosa, e mandatela ec. Questi piselli possono servire per la torta di pasta sfogliata, e barachiglie, facendola stringere di più con un poco di colletta.

Piatto di piselli fritti alla salvia.

Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare con cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, ponetevi poi li piselli teneri con sale, due garofani pestati, e spezieria dolce, fateli incorporare, e ponetevi quindi mezzo bicchiere di latte, non li fate passar di cottura, cavateli, e fateli colare, infarinateli, e scuoteteli bene, frigeteli con salvia, e mandateli in tavola ec.

Piatto di fave in potacchio.

Prendete le scafe di fave tenere, pulitele come i fagioletti, levandone il filo, lessateli, e fateli scolare; quindi prendete una cazzarola con butiro, cipolla, erbetta, majorana, e timo, fatela soffriggere, poneteci poi le fave, fatele incorporare, poneteci mezzo bicchiere di latte, sale, e spezieria dolce, fatele cuocere; quando l'avete a mandare in tavola, poneteci due rossi d'uova sbattuti, e rasatura di limone, agro, ed erbe tritate ec. Queste si possono cuocere fritte, ma infarinate, e possono farsi di vigilia con olio, o brodo di pesce, ponendogli sopra la salsa di alici, o sardelle.

Piatto di sparagi alla Parmigiana.

Levate dalli sparagi tutto il suo duro, cuoceteli in acqua bollente, e fale, fateli scolare, poi fate in un piatto un suolo di butiro, e parmigiano, e coprite questo suolo colli sparagi, e così fate, fintantochè vi sono sparagi. Poi poneteli al fornello di campagna con fuoco aggiustato sotto e sopra, e fatto che avranno il brulè, mandateli ec. Si possono condire li detti sparagi ad uso d'insalata con porci una salsa di alice.

Piatto di fagioletti in fracassè.

Lessate li fagioletti teneri, prima puliti dalli suoi fili, ma non li passate di cottura, fateli scolare. Prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, cipolla, erbetta, e majorana, fate il tutto incorporare, poneteci li fagioletti con fale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, poi poneteci un bicchiere di latte, fateli unire, sbartete due rossi d'uova, e poneteli nella composizione, rivolgeteli sottosopra, poneteci due oncie di parmigiano, e mandateli ec.

Piatto di fagioletti di salsa di capperi.

Lessate li fagioletti come sopra, un poco più cotti, aggiustateli nel piatto, e ponetevi sopra la detta salsa. Così li farete colla salsa di butiro, e ancora con qualunque altra salsa, secondo il vostro gusto.

Piatto di cipolle ripiene.

Togliete alle cipolle il cattivo di sotto, e di sopra, levarene li fili, ma non le radate tanto verso le radiche, tanto che stiano bene uniti li primi contorni di esse, lessatele, ma non tanto cotte, fatele scolare, poi levatene il di dentro, prendete una mollica di pane, baghatela con latte, o brodo di pesce, spremetelo, e ponetelo in un piatto; prendete due rossi d'uova lessati, due oncie di parmigiano, cinque amandorle abbrustolite affinate bene, sale, e spezieria dolce, due garofani pesti, e due rossi d'uova sbattuti, fate la composizione meschiandola bene, empitene le cipolle, infarinatete, poi indoratele, e frigatele, ponetele poi in una cazzarola con un buon cazzarolo di colì di pesce, fatele arrivare a cottura, poneteci un poco di colletta, succo di limone, e rasatura di esso, cavatele con diligenza, aggiustatele nel piatto, e sopra gettatevi la composizione, e mandatele in tavola ec. Si possono le suddette cipolle empire colla pasta, che troverete sulla composizione de' cavoli ripieni.

Piatto di cipolle alla salsa di ranocchie.

Empite le cipolle come sopra, e prendete la salsa di ranocchie, unitela in una cazzarola colle cipolle, ponetele al fornello, fategli pigliare il gusto della salsa, e mandatela ec.

Piatto di cipolle alla rastica ripiene.

Empitele come sopra, poi fatele bollire con un poco di succo di pesce, ma non le fate passar di cottura, cavatele, e scolatele, infarinatele, ed indoratele, poi involgetele nel pane grattato, e friggetele, e mandatele in tavola colla salsa piccante.

Piatto di cipolle a grigliè.

Empite le cipolle come sopra. Prendete una cazzarola con colli di pesce, fategli pigliare un poco di sostanza, cavatele, e fatele scolare; prendete quindi un pane grattato, sale, e spezieria dolce, e rivolgetele in questa composizione, poi ponetele nella graticola con fuoco adattato, e preso il gusto, ponetele in un piatto aggiustate, e ponetegli sotto la salsa de' cappari, e mandatele.

Piatto di zucche alla parmigiana.

Pulite, e fettate a quadrielli la zucca, lessatela con sale ec. Fatela scolare, e poi prendete una cazzarola con due oncie di butiro, ponetevi la zucca in quadrelli con sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, e rivolgeteli sottosopra, ed incorporati, poneteli in un piatto, e conditeli come li maccheroni, cioè con parmigiano, e butiro, poneteli al fornello di campagna con fuoco sotto, e sopra, e fatto il brulè, mandateli ec.

*Piatto di zucchette tenere con salsa
di tartufoli.*

Lessate tali, e quali le zucchette, toglietegli prima il fiore, e l'attaccaglio, ma non le fate passare di cottura, ponetele nella cazzarola con salsa di tartufoli, fateli incorporare, e poi mandateli in tavola con simmetria.

Piatto di zucca cotta al fornello.

Pulite, e lessate la zucca, e fatela scolare, passatela per lo staccio, ponetela in una cazzarola, ponetevi prima poco sale con due oncie di butiro, tre di parmigiano, due di candito tritato, e cannella spolverizzata, fatela bollire, quindi ponetevi sei uova sbattute; incorporata, e stretta che sia, ponetela in un piatto untato con butiro, di poi sbattete due uova, indoratela, e spolverizzatela con pane grattato, zucchero, e cannella, ponetela al fornello di campagna con fuoco sopra, fategli fare la crosta, e mandatela ec.

Piatto di zucchette ripiene.

Pulite, e lessate le zucchette come sopra, levategli l'interno di esse, e poi empitele colla stessa empitura delle cipolle, o pure con farza di pesce, che troverete a suo luogo, fategli pigliare il gusto colla salsa di colli di pesce, e mandatele ec. Così ripiene ve ne potete servire per farle in fette indorate, e fritte, ponendogli sotto una salsa a vostro genio.

Piatto di cavoli in sublisi.

Pulite li cavoli, lessateli bene, e spremeteli, e tritateli fini. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci erbetta, timo, e majorana, ed un spico d'aglio infranto, fatelo soffriggere, poneteci li cavoli con sale, e spezieria dolce, fateli incorporare maneggiandoli spesso, poneteci mezzo bicchiere di latte, e fateli cuocere, ed asciugare bene, sbatteteci tre uova con un poco di farina, e poneteli nella cazzarola con tre oncie di parmigiano, fate, che si unisca bene la composizione, cavatela in un piatto, e fatela raffreddare; spolverizzate la tavola di farina, e formate con questa composizione coppiette fatte a mustacciolo, e falsicciotti. Li falsicciotti indorateli, e rivolgeteli nel pane grattato, e frigeteli, le coppiette indoratele, e friggetele, e ritornatele a cuocere in una cazzarola con suco, o colà di pesce. Questa stessa composizione de' cavoli si può cuocere in turbante, ma bisogna metterci sei, o sette rossi d'uova di più, e formarli nella stessa maniera del turbante di piffelli.

Piatto di cavoli in turbante di vigilia.

Puliti, lessati, spremuti, e tritati come sopra li cavoli, prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, sale, ed aglio tritato, fateli soffriggere, poneteci ancora due alici, o sardelle pulite dalle squame, testa, coda, e spina tritate, fate il tutto incorporare, quindi poneteci li cavoli, spezieria dol-

ce, ed un cazzarolo di coli, o brodo di pesce, fatelo consumare, e stringere, poneteci un poco di colletta, mezzo mustacciolo, e fate, che si cuocino, ed incorporino. Cotti, aggiustate la cazzarola, ungendola bene con olio, e formate il turbante come quello dei piselli, e mandatelo in tavola con sotto la salsa di latte di mandorle ec.

Piatto di cavoli in pagnotte.

Pulite li cavoli come sopra, lessateli intieri, ma che non vi passino cottura, fateli raffreddare, e spremeteli adagiatamente, levatene tutte le foglie interne, lasciandovi l'esterne; fate la qui sottoscritta farza. Prendete il pane bagnato nel latte, spremetelo, prendete due rossi d'uova dure, parmigiano grattato, candito tritato, pignoli abbrustoliti, sale, e spezieria dolce, impastate bene ogni cosa con due rossi d'uova sbattuti, empiteci li cavoli, spolverizzate le foglie con sale, spezieria dolce, e parmigiano, e coprite con esse l'empitura; quindi infarinare queste pagnotte, indoratele, e friggetele, e rivolgetele con diligenza per la padella, perchè si cuocino, e non si disfaccino. Ciò fatto, prendete una cazzarola con butiro, cipolla, erbetta, majorana, fatela soffriggere, e poi poneteci mezza foglietta di latte, sale, e spezieria dolce, poneteci le pagnotte con diligenza, e ponetevi il fuoco sotto, e sopra, e cotte, aggiustatele nel piatto, e poi sbattete due rossi d'uova, e poneteli nella cazzarola, dove sono state esse pagnotte, e stretta che sia la composizione, poneteci un pizzico di parmigiano, e gettatelo sopra le dette pagnotte, e mandatele ec.

Piatto di cavoli in frittelle.

Fate per questi cavoli la composizione, che avete fatta per li cavoli in sublisi con porcì di più cinque rossi d'uova sbattuti, e più parmigiano, con cinque, o sei amandole abbrustolite, e pestate, meschiate bene ogni cosa, prendete con un piccolo cazzarolo la composizione, e fatene le frittelle nella padella, rivolgendole, e facendole cuocere eguale, e fatte, mandatele in tavola con sotto la salsa alla mosaica, o pure senza salsa alcuna.

Piatto di selari ripieni con farza.

Pulite, e lessate li selari, ma fate, che non siano tanto cotti, spremeteli, e levategli il d' dentro, lasciandogli le foglie all'intorno di fuori, poi empiteli colla farza de' cavoli in pagnotte, o pure colla farza, che in appresso troverete di pesce, coprite la farza colle foglie all'intorno rimaste, infarinateli, indorateli, e frigeteli, e mandateli in tavola colla salsa di carote, o di oliva concia. Così conditi si possono cuocere ancora in umido colla salsa di colli di pesce.

Piatto di selari di vigilia con salsa di tarantello.

Pulite dalle foglie cattive, e dure li selari, poi tagliategli il ceppo colle foglie in lunghezza di mezzo dito, lessate li suddetti cepi, come sopra, fateli scolare. Prendete una cazzarola, ponetevi olio, ed un pizzico di farina, fatela cuocere, poi ponetevi tre oncie

li tarantello purgato, e dissalato, e tagliato dadi, cipolla, e majorana tritata, fateli soffriggere; soffritto, ponetevi un cazzarolo di umido di pesce, ponetevi li selari, fateli cuocere con spezieria dolce, ed un poco di colatura, fatela stringere, e mandatela ec.

Piatto di selari impanati.

Pulite, lessate, spremete li selari, e tagliateli alla lunghezza d'un dito. Prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, sale, e spezieria dolce, ponetevi li selari, rivolgeteli in essa composizione, fintantochè prendino il gusto; di poi cavateli, e levategli il di mezzo, lasciandogli le foglie all'intorno, e il di mezzo unitelo colla farza, ma tritato, fatta per li cavoli a turbante. E con questa farza empite li sopraddetti, infarinateli, indorategli, e rivolgeteli nel pane grattato, frigeteli, e mandateli ec. In questa stessa maniera conditi li potete fare in umido con sotto la salsa di carote, o di ranocchie.

Piatto di lattuga ripiena di vigilia.

Pulite, lavate, lessate la lattuga, come avete fatto dei cavoli, tagliategli il di mezzo, come alli medesimi, riempitela con la farza, che vi descrivo. Prendete il pesce buono per il lessato, pulitelo dalle spine, testa, e coda, quindi pestatelo con un poco di cipolla, erbetta, e majorana, con un alice, o sardella purgata, mollica di pane bagnata, e spremuta, sale, e spezieria dolce, meschiatela, e fatela venire farza, unitevi una chiara d'uovo, empite la lattuga, involgetela nella pa-

stella, friggetela, e mandatela in tavola con salsa di colli di pesce.

Piatto d'indivia di magro con salsa di rossi d'uova.

Purgate, e lessate l'indivia, come la lattuga, empitela con la farza di cavoli in pagnotte, ponendovi di più quattro tartufoli tritati, e cardarelle, passate prima, e cotte in cazzarola con un poco di butiro, e sale, e spezieria dolce, mischiatele colla detta farza, indoratela bene, e friggetela, ponetela poi in una cazzarola con succo, o brodo di pesce, e cotta aggiustatela nel piatto, ponetegli sopra la detta salsa.

Piatto di gobbi con salsa verde.

Lessati, ed imbianchiti come negli avvertimenti li gobbi, scolateli bene, infarinateli, scuoteteli, e friggeteli, gettatevi sopra la salsa verde, mandateli in tavola ec.

Piatto di gobbi con salsa di pesce.

Lessati ec. prendete una cazzarola con un'oncia di butiro, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci poi un cazzarolo di succo di pesce, fatelo bollire, e poneteci li gobbi tagliati a giudizio, indi poneteci una cipolla trapuntata con quattro garofoli; cotta la composizione, spremeteci un poco d'agro, e mandatela ec.

Piatto di gobbi in pagnotte.

Lessati ec. tritateli a dadi. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci li gobbi con sale, e spezieria dolce, fateli incorporare, quindi poneteci un cazzaiolo di latte, fateli cuocere, e cotti prendete il pane grattato, tre oncie di parmigiano, un' oncia di zucchero, cannella spolverizzata, mischiate bene ogni cosa; untate bene con butiro il piatto, che dovete mandare a tavola, spolverizdatelo con parmigiano, e raffreddata la detta composizione, formate con essa una pagnotta, indoratela, e tornate a spolverizzare con parmigiano, ponetela al fornello di campagna, ponetevi il fuoco sopra a giudizio, e fatta che avrà la crostola, mandatela in tavola ec.

Piatto di gobbi alla Parmigiana.

Puliti, e lessati li gobbi, prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci poi li gobbi tagliati in lunghezza di un dito con sale, e spezieria dolce, fateli incorporare; quindi poneteci un quartino di latte, fateli arrivare a cottura, e fatela stringere, poneteci poi due rossi d' uova sbattuti, e maneggiate bene questa composizione; prendete il piatto, che dovete mandare in tavola, untatelo con butiro, e spolverizdatelo con parmigiano, ed aggiustateci un suolo di gobbi, e sopra ad esso poneteci pezzetti di butiro, e parmigiano grattato; terminate il piatto in questa maniera, ponetelo

al fornello di canipagna con fuoco sotto, e sopra a giudizio, e fatto il biulè, mandatelo in tavola ec.

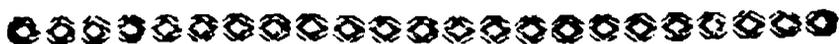
Piatto di gobbi in fracassè.

Lessate ec. li gobbi. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, cipolla, e majorana, fatela soffriggere, poneteci poi li gobbi fessati a dadi con sale, e cannella spolverizzata, grattatura di noce moscata, due garofani pestati; fate incorporare ogni cosa, poneteci mezzo quartino di latte, fate cuocere li gobbi, poneteci tre rossi d'uova sbattuti, raspatura di limone, ed agro, fate, che questa composizione sia lattaginosa, e mandateli in tavola ec.

Il piacere, che ho di farvi sempre più esperti nel mestiere della cucina, mi ha fatto determinare d'instituire il seguente capitolo su de' crostini, mentre essi alcuna volta graditissimi addivengono, e specialmente nello imbandirsi di parata, servendo essi non solo per piatti di rinforzo, ma ancora per ridonare alli commensali il gusto, che colla molteplicità delle vivande vanno perdendo, quando essi specialmente sieno fatti a perfezione. Spero pertanto, che se porrete in opera la maniera di comporli, che nel progresso di questo capitolo vi diviso, non anderà senza applauso la vostra fatica; pochi avvertimenti cadono su questo proposito, tuttavolta vi prego a non perderli di vista.

AVVERTIMENTI.

Quando dico, che imbianchite i carciofoli, intendete di dover togliere da essi tutte le foglie dure, e che gli togliate la punta e e li lessiate con sale, ed allorchè li cavate, vi dovete porre un poco di succo o di limone, o di arancio, o pure un poco di aceto. Così farete de' gobbi, prima però di porre sì gli uni, che gli altri, sciacquategli con acqua fresca. Quantunque sia stato detto in altro luogo, che l'erbe vanno lessate sempre con sale, qui torno a mettervelo in memoria, sicchè sempre lessate l'erbe con sale. Avvertite nel cuocere i sparagi di non farli passare di cottura, ma cavateli alzato che abbiano il bollore. Se non potete avere il latte, e butiro, servitevi dell'olio dolce, e del colì, o succo, o brodo di pesce. Mentre sentite, che dico, prendete un pizzico di farina, e fatela colorire, intendo, che le facciate pigliare il color di cannella. Quando mi sentirete a dire, prendete una cazzarola con tanto butiro, prima d'ogn'altra cosa lo dovete far liquefare al fornello, e quando si vuole mettere il butiro con altre cose prima di esser liquefatto si indicherà, e ciò s'intende per ogni sorta di composizione, che si debba fare col butiro. Allorchè dico, sbattete li rossi d'uova, intendete li soli rossi, e quando dico, sbattete le uova, intendete rosso, e chiara insieme.



CAPITOLO XIII.

DE' CROSTINI.



Crostini di tondi di lumache.

Prendete le lumache o siano di terra, o pur di mare, cuocetele in acqua bollente con sale, un capo d'aglio, e foglie di lauro, e cotte cavatele dalla cocchia, e ricapate il basso, o fondo delle lumache, pestateli, e passateli per lo staccio, quindi prendete una cazzarolina, ponetevi la detta passata con olio, pepe pesto, sale, ed agro, meschiatela bene; fate poi li crostini ad uso di mustaccioli, ponetegli sopra la composizione, e sopra ad essa ponetevi un poco di olio, ed erbette tritate, ed aggiustati bene nel piatto, mandateli ec.

Crostini del residuo delle suddette lumache.

Prendete una cazzarola con olio, menta, erbetta, ed una presa di rosmarino spolverizzato, fatela soffriggere, prendete quindi le lumache, tritatele più fine, che potete, e ponetele nella composizione con sale, e spezieria dolce, fatela incorporare, indi ponetevi mezzo bicchiere di vino, fatele asciugare, poi ponetevi un cazzarolo di succo di pesce, ed incorporate, ponendovi un poco di col-

letta ; prendete li crostini , spruzzateli con agro , ponetegli sopra la composizione , e mandateli ec.

Crostini di alici, o sardelle.

Pulite le alici, o sardelle, come sopra, pestatele, lavandole prima con aceto, pestatevi insieme un spico di aglio, erbetta, menta, basilico, ed un poco di mollica di pane prima abbrustolita, e poi bagnata in aceto, e spremuta, affinate bene ogni cosa, ponetela sopra li crostini, ponendogli sopra un poco di olio, ed agro, e mandatela ec.

Crostini di tarantello.

Dissalato, e pulito il tarantello, prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire con un pizzico di farina, fatela colorite, poi poneteci aglio, erbetta, e timo tritato fino, fatelo incorporare, fettate a dadi il tarantello, e ponetelo nella composizione, fateli soffriggere con spezieria dolce, poneteci o succo, o colà di pesce, fatelo stringere, indi ponete la composizione sopra li crostini, e spruzzateli con succo di arancio, mandateli in tavola ec.

Crostini di caviale.

Fate li crostini, stendetegli sopra il caviale, poneteli nella graticola col caviale verso il fuoco, fate però, che il fuoco sia adattato, ed arrivati a perfezione, mandateli in tavola con olio, ed agro sopra. Questi crostini si possono mandare in tavola, senza porli al fuoco.

Crostini di spinacci.

Puliti, lessati, e tolte le coste alli spinacci, e spremuti, e tritati fini, prendete una cazzarola con olio dolce, o pur butiro, cipolla, majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci li spinacci con sale, spezieria dolce, mescolateli spesso, e fateli incorporare, poneteci un poco di colletta, con agro, e raspatura di limone, ponete questa composizione sopra li crostini, e mandateli ec.

Crostini di salmone.

Pulito il salmone, cuocetelo in aleffo. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, e bassilico, fatela soffriggere, poneteci il salmone tritato con zucchero, aceto, ed un poco di mustacciolo di Napoli, fatela unire, cavatela, e ponetesa sopra li crostini, e mandateli ec.

Crostini di latte di seppie.

Prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire con un pizzico di farina, fatela colorire, poneteci un poco di cipolla tritata, poi prendete il giallo delle seppie, che è il latte di esse, ponetelo nella cazzarola con sale, e spezieria dolce, fatela incorporare, e sciogliete un poco la composizione con succo, o brodo di pesce, ponetela sopra li crostini con agro, e mandateli ec.

Crostini di pomodoro.

Prendete la composizione della salsa dei pomodoro, ponetela sopra li crostini con un poco d'agro, e mandateli ec.

Crostini di carote.

Prendete la composizione della salsa di carote, poneteci un poco di zucchero, e di aceto, e tritate fine però le carote, ponetela sopra li crostini, e mandatele ec.

Crostini di spinaci di magro.

Prendete gli spinaci come sopra, indi prendete una cazzarola con butiro, erbetta, e majorana, fateli soffriggere, poneteci poi gli spinaci con sale, noce moscata grattata, fateli incorporare, ponetevi un poco di latte, fateli asciuttare, ponetevi un pizzico di parmigiano, due uova sbattute, ed un poco di rasputura di limone, ed un'oncia e mezza di zucchero con un poco d'agro. Ponete la composizione sopra li crostini, e mandateli ec.

Crostini di rossi d' uova duri.

Lessate le uova, cavate li rossi, pestateli, e poi poneteli in un piatto; quindi pestate due oncie di amandorle abbrustolite, unitele con li rossi pestati, ed una mezz'oncia di zucchero con un'oncia di candito tritato, e due rossi d'uova sbattute, ed un poco d'agro, o aceto, maneggiate bene questa composizione, ponetela sopra i crostini, e mandateli ec.

Crostini di latte.

Prendete una cazzarola , ponetevi un'oncia e mezza di farina , stempratela con una tazza di latte , ed un pizzico di sale , ponetela al fornello , maneggiatela fintantochè si stringa , ponetevi due uova sbattute , due oncie di parmigiano , fatela incorporare , cavatela , e ponetela sopra li crostini , spolverizzateli con cannella , e mandateli ec. Questi stessi crostini indorateli , friggeteli , e spolverizzateli con zucchero , e mandateli ec.

Crostini di formaggio fresco.

Fate le fette di pane della larghezza di tre dita in circa in quadro , ponete tra una fetta e l'altra di pane una fetta di formaggio fresco , e così farete tanti crostini quanti ve ne abbisognano , ponendoli nello spiedo come gli uccelli , ed il lardello , ma stretti bene , poneteli al fuoco con sotto una leccarda , e poi andate unguendo le fette con butiro , o olio , spolverizzatele con poco sale , sbattete quattro uova , ed indorate le stesse fette nello spiedo , e fatto che sia il brulé , cavatele , e mandatele in tavola spolverizzate con zucchero.

Crostini alla marinara.

Prendete pane grattato , zucchero , e rasatura di limone , e spezieria dolce ; prendete un cazzarolo di suco di pesce , ponetelo nel detto pane , ponete il tutto nella cazzarola , fatela stringere , ponetevi un poco di suco di limone candito , e pignoli abbrustoliti tritati ,

maneggiatela bene, ed aggiustatela sopra li crostini, e mandateli in tavola ec.

Dalli crostini conviene ora far passaggio al pesce, del quale formar se ne possono moltissimi piatti non solo per le molte diverse specie di esso, ma ancora per le molte false, colle quali condir si può. Quindi è, che per lo addietro vi ho raccomandato l'esatta esecuzione di quanto vi ho finora descritto per l'imbandimento de' piatti delle già passate cose; ora tomo a rinnovarvene la premura.

AVVERTIMENTI.

Trattandosi di far crostini di salumi, puliteli dalle squame, ossa, spine, e testa. Dissalate ogni salume, eccettuato le alici, e sardelle, le quali vanno solamente raschiate. Li crostini siano sempre abbrustoliti prima di porli sopra la composizione. Fate li crostini in maniera che facciano buona comparsa, vale a dire, tagliateli quando in forma di mustacciolo, quando quadrati, quando in lungo, o in altra maniera, che stimerete a proposito per ornamento del piatto di essi.



CAPITOLO XIII.

DE' PESCI.



Modo di pulir bene il pesce per il lessò.

Prendete il pesce, pulitelo delle sue valigie, che tiene sotto le ganascie, e se è pesce di squamma, raschiatelo bene, tagliandogli le ali sotto e sopra, ed all'intorno; ed il pesce di pelle dovete con attenzione scorticare in guisa che non resti di essa pelle alcun vestigio, e poi diligentemente lo laverete, indi asciugatelo con un canavaccio pulito. Prendete quindi una cazzarola, e mettetevi dentro il detto pesce, ponetevi olio dolce, e sale, nello stesso tempo spremeteci un limone, indi fatelo in quarti, e gettateli dentro la detta cazzarola, e non avendo limoni, sono pure a proposito li melaranci, o l'aceto, voltatelo sottosopra, e lasciatelo stare in questa salsa per lo spazio di un' ora e mezza, ponendovi poi l'acqua, mettetelo al fornello, e fatelo bollire più o meno, secondo la qualità del pesce; mandatelo in tavola caldo, circondato da erbetta, e con pulizia.

Non stimo cosa vana il descrivervi qui i pesci, e sono: storione, alice, varolo, cefalo, sfoglie, arzilla, che nel nostro linguaggio●

viene detta raggia, moccosa, che è diversa dalla raggia tanto nella sua pelle, che nel sapore, rospi, calamaroni, e calamari a penna, merluzzi, roscioli, baracole, pesce cane, archillato con spine, squadro, ed altre specie di pesce turchino, ed altro pesce sì di coccia, come di spina, il nome del quale tralascio per non rendermi troppo noioso.

Suco di pesce.

Mettete dentro d'una cazzarola unta nel fondo di butiro, o pure d'olio dolce, una quantità di cipolla tagliata a traverso, che copra tutto il fondo, mettetela al fuoco non tanto gagliardo, e venitela maneggiando con cucchiara di legno. finchè il soffritto si riduca a color di cannella, e poi gettatevi dentro il brodo di pesce lessò insieme con una carota, un poco di maggiorana, ed una porzione conveniente di pesce ordinario (si esclude il pesce raggia, baracole, ed archillati, che non sono buoni per tirare il suco). Dopo bollito per un quarto d'ora incirca, passatelo per un canavaccio, o stagnino, e salvatelo per servirvi dopo passato per zuppe, false, ed umidi.

Coli di pesce.

Prendete una cazzarola, untatela nel fondo con butiro, o pure con olio dolce, coprite pure il fondo con cipolla tagliata a traverso, mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo, venitela maneggiando con cucchiara di legno, finchè prenda il colore di cannella, gettatevi dentro pesce diverso, benchè sia

minuto (ma avvertite , che non puzzi) con quattro garofani , un mazzetto di erbetta , e brodo di pesce lessò , e fatelo bollire per un quarto d' ora. Quindi colate tutta la composizione per un canavaccio , spremetela adagiatamente ; di poi rimettetela nuovamente al fuoco in una cazzarola pulita , e quando bolle , gettategli dentro un poco di colletta , e fatela cuocere in modo , che non resti nè liquida , nè densa. Questo colì vi può servire per umidi , zuppe , e false.

Modo di fare la colletta.

Prendete una pila , mettetevi dentro una quantità discreta di fior`di farina secondo il bisogno , che avrete , stempratela con acqua chiara , avvertendo , che non resti troppo liquida , nè troppo densa , e questa vi servirà per tutte le composizioni , nelle quali si mette la colletta.

Modo di colorire i pesci formati con la farza.

Per colorire il pesce color bianco , prendete chiara d' uova sbattute , ed un pizzico di amido spolverizzato unito con essa , e con pennello indoratelo con essa chiara ec. , quindi infuocate una paletta , ponetegliela sopra , ma che non tocchi il pesce , e così andatela asciugando , ed il pesce vi farà un' ottima comparsa bianca. Per il color rosso prendete chiara d' uova , ed un pizzico di amido con acqua , in cui sia stata in fusione un poco di cocciniglia , sbattete insieme ogni cosa , e fervitevene per dare il colore alle triglie , e ro-

scioli formati colla farza, facendo come sopra del bianco.

*Farza per formare li pesci per far
coppiette, e per farzire
piatti d' erba.*

Prendete o merluzzi, o raggia, o moccossa, puliteli come sopra, e disossati pestateli con poca cipolla, aglio, o senza l' uno e l' altro, erbetta, majorana, spezieria dolce, due alici, o sardelle colla mollica di un pane bagnato in brodo di pesce, e spremuta, unite bene ogni cosa, sbattete, se è di magro, due uova, e se è di vigilia, due chiare, e ponetele nella composizione; farziteci li piatti dell' erba, formateci li pesci, che vi piacciono, infarinateli, e friggeteli, e di questi ve ne potete servire per alessò, umido, arrosto, e fritto. Facendoli poi in alessò, o inumido, ponetegli sotto una salsa di vostro gusto.

*Farza per salami, mortatelle,
e salciccie.*

Prendete li suddetti pesci ec. squadro, o archillato, o pesce cane, puliteli, e disossateli, e pestateli con tarantello, spezieria dolce, sale a giudizio, un pizzico di pepe forte, e garofoli pestati, passate ogni cosa al mortaio, ed affinatele bene, prendete anguilla, o pure ciriole, scorticatele, e disossatele, tagliatele a lardelli di salami, e fatta questa composizione, prendete un canavaccio fino, spandetelo sopra una tavola, poneteci la composizione bagnata con acqua di cocciniglia posta in fusione la sera innanzi, poneteci un bic-

chiere di vino rosso, formateci o mortatelle, o salami secondo il vostro genio, involtatele nel canavaccio secondo la forma o di salami, o mortatelle, stringetele, spagatele, e lessatele col medesimo canavaccio col brodo di pesce, con foglie di lauro, cipolla, ed un pugno di fieno, ed un quartino e mezzo di vino, fateli bollire circa un quarto d'ora, cavateli, indi fateli scolare, e poneteli intorno alla cappa del cammino per due giorni ad asciuttare, e quando vi abbisognano, fettateli ec. Le falsiccie poi fatele colla stessa pasta, eccettuato che non vi dovete mettere nè ciriole, nè anguille, infaccatele nelle budelle di majale, o sia porco; di esse non ve ne potete servire ne' giorni di magro, ma di grasso, facendole in arrosto, e fritte con salsa di suco di pesce, e colì.

Storione in umido.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci le fette dello storione trapuntato con fette di spico d'aglio, sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, e poi rivoltatele, quindi prendete il suco, o brodo di pesce. Poi prendete un'altra cazzarola con olio, fatelo bollire, poneteci un pugno di cardarelle lavate, e spremute, con sale, e spezieria dolce, ed un cazzarolo di brodo di pesce, e fatele cuocere, indi ponetele nella cazzarola dello storione, fatele incorporare, poneteci un poco di colletta, e d'agro, mandatelo ec.

Storione con salsa di oliva.

Prendete lo storione trapuntato con spico d'aglio fatto in quarti. Prendete mezza libra di tarantello, purgatelo ec., fettatelo a modo di lardoni, spolverizzatelo con rosmarino in polvere, e spezieria dolce, e trapuntateci le dette fette di storione, ponetele in una cazzarola con olio, sale, e spezieria, fatele soffriggere, ed incorporare, rivoltatele, e poneteci un cazzarolo di brodo di pesce, e fatele cuocere, e cotte, cavatele, e ponetegli sopra la salsa di oliva verde, e mandatelo ec.

Storione con salsa di alice.

Trapuntate un pezzo di storione con due o tre garofoli, ed uno spico d'aglio tagliato in quarti. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, ed alio tritato, e le alici, o sardelle pulite, fatele soffriggere, poneteci lo storione spolverizzato di sale, e spezieria dolce, rivoltatelo spesso, quindi poneteci o brodo di pesce, o acqua, e fatelo cuocere, voltatelo sottosopra, indi poneteci un poco di colletta con agro, cavatelo, e ponetegli sopra la suddetta salsa, e mandatelo ec. Nella stessa maniera potete fare le fette del pesce alice, ed altro da taglio.

Storione in arrosto.

Prendete lo storione, trapuntatelo con garofoli, e lardoni di tarantello prima spolverizzati con spezieria dolce, e rosmarino in

polvere, salatelo, ed untatelo bene, se è grosso, mandatelo al forno, se è piccolo, cuocetelo nella graticola, mandatelo in tavola sopra li crescioni, o altra infalata. Così potete fare il pesce alice, ed altro da taglio.

*Alice in umido con salsa
di pomodoro.*

Fate questo pesce, come avete fatto lo storrione in umido, ponendogli sopra la salsa di pomodoro, e mandatelo in tavola ec.

Alice in fette con salsa piccante.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbe, e majorana, fatela soffriggere, poneteci poi le fette d'alice con sale, e spezieria dolce, rivolgetela sottosopra, fatela incorporare, poneteci mezzo bicchiere di vino, fatelo asciuttare, poneteci un cazzarolo d'acqua, e cotte aggiustatele nel piatto, e ponetegli sopra la salsa piccante, mandatele ec.

Fette d'alice con salsa di rosolio.

Fate cuocere le fette d'alice come quelle di salsa piccante, e cotte cavatele, e fatele asciuttare, poi sbattete due chiare d'uova, infarinate le fette, involgetele nella detta chiara, spolverizzatele con pane grattato, con poco sale, e spezieria dolce, e fatele in arrostito con fuoco adattato, e cotte mandatele in tavola con sotto la salsa di rosolio.

Varolo in umido.

Cuocete il varolo, come avete cotto lo storione in umido, e mandatelo in tavola come il medesimo. Cotto in questa maniera vi si possono porre le false di spugnoli o cardarelle, di cappari, ed oliva verde.

Varolo, o cefalo in umido con salsa di pignoli.

Ponete in fusione nel vino bianco il varolo o in fette, o intiero. Prendete una cazzarola con olio, o pur butiro, poneteci un poco di farina, fatela colorire, poi poneteci aglio, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, quindi poneteci il varolo con sale, e spezieria dolce, rivolgetelo sottosopra, poneteci un cazzarolo di succo di pesce, e fatelo arrivare a cottura; prendete poi due oncie di pignoli abbrustoliti, pestateli bene, stemprateli col brodo della cazzarola del varolo, e poneteli nella stessa composizione con agro, e mandatelo ec.

Varolo in arrosto con salsa piccante.

Cuocete in arrosto il varolo totalmente, come avete cotto lo storione, e mandatelo in tavola colla salsa piccante.

Mugelle in umido.

Nella stessa maniera cuocete le mugelle, che avete cotte le fette del varolo in umido, ed in vece della salsa de' pignoli ponetegli

ponetegli sopra la salsa delle amandorle dolci, stemprandole come la salsa de' pignoli, e mandatele ec.

Mugelle alla crosta di pane.

Cuocete queste mugelle, come le fette di alice con salsa di rosolio, ponendogli sotto in vece della salsa di rosol o quella piccante, ovvero di carote, e mandatele ec.

Mugelle in arrosto.

Pulite, ed asciugate con canavaccio le mugelle, se sono grosse; fategli de' tagli in croce per il corpo, perchè vi arrivi a cottura, ponetele in un piatto con sale, olio, e butiro, cuocetele nella graticola, voltandole sottosopra, e cotte eguali, cavatele, e ponetele sopra l'insalata condita, e mandatele ec.

Pesce corvo.

Questo pesce, siccome in altra miglior maniera non si può cuocere che in aleffo, umido, ed arrosto, però lo farete in questi tre modi colle medesime composizioni, colle quali avete fatto il varolo, e mugelle; per l'aleffo vi porrete la salsa de' cappari, per umido la salsa d'oliva, e per l'arrosto la salsa verde.

Sfoglie farzite.

Pulite le sfoglie, come nel principio di questo Libro, tagliatele nel mezzo in modo di poterle levare la spina, levategliela tutta

dalla testa fino al fine, ma non levate ad essa la testa; ciò fatto, empitela a giudizio colla pasta de' cavoli, ovvero colla farza di pesce, poi riunite le parti aperte, prendete quindi un piatto di rame colla coperchia, poneteci olio, cipolla tritata, ed erbetta, fatelo soffriggere, poneteci con diligenza le sfoglie con sale, e spezieria dolce, e mezzo bicchiere di vino, fatelo asciuttare, e poneteci un cazzarolo di brodo con fuoco sopra, e fatela cuocere, indi cavatele con diligenza, ed aggiustatele nel piatto, fate ribollire nel piatto di rame la salsa rimasta, sbattete due rossi di uova con succo di limone, e poneteli nello stesso piatto della composizione, maneggiatele, e fatela stringere, e gettatela sopra le sfoglie, e mandatele ec.

Sfoglie in umido con salsa d'acetosa.

Prendete una cazzarola con olio, ed erbetta, fatelo soffriggere, poneteci le sfoglie con sale, e spezieria dolce, fatele incorporare, poneteci un cucchiario d'aceto, ed un cazzarolo di brodo di pesce, fatele cuocere, e cotte mandatele in tavola con sotto la salsa d'acetosa.

Sfoglie fritte con salsa verde.

Pulite, ed asciuttate le sfoglie, e frigatele, e mandatele in tavola con sotto la salsa verde.

Sfoglie in arrosto con salsa piccante.

Pulite, ed arrostite le sfoglie, guardatevi però di non farle arrossire, specialmente dalla parte del bianco, e cotte, mandatele in tavola con salsa piccante sotto.

Merluzzi in umido, e farziti.

Pulite, e togliete dalli merluzzi con diligenza la spina, come avete fatto alle sfoglie, riempiteli colla farza di pesce, e riuniregli le parti; fateli in umido, come si è detto delle sfoglie, e cotti, cavateli, e poneteli sotto la salsa di rossi d'uova. Così farziti, si possono fare fritti, ed in arrosto, ponendoli sotto le salse di vostro genio. Li merluzzi così disfatti tagliateli per metà, spolverizzateli con sale, e spezieria dolce, erbetta, e majorana tritata, rivoltateli a guisa di cartocetti, poneteli in un piatto di rame colla coperchia, poneteci olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, quindi poneteci un mezzo bicchiere di vino, fateli cuocere, indi cavateli, e mandateii in tavola con sotto la salsa di colli di pesce.

Merluzzo in umido con salsa di salvia.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, e salvia, poneteci pure tre oncie di tarantello pulito, e disalato, e fettato a dadi, fatelo soffriggere, poneteci un cazzarolo di succo di pesce, fatelo incorporare, poneteci li merluzzi o in-

tieri, o in fette, sale, e spezieria dolce, fateli cuocere, sgrassate la composizione, e poneteci un poco di colletta, ed agro, aggiustateli nel piatto, e sopra gettategli la salsa, e mandateli ec.

*Merluzzi in umido con salsa
di amandorle.*

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci poi li merluzzi, prima però ponetegli la coda nella bocca, e stringetegliela, ed in questa forma fateli stare, spolverizzateli con sale, e spezieria dolce, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce, e poi ponetegli il fuoco sotto e sopra, fateli cuocere, indi cavateli, e poneteli sopra la salsa di amandorle, e mandateli ec.

Merluzzi in arrosto.

Pulite, condite, e fate li merluzzi in arrosto, come avete fatto gli altri, e poneteli sotto o insalata, o salsa di cappari, o salsa piccante, e mandateli ec.

Pesce rospo in piccatiglio.

Prendete la testa del rospo con tutte le interiora, pulitela, e lessatela con sale, cipolla, e una carota; cotta, disossatela, il buono ponetelo in un tagliere colla suddetta cipolla, e carota, due oncie di pignoli abbrustoliti, due rossi d' uova duri, un poco di mollica di pane grattato, raspatura di limone, sale, e spezieria dolce, date una tritata fina a tutta

la composizione. Prendete una cazzarola con butiro, ed un pizzico di farina, fatela cuocere in bianco, poneteci detta composizione, fatela incorporare bene, di poi cavateli in un piatto, sbatteteci tre uova, meschiatela bene, untate un piatto di rame colla coperchia, e poneteci la detta composizione, spianatela ad uso di coppicitone, ponetegli il fuoco sotto, e sopra, e cotta ponetela nel piatto, che dover mandare in tavola, e sopra ponetegli la salsa di succo di pesce, mandatelo ec.

La coda di questo pesce si può fare in umido, ed in arrosto; in umido lo farete come li meruzzi in umido, ponendogli sotto la salsa di lattuca, o pomi d'oro. In arrosto trapuntatelo con uno spico di aglio fettato in quarti, lardoni di tarantello, e garofoli, cuocetelo in arrosto.

Roscioli in umido.

Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, aggiustateci bene li roscioli, poi ponetegli sopra sale, erbetta, majorana, aglio tritato, e spezieria dolce, fateli soffriggere, poneteci quindi mezzo bicchiere di vino, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, e cotti levate con diligenza li roscioli, ed aggiustateli nel piatto, prendete due rossi d'uova con un pizzico di farina, sbatteteli, e stampateli colla detta composizione, gettatela sopra li roscioli, e mandateli ec.

Roscioli in carta bianca.

Prendete li roscioli, lavateli, ed asciugateli, poi prendete un foglio di carta bianca, aglio, erbetta, e majorana tritata bene, con pane grattato, sale, e spezieria dolce, mescolate bene ogni cosa, prendete la suddetta carta, untatela bene con olio, fate un suolo in essa della suddetta composizione, e sopra aggiustateci li roscioli, poneteli sopra il resto della composizione, e dategli un'untata con olio al disopra; piegate poi l'altro mezzo foglio, e cuopriteci bene li roscioli, e poi unitela, piegandola d'intorno, poneteli nella graticola con fuoco aggiustato, ed arrivati da una parte fateli cuocere dall'altra, rivoltando la carta con diligenza, cotti, levategli la carta al disopra, e mandateli in tavola colla carta sotto ec.

Roscioli fritti con salsa alla Mosaica.

Friggete li roscioli, secondo la regola di friggere, che vi ho data in fine del paragrafo delle frittelle, e mandateli in tavola con sotto la salsa alla Mosaica.

Roscioli in arrosto con salsa piccante.

Fate in arrosto li roscioli, ma procurate, che sieno belli, e fate, che non vengano disseccati, e cotti mandateli in tavola con sotto la salsa piccante.

*Calamari a penna farziti con
salsa di carote.*

Pulite, lavate, e lessate con sale li calamari suddetti, e cavateli tutto il di dentro, ponetelo in un tagliere con un alice, o far-della, quattro cappari, una fetta di pane bagnata, e spremuta, un poco di pignoli abbrustoliti, sale, e spezieria dolce; sbatteteci un rosso d'uovo, pestate bene ogni cosa, riducendola in farza, maneggiandola bene, ed empiteci li calamari. Prendete una cazzarola con succo di pesce, e poneteci li detti calamari, fateli bollire, ed incorporare, indi mandateli in tavola con la salsa di carote sotto.

*Calamari in umido con la salsa
di senapa.*

Pulite, e lessate li calamari, prendete una cazzarola con olio, poneteci li calamari con sale, e spezieria dolce, fateli soffriggere, poneteci un cazzarolo di brodo, col quale sono stati lessati, fateli cuocere. Prendete un'altra cazzarola con olio, cipolla, e majorana tritata, ed un pugno di spinaci parimente tritati, maneggiateli spesso, fateli soffriggere, prendete la composizione de' calamari, ponetela fra gli spinaci, indi poneteci un poco di colletta, ed arrivati a perfezione poneteci mezzo cucchiario di senapa in aceto, mescolate a bene, e ponetela nel piatto, e sopra aggiustateci con simmetria li calamari, e mandateli ec.

La salsa di senapa non è altro che porre la senapa in fusione in aceto, e di questa servitene a vostro piacimento.

Calamari fritti con salsa verde.

Friggete li calamari, se sono grossi, puliteli prima, e lessateeli con sale, e divideteli; se sono piccoli, levategli il fiele, occhi, bocca, e penna, e così friggeteli, e poneteli sotto i calamari grossi la salsa verde, e li piccoli friggeteli con salvia, e mandateli ec.

Testegrosse.

Prendete, e pulite le testegrosse delle sue interiora, e spine esterne, cuocetele o in aleffo, o in arrosto. Queste in arrosto paccatele al disopra, conditele con sale, ed olio, cuocetele, e mandatele in tavola con insalata condita sotto. In aleffo mandatele in tavola con salsa di cappari, ed alici.

Panocchie in aleffo.

Prendete le panocchie, levategli uno spino delle gambe, turategli con esso la bocca, o buco, che porta sotto la testa, ponetele poi in una cazzarola bene aggiustate, frammazzateci una qualche foglia di lauro, così fatene tanti suoli, quanti ve se ne possono formare colle panocchie, che avete, poneteci sale a giudizio, ed acqua, fate che sia tanta, quanta basti a coprire il primo suolo, ponetegli sopra un peso, che le tenghi al fondo, fatele cuocere, e prima di mandarle in tavola, fatele stufare in canavaccio pulito, tagliategli testa, e coda, e tagliatela all'intorno in maniera, che gli possiate levare la scorza di sopra, levategliela, e mandatele in tavola con

erbette tritate all'intorno. Per altri piatti levategli non solo testa, coda, e scorza di sopra, ma ancora quella di sotto, facendogli restare il solo buono, eccettuato in arrosto, che la scorza non va levata in niuna maniera, ma solamente divisa nel mezzo al di sopra.

Panocchie in umido.

Prendete le panocchie lessate come sopra ec., infarinatele, indoratele, e friggetele. Prendete una cazzarola con butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, di poi poneteci un cazzarolo di latte, o succo, o brodo di pesce, fatelo incorporare, quindi poneteci le panocchie fritte con spezieria dolce, e poche erbette tritate, ed unite che faranno, poneteci un poco d'agro, e mandatele ec.

Panocchie con salsa di cappari.

Fate le panocchie in umido come sopra, e cotte, ponetegli sotto la salsa di cappari ec.

Panocchie fritte con salsa di spugnoli.

Indorate, ed involgete nel pane grattato le panocchie, e friggetele, e sotto ponetegli la salsa di spugnoli, e mandatele ec.

*Panocchie indorate ad uso
di cervella.*

Prendete le panocchie lesse ec., dividetele a metà, indoratele, e friggetele con erbetta, e con esse intorno mandatele ec.

Panocchie indorate con salsa verde.

Fatele nella stessa maniera come sopra, e sotto ponetegli la salsa verde.

Panocchie in grillé.

Prendete le panocchie come sopra, ma non gli levate la scorza, ma dividetegliela al di sopra nel mezzo, ed allargategliela. Prendete pane grattato, erbetta, e majorana, aglio tritato, sale, e spezieria dolce, unite il tutto con olio, empiteci le panocchie, cuocetele in graticola, fate, che non caschi la composizione, rivoltatele da una parte e l'altra con diligenza, e cotte mandatele in tavola con simmetria.

*Panocchie con salsa di amandorle
amare.*

Prendete le panocchie come sopra. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro, fatelo liquefare, poneteci un pizzico di farina, fatela cuocere, ma non colorire, prendete due oncie di amandorle dolci, e quattro o cinque amandorle amare, purgatele, pestatele, e passatele per lo staccio, stempratele con poc'acqua, ponetele dentro la cazzarola con

sale, e cannella spolverizzata; quindi poneteci le panocchie, fate stringere la composizione, poneteci un poco di zucchero, maneggiatela bene, mandatele in tavola, spolverizzate sopra con cannella ec.

*Anguille, o ciriole di fiume
alla marinara.*

Prendete una cazzarola con olio, erbetta, cipolla, majorana, e timo, fatela soffriggere, quindi prendete l'anguille, o ciriole, purgatele delle sue interiora, testa, coda, e se sono grosse, scorticatele, spezzatele, e ponetele in essa cazzarola con sale, e spezieria dolce, e zafferano spolverizzato, fatele incorporare, poneteci poi un poco d'aceto, ed un bicchiere d'acqua; fatele cuocere, sgrasfatete, fate li crostini a mustacciolo, e poneteli sopra la detta composizione, e mandatele in tavola ec.

Anguilla in arrosto.

Pulite, e scorticate l'anguilla come sopra, fatela in pezzi atti per l'arrosto, ponetela allo spiedo, ponendoci fra un pezzo e l'altro foglie di lauro, ponetela al fuoco, ed allorchè sarà mezzo cotta, ungetela, e salatela, e spolverizatela con pane grattato, e zucchero, e cotta mandatela in tavola con fette di portogallo all'intorno.

Ranocchie in piccatiglio.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci poi le ranocchie ben purgate, sale, e spezieria dolce, fatele cuocere, e poi fate il resto, come avete fatto della testa del rospo, e mandatele in tavola ec.

Ranocchie a gelsomino.

Levate alle ranocchie le coscie, e poi staccate dall'osso la polpa, e fate in maniera che essa polpa resti attaccata alla giuntura; da una parte levategli l'osso, e dall'altra lasciateglielo, infarinatelo, frigatele, e mandatele in tavola con simmetria, e con salsa verde sotto ec.

Seppie in alisso.

Togliete dalle seppie la testa, ed ogni altra parte, fuori che le ali, alle quali toglierete la sua pelle, e lessatele con sale, e cipolla trapuntata con quattro garofoli, e con un pezzo di carota, ed erbetta, fatele cuocere bene. Così farete cuocere le dette ali per ogni altro piatto di esse, mandatele in tavola con sotto la salsa di cappari, ed alici, e con erbetta intorno.

*Seppie in umido con salsa
di senapa.*

Pulite , e lessate le seppie , prendete una cazzarola con un' oncia di butiro , erbetta , cipolla , e majorana tritata , fatela soffriggere , poneteci le seppie fettate a quadrelli con sale , e spezieria dolce , rivolgetele sotto sopra , poneteci un cazzarolo di brodo di pesce , fatele incorporare , sgrassatele , poneteci un poco di colletta , e prima di mandarle in tavola poneteci un cucchiaro di senapa stata in fusione nell' aceto , e mandatela ec.

Seppie in carta.

Tagliate a vostro piacere le seppie già lessate , e fatele come si è detto de' roscioli in carta , e mandatele ec.

Seppie in turbante di riso.

Cuocete , e condite le seppie nella stessa maniera , che le avete condite per l' umido , ma fettatele a quadrelli piccoli. Prendete una cazzarola con due oncie di butiro , fatelo liquefare , poneteci cinque oncie di riso purgato , e stato in fusione in acqua , fatelo soffriggere , poneteci sale , maneggiatelo spesso , poi poneteci le seppie con la sua composizione , ed un poco di brodo delle stesse seppie lesse , ed asciuttato che sia il riso , formate il turbante , come quello di piselli , e mandatelo ec.

Seppie con salsa di rosolio.

Lessate come sopra le seppie, ponetegli la salsa di rosolio sopra, e mandatele ec.

Seppie fritte con salsa verde.

Lessate come sopra le seppie, infarinatele, e friggetele, e ponetegli la salsa verde, e mandatele ec.

Eccomi giunto all' ultimo paragrafo dei piatti. Voglia il Cielo, che sieno per esser gradite queste mie tenui industrie, colle quali mi sono adoperato d' istruire chi vuole esercitarsi nel mestiere della cucina. Nè crediate, che io abbia fatte le anzidette composizioni sul proprio gusto mio, che anzi dalla lunga esperienza, e dal gradimento di quei Signori, i quali ho avuto l' onore di servire, e da nuovi ritrovamenti per rendere più delicate, e piacevoli le vivande, ho composti gli anzidetti piatti, che però questo solo bastar dovrebbe per far sì che a comparire almeno avessero. Facci pure la sorte, che mi sappiano compatire in questo Capitolo, nel quale prendo ad istruire chi di questa mia operetta si serve, a preparare i salumi, insegnandogli in esso il modo d' imbandirli, e di perfettamente dissalarli. Voi pertanto, che sul modello operate di quanto quì dico, procurate eseguire con ogni esattezza li miei insegnamenti, e di attendere agli avvertimenti, che in fine del Capitolo troverete.

AVVERTIMENTI.

Inquanto al pulire il pesce osservate quanto vi ho esposto nel principio di questa operetta. Osservate ancora quanto io vi ho detto per cuocere il pesce in aleffo, mentre di cuocere così il pesce nel progresso di questo paragrafo non ve ne parlo, stimando superflua ogni parola su tal proposito. Non trovandosi pesce buono, per farlo comparir tale, vi potete servire della farsa di pesce, che troverete in appresso, formandoci quel pesce, che bramate. Le seppie, in qualunque modo le dovete imbandire, vanno sempre lessate. Delle seppie d' altro servir non vi dovete, che dell' ali. Sicchè quando leggete, prendete le seppie, intendete, che dovete prendere le sole ali già lessate.



CAPITOLO XV.

DE' SALUMI.



*Baccalà lessò con salsa di colli di
pesce , o di tarantello , o di
rossi d' uova.*

Dissalato come sopra il baccalà , pulitelo dalle sue spine , ed ossa , cuocetelo lessò con brodo di pesce , una carota , ed erbetta , indi ponetelo nel piatto , e sopra poneteci una delle dette false , e mandatelo ec.

Baccalà in umido.

Prendete una cazzarola con olio , ed un pizzico di farina , fatela cuocere , ma non colorire , poneteci un' alice , o sardella pulita , e tritata , erbetta , cipolla , e majorana , fatela soffriggere , poi poneteci un cazzarolo di fuco , o brodo di pesce , fatelo bollire , poneteci il baccalà dispezato , fatelo cuocere con spezieria dolce , cotto sgrassatelo e mandatelo ec.

Baccalà in pesce.

Prendete il baccalà, scagliatelo in pezzetti, prendete un piatto colla coperchia, poneteci olio, aglio, erbetta, e majorana tritata, sopra questa composizione fateci un fuolo delle dette scaglie, poneteci sale, e spezieria dolce, farete tanti fuoli sempre nella detta maniera fintantochè sia pieno il piatto, ponetelo poi al trepiedi con fuoco sotto, e sopra, poneteci un cazzarolo di colì, ed in mancanza di esso poneteci un cazzarolo di latte d' mandole, fatelo cuocere, indi scolate la salsa, ponete il piatto, che dovete mandare in tavola, sopra il piatto di rame in luogo del coperchio, voltateci il baccalà, come si volta la frittata, poi ponetegli sopra la salsa levata, e mandatelo ec.

Buccalà con salsa di noce.

Prendete la cazzarola con olio, cipolla, ed erba d'odore, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in pezzi con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci succo, o brodo di pesce, fatelo cuocere, indi prendete un pezzo, ponetelo al mortiro con mezzo spico di aglio, affinatelo bene, prendete un pugno di noci purgate, ponetele in detta composizione, tornatela a pestare con mollica di pane stata in fusione, e spremuta pestate assieme ogni cosa, fatele incorporare, stemprate questa salsa col brodo, o composizione del baccalà sopradetto, passatela per lo staccio, ponete poi a riscaldar questa salsa, aggiustate il baccalà nel piatto, e sopra poneteci la detta salsa, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa d'alice, e capparì.

Trapuntate il baccalà con un spico d'aglio in pezzetti, prendete una cazzarola con olio, erbetta, e majorana tritata, fatelo soffriggere, poi poneteci il baccalà con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce; fatelo cuocere, indi aggiustate nel piatto il baccalà, ponetegli sopra la salsa di alici, e capparì, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa di oliva.

Cuocete come sopra il baccalà, e ponetegli sopra la salsa di oliva, e mandatelo ec.

Baccalà alla marinara.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, baffilico, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in fette con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, prendete un poco di aceto, ed un cazzarolo di latte di amandorle, ed un altro di succo di pesce con due foglie di lauro, fatelo cuocere, poneteci un poco di colletta, indi nel piatto con sotto li crostini abbrustoliti, e mandatelo ec.

Baccalà con salsa di lattuga.

Prendete una cazzarola con olio, o butiro, ed erbetta, fatela soffriggere, poi poneteci un pezzo di baccalà ben spremuto con sale, e spezieria dolce, fatelo incorporare, di poi poneteci un cazzarolo di succo di pesce, fatelo cuocere, indi cavatelo asciutto, sbattete

due uova, indoratelolo, involgetelolo nel pane grattato, friggetelolo, e mandatelolo in tavola con salsa di lattuga sotto ec.

Baccalà in trippa con salsa d'uova.

Prendete il baccalà, ponetelo nella cazzarola con olio, aglio, erbetta, menta Romana, e majorana tritata, fatelolo soffriggere, poneteci sale, e spezieria dolce, fatelolo incorporare, voltatelolo sottosopra, poneteci un cazzarolo di succo di pesce, sbattete due uova con un pizzico di farina, uniteli colla composizione, poneteci un pizzico di menta Romana tritata; voltatelolo sottosopra, e mandatelolo ec.

Baccalà fritto in pastella.

Prendete la cazzarola con olio, aglio, e majorana tritata, e spezieria dolce, fatelolo incorporare, poneteci un cazzarolo di brodo di pesce, fatelolo cuocere, indi cavatelolo asciutto, involgetelolo nella pastella, e friggetelolo, e mandatelolo in tavola con erbetto fritto intorno.

Baccalà fritto al fegato.

Farete il baccalà come sopra, di poi cavatelolo, sbattete due uova, indoratelolo, friggetelolo, e mandatelolo in tavola con sotto la salsa piccante.

Baccalà fritto con salsa verde.

Cuocete il baccalà come sopra fritto, ed indorato, ponetegli sotto la salsa verde, e mandatelolo ec.

Baccalà rivoltato con salsa dentro.

Prendete le panzette di baccalà, fatele tre dita lunghe, poneteci dentro la farza di pesce, o di empitura di cavoli, rivoltatele, e ligatele. Prendete una cazzarola con olio, erbetta, majorana, fatela soffriggere, poneteci un'alice, o sardella pulita ec., fatele incorporare, poneteci un cazzatolo di fuoco, o brodo di pesce, fatelo bollire, e cotto, poneteci un poco di colletta, e mandatelo in tavola con agro ec.

Baccalà a mustacciolo.

Prendete un piatto di rame colla coperchia con olio, ed erbe d'odore. Prendete il baccalà, tritatelo ad uso di coppiette, poneteci due sardelle pulite ec. e la mollica di un pane bagnata nel brodo di pesce, e spremuta, un'oncia di pignoli abbrustoliti, erbetta, majorana, e spezieria dolce, poneteci due uova, ovvero due chiara sbattute, maneggiatele bene, tiratela a farza, che non sia liquida, e con essa formateci li mustaccioli, poneteli sul piatto di rame con fuoco sotto, e sopra, fateli cuocere, indi sgrassate la salsa, ponetegliela sopra con agro, e mandateli ec.

Di questa farza ve ne servirete secondo che vi sarà indicata.

*Rotelle di baccalà con salsa
di acetosa.*

Prendete la detta farza, formateci le rotelle, che vi bisognano, indoratele, e frigatele. Prendete poi una cazzarola, poneteci un cazzarolo di lucco di pesce, poneteci le rotelle, fatele cuocere, indi cavatele asciutte, ponetegli sotto la salsa di acetosa, e mandatele ec.

*Baccalà in sublisè con salsa
di colli di pesce.*

Prendete la farza come sopra, formateci li falcicciotti, infarinateli, indorateli, e frigatele, ponetegli sopra la salsa, e mandateli ec.

*Coppiettine di baccalà con salsa di
pomodoro, o di limone.*

Prendete la farza come sopra, formatene tante coppiette. Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana, ed un'alice purgata ec., fatela soffriggere, poneteci con diligenza le coppiette, fatele incorporare con un poco di colletta, e mandatele in tavola asciutte con salsa di pomodoro, o di limone.

Pasticcio di baccalà.

Prendete una cazzarola con olio, o pur butiro, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in pezzi con sale, e spezieria dolce, fatela incorporare, poneteci un cazzarolo di colli di pesce,

Fatelo cuocere, poi levatelo dal fuoco. Prendete un'altra cazzarola con olio, o butiro, se è butiro, fatelo liquefare, e se olio, fatelo scaldare, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, prendete la salsa del baccalà, e sgrassata, ponetela nella cazzarola della farina, fatela unire, prendete mezzo mustacciolo di Napoli, pestate un'oncia di pignoli abbrustoliti, e due oncie di candito l'uno, e l'altro tritati, ponete ogni cosa dentro la cazzarola della salsa, e se il brodo non basta, poneteci altro colì, fate che s'incorpori bene, quindi prendete il piatto, poneteci dentro un cazzarolo di colì, e sopra ad esso farete un fuolo di baccalà già cotto, e tornategli a por sopra il colì, e fate così, fintantochè avete baccalà, e colì. Prendete mezzo mustacciolo, pestatelo con pane grattato, e spezieria dolce, e dieci, o dodici amandorle abbrustolite, mischiate bene ogni cosa, sbattete due uova, indorate la forma del pasticcio fatta colla composizione del baccalà, di poi venitela spolverizzando con pane grattato, aggiustatelo bene, e fategli pigliare la forma di pasticcio, ponetelo al fornello con fuoco sopra adattato, lo contornerete in quel modo, che si dirà dopo il presente paragrafo, e mandatelo ec.

Baccalà cotto al fornello.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, erbetta, e majorana tritata, fatela soffriggere, poneteci il baccalà con sale, spezieria dolce, ed un pizzico di anisi in polvere, fatelo incorporare, poneteci un cazzarolo di latte di amandorle, con altrettanto brodo di pesce, fatelo cuocere, di poi levatelo dal fuoco;

prendete un' altra cazzarola con due uova sbattute, ed un pizzichetto di farina, poneteci il brodo del detto baccalà, levate dalla cazzarola il baccalà asciutto, e ponetelo nel piatto, fate stringere a guisa di brodetto la salsa, unite con essa un poco d'agro, gettatela sopra il baccalà, e mandatelo ec.

Baccalà in turbante.

Prendete una cazzarola con olio, cipolla, aglio, erbetta, majorana, ed un pizzico di rofinarino in polvere, fatela soffriggere, e poneteci il baccalà in pezzi con sale, e spezieria dolce, fatelo unire, mischiatelo sottopra, ed incorporato, metteteci seleri tritati, e lessati, e tre oncie di riso, fatelo incorporare insieme, poneteci due cazzaroli di succo di pesce, lasciatelo cuocere, e di tutto formateci il turbante come quello de' piselli, e mandatelo ec.

Baccalà alla salsa.

Lessate il baccalà con brodo di pesce, cipolla, una carota, erba d'odore, sale, e spezieria dolce, di poi cavatelo asciutto, ponetelo in un piatto con sopra la salsa di alicce, e mandatelo ec.

Baccalà in adobbo.

Prendete una cazzarola con olio, fatelo bollire, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, quindi poneteci il baccalà in pezzi con sale, e spezieria dolce, fatelo soffriggere, poneteci poi un cazzarolo di coli, ed un altro

di succo di pesce, e sei foglie di lauro, una presa di fior di finocchio dolce, fatelo bollire, pestate mezzo mustacciolo di Napoli, tritate due oncie di candito, rasatura di limone, un'oncia, e mezza di zucchero, ponete ogni cosa nella cazzarola, fatelo incorporare, indi cavate il baccalà, aggiustatelo nel piatto, spremeteci un limone, ovvero aceto, e gettatelo nel baccalà, e mandatelo in tavola ec.

Baccalà in carta.

Fate il baccalà nella stessa maniera, e colla stessa composizione, che si è detto de' roscioli in carta, e mandatelo in tavola ec.

Baccalà in frittelle.

Fate la farza, come quella del baccalà a mustacciolo, sbattete tre uova, unitele con farza, ed a giudizio formateci frittelle più, o meno grandi, e friggetele, e mandatele in tavola con erbette fritte intorno.

Baccalà in arrosto.

Condite il baccalà con sale, ed olio, ponetelo nella graticola, e fatelo cuocere a fuoco lento; prendete una cazzarola con olio, cipolla tritata, sale, e spezieria dolce, fatela soffriggere bene, poneteci poi un bicchiere di vino, fatene consumare più della metà, aggiustate il baccalà nel piatto, e ponetegli sopra la detta salsa, mandatelo ec.

Salumi diversi.

Dissalati li salumi, cioè salmone, tarantello, e tonnina, come sopra, potete formarci qualunque piatto di esse, servendovi di quelle salse, delle quali vi siete servito per il baccalà; le arringhe, tolte le spine, e pelle, fatele in pezzi, e friggetele colla pasta, gettandogli sopra una salsa di vostro gusto, e così potete fare le sardelle.

Tonnina, e cavoli.

Prendete una cazzarola con olio, aglio, erbetta, e majorana, fatela soffriggere, e poneteci poi la tonnina con sale, e spezieria dolce, fatela incorporare, poneteci un cazzarolo di succo, o pur brodo di pesce, fatela cuocere. Prendete li cavoli lessati, spremuti, e tritati, poneteli in una cazzarola con olio, aglio tritato, ed un pizzico di rosmarino in polvere, e poco sale, fateli soffriggere, ed incorporati ponetegli sopra la salsa della tonnina, rimetteteli al fornello, fateli unire, poneteli poi nel piatto, ed aggiustateci sopra la tonnina, e mandateli in tavola ec.

Modo di dissalare li salumi.

Siccome fra tutti li salumi il baccalà più d'ogni altro può servire per moltissimi piatti, però prima d'ogni altro vi do la maniera di dissalarlo. Prendete adunque il baccalà, battetelo, ma fate che nel batterlo nè si scagli, nè si spezzi, ed allorchè lo avete a tagliare, lavatelo prima in acqua tiepida, ponetelo poi

in fusione in acqua fresca, fatecelo stare se è di estate, per due giorni, mutandogli l'acqua quattro volte il giorno; se è d'inverno, fatecelo stare tre giorni, mutandogli l'acqua mattina, e sera. Così pure farete con il salmone, ed altri, delli quali ve ne avete a servire dissalati. La tonnina fatela stare in fusione un giorno più degli altri; le aringhe poi basta un sol giorno.

AVVERTIMENTI.

Alli salumi bisogna dargli il corpo, o sostanza, che però vi dovete servire per questo effetto del colì, suco, o brodo di pesce. Per il colì, suco, o brodo suddetto è ottimo ogni pesce. Al baccalà levategli sempre le panzette, ed allorchè si dice, prendete il baccalà, intendetelo sempre senza panzetta; e quando si vogliono adoperare esse panzette, allora s'indicherà.

Terminato di trattare dell'imbandimento de' piatti, resta ora, che vi parli di quelle maniere necessarie per dare ad essi e ornamento, e colore. Giacchè nel decorso di questa mia operetta non ve ne ho fatta parola alcuna, e poichè v' insegnai di fare una farza per formare li pesci, come potrebbero essi comparir tali, se non vi dessi il modo di colorirli? Sicchè attendete a quanto qui sotto vi descrivo per questo oggetto, e servitevene per colorire non solo i pesci formati colla farza, ma per ornare eziandio li piatti, che stimerete necessari di ornamento. Sotto alle materie per colorire troverete pure descritti alcuni ornamenti di ferro, o d'altra materia,

li quali fervono per dare maggior rifalto ad altri colori, portando fèco chi una, e chi un' altra figura, e ciò l' ho fatto, acciò per quanto fia in fe fteffo, in nulla manchi. Sia pertanto.

MATERIE COLORANTI PER MARCARE
E CONTORNARE LI PIATTI.

Per il bianco.

Rifo cotto in cazzarola con latte afciutto.

Per il color di cannella.

Rifo cotto in cazzarola con fucò di peſce afciutto.

Per il color roſſo.

Rifo cotto con fuco di rape roſſe, e con acqua di cocciniglia afciutto.

Per il color verde cupo.

Spinaci, o obbiette cotte in cazzarola, afciutti.

Per interziare i colori a voſtro piacere.

Frittatelle.

Per il color d' oro.

Sbattete l' uova in un piatto piano, untato con olio, o con butiro, fatele cuocere sopra una cazzarola, che bolla.

Per il giallo cupo.

Sbattete li soli rossi in un piatto, e fateli cuocere come sopra.

Per il bianco.

Sbattete le chiare in un piatto piano, e cuocetele come sopra.

Per il giallo.

Li rossi d' uova lessi tritati.

Per il bianco.

Chiare d' uova lesse tritate.

Per il rosso cupo.

Rape rosse tritate, e le fette di esse per interziare.

Per il verde chiaro.

Erbette crude tritate.

Per il verde cupo.

Pistacchi tritati, ed intieri per interziare.

Per interziare i contorni.

Candito tritato, o in fette.

Per il color nero se abbisogna.

Cioccolata o raschiata, o tritata.

*Istromenti di ferro, o altra maniera
per tagliare frittate, ed altri
colori per contornare.*

Stelle, mezze lune, croce da cavaliere,
gigli, ed altre stampe di vostro genio.



CAPITOLO XVI.

DELLA CACCIAGIONE.



Della cacciagione in generale.

La Farchetola.	Il Palombo selvatico.
Li Rouges.	Le Pernici rosse, dette
Li Allebrans.	Cotornici.
Le Lodole.	Le Pernici grigie.
La Beccaccia.	I Merli.
La Beccaccina.	Le Grive.
Li Beccaccinotti.	Le Gelinotes.
Le Quaglie.	Il Piviere
Li Quagliotti.	Li Pettiroffi.
Li Guinars.	La Pavoncella.
Gli Ottolani.	L' Anitro, e Anitra
Il Fagiano.	selvatica.

Cacciagione a pelo.

La Lepre.	Li Conigli.
Il Leprotto.	Li piccoli Conigli.

Della Selvaggina.

Il Cavriolo.	Il Cerviato.
Il Daino.	Il Cinghiale.
Il Cervo.	Il Cinghialeto.
La Cerva.	

MANIERA DI AGGIUSTARE OGNI SORTA
DI CACCIAGIONE E SELVAGGINA.*Dei Fagiani.*

Li Fagiani servono d'ordinario arrosto, votandoli, piccandoli, e cotti di bel colore allo spiedo.

Servono ancora in entr e d'arrosto, cotti allo spiedo, con una piccola farfa fatta con i loro fegati tagliati, ed uniti con lardo, prezzemolo, cipollette, il tutto triturato, sale, e pepe rotto, involuppate con lardo e carta, servendoli con una salsa alla Provinciale, od altra salsa di gusto moderno.

Posse altres  farne dei pasticci caldi, e freddi, e serviteli in un catino.

Delle anitre selvatiche.

L'anitra   pi  stimata che l'anitro, e si servono d'ordinario arrosto senza piccarle, abbrustolite, e votate, oppure in entr e, cotte allo spiedo, e fredde, tagliate in fili da mettere in varie salse, come al sugo di limone, all'acciuga, ai cappari.

*Delle Farchetole, Rouges,
ed Allebrans.*

Le Farchetole abbrustolite, e votate si fanno cuocere allo spiedo senza piccarle, e servono per arrosto.

Oppure si servono in entr e involuppate in

carta con intingolo di olive, di cardi, di rape, di tartuffi, o con una salsa alla rocambole.

Li rouges votati, ed abbrustoliti servono d'ordinario per arrosto.

Li allebrans s'aggiustano come le farche-tole.

Lodole in varie maniere.

Le lodole si fanno cuocere allo spiedo piccate con lardo, non votatele, e mettete loro sotto delle arrostite di pane per ricevere il grasso, che cade. Servitele sopra delle arrostite per un piatto d'arrosto. Si aggiustano in varie altre maniere per entr e.

Si servono in torta, votandole, e levando loro il ventricolo, e mettendo il resto con lardo raschiato nel fondo della torta con sopra le lodole senza zampe e testa, che avrete prima fatte passare al fuoco in una cazzarola con alquanto di butiro, prezzemolo, cipollette, funghi, un baccello d'aglio, il tutto triturato, e freddo.

Finirete la torta come spiegheremo nel Capitolo della Pasticceria.

Lodole in salmis alla Cittadin .

Si servono le lodole che sono cotte allo spiedo, e gi  state servite, levando loro la testa, e quello che hanno nel corpo, gettate via il ventricolo, e servitevi del resto con le arrostite, pestando il tutto in un mortajo, e stemprando con brodo, e passando alla stamigna, condite con fugo colato, sale, pepe

rotto, ed alquanto di rocambole (1) pesto, ed un poco d'aceto: fate scaldare dentro le lodole senza farle bollire, e servitele guernite di croste fritte.

Ogni sorta di salmis alla Cittadina si fa nella stessa maniera, prendendo gli avanzi, ed i carcami per pestare.

Lodole in intingolo.

Prendete una dozzina di lodole abbrustolite, e votate, fate loro passare le zampe nel becco, come se doveste farle arrostitire; mettele poscia al fuoco in una cazzarola con butiro, un mazzetto guernito, dei funghi, un'animella di vitello con un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vin bianco, brodo e sugo quanto basti per darle colore, fate bollire, e ridurre alla consistenza di una salsa, levando poi il grasso, condite con sale, e pepe rotto; lo stesso intingolo tolto da tavola si può aggiustare in tamburri, coprendo il fondo del piatto, in cui dovete servire, con una buona farfa di carne, mettete l'intingolo sopra, e ricopritelo con la medesima farfa, unendo con un coltello bagnato in uovo, coprendo con pane pesto, fate cuocere con sopra un coperchio da tortiera, indi sgocciolate il grasso, e servite con sotto una salsa di sugo chiaro.

(1) *Sorta di frutto che viene di Spagna con simile ad una cipolletta.*

Del Palombo , e palomba selvatici.

I palombi selvatici servono per un eccellente piatto d' arrosto , piccandoli , e facendoli cuocere di bel colore. Servono anche per entr e di varie forti.

Modo di conoscere le pernici.

Se hanno la prima penna dell' ale aguzza , il becco nero , e le zampe nere , sono giovani ; se sono fresche , e di buon odore , saranno altresì affai buone.

Le pernici rosse per esser buone debbono avere la prima penna delle ale alquanto aguzza , ed un poco bianca nel fine.

Pernici in varie maniere.

Le pernici si servono arrosto spiumate , votate , piccate , e cotte di bel colore.

Se volete servirle per entr e , abbrustolitele , votatele , e fate una piccola farfa dei loro fegati uniti con lardo raschiato , sale , prezzemolo , e cipollette tagliate , mettete loro questa farfa nel corpo , e cucitela , aggiustando loro le zampe sopra lo stomaco , fatele rifare al fuoco in una cazzarola con butiro , indi cuocere allo spiedo involtate in lardo e carta ; quando sono cotte , servitele con quella salsa od intingolo , che pi  vi piace , come salsa alla carpe ; alla Spagnuola , salsa di pezzetti di melarancio , o alla Sultana , oppure con intingolo di tartuffi , di olive , e di salpicon.

Potrete altresì mettere le pernici alla graticola in papigliotte.

Delle pernici vecchie.

Si fanno sempre cuocere alla braise fatta come quella della lingua di bue, aggiungendovi del vino bianco; quando sono cotte, mettetele in una terrina con sugo di lenti, e lardo; fate come si fa del petto di vitello ai cavoli, e ventresca, non facendo però imbianchire le pernici.

Si possono altresì servire con un intingolo di marroni, di ulive, di tartufi, o di cardi. Di più se ne fa un pasticcio caldo, o freddo, e si fan cuocere nella pentola per guernire il mezzo di una minestra.

Le pernici rosse si aggiustano come le pernici grigie.

*Delle beccaccie, beccaccine,
e beccacinotti.*

Si servono tutte cotte allo spiedo per arrosto piccate con lardo, e coperte con foglie di viti, non votatele, e se si votano, si farà delle croste in questa maniera: un tantino di acciuga, un baccello d'aglio, triturate bene le loro interiora, e condite, poi metteteli a cuocere allo spiedo sopra le croste di pane, e sotto la lecarda per riceverne il grasso che cade, e servitele con esse.

Potete altresì farne dei salmi quando sono cotte e fredde, aggiustandole come le lodole in salnis alla Cittadina, se volete servirle per entrées, abbrustolitele, e tagliatele al di dentro per votarle, gettate via il ventricolo, e

tagliate il resto, e mescolatele con lardo raschiato, un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette tagliate, con alquanto di sale, mettetete questa farfa nel loro corpo, e cucitela, e dopo di aver loro aggiustate le zampe, fatele cuocere allo spiedo involuppate con lardo e carta; quando sono cotte, servitele con un intingolo come avanti alle pernici.

Le beccaccine, e beccaccinotti si servono nella stessa maniera; se ne fanno ancora delle torte, votandole, e facendo una piccola farfa come sopra da mettere nel fondo della torta, che finirete come è spiegato per le torte nel Capitolo della Pasticceria.

Delle quaglie, e quagliotti.

Si servono cotte allo spiedo per arrosto, vuotandole, e facendole rifare sopra della brace: involuppatele poscia con lardo in una foglia di vite, e fatele cuocere, servendole di bel colore.

Se volete servirle per entr ee, fatele cuocere in una braise fatta con delle fette di vitello, un mazzetto guernito, fette di lardo, alquanto di butiro, poco sale, mezzo bicchiere di vin bianco, ed un cucchiaro di brodo, facendole cuocere a lentissimo fuoco; quando sono cotte ritiratele, e mettete nella cottura un poco di sugo colato, levate il grasso dalla salsa, e passatela alla stamigna, e quando   ben condita, servitela sopra delle quaglie, e quagliotti.

Facendo cuocere le quaglie in questa maniera, potrete guernirle con gambari, od un' animella di vitello cotta con le quaglie. Esse servono ancora con i cavoli guerniti di vennesca, e con il sugo di lenti come le pernici;

Quaglie con lauro.

Abbrustolite, e votate, indi tagliate li loro fegati per meschiarli con prezzemolo, cipollette, butiro, sale, e pepe rotto, rimetteteli nel corpo, e fatele cuocere allo spiedo involtate in carta. Fate bollire in acqua quattro o cinque foglie di lauro per mezzo quarto d'ora, per metterle poscia a far brodo in una salsa di sugo di vitello, che servirete sopra le quaglie.

Quaglie con crosta.

Prendete cinque o sei quaglie abbrustolite, e votate, mettetele al fuoco in una cazzarola con butiro, un mazzetto guernito con funghi, ed un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vin bianco, brodo, e sugo quanto basti per darle colore, sale, e pepe rotto; a metà della cottura mettete un'animella di vitello imbianchita, e tagliata in grossi dadi; finite di far cuocere, poi fate ridurre la salsa; quando l'ingorgolo è condito di buon gusto, levate il grasso, e servite sopra di una crosta fatta così: tagliate il fegato delle quaglie con prezzemolo, cipollette, unendo il tutto con pane pesto, butiro, sale, pepe rotto, e rossi d'uova: prendete il piatto che dovete servire, e mettetegli questa piccola farfa nel fondo, lasciandolo al fuoco, finchè siasi ridotta in crosta, che servirete con l'ingorgolo sopra.

Quaglie al salpicon.

Fate cuocere delle quaglie allo spiedo, o in una piccola braise, e servitele con un intingolo di salpicon.

Degli ortolani, guinards, e gelinottes.

Gli ortolani sono piccoli uccelli molto delicati, e buoni, che si servono arrosto, come servono pure li guinards, e le gelinottes.

Delle grive.

Fatele rifare senza votarle, e servitele cotte allo spiedo con delle arrostitite di pane di sotto come le lodole.

Se ne fanno altresì diversi entrées come di beccaccie, che farere nella stessa maniera.

Li merli si servono nella stessa maniera, e non si votano.

Dei pivieri.

Essi sono eccellenti, quando sono grassi, piccateli senza votarli, e fateli cuocere allo spiedo con sotto delle arrostitite di pane; quando sono cotti, e coloriti, serviteli con le arrostitite di pane.

Se volete servirli per entrées d'arrosto, fate una farfa di quello, che hanno nel corpo, come abbiamo spiegato della beccaccia, e fateli cuocere nella stessa maniera, servendoli con la medesima salsa, od intingolo. Se volete servirli alla braise, fateli cuo-

cuocere come le quaglie, e serviteli come le medesime.

Dei pettorossi.

Sono affai buoni, e servono arrosto come gli ortolani.

CACCIAGIONE A PELO.

Delle lepri, e dei leprotti.

I leprotti si servono per arrosto, levata la pelle, e votati, facendoli prima rifare sopra della brace, e piccandoli. Quando sono cotti serviteli con una salsa d'aceto, pepe, e sale, che metterete nella falsiera.

Se volete servirli per entrées, quando sono cotti, e freddi, tagliatene dei fili da mettere in una peverada unita.

Si servono ancora in fili con una salsa alla cipollina, od una salsa piccante.

Lepri in civet.

Le lepri si aggiustano in civet; tagliatele in pezzi, e ritirato il sangue, fatele cuocere nella cazzarola con butiro, ed un mazzetto ben guernito, un buon pugillo di farina stemprata con brodo, un boccale di vin bianco, sale, e pepe; quando è cotto, mettete dentro il sangue, e fate unire la salsa, e servitela corta.

Pasta di lepre alla Cittadina.

Votatela, tagliatela in pezzi, piccatela per ogni parte con lardo, e volgetela nel sale, pepe, prezzemolo, cipollette, ed aglio, il tutto triturato; mettetela poscia in una pentola con mezzo bicchiere d'acquavita, un pezzo di butiro, e fatela cuocere a fuoco lento; quando è cotta, e non vi è più salsa, mettetevi il suo sangue, fate scaldare, non lasciando bollire, ed aggiustate la lepre nel piatto, che dovete servire, unendola ben assieme, dimodochè sembri un pezzo solo. Servite questa pasta fredda per tranmezzo.

Lepre con rape.

Spogliate una lepre, e votatela, mettete da parte il fegato dopo d' avergli levato l'amaro, e tagliato in pezzi, mettendo il tutto nella cazzarola con butiro, un mazzetto guernito, cipollette, un baccello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo, e basilicò, passate tutto al fuoco con un cucchiaro di farina stemprata con un quartino di vin bianco, due cucchiari d'aceto, due o tre bicchieri d'acqua, o brodo: lasciate cuocere per un'ora, indi se avete delle rape tagliate propriamente, fatele imbianchire per un quarto d'ora all'acqua bollente, e mettetele a cuocere con la lepre, condite di sale, e pepe rotto; finite di far cuocere, e ridurre la salsa; levate il mazzetto, e servite caldo; se la lepre è tenera, potete far cuocere le rape nello stesso tempo.

Filetti di lepre in civet.

Prendete una lepre arrostita, e già stata servita, levategli tutta la carne, e tagliatela in fili, pestate un poco le ossa, che metterete con i fianchi in una cazzarola con alquanto di butiro, qualche fetta di cipolla, un baccello d'aglio, una foglia di lauro, e due garofani, passate il tutto al fuoco, aggiugnendo un buon pugillo di farina stemprata con un bicchiere di brodo, due di vino rosso, sale, e pepe, fate bollire per mezz'ora, e ridurre a metà; passate la salsa alla stamigna, e mettetevi dentro i fili della lepre con alquanto d'aceto, fate scaldare senza bollire; e servite per entrées.

Leprotto al sangue.

Spogliate, e votate un leprotto, mettete da parte il suo sangue, poi tagliate il leprotto in pezzi, e piccatelo con lardo; mettete in una cazzarola il fegato con un poco di butiro, ed un mazzetto guernito, passatelo al fuoco con un buon pugillo di farina stemprata con tre bicchieri di brodo, un quartino di vino rosso, un cucchiaro d'aceto, sale, e pepe rosso: fate bollire finchè il leprotto sia cotto, e ci resti più poca salsa; prendete allora il fegato cotto, trituratelo, e mescolatelo con il sangue, quando sarete vicino a fervire, mettete il sangue nella salsa per farla unire al fuoco, non lasciando però bollire, come si fa dell'unione de' rossi d'uova; aggiugnete poscia un mezzo pugillo di cappari fini, ed intieri. Servite caldo per entrées.

Filetti di lepre alla peverada.

Prendete una lepre, od un leprotto cotto allo spiedo, e già stato servito, levategli la carne per tagliarla in fili; se non è sufficiente per guernire un piatto, tagliatela in pezzi grossi, ed eguali, metteteli in una cazzarola con una salsa alla peverada, facendola scaldare senza bollire, e servite caldo; servite per hors d'oeuvre, o per tramesso.

Modo di conoscere i conigli giovani.

Li conigli sono giovani quando al di fuori delle zampe d'innanzi, o sopra della giuntura hanno una piccola lente: come ancora quando hanno il naso più aguzzo, e le orecchie più tenere, quantunque non sia sempre un segno sicuro.

Li leprotti distinguonsi dalla lepre nella stessa maniera.

De' conigli di varie sorti.

Li conigli giovani si servono arrosto votati, e fatti rifare sulla brace: piccateli, e fateli cuocere allo spiedo, servendoli di bel colore.

Si possono altresì servire per molti entrées, come in fricassèa di pollastri, tagliandoli in pezzi, e facendoli prima sgorgare lungo tempo nell'acqua, indi cuocere come il petto di bue in fricassèa di pollastri. Potrete ancora farli marinare; tagliandoli in pezzi come la cervella di bue, servendoli nello stesso modo.

Conigli al sugo di lenti.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con buon brodo, ventresca, un mazzetto guernito, sale, e poco pepe.

Fate altresì cuocere una libbra di lenti con brodo, senza sale, indi passandole alla stamigna con il loro brodo, ritirate il coniglio, la ventresca con la sua cottura, mettendo questo brodo nel sugo delle lenti, e facendolo ridurre al fuoco, ed unire: fate scaldare dentro il coniglio, e la ventresca, e servitelo di buon gusto in un catino per entrées.

Coniglio alla Cittadina.

Tagliatelo in pezzi, e mettetelo nella cazzarola con del butiro, un mazzetto guernito, dei funghi, e del bianco di carcioffo imbianchito: passate tutto al fuoco con un pugillo di farina stemprata con brodo, un bicchier di vin bianco, sale, e pepe. Quando è cotto, e non vi è più salsa, aggiungete l'unione di tre rossi d'uova stemprati in brodo, ed un poco di prezzemolo trito, e servitelo condito di buon gusto per entré.

Li conigli vecchi, se si tratta d'intingoli, si servono come li giovani, avendo il tempo di cuocere. Non sono però buoni nè allo spiedo, nè marinati, nè in papigliotte, e nemmeno in tamburi.

Sanguinaccj di coniglio.

Prendete tre quartini di latte, che farete bollire con tre cipolle tagliate in fette, del coriandolo, prezzemolo, cipollette intere, timo, lauro, e baffilico, fate ridurre il latte ad un terzo, indi passatelo alla stamigna, e mettetevi dentro molti fegati di conigli; tagliate mezza libbra di pane in piccoli quadrati, un poco di sale, e spezie fine; fate scaldare il tutto sopra di un piccolo fuoco, volgendolo sempre: quando il tutto è bene unito nè troppo caldo imbottate questo sanguinaccio in budella di porco della lunghezza di circa otto dita, non riempiendole più di due terzi, affinchè cuocendo non si rompano. Fateli cuocere nell'acqua bollente per un quarto d'ora, e quando vi esce il grasso sono cotti, ritirateli sopra di un piatto per metterli alla graticola. Serviteli secchi per hors d'oeuvre.

Piccoli conigli in bigarrure.

Prendete due, o tre conigli teneri, pelati, e votati, tagliate loro i fegati per farne una farza con del lardo raschiato, un poco di butiro, e della midolla di bue, prezzemolo, cipollette, dell'erba santoreggia tritata, sale, e pepe rotto: unite questa farza con tre rossi d'uova, e mettetela nel corpo de' conigli, che cucirete, e farete rifare sopra la brace. Tagliate delle file di mollica di pane della lunghezza de' conigli, ed altrettante file di lardo, coprite tutto il corpo de' conigli, mettendo una fila di pane, ed un'altra di lardo,

di modo che non si vegga altro che la testa; involuppateli in carta ben unta con butiro, e fateli cuocere lentamente allo spiedo: quando faranno cotti, ed il pane abbruttolito levate la carta, e serviteli col pane, e lardo, ed il sugo della sua cottura, aggiungendo un poco d'aceto. Serviteli per entree.

Coniglio in matelota.

Tagliate il coniglio in pezzi, e fate un rosso con un piccolo cucchiario di farina, ed un pezzo di butiro, poi metterevi dentro i pezzi di coniglio con il fegato: passate tutto al fuoco, bagnando con un bicchiere di vino rosso, due di acqua, e brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe rotto; lasciate cuocere a lento fuoco per mezz'ora, poscia aggiungete una dozzina di piccole cipolle imbianchite; potete altresì aggiungere un'anguilla tagliata in pezzi, che metterete quando il coniglio farà ai tre quarti della cottura; prima di servire levate il mazzetto, ed il grasso della salsa, e mettete un buon pugillo di capari intieri, un' acciuga tagliata, e servite con delle croste passate al fuoco con butiro, bagnando il tutto con la salsa. Servite per entrées.

Coniglio in hachis.

Prendete l'avanzo di un coniglio arrostito, già stato servito, levategli tutta la carne, e tagliatela insieme con alquanto di montone arrostito: prendete le ossa del coniglio, e tagliateli in piccoli pezzi; metteteli nella cazzarola con butiro, cipolline, mezzo baccello

d'aglio, timo, lauro, bassilico; passate tutto al fuoco con un buon pugillo di farina stemprata con un bicchier di vin rosso, ed altrettanto brodo; fate bollire lentamente per mezz'ora, indi gettate le ossa del coniglio, e passate la salsa alla stamigna, mettetevi dentro la carne tagliata con sale, e pepe rotto; fate scaldare senza lasciar bollire, e servite caldo per hors d'oeuvre. Potrete guernire l'hachis con delle croste fritte, come quella de' spinacci.

Filetti di coniglio a' cocomeri.

Prendete due grossi cocomeri, tagliateli in fette le piu minute che potete, e metteteli in una cazzarola con due cucchiari d'aceto, e sale; fatele marinare per due ore volgendole di tanto in tanto, premetele poscia per farne escire tutta l'acqua, e mettetele in una cazzarola con butiro, ed un mazzetto guernito, passatele al fuoco, volgendole soventi finchè siano un poco colorite, poi mettete due pugilli di farina stemprata con due bicchieri di brodo, lasciate cuocere a fuoco lento una buona mezz'ora, finchè l'intingolo sia ben unito, levate il mazzetto, e mettete i fili di coniglio tagliati come li cocomeri, fate scaldare senza che bolla, e condite con sale, e pepe rotto, e servite; riguardo ai fili prendere l'avanzo di un coniglio, che sia già stato servito arrosto.

Filetti di coniglio in insalata.

Prendete della mollica di pane tagliata in fili con delle grosse fette di lardo, mettete tutto al fuoco nella cazzarola con butiro finchè sia colorito; fate sgocciolare, e prendete l'avanzo di un coniglio arrostito già stato servito, levateli tutta la carne, e tagliatela in grossi fili; prendete il piatto, ed aggiustatevi sopra i filetti di pane con la carne del coniglio, e due accinghe lavate, e tagliate in piccoli pezzi, con dei capparì interi, e delle piccole cipolle bianche cotte alla pentola, meschiando il tutto con proprietà, e disegno; condite di sale, pepe rotto, olio, ed aceto: solitamente si condiscono in tavola.

Conigli con i piselli.

Tagliateli per metà, e fateli cuocere come i pollastri ai piccoli piselli.

Coniglio in papigliotte.

Prendete un coniglio tenero, tagliatelo in pezzi, e fatelo marinare con prezzemolo, cipollette, funghi, un baccello d'aglio, il tutto triturato, sale, pepe rotto, ed olio fino; involupate in carta unta con butiro ciascun pezzo, col condimento, ed una fetta di lardo, indi fate cuocere lentamente alla graticola, mettendo un altro foglio di carta unta di sotto. Servitelo con la carta.

Conigli nel covile.

Riempite due conigli con una farza fatta de' loro fegati, con un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto tagliato, sale, e pepe rotto; legateli, ed aggiustate loro le zampe d'avanti sul naso, e quelle di dietro sotto il ventre, mettendoli de' piccoli spiedi per farli stare; poi fateli cuocere con un bicchier di vin bianco, brodo, lardo, butiro, sale, pepe rotto, ed un mazzetto guernito: quando sono cotti passate la salsa alla stamigna, levate il grasso, ed aggiugnete alquanto di succo colato, e frefela ridurre, aggiustate i conigli come se fossero nel suo covile.

Conigli in tamburri.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere nell' intingolo, che finirete come li piccioni in fourtout.

Conigli all'erbe fine.

Tagliateli in pezzi, e metteteli in una cazarola con un pezzo di butiro, prezzemolo, cipollette, funghi, ed un baccello d'aglio, il tutto triturato, timo, lauro, e basilico in polvere; passateli al fuoco con un pugillo di farina stemprata con un bicchier di vin bianco, un poco di sugo, e brodo; fate cuocere, e ridurre alla consistenza di una salsa: quando siete vicini a servire prendete i fegati, che sono cotti con la fricassea, triturateli, e metteteli nella salsa.

Riccoli conigli con la crosta.

Fateli cuocere come li precedenti, lasciando però le erbe fine intere, ed il mazzetto; serviteli sopra di una crosta fatta come quella delle quaglie con la crosta.

Piccoli conigli alla Spagnuola.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vin bianco, alquanto di brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe, e serviteli con una salsa alla Spagnuola, che troverete nel suo Capitolo.

Piccoli conigli in gelatina.

Disossateli affatto, ed aggiustateli, come il porco da latte in gelatina. Quando saranno cotti se volete servirli per entrées ritirateli caldi, ed asciugati dal loro grasso, serviteli con la salsa alla Spagnuola: d'ordinario si servono per tramezzo freddi, ed allora lasciateli raffreddare nella loro cottura.

Piccoli conigli allo spiedo.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe rotto, quando sono cotti ridurrete la salsa, e fatela attaccare alla carne, indi metteteli a raffreddare, infilzateli in piccoli spiedi, ed immergeteli in uovo sbattuto; copriteli di pane pesto, bagnate con grasso per ricoprirli di

nuovo; fateli colorire alla graticola, e serviteli a secco con li spiedi.

Piccoli conigli in polpettone.

Fate un intingolo ben unito di un coniglio tagliato in pezzi con un' animella di vitello, e funghi, quando è cotto, e freddo, prendete una farfa fatta come quella del pane di vitello, e finite il polpettone di coniglio come il detto pane di vitello.

Conigli rotolati con pistacchi.

Difossate affatto uno o due conigli, e fate una farfa de' loro tegati, o di altra carne cotta, del pane pesto inzuppato in latte, pezzemolo, cipollette, funghi, sale, e pepe; unite con quattro rossi d' uova, e distendetele sopra dei conigli, poi rotolandoli, ed infilzandoli, fateli cuocere con alquanto di vino bianco, brodo, ed un mazzetto guernito; quando sono cotti, levate il grasso della farfa, e passatela alla stamigna, aggiugnendo alquanto di sugo colato per unirla. Servitela sopra de' conigli con circa due donzine di pistacchi pelati.

Coniglio in forma di testuggine.

Votate un coniglio, lasciandogli il fegato senza l' amaro, difossatelo solamente nel mezzo della schiena, e fate un buco nella pelle per farvi passare la metà della parte d' avanti, cosìchè essendo rovesciato abbia la forma di una testuggine: infilzate lo, e fatelo cuocere con un bicchiere di vin bianco, alquanto di

Brodo, un mazzetto guernito, sale, e pepe; quando sarà cotto passate la cottura alla stamigna, e levate il grasso, aggiugnendovi un poco di suco colato per unirla; fatela ridurre alla consistenza di una salsa, e servitela sopra del coniglio.

DELLA CARNE SELVAGGINA.

Del cervo, cerva, cerviatto, cavriolo, e daino.

Si aggiustano tutti nella stessa maniera; i quarti d'avanti, e di dietro servono marinati, e cotti allo spiedo; la marinata si fa con aceto, sale, pepe, ed un poco d'acqua.

Si servono ancora come il bue alla moda in pasticcio freddo, ed in pasticcio alla pentola.

Del cinghiale, e cinghialeto.

Il teschio, che serve per un tramezzo freddo de' più squisiti, si fa cuocere come quello di porco; li piedi si aggiustano alla *sainte Menchoult* come quelli di porco.

Li quarti d'avanti, e di dietro servono cotti allo spiedo in pasticcio freddo, dopo di averli fatti marinare in civet, in bue alla moda, ed in pasticcio alla pentola.

Il cinghialeto piccato serve per un bel piatto d'arrosto.

*Hachis d' ogni sorta di carne
arrostita.*

Prendete della carne arrostita di qualunque sorta, tagliatela in filetti minuti, e mettetela nella cazzarola con alquanto di prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto triturato con un poco di buon brodo, sale, e pepe rotto; lasciate tutto al fuoco per un quarto d' ora; prendete il piatto che dovete servire, mettetevi alquanto di brodo, della carne, con del pane pesto, di cui ne metterete altresì sopra la carne; lasciate cuocere a fuoco lento, finchè vi sia una piccola crosta nel fondo del piatto, indi mettete il resto della salsa con un poco d' agresto.





CAPITOLO XVII.

DELLA PASTICCERIA.



Non voglio ora qui descrivere ogni sorta di pasta, basta che un Cuoco possa servire una tavola Cittadina, e che sappia fare delle torte in varie maniere per entrées, e per tramesso, in grasso, ed in magro, e delle pasticcerie fredde.

Per tramesso, che si serve più volte pel mezzo, l'essenziale è di procurar di far la pasta nella maniera che spiegheremo. Per la cottura delle carni, che devono mettersi in pasti, l'essenziale è di sapere quanto tempo a loro bisogna per esser cotte alla braise, e non lasciarle che una mezz'ora di più nel forno. Vi è anche un'altra cosa molto essenziale per quelli, che fanno le paste, la quale è di saperle governare, e conoscere il forno, di cui si servono. A tal effetto se faranno pezzi grossi, per farli cuocere farete scaldare il forno lungo tempo, in caso che sia troppo caldo, lasciate diminuire il calore, dopo che il forno sia ben pulito, chiudetene la porta, e state una mezz'ora prima d'infornare: in tal maniera non abbrucierete la vostra pasticceria; per i pezzi poi, i quali sono presto cotti, procurate che il forno non sia troppo caldo, principalmente per le paste sfogliate,

che cuocerebbero troppo presto, e non avrebbero tempo di elevarsi.

*Della pasta brisée per le timbale,
e torre.*

Sopra sei oncie di farina mettetevi una libbra e mezza di buon butiro, e circa un' oncia di sale, questo vi servirà per regola, adoperando questa dose secondo la pasta che vorrete fare, mettete la farina sopra una tavola ben propria, facendovi un buco nel mezzo per mettervi il sale, ed il butiro in piccoli pezzi: procurate di non mettervi tropp'acqua, acciò la pasta non venghi liquida, e difficile a sostenersi; stemprate il butiro bene coll'acqua, ed a poco a poco colla farina; tolto che la farina ha ricevuto tutta l'acqua, rivolgete bene la pasta a forza di braccio, che sia bene unita, ed alquanto consistente senza giuni; procurate di farla almeno due ore prima di servirvene, acciò la pasta abbia tempo di rinvenire.

Con questa pasta farete ogni sorta di timbale per entrées, come di carne di beccaria, pollame, uccellame, e pesci. Le torre, che voi potrete fare in differente maniera, sono di una pollastra tagliata in quattro, dei piccoli piccioni interi, o tagliati in due, quando sono grossi, delle ali di polli d'India. Prendete il pollame, che giudicherete a proposito, ed immergetelo nell'acqua bollente, ritirandolo subito nell'acqua fresca, procurando di spiumarlo bene: prendete la tortiera, mettetevi un pezzo di pasta della spessezza di uno scudo, che avrete ben distesa, sopra di cui vi metterete la carne che avrete preparata

con sale, e pepe, mettendovi del butiro in tutti i luoghi vuoti, coprite la carne con fetto di lardo, ricoprendola con altrettanta pasta quanta ne avete messo sotto: bagnate con acqua per attaccare le due parti, che dovranno unirsi insieme, premendole bene all'intorno; poi fatevi col pollice un bordo tutto all'intorno, indi prendete un uovo, sbattetelo bene, poi con una penna bagnata in esso fregate tutto il di sopra della torta, indi fatela cuocere al forno per tre ore; un quarto d'ora dopo che la torta sia nel forno, bisogna cararla per farle un buco nel mezzo, acciò possa uscire il fumo, il quale le darebbe cattivo gusto, se non si usasse questa precauzione; rimettetela poi nel forno per lasciarla finir di cuocere, quando sarà cotta, levatele il di sopra, tagliandolo all'intorno vicino al bordo; levatele il grasso, che è nella torta, e le fette di lardo, ed anche con un cucchiajo ciò, che vi è dentro del bordo non cotto. Tenete preparata nella cazzarola una buona salsa, che metterete nella torta: se avete di che fare un buon intingolo di anmelle di vitello, e funghi di buon gusto, per mettervi dentro farebbe buonissimo; ricopritela col suo coperto, e servite.

Ecco la maniera che osserverete per ogni sorta di torte; per entr e sia in grasso, che in magro, nelle quali non vi ha cangiamento, che per le carni, che sono dentro, per il lor condimento, il tempo della cottura, e le false differenti; per ci  che riguarda la pasta, sar  meglio quella sfogliata per uso delle torte s  grasse, che magre.

*Torta di coste di montone
alla perigord.*

Pigliate un quarto di montone, tagliatelo in coste ben corte, non lasciandovi che l'osso, che marca la costa. Dopo d'aver coperto la tortiera di pasta, come si è detto, aggiustate le coste di sopra, prendendo altrettanti tartuffi mezzani, dopo averli pelati, e mondati li metterete sopra le coste, condite di sale fino, ed alquanto di spezie miste, con fette di lardo, e sopra di esso mettetevi del butiro, terminate poscia la torta, aggiustandola nella stessa maniera come si è detto precedentemente; quindi la farete cuocere almeno per lo spazio di tre ore, quando sarà cotta, levatele con diligenza il lardo, e tutto il grasso, come si è detto sopra, mettendovi in iscambio un buon sugo colato, fatto con un buon bicchiere di vino di Sciampagna, oppure se non ne avete, vi potrete mettere del vino bianco.

Si possono ancora fare delle torte senza tartuffi, allora si tralascia di mettere il vino bianco nel sugo colato. Le torte di cartilagini di vitello si fanno nella stessa maniera, fuorchè farete bollire un momento le cartilagini nell'acqua fresca, e dopo di averle fatte ben sgocciolare, le aggiusterete come si è detto delle coste.

*Torta d' ogni sorta d' uccellame ,
e cacciagione.*

Il coniglio bisogna tagliarlo per membro , rompergli le ossa col manico del coltello.

Se volete fare una torta di lepre , togliete tutte le ossa , non mettendovi che la sola carne ; le ossa serviranno per fare un civet per li domestici.

Per fare una torta di beccaccia prendetene due , poscia le taglierete in quattro ; triturate il di dentro delle medesime con lardo , e ben aggiustate le metterete al fondo della torta.

Per le lodole bisogna toglierle le gambe , ed il collo , e vuotarle di dentro , facendo una farfa come alle beccaccie.

Dopo d' aver osservato come ci siamo regolati sopra il selvaggiume , ciò che vi resta a fare sopra tutte le altre sorta di carni è quasi sempre lo stesso.

Mettete la pasta nella tortiera con un mazzetto di erbe fine , sale , e spezie fine , coprite di fette di lardo , e butiro , mettendo il coperchio di pasta per finirla come si è detto sopra. Quando la torta è cotta , e disgrassata , mettetevi dentro una buona salsa fatta con buon sugo colato , e quando sarete vicino a servire , premetevi nella salsa il sugo di due melaranci ; se avete in luogo della salsa un buon intingolo di animelle di vitello , e funghi , od un intingolo di tartuffi tagliati in fette , la torta riuscirebbe più di buon gusto , e sarebbe assai stimata. In servendo vi metterete sempre il sugo di un melarancio riguardo al selvatico , che ha bisogno di essere rilevato col piccante.

Torta di ogni sorta di farse.

Prendete la carne che più vi piacerà, come di bue del più tenero, coscia di montone, di vitello, pollame, o selvaggiume; procurate di toglierle tutti li piccoli offi, e che non vi siano cartilagini; bisogna prendere di una carne sola per volta, ne prenderete nove oncie, e trituratela finamente, mettendo altrettanto di grasso di bue, prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto trito finissimamente, e condito di sale fino con spezie miste. Quando il tutto è ben mescolato, aggiugnetevi due uova intiere, anche sei oncie di fior di latte, quando che sarà terminata questa farfa, assaggiatela, se ha buon gusto, indi mettete nel fondo della tortiera la pasta solita di già descrittta, di poi sopra vi metterete questa farfa della spessezza di un pollice, indi copritela di pasta, terminandola nella stessa maniera come s'è detto delle altre, fatela cuocere due ore; se fosse poi di bue, o di montone, la lascierete maggior tempo; subito che sia cotta, e ben disgrassata, passate un coltello sopra la farfa per tagliarla in piccoli quadrati, mettendovi sopra un buon sugo colato, e servite.

Delle torte magre di pesci.

Prendete que' pesci che giudicherete più a proposito, sia anguilla, salmone, tinca, lucio, ec. Dopo di averli scagliati, e tagliati in pezzi, mettete al fondo della tortiera la pasta solita, mettendovi sopra il pesce con un mazzetto di erbe, sale, e spezie fine; co-

prite tutto il pesce con butiro, mettendovi sopra un altro coperto di pasta, come si è detto, e terminate la torta, come si è spiegato delle altre: un' ora e mezza di cottura basta per le torte di pesce; cotte, e disgraffate che saranno, aggiugnetevi un buon intingolo magro fatto nella maniera seguente.

Prendete un pugillo di farina, che farete arrossire con alquanto di butiro, bagnate con sei oncie di vin bianco, del brodo magro, od acqua tepida; mettetevi dei funghi, un mazzetto di erbe fine, ed un poco di sale: fate bollire quest' intingolo una mezz' ora, e disgraffatelo, prendete poscia del latte di carpio (per latte s' intende ciò che rinchiude i semi del pesce), fatelo bollire un momento, indi ritiratelo nell' acqua fresca; poi lo farete bollire in questo intingolo per un mezzo quarto d' ora. Finito che sarà, e di un buon gusto, lo metterete nella torta. Potete ancora mettervi in luogo del detto intingolo degli altri intingoli magri, come di tartuffi, di funghi, di punte di sparagi, ed altri secondo la stagione, in cui sarete.

Timbale di ogni sorta.

Per far ogni sorta di timbale fate una pasta in questa maniera.

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi un poco d' acqua, alquanto d' olio d' oliva, tre oncie di grasso di porco, due rossi d' uova, ed un poco di sale; stemprate ben bene questa pasta, che sia ben densa, e ferma; dopo prendete due terzi di questa pasta, che distenderete coll' opianatojo della spessezza di uno

scudo, indi mettetela in una piccola cazzarola, stendendola bene al fondo, ed all' intorno, premendola un poco, acciò prenda bene la forma della cazzarola, procurando che non si rompa, mettete sopra l' intingolo di carne, o di pesce, che volete, purchè sia cotto raffreddato, ed in salsa corta. Voi potrete anche servirvi in questa maniera di varj intingoli, i quali fossero già stati serviti: proseguite a distendere nell' istessa maniera il restante della pasta avanzata, e copritene la carne, bagnate i bordi per unirli bene assieme, come fate nelle torte, indi fatela cuocere al forno, od alla braise, mettete la cazzarola sopra la cenere calda con un coperchio e fuoco sopra; quando la pasta della timbala sarà cotta, rinversatela dolcemente sottosopra nel piatto che dovete servire, fatevi un buco nel mezzo, in maniera che possiate rimettere il pezzo di pasta, che avete levato, acciò non si conosca, e per il suddetto buco vi farete entrare una salsa tale e quale voi giudicherete a proposito, secondo la carne, che dentro vi avrete messo.

Della pasta brisée per li pasticci freddi.

Li Cuochi, che avranno la destrezza di fare un pasticcio dell' altezza di quattro pollici, si serviranno dell' istessa pasta delle torte già descritte. Osserverete la stessa maniera anche per la composizione del di dentro; la cottura, e le false sono le stesse. Il piacere, che se n' ha, sebben siano le stesse cose, è che si diversifichi, per soddisfare l' occhio d' una tavola, e sarà con un bell' accompagnamento, con-

dito di buon gusto, per poter sperare onore, e gloria della sua intelligenza.

Ecco la maniera di fare la pasta brisée per li pasticci freddi; farete più o meno di pasta secondo ciò che avrete bisogno, e vi regolerete come segue; prendete quattro libbre o più di farina, due libbre di butiro, e due oncie di sale; mettete la farina sopra una tavola, fatevi un buco nel mezzo per mettervi dentro il sale, ed il butiro; indi prenderete dell'acqua pressochè bollente, che verferete sopra il butiro, meschiando bene colle mani, finchè sia liquefatto, indi meschiatevi la farina, impastandola bene a forza di braccio il più presto che sarà possibile, acciocchè sia ben legata, e più la pasta farà ferma, migliore sarà la riuscita, basta che sia ben unita. Lasciatela riposare per tre ore avanti di servirvene, ed aggiustatela con tal pasticcio di carne, che giudicherete a proposito.

Pasticci di ogni sorta di carne.

Prendete la carne che volete, come coscia di vitello, e di montone, pernici, beccaccie, filetti di lepre, pollastri, capponi, non importa, che il condimento, e la maniera di aggiustarli appresso a poco è sempre l'istesso. In tutti i pasticci quì sopra descritti se volete sempre aggiugnervi della coscia di vitello per guarnire, farà sempre bene dovunque essa si troverà. Li polli d'India disossati, guerniti di vitello, fanno ancora dei pasticci eccellenti.

Le pernici, beccaccie, capponi, e pollastri, dopo che sono stati votati, aggiustateli le gambe nel corpo, e rompeteli un poco la

ossa col manico del coltello, fateli abbrustolire sopra il fuoco, dopo averli asciugati, e mondati, inlardateli per tutto con lardo stemprato, sale fino, spezie miste, prezzemolo, e cipollette trite.

Farete nella stessa maniera alla coscia di vitello, e di montone, fuorchè questi non si fanno abbrustolire, quando la carne sarà ben preparata, tagliate delle fette di lardo quanto basti per coprirne tutta la carne.

Per fare un pasticcio prendete la metà della pasta che avrete già preparata, arrotonditela con le mani, girandola sopra la tavola, il che si domanda molar la pasta, poi distendetela coll'opianatojo di legno finchè sia della spessezza di un mezzo dito, mettete questa pasta sopra un foglio di carta unto di butiro, poi sopra metterete la carne ben ferrata, ed unita insieme; condita di sale, e spezie fine, coprite di fette di lardo con molto butiro sopra, mettendovi poi sopra un altro coperchio di pasta più sottile di quello che avete messo sotto; bagnate con una penna i bordi, che devono unirsi con bianco d'uovo, acciocchè s'attaccino bene insieme, premendoli poscia da ogni parte con le dita; indi colla stessa penna, che immergerete nell'acqua, bagnate tutto il disopra del pasticcio, rilevando d'ogni intorno la pasta, per formarne un bordo all'intorno del pasticcio, ed unitela presto senza appoggiarvi troppo per timore di romperlo, o guastarlo. Quando sarà bene aggiustato, farete un buco nel mezzo al disopra della larghezza di un pollice, poi fate un cammino di pasta, dove vi metterete una carta rotolata, affinchè cuocendo il pasticcio non venga a chiudersi il buco, indi con un uovo sbat-

tutto assieme colorirete tutto il pasticcio, e per abbellirlo vi aggiugnerete de' fiori fatti colla medesima pasta, colorendoli similmente coll' uovo sbattuto; un momento prima di metterlo al forno vi metterete per il cammino del pasticcio due cucchiali d'acquavita, la quale gli darà un buon gusto, senza che si senta l'odore di essa, atteso tutti i miscugli di cose che vi sono assieme, fatelo cuocere al forno almeno quattr' ore, più o meno secondo la sua grossezza: quando sarà cotto, lasciatelo raffreddare, otturando bene il cammino con un pezzo di pasta cruda finchè dovete servirlo.

Della pasta sfogliata.

Préndete una libbra di farina (farà il più che ne potrete mettere per fare una torta) metterete questa farina sopra una tavola, facendovi un buco nel mezzo, in cui metterete alquanto di sale, ed acqua, impastando bene il tutto, e procurando che la pasta riesca nè troppo molle, nè troppo dura, lasciatela riposare almeno due ore avanti di servirvene, poi prendete altrettanto di butiro quanto vi ha di pasta, indi stendete la pasta coll'opinatojo di legno, mettendovi nel mezzo il butiro; date cinque giri nell'estate, e sei nell'inverno (ciò, che si dice giro, è di stendere la pasta col legno, fin'antochè sia della spessezza di un mezzo dito, spargendo di tanto in tanto leggermente alquanto di farina). Quando ciascun giro è finito, ripiegate la pasta in tre, ricominciando sino al fine; servitevi di questa pasta per fare ogni sorta di torte, de' piccoli pasticci, e paste sfogliate.

Piccoli pasticci.

Farete de' piccoli pasticci colla pasta sfogliata ; per farli prendete un poco di coscia di vitello, ed altrettanto di midolla, o grasso di bue, che triturerete bene insieme, mettendovi prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto triturato, due uovi interi, pepe, e sale; stemprate questa farfa con sei oncie di fior di latte, gustando se è buona, indi prendete delle forme per i piccoli pasticci, mettendovi dentro della pasta spessa come uno scudo, e sopra la pasta aggiustatevi la farfa, ricoprendola con altrettanta pasta, indorateli sopra, come si è detto nel precedente, fateli poi cuocere al forno, e serviteli caldi.

Questi medesimi pasticci per farli delicati, mentre cuocono, prendete del bianco di pollame cotto allo spiedo, trituratelo fino, mettetelo in una cazzarola circa un boccale di buon brodo, un piccolo mazzetto di erbe fine, ed un poco di butiro, riducendo il brodo al quarto, allora levatevi il mazzetto, ed invece mettetevi il bianco di pollame triturato con alquanto di sale, fate scaldare senza bollire, e mettetevi l'unione di tre rossi d'uova con fior di latte: fate legare il tutto al fuoco, mettendovi appresso del sugo di limone: essendo ritirati dal fuoco i pasticci, togliete a ciascuno il fondo, e levategli la carne di dentro, ed in luogo di essa carne, o farfa, mettetevi l'intingolo di bianco di pollame, un cucchiajo per ciascheduno, rimettendovi sotto ciaschedun pasticcio il suo fondo, e serviteli più caldi che potrete.

Foccaccia (1) al formaggio.

Prendete del formaggio, che sia ancor tenero, impastatelo con una libbra e mezza di farina, una libbra di butiro, e pochissimo sale, mettetevi cinque, o sei uovi per stemprare la pasta; quando sarà bene unita, la bagnerete per lasciarla riposare un'ora, indi formerete la foccaccia al solito per farla cuocere.

Foccaccia di amandorle.

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi grosso come una noce di butiro, quattro uovi, un pugillo di sale, tre oncie di zucchero fino, e mezza libbra d'amandorle dolci pestate fine, impastate il tutto insieme, e formate un gâteau secondo il solito, facendolo cuocere, ed agghiacciare con del zucchero, e passandovi sopra la paletta infuocata.

Foccaccia colla ventresca.

Tagliate una libbra di ventresca in fette piccole sottilissime, dopo mettetele in una cazzarola ad un fuoco lento, facendola cuocere per lo spazio di una mezz'ora; poscia metterete sopra una tavola unà libbra e mezza di farina, facendovi un buco nel mezzo di essa, per mettervi dentro la ventresca, che in cuocendo si farà liquefatta, ed una mezza libbra di butiro, alquanto di sale, due uovi,

(1) *In Francese Gâteau.*

un gran bicchierè d'acqua, procurate d'impastare bene il tutto, lasciando riposare questa pasta almeno per un' ora, e mettete nella pasta le fette sottili di ventresca, in modo che rimangano alquanto distanti le une dalle altre; formate poscia la foccaccia all'ordinario, indorandola con un uovo sbattuto, e fatela cuocere una buon'ora nel forno, o sotto di un coperchio di tortiera.

Foccacie in zigzac.

Fate una pasta sfogliata, come abbiamo spiegato di sopra, e stendetela coll'opianatojo, che divenghi della spessezza di un mezzo dito, tagliatela poscia in zigzac della larghezza di due dita; indorando con uovo sbattuto il disopra delle foccacie; fatele cuocere nel forno per lo spazio d'un quarto d'ora, poscia agghiacciatele col zucchero, e passatevi sopra la paletta infuocata.

Foccaccia di Savoja.

Mettete quattordici uova in una bilancia, pesando dall'altra parte altrettanto zucchero fino, levate indi dalla bilancia il zucchero, e mettetevi tanta farina, quanto peseranno sette uova, che metterete dall'altra parte; indi rompete le uova, mettendo i bianchi in un vaso a parte col zucchero, che avete pesato, con alquanto di cedro raschiato, dei fiori di cedro abbrustoliti, e triti, e sbattete il tutto assieme per mezz'ora, poscia meschiatevi i bianchi, che prima avrete già sbattuti ben bene, aggiugnendovi per ultimo la farina a poco a poco, rivolgendolo a misura, che la

metterete, procurate di aver una cazzarola mezzana profonda, oppure una poupetoniere, che fregarete con butiro raffinato, asciugandola bene con un pannolino, e poi mettetevi del butiro raffinato, e facendo, che si stenda per tutto, mettervi poi ripartitamente l'apparecchio, e fatelo cuocere al forno d'un calor moderato per un'ora e mezza: cotto che farà rinverzelo dolcemente sopra un piatto, e se è di un bel colore dorato lo servirete nel suo naturale, ma se avesse preso troppo colore, bisogna ghiacciarlo di un ghiaccio bianco, che si fa con zucchero finissimo, un bianco d'uovo, ed il sugo di mezzo cedro, sbattete il tutto insieme in un vaso di majolica con un cucchiaro di legno, sino a tanto che il ghiaccio sia ben bianco, servendovi di questo per coprire il gateau, e procurate di non servire, finchè il ghiaccio sia ben secco.

Foccaccia alla crema.

Mettete una libbra di farina sopra la tavola, facendovi un buco nel mezzo per mettervi un quartino di crema doppia, un buon pugillo di sale, impastate leggermente la pasta, lasciandola riposare per lo spazio almeno di una mezz'ora; in appresso vi metterete nella pasta una mezza libbra di butiro, stendendola per cinque volte, come ad una pasta sfogliata, poscia formatene una foccaccia, oppure molte piccole, indorandole con uovi sbattuti, facendoli cuocere poscia nel forno.

Questa dose vi servirà per fare quanti gateau bramerete.

Foccaccia alla Reale.

Mettete in una cazzarola un pugillo di citrone verde trito, due oncie di zucchero, alquanto di sale, del butiro quanto la metà di un uovo, ed un bicchiere di acqua, fate il tutto bollire per un momento, e poscia aggiugnatevi quattro, o cinque cucchiari di farina: fate cuocere bene, rivolgendo sempre, affinchè resti ben consistente, e principiando essa ad attaccarsi alla cazzarola, allora levatela dal fuoco, mettendovi un uovo per volta, rivolgendola ben forte col cucchiaro, acciò l'uovo s'incorpori bene colla pasta, continuando in tal guisa ad aggiugnervi delle uova uno per volta fino che la pasta sia divenuta molle, senza però che sia liquida; indi vi aggiungerete alquanti fiori di cedro confettati con due marzapani d'amandorle amare, il tutto ben fino, aggiustate le piccole foccaccie della grossezza della metà di un uovo sopra della carta unta di butiro, indorando il di sopra con uova sbattate, e fatele cuocere per una mezz'ora al forno ad un calore temperato.

Foccaccia in brioche.

Mettete una libbra di farina sopra una tavola, impastatela con un poco d'acqua calda, ed alquanto più di una mezz'oncia di lievito di pane, involupate questa pasta in un pannolino, e mettetela in qualche luogo caldo a rinvenire, cioè per un quarto d'ora nell'estate, e per lo spazio d'un'ora nell'inverno: metterete poscia due libbre di farina sopra

una tavola coila pasta fatta in lievito, ed una libbra e mezza di butirò, dieci uovi, un mezzo bicchiere d'acqua, ed un'oncia circa di tale fino; impastate il tutto colla palma delle mani ben insieme per tre volte, spargendovi di tanto in tanto della farina, ed involuppatela in una tovaglia per lasciarla rinvenire nove, o dieci ore; tagliate poscia questa pasta secondo la grandezza della foccaccia, che vorrete fare, dandole una forma rotonda colle mani, ed appianandola un poco al disopra, indorandola coll' uova bene sbattute, fatela cuocere al forno, cioè per le piccole lo spazio di una mezz'ora, e per le grosse di un'ora e mezza.

Foccaccia di carne.

La carne, che impiegherete, darà il nome alle foccacie, come di lepore, di coniglio, e di bue, si fanno tutte ad una istessa maniera, con questa differenza, che la cacciagione si mischia con altrettanta carne di beccaria.

Per fare una foccaccia di montone prendete la coscia, levatene tutta la carne dopo di averle tolta la pelle, mettete questa carne con una libbra di lardo tagliato in dadi, sei rossi d'uova, sale, e spezie fine, un mezzo bicchiere d'acquavita, funghi, cipolline, prezzemolo, ed alquanto di echalotte, il tutto triturato; mettete delle fette di lardo nel fondo della cazzarola, e la farfa di carne sopra, dopo averli ben meschiata con tutto il condimento, f' tela cuocere al forno almeno per tre ore; cotta che sia lasciatela raffreddare nella cazzarola, indi toglietela per metterla sopra il piatto: lasciatevi le fette di lardo

do, che sono attorno alla foccaccia, raschiate leggermente col coltello, e servite sopra di un piatto guernito di una servietta.

Foccaccia di riso.

Mettete in una piccola pignatta quattr'oncie di riso ben lavato, fatelo crepare al fuoco con un bicchier d'acqua, indi aggiungetevi del latte quanto basterà per farlo cuocere; e quando farà consistente lasciatelo raffreddare: poi fate una pasta con una libbra di farina, sale, quattr'uovi, una mezza libbra di butiro, ed il riso: impastate il tutto assieme, e formatene una foccaccia, indoratela con uovi sbattuti, e fatela cuocere al forno per lo spazio d'un'ora, oppure sotto ad un coperchio di tortiera. Sovvengavi di ungere la oarta, sopra cui volete mettere la foccaccia.

Foccaccia perforata.

Prendete della pasta sfogliata, formate due foccaccie eguali della grandezza del piatto di tramesso, e della spessezza di due scudi per ciascheduna; mettete sulla prima delle confetture, lasciandole un dito di bordo, il quale bagnerete con una penna intinta nell'acqua, mettete il secondo suolo sopra il primo; ed uniteli bene assieme colle dita, premendoli tutto all'intorno, e dopo d'averla ben aggiustata indoratela con uovo sbattuto, indi fatela cuocere al forno, cotta che sarà subito che la caverete dal forno, passatevi sopra un pennello immerso nel butiro, indi gettatevi da per tutto il di sopra della piccola nompaille.

Per cangiare un'altra volta, in luogo della

nonpareille vi metterete del zucchero fino, passandovi sopra la paletta infuocata per ghiacciarla.

Tartarette.

Fate una pasta sfogliata come quì avanti, stendetela della spessezza d'un scudo, tagliatene dei piccoli pezzi, metteteli sopra le forme a piccoli pasticci, poi sopra la pasta vi metterete della crema di franchipane, oppure delle confetture a vostro piacimento, basta che non sia gelatina; coprite con qualche pezzo di pasta, facendovi un bordo all'intorno: fate cuocere al forno per una mezz'ora, ghiacciatele con zucchero, passandovi sopra la paletta infuocata.

Pasticcetti, o Dariolles.

Mettete sopra una tavola ott' oncie di farina, quattr' oncie di butiro, un pugillo di sale, ed un bicchiere d'acqua, impastate il tutto assieme per fare una pasta consistente; stendete questa pasta coll'opianatojo di legno, che resti della spessezza di un mezzo dito, tagli tela in pezzi della larghezza delle forme a piccoli pasticci, appoggiate il dito sopra ciascun pezzo, ed elevatelo sopra i bordi, premendoli tutto all'intorno per farne un bordo dell'altezza di un dito, e spessezza di un testone, metteteli al forno ad un calor moderato per un mezzo quarto d'ora; appresso mettetevi un quartino di crema stemprata con due cucchiari di farina, pochissimo sale, un'oncia di zucchero; quando saranno cotti, spargetevi del zucchero fino sopra.

Timbale di biscottini.

Prendete sei uova, ed oncie sedici di zucchero con oncie otto di farina: questa dose vi somministrerà per fare sei timballe della grandezza d'un bicchiere ciascheduna, e queste vi faranno un piatto di tramesso; per farle osservare la medesima maniera della focaccia di Savoja, con questa diversità, che il forno deve essere più dolce, e vi va solo una mezz'ora di cottura.

Cialde scroscianti.

Mettete sopra di una tavola mezza libbra di farina, con tre oncie di zucchero fino, un bianco d'uovo, un mezzo cucchiaro d'acqua di cedro, butiro tanto come una noce, un mezzo bicchiere d'acqua, ed un pugillo di sale, impastate il tutto insieme, e fate, che la pasta sia bene unita, e ferma, stendetela sottilmente, e tagliatene de' piccoli pezzi, che metterete sopra delle forme a piccoli pasticcini, fatele cuocere per un quarto d'ora al forno dolcissimo; quando saranno fredde, mettetevi leggermente sopra della gelatina d'uva spina, od altre confetture.

Questa medesima pasta serve a fare delle cialde frastagliate, con questa differenza, che vi metterete più bianco d'uovo, e niente d'acqua.

Feuillintines.

Fate una pasta sfogliata, come avanti, stendetene un pezzo della grandezza d'una torta, e della spessezza d'uno scudo, mettendola sopra d'una tortiera, con sopra una crema di franchipane, copritela d'un altro pezzo fra-tagliato, unitela assieme, premendo i bordi, indorateia con uovo sbattuto, e fatela cuocere al forno per un'ora. Se ne fanno ancora delle più piccole, ed altre più grandi delle tartarette.

Genovesa.

Fate una pasta brisée, come in principio di questo Capitolo, stendetela della spessezza di un mezzo scudo, e tagliatela della medesima grandezza, mettendo sopra ciascun pezzo un cucchiaro a caffè di crema di franchipane, bagnate un poco i bordi, coprendo di un altro pezzo di pasta come sotto, uniteli bene assieme, premendoli tutto all'intorno, fateli friggere di bel colore, lasciateli sgocciolare su di un pannolino, ed agghiacciate il di sopra con zucchero, e paletta infuocata.

Poupelain.

Mettete in una cazzarola tre bicchieri di acqua con un buon pugillo di sale, e del butiro quanto un uovo; fatelo bollire, poi levatela dal fuoco per mettervi una mezza libbra di farina; dopo di averla ben bene stemprata rimettetela al fuoco, rivolgendola sempre, finchè la pasta divenghi consistente, e

che incominci ad attaccarsi alla cazzarola, allora levatela dal fuoco, e mettetela in un' altra cazzarola, dove ad uno per volta vi stempererete diversi uovi, finchè la pasta rimanga molle senza esser liquida; apparecchiata che avrete una cazzarola della grandezza del Poupelain, che volete fare, ungetela per di dentro con butiro raffinato, mettendovi la pasta sopra, e si fa cuocere al forno per lo spazio d' un' ora e mezza, indi levatela dalla cazzarola, e tagliatela per mezzo, volgendo il coltello tutto all' intorno per levarne il disopra; levatevi la pasta di dentro, che non è cotta, mettendovi dentro del butiro caldo, fregando con una penna, e spargendovi del zuccaro da per tutto, con della scorza di citrone fina, rimettendo al disopra del Poupelain l' altra metà; fregate in ogni parte con butiro, e zuccaro fino, terminando per ultimo con agghiacciarlo colla paletta infuocata.

Talmouzes.

Mettete nella cazzarola un piccolo bicchiere d' acqua, due oncie di butiro, ed un poco di sale; quando l' acqua principierà a bollire, mettetevi due cucchiari di farina, che stempererete finchè la pasta sia soda, e consistente: allora levatela dal fuoco, e stemperatevi dentro ad uno per volta tanti uovi, quanti la pasta potrà riceverne, senza però che divenghi liquida, ma solo tenera: aggiugnetevi in appresso del formaggio bianco alla crema ben sgocciolato, il quale stempererete con la pasta, pigliate poscia delle forme a piccoli pasticci, e mettetevi un pezzo della stessa pasta sfogliata come quella a piccoli pasticci, e sten-

metela sopra le forme, in maniera che ve ne avanzi della pasta attorno, aggiustarete in appresso sopra la detta pasta il formaggio della grossezza di un uovo, e l'inviluppate coli quattro cantoni della pasta, indorandoli sopra con uovo sbattuto; iridi fatele cuocere al forno ad un fuoco dolce, e quando saranno cotte, e di bel colore, servitele calde per tramesso.

Meringues.

Prendete de' bianchi d'uovi secondo la quantità, che ne vorrete fare; per un piccolo piatto di tramesso cinque sono sufficienti: sbattereli in forma di fiocca; quando saranno ben elevati, aggiugnetevi della scorza di cedro raschiata, e del zuccaro in polvere, ritornate a sbattere gli uovi un'altra volta, in appresso aggiustarete le Meringues sopra un foglio di carta bianca, facendovi de' piccoli mucchi della grossezza della metà d'un uovo, senza che si tocchino l'una con l'altra, mettendole sopra un coperchio con alquanto di fuoco per farle cuocere; quando poi saranno cotte, e di bel colore levatele di sopra la carta per togliere il di dentro che non è cotto, e mettetevi in suo luogo alquante confetture, e poscia ne unirete due. l'una contro l'altra, e le servirete più secche che potete.

Torta di ogni sorta di confetture per l'inverno.

Prendete qualunque confettura che vorrete (la confettura che impiegherete sarà quella, che darà il nome alla torta) sia marinellata

d' albicocchi, sia confettura di ciriegie, sia d' agresto, di pomi, od altre.

Prendete della pasta sfogliata, mettetela al fondo della tortiera, e sopra detta pasta aggiusterete la confettura, che le avete destinata, lasciandovi un pollice di bordo, che bagnerete con penne immerse nell' acqua; poscia mettetevi delle piccole bande di pasta, che aggiusterete sopra per coprire le confetture, e farete un bordo di pasta alla torta; poi fatela cuocere al forno per un' ora al più. Quando sarà cotta, mettetevi del zuccaio fino, e passatevi la paletta infuocata.

Si fanno ancora delle torte nello stesso modo con più avanzi di composte, le quali non siano più in istato di servire, purchè non siano ancora divenute acide, meschiate questi avanzi come una marmellata, e servitevene come si è detto delle confetture.

Torta di confetture per l' estate.

Esse si fanno colli frutti freschi a misura che la provvida natura ce li presenta: la maniera di adoperarli si troverà qui appresso nel Capitolo delle composte; la sola differenza farà che farete il siropo che sia più cotto, e più forte.

Se faranno fritti col nocciuolo, oppure da doverli pelare, avrete cura di mondarli bene. Quando servirete le composte fredde, procurerete di aggiustarle nella medesima maniera, come si è detto delle torte di confetture per l' inverno.

Torte colla gelatina.

Le torte, che si fanno colla gelatina, sono differenti, perchè il caldo facendo liquefare la gelatina, allora le torte farebbero una cattiva figura. Per evitare questo inconveniente mettete la pasta sfogliata nella tortiera, facendole un bordo di pasta come alle altre, e mettetela a cuocere senz'altro aggiustamento; quando la pasta è cotta, mettetevi del zucchero fino sui bordi, ed agghiacciatele colla pala infuocata. Subito che la torta sarà fredda, coprite tutto il fondo della medesima infino al bordo colla gelatina, che più vi piacerà di mettere, e servite freddo per trancio.

Le gelatine, di cui potrete servirvi, sono di uva spina, di more di rovo, di pomi, di mirabelle, e di cotogno.



CAPITOLO XVIII.

DELLA CONFETTURA.



Giunto coll' assistenza del Cielo al fine di formare i piatti di cucina, passo ora ad istruirvi sulla formazione de' commestibili di credenza, e se fin dal principio di questa mia operetta vi insinuai la pulizia, ora più che mai ve ne fo le premure, essendo essa il principalissimo requisito, che forma al Credenziere il credito più singolare. Dunque se bramate accreditarvi, ed esser gradito nel vostro impiego, vi sia a cuore la pulitezza. Non vi sia discaro, che nel trattare che farò in questo Capitolo della Credenza, primo vi dia un piccolo dettaglio di quegli istromenti che sogliono adoperarsi in tal mestiere, e voi poscia servitevene a seconda che vi faranno da me nominati.

Istrumenti per chiarificare il zucchero.

Uno stagnato a guisa di caldaro con manichi da una parte e l'altra, e nel mezzo un becco a norma di quello de' bronzettini,

Un cappuccio di lana, ovvero una pezza di stamigna per passarvi il zucchero purificato.

Un cucchiaro di ferro bucato per schiuma-

DELLA CONFETTURA. 319
re, e considerare il zucchero nelle sue cot-
ture.

*Istrumento per togliere da' cedrati,
limoni, e portogalli li loro
interni.*

Due cazzarolini adattati alla grandezza dei
buchi, che si fanno ne' cedrati, limoni ec.

Istrumenti per formare i gelati.

Stampe di piombo, o di stagno di quelle
figure, delle quali vorrete formare i frutti.

*Istrumenti per formare casciotte,
e mattonelle di latte.*

Stampe di piombo ec. della figura di ca-
sciotte ec.

Istrumenti per gelare.

Sorbettiera di stagno, secchio di legno, e
staccatore.

Istrumenti per brillantare.

Scatole bislunghe di latta con tramezzi di
ramatine con buco, e cannella al piano del
fondo.

*Istrumenti per cartocciare i cialdoni,
ed abbrustolire i biscottini.*

Una ramata di ferro filato fatta coi suoi
piedi a guisa di graticola.

*Istrumenti per asciuttare frutta,
e paste.*

Una stufa di legno co' suoi battenti ad uso di credenza con tramezzi di staggie, che non connettino, ed alquanto distaccate l'una dall'altra, e comoda da porci stacci, e crivelli, ed il fondo di essa sia piancito di martoni.

Istrumenti per frutti gelati.

Due stufe, una di legno fatta quadra, ed a forma di cassa, ed impegolata con pece navale con suo sfogatore sotto; e l'altra di piombo, o di rame, o di latta della stessa figura che la prima, ma più piccola con copperchio, che ferri bene, e che stia essa casetta in quella di legno, come la sorbettiera nel secchiolo, vale a dire, che vi sia luogo sotto, ed intorno per la neve.

Modo di cuocere il zucchero.

È d'avvertirsi, che in sei maniere si cuoce il zucchero, e qui sotto ve le pongo tutte e sei, perchè quando si nomina alcuna di esse, possiate subito averla sott'occhi.

La prima dunque si è in siropo leggiero, ed è allora che prendendolo colla cucchiara cade come olio.

La seconda è a siropo stretto, e si conosce quando dalla cucchiara cade più stretto.

La terza è a straccio, ed allora è tale, quando dalla cucchiara cade a stracci.

La quarta è a filo, ed è allora che la goc-

cia cade dalla cucchiara, ma non stacca il filo.

La quinta è a caramella, ed è allora che soffiando ne' buchi della cucchiara si stacca come piume.

La sesta è a scaramella, ed è allora che soffiando nella cucchiara non si stacca.

Vi avverto di stare attento a queste cotture, perchè facilmente da una passa subito all'altra, e non può servir più per queste cose, che vi abbisognano, ma conviene slungarlo con acqua, e farlo bollire, sicchè ritorni a quella cottura necessaria pel vostro servizio.

Modo di purificar il zucchero.

Per camminare con qualche ordine, dopo aver veduto le qualità delle cotture del zucchero, è dovere, che vi mostri il modo di purgarlo, per dargli quelle cotture, che abbisognano.

Prendete due chiare d'uova fresche, sbattetele nello stagnato, alzata la fiocca, poneteci l'acqua secondo la quantità del zucchero, poneteci il zucchero, meschiatelo bene, ponetelo al fornello, fatelo bollire, e state in osservazione; che non gonfi; dove rompe il bollire, fateci cadere poc'acqua fresca, e quando ha tirata bene fuori la schiuma, e sporchezza del zucchero, levategliela perfettamente colla cucchiara bugata, e giunto a dovere il zucchero, cavatelo, e passatelo per cappuccio. o per stamigna, poi lavato lo stagnato, e la cucchiara, riponeteci il zucchero passato, e fatelo bollire di nuovo, e tornatelo a schiumare, ciò fatto, cavatelo, e servitevene per il vostro bisogno.

Modo di togliere da' cedrati, limoni, e portogalli il loro interno.

Formate un forame nella parte dell' attaccaglio de' cedrati, limoni, e portogalli, grande in maniera che vi possi entrare comodamente uno de' cazzatolini, e con esso votateli intieramente di tutto l' interno, levandogli agro, e pellicole, che hanno.

Modo di lessare, e spurgare li suddetti cedrati ec. dal loro amaro.

Dopo puliti nell' interno come sopra, poneteli in fusione in acqua chiara, e fateveli stare per due giorni in circa; poi cavateli dall' acqua, e poneteli nello stagnato con acqua fredda, e fateli bollire; per conoscere poi quando sono cotti a perfezione, prendete uno spillone, infilzateci con esso; quelli, che non si tengono nello spillone, cavateli, che sono arrivati, e poneteli nell' acqua fresca, e gli altri fateli arrivare a cottura, come sopra, nell' acqua, dove dovete porre essi cedrati cotti ec., poneteci due oncie di allume, e mutategli l' acqua, e l' allume ogni due giorni, facendoli stare in detta composizione per cinque, o sei giorni.

Modo di porre sotto siropo li suddetti cedrati ec.

Il dovere ricerca, che dopo avervi insegnato di purgare li cedrati ec. sì dell' interno, che del loro amaro, vi dia la norma di porli sotto siropi, il che qui con ogni chiarezza pongo in esecuzione.

Cavate dall'acqua, e dall'allume li cedrati ec., poneteli a scolare per quattro, o cinque ore, indi poneteli nel zucchero fatto in siroppo leggiero, ma che sia freddo, e fateli in esso stare in fusione per due o tre giorni, quindi cavateli, e fateli scolare, prendeteli nuovamente, e poneteli in fusione per altri tre o quattro giorni nel siroppo stretto, e freddo. Tornateli a cavare dal siroppo, ed a farli scolare, indi poneteli nel zucchero cotto a stracci, e conservateli pel vostro bisogno.

Nella stessa maniera farete della scorza dei cedrati, portogalli, e limoni per tirarla a secco; con il di più, che fatto ad esse scorze, ciò che si è detto di sopra, le dovete fare scolare ancor dopo state in fusione nel zucchero a stracci, e fatele bollire per circa dieci minuti nel zucchero a filo, poi farle scolare, e porle in un crivello nella stufa con fuoco dentro, e servitevene.

Modo di purgare gli amandorlini.

Veduto il modo di purgare li cedrati, limoni ec., conviene vediate come debbanfi purgare gli amandorlini, lazzaruole, e giugiole.

Prendete una cazzarola con acqua, fatela bollire, e nell'atto che bolle, poneteci un poco di cenere, purgate colla cucchiara l'acqua da' carboni, e sporchezze che vi sono, poneteci per far prova quattro o cinque amandorlini, cavateli, e puliteli con un canavaccio, e se gli va via la pelugine, e restano verdi, allora sono arrivati, poneteci il resto di essi, cavateli quando sono giunti alla detta cottura, e puliteli, e poneteli nell'acqua

fresca : dopo stati in acqua fresca , mutategli l'acqua , e poneteci un poco di allume , fateceli stare un giorno , quindi prendete una cazzarola con acqua , ed a'lume , e con i mandorlini , fateli bollire , quando li sentite scoppiare , cavateli subito , e riponeteli nell' acqua fresca con allume per un giorno , fateli scolare , e poneteli ne' siropi come i cedrati .

Modo di pulire , e purgare lazzaruole , e giuggiole .

Prendete una cazzarola con acqua , fatela bollire , poneteci le lazzaruole , o giuggiole , non le fate cuocere , ma fatecele stare tanto che si possino spelare , dunque quando sono state un poco nell' acqua bollita , fate la prova , prendendo un coltello , che abbia la punta , vedete se si spelano' , allora cavatele , e purgatele della lor pelle , e ponetele poi nell' acqua fresca ; fatele scolare , indi ponetele nei siropi , come cedrati ec .

Modo di fare conserve .

Non è cosa facile poterli da ognuno fare perfettamente conserve ; che però ponete in pratica quanto sono per dirvi , e non preterite per poco che sia quanto quì vi descrivo , che non vi riuscirà così difficoltoso il formarle .

*Conserve di cedrato , limone ,
e portogallo.*

Prendete li cedrati , limoni ec. , e toglieteli tutto l'agro , prendendo le semplici scorze , purgatele come sopra , e scolatele , pestatele , e passatele per lo staccio , indi prendete tanto di zucchero chiarificato , quanto della detta passatura di cedrato ec. , vale a dire , se la passatura è di due libbre , due libbre pure sia di zucchero chiarificato , fatelo bollire , ed arrivare a cottura di straccio , cavatelo poscia , fatelo raffreddare , e ponetelo ne' barattoli. Nella stessa maniera fate le conserve di persici , e bericuoccoli.

Conserva di fragole.

Passate per lo staccio le fragole , prendete una libbra di zucchero cotto in siroppo leggero , ed una di fragole , fatele bollire , ed arrivare a cottura di straccio , e ponetela nei barattoli ec.

Conserva di visciole.

Togliete l'ossa alle visciole , ed il rimanente fate come avete fatto per la conserva di fragole.

Conserva di ribes.

Passate per lo staccio il ribes , e fatelo nella stessa maniera che la conserva di visciole.

Conserva di uva lacca.

Fate questa conserva colla stessa maniera, che quella di ribes. Questa conserva ad altro non serve, che per colorire.

Conserva di cedro.

Prendete il cedro, grattatelo tutto, tanto l'interno, che l'esterno, ponetelo nel siropo leggero, come li cedrati ec.; e fatelo arrivare a cottura di straccio, e ponetelo nei barattoli.

Modo di far agro di limone, e siropo acetoso.

Cade in acconcio, dopo trattato delle conserve, il discorrere di fare agro, e siropo acetoso, mentre per dar bevande nei mesi di estate, riescon essi di non piccolo gradimento, specialmente quando essi sieno fatti con quella perfezione, che devono essere; lo che perchè possiate eseguire, non mancate di porre in pratica quanto qui sotto vi dico.

Prendete, e spaccate i limoni, levategli li semi, ricapate il semplice agro, togliendogli ogni pellicola, anche quelle, che dividono una casella dall'altra. Pesate l'agro, e ad ogni dieci oncie di agro poneteci una libbra di zucchero purificato, quindi fatelo arrivare a cottura dello straccio, cavatelo, e freddo che sia, raspateci scorza di limone, e tritateci candito a giudizio, e ponetelo nei barattoli ec.

Il siropo acetoso poi si fa, prendendo ad

ogni quartino di aceto buono una libbra di zucchero purificato, si fa giungere esso siropo alla cottura di straccio, e raffreddato ci va raspato il limone, e tritato il candito.

Modo di fare acquavita per ogni sorte di rosolio.

Dopo data la norma, come debbe farsi l'agro di limone, e siropo acetoso, farà bene parlar prima di cavare lo spirito al vino perfettamente, perchè riescano perfetti i rosolj, e discorrere del modo di conciare quest'acquavita, perchè li rosolj non addivengano nè troppo gagliardi, ed aspri, nè troppo leggeri. Servitevi delle notizie, che qui per tale effetto vi pongo, e non temete che vi vengano male.

Prendete il vino, che non abbia alcun cattivo odore, nè che dia il forte, ponetelo nel tamburlano, fate che il vino stia quattro dita in circa sotto le maniglie di esso, fategli il fuoco, e fate parimenti che coli lo spirito a goccia a goccia distaccata, e se sollecitasse, e gettasse a filo benchè piccolo, spruzzate con acqua fresca intorno al tamburlano, mutate spesso l'acqua del cappello, e fatta che avrete l'acquavita, conservatela, mentre per dare ad essa gli odori, che vi piaceranno, si deve ripassare.

Modo di conciare l'acquavita per ogni sorta di rosolio.

Ripassata l'acquavita, e datogli l'odore di vostro genio, per ogni quartino di essa si prende una libbra di zucchero, che dovete

tirare a siropo leggiero, se l'acquavita è perfetta; se poi l'acquavita è debole, fate che il zucchero sia tirato in siropo istesso. Unite quindi siropo, ed acquavita, fate che s'incorpori l'uno coll'altra; poi ponete questa composizione nel purificatore di latta, ponetegli nel boccaglio un pezzo di sponga stretta in maniera che il rosolio passi per esso a goccia spessa., sopra la sponga un'altra sponga più grande, ma non tanto calzata, e sopra a questa la graticcia, e sopra la graticcia l'arena grossetta, chiudete col suo coperchio il chiarificatore, e fate che passi, nè svapori, e conservatelo ec.

Modo di brillantare.

Nell'istruirvi che sono per fare del brillantare quelle cose, che possono brillantarsi, attenzione vi raccomando, perchè sebbene io parli con chiarezza, pure seco porta non poca difficoltà. Tuttavolta, se la vostra pratica si adatterà alla teorica, che qui sotto vi pongo, penso, che in ciò non farete cattiva figura. Leggete adunque con attenzione ciò che siegue.

Tirate il zucchero a cottura di filo, fatelo raffreddare, quindi aggiustate nelle ramatine della cassetta indicatavi nel principio del paragrafo unico degl'istromenti ciò che volete brillantare, ed aggiustato, ponetegli sopra il zucchero soprannominato, ponete poi la cassetta in stufa calda, e con fuoco adattato, fatela stare fintantochè ciò che brillantate, abbia preso il brillante, dopo aprite la cannellina, e fate uscire tutto il zucchero, e le cose brillantate, fatele rimanere nella casset-

ta, ed in stufa, fintantochè si asciuttino, ed asciugate cavatele, e conservatele pel vostro bisogno.

Nota delle cose più comuni, che possono brilliantarsi.

1. Paste di credenza.
2. Cannella.
3. Scorze di cedrati, di limoni, e di portogalli tritate a secco.
4. Cedrati ancora intieri stati sotto zucchero come nel suo luogo.
5. Mappe di finocchi.
6. Mandorlini.

Modo di preparare la neve per sorbetti, e gelati da porre in stufa.

Sebbene sembri cosa di poco momento il saper preparare la neve, come lo è certamente, pure non voglio, che questa mia opera sia in alcuna cosa mancante, avvertendovi, che allora quando vi nomino la neve per gelare, dobbiate sempre prenderla in quella guisa, che vi descrivo.

Per far sorbetti di qualunque sorta prendete li secchioli da sorbettiere, tritate bene la neve, poneteci insieme sale nero, avvertendovi, che quanto più vi è di sale, tanto più presto gela, e stringe; ponetela ne' ditti secchi, calcate la bene nel fondo, ponetegli sopra la sorbettiera, e ponete intorno la neve ben calcata, e preparata come sopra. Così pure prepara e si deve per gelare le composizioni, colle quali si devono formare i frutti gelati.

Modo di fare i sorbetti.

Se ho discorso di sopra sul modo di preparare la neve per far sorbetti; ora l'ordine porta che vi parli di quelle cose, che vi vogliono per formarli, e siccome varie sono le composizioni, così da esse ne prendono i sorbetti il nome, ed io di quelli vi discorro qui secondo le loro composizioni. Voi non preterite punto da quanto vi dico, e resteranno gradite le vostre manipolazioni.

Sorbetti di limone.

Prendete una catina pulita con un boccale d'acqua, prendete parte di quest'acqua, e ponetela in altra catina. Prendete li limoni, spaccateli, e spremete l'agro nella prima catina. Levate a poco a poco la superficie di due limoni, fatela cadere nella seconda catina, e spremetela forte nell'acqua di essa seconda catina. Poi passate per canavaccio pulito prima l'acqua con l'agro, poi per altro canavaccio parimenti pulito passate l'acqua, dove v' avete spremuta la superficie. Quindi prendete vent' oncie di zucchero in siroppo stretto, ed unitelo assieme coll'agro, e meschiatelo bene, ed assaggiatelo; se è troppo dolce, poneteci più agio, e se è più agro, poneteci più zucchero; ponete il tutto nella sorbettiera preparata come sopra, andate girando; vi sia raccomandata la pulizia, andate vedendo, e staccando collo staccatore dalla sorbettiera, e come comincia a gelarsi, andatela girando aperta, e fate, che si mantenga, e si stringa bene, mentre più è stretta, più farà buona figura, e servitevene ec.

Sorbetti di portogallo.

Fate li sorbetti di portogallo, come quelli di limone sopra posti; ma siccome il portogallo è più dolce del limone, però vi potrete meno zucchero ec.

Sorbetti di caffè.

Prendete ott' oncie di caffè abbrustolito, e macinato, ed un boccale di latte, ponete il tutto nello stagnato, e fatelo bollire a sufficienza, indi passatelo per canavaccio; prendere poi quindici rossi d'uova sbattuti insieme con quindici oncie di zucchero, stempiate li suddetti rossi col detto caffè freddo, riponete al fuoco questa composizione, mescolatela fintantochè resti verniciata la cucchiara, e quando è giunta ad inverniciarla, cavatela, e passatela per lo staccio, ponetela nella sorbettiera, e fate il resto come i sorbetti di limone.

Sorbetti di cioccolata.

Prendete un boccale di latte, ed una libbra e mezza di cioccolata, ponetela nello stagnato, e fatela bollire col detto latte, bollita passatela per lo staccio, ed il resto fatelo come si è detto de' sorbetti di caffè. Tanto questa composizione, come quella del caffè, vi può servire per mattonelle gelate dell' una e dell' altra specie.

Sorbetti di visciole.

Passate per lo staccio le visciole, quindi prendete tante libbre di passatura di esse, quante libbre di zucchero; chiarificate prima il zucchero, indi uniteci la passatura, e fatelo cuocere con essa, fintantochè non sia giunto a siropo stretto, ponetelo poi nella forbettiera, e gelatelo come si è detto dei sorbetti di limone.

Sorbetti di fragole.

Passate per lo staccio le fragole, ed il resto fate come avete fatto delle visciole.

Pappine di grasso in giare.

Prendete fedici rossi d' uova, sbatteteli nello stagnato, poneteci venti oncie di zucchero siropato, unite con un bocca'e di latte, zucchero, e rossi d' uova, ed una stecca di cannella, ponetelo al fuoco, mescolatelo senza interrompimento, come se aveste a fare una crema, e quando la cucchiara incomincia a verniciarsi, cavatelo, e passate il tutto per lo staccio, levandogli prima la stecca di cannella, poi gettatelo come li sorbetti di limoni, prendere quattr' oncie di candito tritato, due di pistacchi puliti, ed intieri, e gelata la pappina, uniteci candito, e pistacchi mescolandola bene, e servitevene ec.

*Pappina di amandorle dolci, pignoli,
e seme di meloni.*

Prendete una libbra e mezza di amandorle, quattu' oncie di pignoli, ed altre quatto di seme, pestate insieme ogni cosa, ed affinatelo in maniera che ogni cola passi per il canavaccio ben spremuto, sciogliete la detta pestatura con tre tazze di acqua, pigliate poi una libbra e mezza di zucchero sioppato, unitelo con il latte, tritateci tre oncie di candiro, e due di pistacchi interi, meschiateli bene, gettatelo, e servitene ec.

Composizione per gelati.

Incombe al Credenziere il preparare gelati, o abbino essi figura di frutta, o d'altro, però per farvi apprendere ciò che v'abbisogna per tale oggetto, le materie, che preparar dovete tanto per la formazione di essi frutti, e d'altro gelato, vi dichiaro quanto per colorirli; per la qual cosa non perdetes di mira il modo di gelare in forbettiera, che qui sopra vi ho insegnato, giacchè tutte le composizioni pe' gelati debbono avere il primo gelo in forbettiera, dalla forbettiera devono passare alla forma, la forma coperta di carta deve star sotto neve, e dalla forma togliendoli devono mettersi nella stufa del gelo. E sebbene il formare composizioni pe' gelati per il chiarissimo modo, col quale ve lo indico, non sia molto difficoltoso, pure tale addiviene, se deviate qualche poco da quanto vi descrivo, ed allora certamente che in vece di essere approvate le vostre fatiche saranno

piuttosto derise, e biasimate. Badate adunque a quanto v' insegno, ed eseguitelo.

Per cedrati gelati.

Prendete una libbra di scorze di cedrati, purgatele come si è detto, pestatele in maniera, che passino tutte per lo staccio, e ciò che non passa tornatelo a pestare, e ripassare; prendete una libbra e mezza di zucchero in siroppo leggiero, unitelo colle suddette scorze pestate, ponetelo nello stagnato, e fatelo bollire sino a tanto che giunga alla cottura di straccio, quindi cavatelo, e ponetelo nella forbettiera, e gelatelo più stretto che potete. Prendete poi le stampe di cedrato pulite, empite l'una, e l'altra parte di esse colla detta composizione; unite le due parti delle stampe, stringetele bene, involgetele con carta, e ponetele sotto neve preparata, come si è detto, e fate che sieno tutte ben coperte dalla neve (così si deve fare per ogni cosa da gelarsi). Fatele stare sotto neve per due ore, poi sfornatele, il che farete così. Preparate un catino con acqua chiara, cavate da sotto la neve le forme, levategli la carta, sciacquatele bene, poi date una strofinata colle mani alle stampe, apritele, cavate li cedrati. Prima però di cavarli le dovete dare il colore, il quale si fa in questa maniera. Prendete un piatto con un poco d'acqua. strofinateci la gommigutta, e fate che l'acqua diventi come una vernice, aprite le stampe, date questo colore a quella parte di stampa vuota, riponetela sopra il gelato, apritele nuovamente, e levategli l'altra parte non verniciata, dategli il colore come all'altra, riponete anch'

essa nel gelato. Fate che sia armata la detta stufa de' gelati con neve ec., aggiustate nella stufa di latta i cedrati, e servitevene secondo il vostro bisogno.

Per limoni gelati.

Prendete le scorze di limone, spurgatele come quelle de' cedrati, e fate il resto come avete fatto de' cedrati.

Per portogalli gelati.

Prendete le scorze di portogallo, purgatele, e fatele come avete fatto de' cedrati. Il colore però se gli dà così; prendete la gommagutta, e fate come per li cedrati, nel piatto però poneteci un poco di conserva di uva lacca tanto che formi il colore di portogallo: vi avverto, che se mai non aveste nè cedrati, nè limoni, nè portogalli freschi da poter fare li suddetti gelati, servitevi delle scorze poste sotto siroppo, facendovi la marmellata, che si fa pestando le dette scorze, e passandole per lo staccio, e ciò che alla prima non passa, ripassatelo, ed unitelo colla composizione ec.

Per casciotte gelate.

Prendete la stessa composizione delle pappine di grasso con cannella, non vi ponete nè pistacchi, nè candito, gelatela stretta, informatela, e ponetela sotto neve come gli altri, e come di essi farete il resto ec.

La composizione di queste casciotte serve ancora per gnocchi, e maccaroni gelati. Per

li gnocchi prendete le forme di essi, fate come gli altri gelati. Li maccaroni poi, prendete la detta composizione, ponetela nella siringa, stringetela, e fate che ciò, che esce da essa cada nel piatto, che dovete mandare a tavola, ponetelo in stufa ec.

Per formaggetti gelati.

Prendete la composizione de' sorbetti di amandorle, ma invece di scioglierla con acqua, fatelo con il latte nella medesima quantità, gelatela, informatela nelle proprie stampe, ponetele sotto neve, quindi in stufa come le altre, e servitevene.

Per mattonelle di cannella bianche.

Prendete tanto zucchero sufficiente a formare tante mattonelle quante ne dovete fare cotto a filo, poneteci estratto di cannella, ge'ate questa composizione, informatela, ponete esse forme sotto neve, e di poi in stufa di gelo, e servitevene.

Per mattonelle di cannella rosse.

Prendete il zucchero cotto a filo. Di poi ponete in una piluccia di una tazza mezz' oncia di cannella, empitela d'acqua, copritela con carta, e coperchio, fatela bollire, e calare un terzo, passatela per canaviccio, ed unite la passatura col zucchero, gelate quella composizione colle forme, ponete sotto neve le forme piene, dopo sformatè esse mattonelle, e ponetele in stufa al gelo, e servitevene.

Per mattonelle di cioccolata.

Prendete la composizione de' sorbetti di cioccolata, uniteci quattro rossi d'uova, riponetela al fuoco, e mischiatela bene, e passatela per lo staccio, gelatela, poi informatela, e ponetela sotto neve, indi sformatela, e ponetela in stufa da gelo, e servitevene.

Per mattonelle di caffè.

Prendete la composizione de' sorbetti di caffè, e fate lo stesso, che avete fatto delle mattonelle di cioccolata, e servitevene ec.

A modo di angurie gelate.

Prendete la composizione de' sorbetti di amandorle, pestatela, e ponetela per la grossezza di un dito nelle stampe, poi nel resto della composizione mischiateci tanta conserva d'uva lacca, quanto basti a dare il colore d'anguria alla detta composizione, gelatela di nuovo, e terminate d'empirci le forme, poi fate li semi di cioccolata, e poneteli con simmetria in mezzo di esse forme, ponetele sotto neve, sformatele, ed inverniciatele colla vernice, che qui descrivo; prendete li spinaci lessati, spremeteli, pestateli, e passateli per staccio, prendete il zucchero cotto a caramella, colla passatura, ed inverniciateci l'anguria, ponetela in stufa ec.

Per presciutti gelati.

Prendete la stessa composizione dell'anguria, uniteci una libbra di marmellata, o di conserva di cedro, ponetene un dito di grossezza nella forma, poi ponete nel resto un poco di conserva di uva lacca, mischiateia, e gettatela di nuovo, terminate di empire la forma, ponetela sotto neve, quindi in stufa da gelo, dategli il colore al disopra così. Prendete le amandorle, pestatele, e passatele per lo staccio, stempratele con cioccolata leggiera, frullata, inverniciateci il presciutto nella parte opposta alla cotica, riponetelo in stufa, e servitevene ec.

Per torroni gelati.

Prendete una libbra di amandorle abbrustolite colla sua corteccia, pestatele, e passatele per lo staccio, con quatt' oncie di seme di melone, ed altre quattio di pignoli; stemprate ogni cosa con un bocciale di latte, sbatteteci dodeci rossi d'uova, ed una libbra, e quatt' oncie di zucchero, unitelo, mischiatelo bene colla detta composizione, ponetela al fornello, mescolandola fino a tanto che comincia ad inverniciarsi il cucchiaro, quindi cavatela, e passatela per lo staccio, poneteci candito tritato, e pistacchi, gelatela, informatela, ponetela sotto neve, e quindi in stufa da gelo, e servitevene pel vostro bisogno. Di questa composizione ve ne potete servire ancora per sorbetti, e mattonelle

Dalli gelati, delli quali vi ho parlato fino a questo luogo, passo a discorrervi delle paste

da credenza, ed altro, che per mezzo di stufa da fuoco, di forno, e di fornello si perfezionano; e sebbene esse sono, che si formano con farina, pure, perchè vengono tirate a modo di paste, per questo si dicono di tal nome. Sarà pertanto vostra cura ad eseguire quanto vi dico. Ma siccome varie composizioni si danno, alle quali non possono assegnarsi nè preciso il peso, nè determinata la quantità delle dosi, mentre ciò dipende dalla più o meno quantità delle persone, che servire dovete, però nel porle in pratica osservate bene il vostro bisogno, perchè non sieno mancanti in tavola con poco decoto del vostro padrone, nè sieno esorbitanti nella moltitudine con dispendio notabile del medesimo.

Pe' cialdoni.

Prendete una catina, poneteci dodici rossi d'uova sbattuti, stemprateli con un poco di latte, poi poneteci un poco di farina, slungatela con latte, ed il latte in tutto non sia più di un boccale, e fate la pasta, ma non sia nè tanto fina, nè tanto grossa: quando questa composizione è ridotta a colletta, poneteci dieci oncie di butiro liquefatto, s'le a sufficienza, ed una libbra di zucchero in siropo stretto, maneggiate, ed affinatela bene, poneteci anisi se piacciono, scaldate bene li ferri per cialdoni, e servitevene; se poi li volete a cartoccio, e li avrete ad adoperar subito, fate che vi sia un altro, che cavati da' ferri li avvolga intorno ad un standitore, e verranno cartocciati, se poi non vi hanno a servir su quel punto, poneteli da

parte, quando ve ne avete a servire, poneteli nella graticola sopra posta, ed al fuoco, e fate che si cartoccino da se stessi, e mandateli ec.

Cialdoni di magro.

Prendete una libbra e mezza di amandorle, pelatele, pestatele, e passatele per canavaccio, stempratele con un boccale di acqua, poneteci la farina, e riducetela come sopra; quindi poneteci una tazza abbondante di olio dolce, ed il zucchero nella stessa quantità, e qualità dell' altra composizione sopra posta, meschiatela bene, poneteci li anisi se piacciono, e fateli come sopra. Avvertite, che non vi passino di cottura, ed allora sono arrivati, che hanno preso il color d'oro chiaro. Terminateli come gli altri, e servitevene.

Pan di Spagna.

Prendete dieci uova fresche, spezzatele, li rossi poneteli in un catino, e le chiare in un altro più grande, sbattete queste con un mazzetto di vetiche, ovvero colla conocchia nel cavalletto, fategli alzare la schiuma, e per conoscere se sono sbattute a sufficienza, prendete la stessa vetica, ponetela in piedi nella schiuma, se la vetica si mantiene in piedi è arrivata a perfezione, se poi non si mantiene, seguitate a sbatterle fino che giunga la schiuma a quel detto punto. Sbattete li dieci rossi con altri quattro, di poi poneteli nella schiuma, e tornate a sbatterli insieme fino che s' incorporino bene. Quindi prendete una libbra di zucchero, pestatelo, e passatelo

per lo staccio, ponetelo nella composizione, e sempre manipolatelo, poi poneteci una libbra di fior di farina, affinate perfettamente ogni cosa, formate cassettoni di carta reale, poneteci dentro la detta composizione, mandateli al forno già caldo per tale effetto, e fateli cuocere, e cotti, staccate la carta all' intorno, e con coltello sottile staccateli sotto, e servitevene ec.

*Vernice per colorire, ed inverniciare
il pan di Spagna.*

Prendete il zucchero passato per lo staccio, sbattetelo colla schiuma, e fatene quanto basti al suo bisogno; fate che addivenghi come una vernice, poneteci poche goccioline d'agro di limone, maneggiatela bene, ed inverniciate questo pane, ed altre paste di color nero, raspateci un poco di cioccolata, affinatele bene colla detta composizione, inverniciate ciò, che vi abbisogna, e fatela poscia asciugare al forno, o in stufa.

Maringhe bianche.

Prendete mezza libbra di zucchero, asciugatelo, pestatelo, e passatelo per lo staccio, ponetelo in un catino, uniteci tanta schiuma, che basti ad impastarlo piuttosto denso; poneteci un poco di zucchero cotto a cannella, maneggiatela bene, prendete l'anima del fornello, poneteci sopra una carta, prendete un cucchiario di questa composizione, ponetela nella detta carta, fategli pigliare la forma, e così fate del resto, facendo a tutte pigliare la forma di mezz'uovo, e ponetegli il fuoco

adattato sopra; ed infodate al di sopra, cavatele, ed unite due puti assieme, tantochè formino tant' uova intiere, prima però ponetegli nel mezzo del di dentro dell' uovo un poco di candito, ponetele in stufa, e fatele stare per sole due ore, e poi cavatele ec.

Biscottini alla Mosaiica.

Prendete la schiuma, poneteci una libbra di zucchero stacciato, ed impastatelo con essa piuttosto denso, uniteci quattr' oncie di candito tritato, due oncie di pistacchi, e tre oncie di amandorle pelate, asciutte, e tritate, mescolatele bene, ponete dentro l'anima del fornello la carta come sopra; prendete con un cucchiaro la detta composizione, ponetene un cucchiaro, distaccatelo dall' altro sopra la carta, poneteci poi il fuoco adattato sotto, e sopra, e cotti, fateli raffreddare, e staccateli dalla carta, poneteli in stufa, e servitevene ec.

Per pignoccate bianche.

Prima d'ogn' altra cosa dovete asciugare, ed abbrustolire li pignoli, il che farete così. Prendete una padella di ferro ben pulita, poneteci una libbra di pignoli, ponetela al fornello con fuoco adattato, andateli mescolando colle mani, e strofinandoli, s'intantochè sieno asciutti, ed imbianchiti, cavateli, e purgateli dalla semola, e con un canavaccio strofinateli. Prendete poi quindici oncie di zucchero cotto a caramella, poneteci li detti pignoli, prima però fate, che alzi il bollire, e nell' atto che bolle, poneteci, come ho detto, li pi-

gnoli, mescolateli con sollecitudine, fate, che rialzi il bollore, e subito cavateli, poneteli in quelle forme, che vi piacciono, e raffreddate, ponete queste pignoccate in stufa, e servitevene ec.

Per pignoccate rosse.

Fate nella stessa maniera queste pignoccate, che avete fatto le sopraddette, solo, che nel zucchero, nel siroparlo, poneteci una stecca di cannella, fatelo arrivare alla cottura di caramella, levategli quindi la stecca di cannella, e poneteci li pignoli, come sopra, e cannella spolverizzata, fate il rimanente come sopra ec.

Per torrone bianco in salvietta.

Prendete una libbra di amandorle, purgatele dalla loro corteccia, e fettatele a forma di pignoli, ponetele al forno, e fatele asciugare bene, ma non colorire, poi prendete una libbra di zucchero cotto a caramella, meschiateci le dette amandorle fettate, prendete un piatto cupo, untatelo con butiro, e con carta coprite il detto piatto, untate ancor la carta al di sopra, e sopra essa carta poneteci con sollecitudine la composizione; spianatela eguale, ponetela in stufa, e mandatelo in salvietta ec.

Per torrone rosso.

Prendete, purgate, e tagliate le amandorle come sopra, indi prendete dieci oncie di zucchero, ed infarinatoci bene le dette amandor-

le, prendete una padella pulita, poneteci butiro a sufficienza, ponetela al fornello, fate liquefare il butiro, dopo gittateci le dette amandorle col zucchero, e fatecele stare per fino a tanto, che prendano il color di cannella chiara, mescolandole sempre, scolatele bene, e ponetele nel piatto, aggiustate come sopra, ponetelo in stufa, e servitevene.

Amandorle attorrare bianche.

Prendete le amandorle, purgatele dalla loro cortecchia, e ponetele ad asciugare al fornello, fate che non prendino colore, prendete zucchero cotto a caramella, ponetelo nello stagnato, poneteci le amandorle, fateli dare una bollita; poi levatele dal fuoco, mescolatele, fintantochè si stringano, ed abbiano tirato a se tutto il zucchero, di poi cavatele, e ponetele in una carta, quindi servitevene ec.

Amandorle attorrare rosse.

Prendete le amandorle abbrustolite, e fategli pigliare il color di cannella chiara, ponetele in canavaccio pulito, dategli una strofinata, e fate che gli tolga il rosso dell'abbrustolitura, ed il rimanente fatelo come sopra delle amandorle attorrare bianche, e servitevene ec.

Per spuma di zucchero con cannella.

Prendete mezza libbra di zucchero, pestato, ed asciutto, e stacciato, ponetelo nella spianatora, gettateci a poco a poco la fiocca, mescolandole bene, e senza interrompimento,

ponetecene tanta, che giunga a formare una pasta di tagliolini morbida, e nello stesso tempo, che formate la pasta, poneteci un pizzico di cannella spolverizzata, prendete l'anima del fornello, coprite il fondo con carta, e poi aggiustateci la composizione in pezzetti grossi come noci, uno distaccato dall'altro, ponetela al fornello con fuoco leggero, sotto e sopra, ed allorchè avranno fatta la loro elevazione, toccatela, e se sono consistenti, cavateli, fateli raffreddare, e servitevene; se non sono giunte a tal cottura, fatevele stare fino che vi sieno giunte.

Per spume di cedrato.

Fate il tutto come sopra, e per dargli l'odore raspateci il cedrato, ovvero poneteci il zucchero di cedrato ec.

Per spume di portogallo.

Fate nella stessa maniera, che si è detto di sopra, raspateci il portogallo per l'odore ec.

Per spume di limoni.

Fate come sopra, e per dargli l'odore raspateci la scorza di limone.

Per spume di anisi.

Fate come sopra, e per l'odore poneteci un pizzico di anisi spolverizzati.

Per spume di cioccolata.

Fate come sopra, e dategli l'odore con grattarci un poco di cioccolata.

Per spume di caffè.

Fate come sopra, e per l'odore prendete un poco di caffè abbrustolito, macinato, passato per lo staccio, ed unitelo nella sopraddetta composizione. Vi avverto che quando vi si pone una cosa, non vi si pone l'altra.

Per biscottini di amandorle.

Prendete una libbra di fior di farina, ponetela nella spianatora, prendete mezza libbra di amandorle, purgatele dalla loro cortecchia, e dategli un' acciaccata collo stenditore, unitele colla detta farina, uniteci pure ott' oncie di zucchero, ed un' oncia di anisi con quattr' oncie di butiro, ed una chiara, e due rossi d' uova, ed un poco di vino, impastate ogni cosa con acqua, e riducete la pasta come quella de' tagliolini, formateci poscia tanti bastoncelli, e mandateli al forno in un suolo di rame, fategli dare una mezza cottura, fateli freddare, tagliateli, e rimandateli al forno a biscottare, indi servitevene ec.

Per biscottini di magro.

Fate la pasta come quella dei sopraddetti, invece però del butiro quattr' oncie d' olio, e due chiare d' uova sbattute, ed il resto fatelo come gli altri sopra posti, e servitevene ec.

Per arlecchini di cioccolata.

Prendete la cioccolata, ponetela a riscaldare, e fatela divenir pastosa, formatene di essa tante piccole palle, ponete nel mezzo di ogni palla pistacchio pulito, ed asciugato, copritelo colla detta cioccolata, e riducetela a forma di pistacchio, involgeteli ne' diavoletti, o folignati di diversi colori, fateli freddare, e servitevene ec.

Per rotelle di cioccolata.

Riducete in pasta come sopra la cioccolata, ponetela in pezzetti sopra una carta, ponete la carta in un piatto di rame, e sotto il piatto un poco di cenere calda, sbattete il rame, e fate che la cioccolata cada a vostro piacere, facendo in maniera, che prendino la forma di rotella, poneteci sopra li diavoletti a vostro gusto, fatele freddare, staccatele, e servitevene ec.

Per rotelle di caffè.

Prendete una libbra di cioccolata, e due oncie di caffè abbrustolito, macinato, e passato per lo staccio, unitelo assieme con tre oncie di zucchero stacciato, impastate la cioccolata colla detta dose, maneggiatela bene, formateci come sopra le rotelle, e inverniciatele con una chiara d'uova, ma fate che sia una semplice passatura col pennello.

Per pasta di pistacchi verde.

Prendete li pistacchi, purgateli, pestateli, e passateli per lo staccio, prendete zucchero pestato, e stacciato, unitelo insieme co' pistacchi, impastateli con schiuma a sufficienza, e fate che venghi la pasta come quella de' tagliolini, spianatela a quella grossezza, che vi piacerà, formateci quelle paste, che vi abbisognano, dandogli quelle forme, che saranno di vostro genio, ponetele in una carta spolverizzata di farina, e ponetele in stufa, fatele asciugare bene, e servitevene. Se le volete brillantare, ponetele nella scatola suddetta, e fate ciò, che si è detto dell'altre cose per brillantare, anche di queste ec.

Per pasta di amandorle bianca.

Prendete le amandorle, purgatele dalla loro cotteccia, e fatele come avete fatto le paste di pistacchi ec.

Per pasta di amandorle rossa.

Fate la stessa composizione come sopra; poneteci coccioniglia, quanto basti a far divenire rosetta la pasta, poneteci però più zucchero, perchè la pasta non venghi troppo liquida, ed il resto fatelo come si è detto di sopra dei pistacchi.

Per pasta di cioccolata, e di caffè.

Fate la pasta come quella delle spume, ed invece di porla al fornello, ponetela in stufa, e fatela asciugare bene, e brillantatele, se le volete tali ec.

Ecco soddisfatto a quanto vi promisi, ecco fin dove giungono le tenui mie forze, ecco in somma dato fine all'opera. Chi sa se sieno per essere gradite queste mie fatiche, queste mie composizioni. Io mi sono adoperato di rendervi appieno capaci nel mestiere della cucina, e credenza; e sebbene altre moltissime cose dir si poteano, tuttavolta ho stimato sufficientissimo il già detto, conciossiachè il buon gusto farà di voi l'ulteriore maestro, essendo cosa facile aggiunger cose nuove alle ritrovate.

Taluno forse vi farà, che brontolando sulle mie operazioni, la farà da rigido censore, or criticandone l'una, or l'altra biasimandone, ma si ponghino in opera, e si vedrà, se riusciranno grate al palato. Altri non mancheranno a censurare o la tenuità della spesa, o di essa la superfluità. In ciò pure se ne forma la prova. e chiaro apparirà non esservi punto di superfluo; che se tenui sembrano le spese, si rammentino esser cosa biasimevole procurare lo sciupamento in ciò, che eseguir si può con poco.

Vi abbisogna in ogn'arte, ed impiego il timor di Dio, e se nel cuoco esso ritrovasi, oh! come bene attenderà all'utile del padrone; che se poi da esso lui è lontano, come di piacere, e d'utile riuscir potranno le sue operazioni a chi egli serve? *Laonde sia sem-*

pre su de' vostri occhi Iddio, o voi, che questo mio libercolo leggete per servizio di chi vi stipendia, ed allora vi riuscirà bene quanto porrete in pratica, e merito pure otterrete presso il Signore.

Siavi a cuore l'attenzione, perchè a male non vada alcun piatto, mentre se per incuria vostra, e negligenza non riuscirà capace da presentarsi in tavola, sovvenngavi quel detto comune dei moralisti, che chi apporta danno ad altri al risarcimento è tenuto. Non mi tacciate da scrupoloso, o da giudice temerario, avvegnachè anch'io pur credo esservi alcuno, che con ogni attenzione non eseguisca il suo mestiere, sol ciò, che dissi, lo dissi per semplice avvertimento. Sappiatemi in ogni parte compatire, e servitevi di questa mia Operetta in quella parte, che vi aggradisce, e vivete felici.



ISTRUZIONE

PER REGOLARE I SERVIZI
IN CIASCEDUNA STAGIONE.

*Si aumenterà, e diminuirà secondo
le occasioni, e spesa, che si
vorrà fare.*



MINUTA PER LA PRIMAVERA.

*Tavola di 12. coperti per pranzare
servita a 5.*

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due minestre.

- 1. Di erbe.
- 1. Di sparagi col sugo di piselli verdi,

Due hors d'oeuvre.

- 1. Di rape.
- 1. Di butiro fresco.

SECONDO SERVIZIO.

*Lasciate in tavola il pezzo di bue ,
mettete in luogo delle due minestre ,
e dei due hors d'oeuvre
quattro entrées.*

- 1. Un quarto di montone in salsa.
- 1. Del petto di vitello con dei piselli.
- 1. Una fricassea di pollastri.
- 1. Dei piccioni in fricandò.

TERZO SERVIZIO.

*Due piatti d'arrosto , tre di tramezzo ,
e due insalate.*

- 1. Di due piccioli conigli.
- 1. D'una pollarda giovane, o due pollastri grassi.

Frutta QUARTO SERVIZIO.

- 1. Un piatto di pasticceria per il mezzo.
- 1. Composta di ciriegie.
- 1. Delle fragole di San Mauro.
- 1. Di crema sbattuta.
- 1. Di ciambelle.
- 1. Della gelatina d'uvaspina.
- 1. Marmellata d'albicocchi.

353

ALTRA MINUTA DELLA PRIMAVERA.

*Tavola di 12. coperti per pranzare
servita in magro. Serve ancora
per cenare, levando la
minestra.*

PRIMO SERVIZIO.

1. Minestra per il mezzo.

Due entrées.

1. Del baccalà alla crema.

1. Torta di pesce.

Quattro hors d'oeuvre.

1. Frittata d' uova.

1. Di uovi freschi, *in una servietta.*

1. Di uovi colla farfa.

1. Di uovi fritti.

SECONDO SERVIZIO.

Un pesce cheppia arrostito con salsa di
capperi per rilevar la minestra.

TERZO SERVIZIO.

Per il mezzo.

1. Di gamberi in court-bouillon accomodati
in piramide sopra una servietta.

Due piatti d'arrosto per i due lati.

- 1. Di sparagi con piselli.
- 1. Di fiasari fritti.
- 1. Di tartelette di confiture.
- 1. Di crema all'italiana.

Due insalate.

- 1. Di piccole lattughe ornate.
- 1. Di melarancia.

Frutta QUARTO SERVIZIO.

Per il mezzo sei grossi biscottini.

Quattro composte.

- 1. Di albicocchi, o amandorle verdi.
- 1. Di ciriegie.
- 1. Di fragole crude in un compostiere.
- 1. Di perfici.

Quattro assiette.

- 1. Di ciambelle.
- 1. Di biscottini, ed amandorle amare.
- 1. Di frutti secchi confettati.
- 1. Di conserva di viole.

*Tavola di 15. coperti per pranzare
servita a 7.*

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due minestre.

1. Guernita di cocomeri.
1. Di coste col sugo colato di piselli verdi.

Quattro hors d'oeuvre.

1. Di piedi di montone fricassati.
1. Nocetta di vitello nella cascia di carta.
1. Di pasticci piccoli.
1. Di melloni.

SECONDO SERVIZIO.

*Sei entrées per rilevare le due minestre,
e li quattro hors d'oeuvre.*

1. D'una coscia di montone all'acqua.
1. Di un *quasi* di vitello alla crema.
1. Un anitrino con piselli.
1. Due piccioni con erbe fine.
1. Due pollastri con cipollette bianche.
1. Dei filetti di coniglio con cocomeri.

TERZO SERVIZIO.

1. Tramezzo freddo per il mezzo un bell'arrosto.

Quattro piatti d' arrosto, e due insalate.

1. Di un pollo d' India.
1. Di una pollarda.
1. Di 4. perniciotti.
1. Di 6. piccioni inlardati.
2. Insalate di erbe.

QUARTO SERVIZIO.

Sei tramezzi per rilevare i quattro piatti d' arrosto, e le due insalate.

1. Di tartellette di albicocchi.
1. Di uova lessate.
1. Frittelle di foglie di vigna.
1. Di piccole timbale di biscottini.
1. Di piccole fave alla crema.
1. Di carciofi alla salsa col butiro.

Frutta QUINTO SERVIZIO.

1. Piatto di frutti crudi per il mezzo.

Quattro composte.

1. Di persici.
1. Di prune.
1. Di peri.
1. Di agresto.

Quattro piatti di ghinccio alla crema.

2. Di noci verdi.
1. Di formaggio alla crema.
1. Di ciambelle.

ALTRA MINUTA DELL'ESTATE. ³⁵⁷

*Tavola di 10. coperti per cenare
servita a 5.*

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di carne di beccaria arrostita
per il mezzo.

Due entrées.

1. Di torta di vitello battuta.
1. Di una pollastra.

Due hors d'oeuvre.

1. Di carne di coniglio trita, o altra vivanda cotta.
1. Di tre lingue di montone in papillotes.

SECONDO SERVIZIO a 7.

1. Tramezzo di piccoli pasticci per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

1. Di due pollastri alla Regina.
1. Di un leprotto.

Due tramezzi caldi.

2. Di piccioli piselli.
3. Di crema alla Maddalena.

Due insalate.

1. Di lattughe Romane.
1. Di melarancia.

Frutta. TERZO SERVIZIO.

1. Di 12. persichi per il mezzo.
1. Di ciriegie.
1. Di prune.
1. Di formaggio alla crema.
1. Di ciambelle.
1. Affietta di more.

MINUTA DELL' AUTUNNO.

*Tavola di 12. coperti a pranzo
servita a 5.*

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di rape per il mezzo.

Quattro hors d'oeuvre.

2. Di sanguinacci, o bodini, e falciccia fritta.
2. Di ostriche crude.

SECONDO SERVIZIO.

1. Di un pezzo di bue per rilevare la zuppa.

*Quattro entrées per rilevare i quattro
hors d'oeuvre.*

- 1. Di coste di montone in veste da camera.
- 1. Fegato di vitello.
- 1. Composta di piccioni.
- 1. Di torta di conigli.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto, e tramezzo assieme.

- 1. Infalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

- 1. Di 12. grive.
- 1. Di una pollastra.

Due piatti di tramezzo.

- 1. Di cavoli fiori al butiro.
- 1. Di crema al caffè.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

- 1. Piatto di frutta per il mezzo.
- 1. Composta di pomi.
- 1. Composta di peri.
- 1. Assietta d'uva.
- 1. Assietta di noci verdi.
- 1. Di castagne arrostate.
- 1. Di formaggio Lodigiano.

ALTRA MINUTA DELL' AUTUNNO.

*Tavola di 12. coperti per cenare
servita a 5.*

PRIMO SERVIZIO

Uua coscia di castrato arrostita per il mezzo.

Quattro entrées.

- 3. Di coste di vitello alla Lionese.
- 1. Di una costa di bue alla matelotte.
- 1. Di un'anitra alle rape.
- 1. Di due pollastri alla gibelotte.

SECONDO SERVIZIO.

- 1. Infalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto:

- 1. Di un pollo d'India.
- 1. Di un anitrino.
- 1. Affietta di melarancia.
- 1. Affietta con una Remoulade in un vaso da salsa.

TERZO SERVIZIO.

Cinque tramezzi.

- 1. Di Talmouse (sorta di pasticceria) per il mezzo.
- 1. Di uova al lardone.
- 1. Di cardi di Chieri.
- 1. Di frittelle di pasta.
- 1. Di crema abbruciata.

Frutta. QUARTO SERVIZIO.

1. Di formaggio ghiacciato per il mezzo,
- un piatto di frutta cruda.
 1. Composta di pomi alla Portoghesa.
 1. Composta di perfici.
 1. Assietta di confetture.
 2. Assiette di noci fresche.
 1. Assietta di uva.

MINUTA DELL' INVERNO.

Tavola di 8. o 10. coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di cavoli.

Due hors d'oeuvre.

1. Di sanguinacci bianchi, o neri.
1. Di frezza di vitello al naturale.

SECONDO SERVIZIO.

1. Pezzo di bue per rilevar la minestra.

*Due entrées per rilevare li due hors
d'oeuvre.*

1. Di coste di montone con rape.
1. Una torta di piccioni.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto.

- 1. Di un quarto di agnello per il mezzo.
- 1. Insalata da una parte.
- 1. Salsa di agnello dall'altra.

Due tramezzi per li due lati.

- 1. Di una torta di franchipane, o di pasta.
- 1. Di pasticetti.

Frutta. QUARTO SERVIZIO. •

- 1. Di biscottini per il mezzo.
- 1. Di composta di melarancie crude, e tagliate in fette.
- 1. Composta di castagne marroni.
- 1. Affietta di uva.
- 1. Affietta di formaggio.

ALTRA MINUTA DELL'INVERNO.

Tavola di 15. o 20. coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Un fortout per il mezzo, il quale resta per tutto il servizio.

Due minestre ai due lati.

- 1. Di riso.
- 1. Di legumi.

*Quattro hors d'oeuvre a canto del
sourtout.*

1. Una lingua di bue.
1. Di pasticci di frezza di vitello.
1. Di sanguinacci di coniglio.
1. Di filetti di agnello in blanquette.

*Quattro entrées per i quattro cantoni
della tavola.*

1. Di riso, o coda di montone al riso.
1. Di una torta di beccaccia.
1. Di sei piccoli piccioni arrostiti con una
falsa al butiro.
1. Di due pollastri arrostiti serviti con in-
tingolo di tartuffi.

SECONDO SERVIZIO.

Due rilievi per le minestre.

1. Di un pezzo di vitello con una falsa
trita guernita di pane arrostito all'intorno.
1. Di una longia di vitello arrostita, con
una falsa piccante.

TERZO SERVIZIO.

*Arrosto, e tramesso assieme servito a 13.
Quattro piatti d'arrosto per i quattro
cantoni del sourtout.*

1. Di una pollastra.
1. Di 3. pernici.
1. Di 18. grive.
1. Di un anitrino.

Due insalate per i fianchi.

1. Di cicoria.
1. Di cipollette, e belle rape cotte.

Due tramezzi per i due canti.

1. Pasticcio freddo.
1. Foccaccia di Savoja.

Quattro tramezzi caldi per i quattro lati.

1. Pasticcietti di crema.
1. Di tartuffi in court-bouillon.
1. Di cardi.
1. Di tartellette.

*Frutta. QUARTO SERVIZIO.**Per i quattro lati.*

2. Gran vasi di frutta, o cristalli guerniti di frutti confetti.
2. Di cialde.

*Quattro composte per i quattro canti
del fourtout.*

1. Di pomi.
1. Di ciriegie.
1. Di cotogni.
1. Di marroni.

*Quattro affiette per i quattro canti
della tavola.*

- 1. Di formaggio Piacentino.
- 1. Di pasticceria.
- 1. Di uva.
- 1. Di biscotti di Cuneo.

ALTRA MINUTA DELL' INVERNO.

*Tavola di 12. coperti a cena
servita a 5.*

PRIMO SERVIZIO.

Per il mezzo una costa di bue arrostita con
una salsa trita.

Due entrées.

- 1. Di fricandeau di vitello.
- 1. Di una pollastra in court-bouillon.

Due hors d'oeuvre.

- 1. Di tre lingue di montone alla Fiaminga.
- 1. Della testa, fegato, cuore, e piedi di
agnello alla cittadina.

SECONDO SERVIZIO.

- 1. Insalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

- 1. Di 3. piccioni.
- 1. Di 6. beccaccine.

Due trameffi.

1. Di uova alla bagnolet.
2. Di crema alla cioccolata.

Frutta. TERZO SERVIZIO.

 Piatto di frutta per il mezzo.

1. Composta di peri.
1. Composta di pomi alla Portoghese

Quattro assiette.

1. Di castagne arrostate, o bollite.
1. Di confetture.
1. Di formaggio d' Aosta,
1. Di conserva.

F I N E.

TAVOLA

DEL CONTENUTO IN QUESTO
LIBRO.

*A*vviso al Capo-Cuoco pag. 5.
Doveri del Sotto-Cuoco 6.

CAPITOLO I.

DELLE ZUPPE, E MINESTRE.

- Ristretto generale per ogni sorta di minestra, e zuppa* 9.
Modo di estrarre ogni sorta di sugo sù di grasso, che di magro con i loro colli 12.
Modo di estrarre il sugo da' pesci di acqua dolce 15.
Modo di estrarre il sugo da' pesci di mare 16.
Colli di ranocchie 18.
Colli di granchi, e di altri animali ivi.
Modo di preparare il pane abbrustolito 37.
Zuppa di piselli detti alla primavera 20.
Al cerfoglio 21. *Alla santé* 22. *Di*

cavoli ivi. *Alla Rennabianca* 23. *All' Inglese gialla* ivi. *Verde detta alla Cloux* 24. *Di rape bianche* 25. *Di cipolle* 29. *In magro in varie maniere* 30. *Al formaggio* 31. *Alle lenti* 32. *Alla leggiera* ivi. *Al latte di mandorle* 34. *Liscia* 35. *Di gambi di lattuga* 38. *Di obbiette* ivi. *Di rape* 39. *Di piselli teneri* ivi. *Di cavoli* 40. *Di pomi d'oro* 41. *Di gobbi* 42. *Di selleri* 43. *Di carotte* ivi. *Di radiche di pastinache* 44. *Di melanzani* ivi. *Di spinacci* 45. *Di coste di obbiette* 46. *Di torfi di cavoli* ivi. *Di cavoli, e riso* 47. *Di cavoli, e lenti* 48. *Di ceci bianchi alla purè* ivi. *Di ceci rossi, e lasagne.* ivi. *Di riso, e pomi d'oro* 49. *Di riso in cagnone* ivi. *Di gambari* 51. *Di granchi di mare* ivi. *Di panocchie* 52. *Di tartufoli, e cardarelle* 52. *Di concole, e telline* ivi. *Di pesce a collè* 53. *Di pesti liscia* ivi.

Minestra di piselli 25. *Di riso, e cavoli* 26. *Di riso, e pomi d'oro* ivi. *Di ceci in verde* 27. *Di paste di Rivoli* 28. *Alla Tedesca del Crau* 28. *Di sparagi al sugo de' piselli* 33. *Di riso, e lenti* ivi. *Di sementina, o di altra pasta* 49. *Di zucca* 54.

Modo di fare la colletta 26.

Purè di piselli d inverno 40.

Olea alla spagnuola di vigilia 50.

Bagnomaria 53.

CAPITOLO II.

SOPRA

L' ALESSO , OSSIA BOLLITO 54.

CAPITOLO III.

DI OGNI SORTA DI FRITTI.

Fritto di grasso di cervelle 57.

Altro fritto di cervelle, e modo di friggere carote, erbaggi, ed altre consimili cose 58.

Per fare ogni sorta di frittelle sì in grasso, che in magro 59.

Pasta a migè 61.

Frittelle di crema 62. Souflet ivi. Di pomi 64. Di peri, e persichi ivi. Di melangolo 65. Al bianco mangiare 66. Di foglie di viti ivi. Alla Bolognese 67. Di pasta ivi. Alla Milanese 68. Alla crema ivi.

Frittata alla crofseau liscia 69. Alla schiuma ivi. Di spinacci 70. Alla cacciatora ivi. Di piselli 71. Di fave fresche ivi. Alla Païson ivi. Alla

cipolla 72. Pasquale ivi. Di gambi di lattuga 73. Di animelle ivi. Di marignani 74. Alla Milanese ivi. Di macaroni 75. Di carciofoli ivi. Di sparagi ivi. Di zucca 76. Di rape rosse ivi. Rognosa 77.
Istruzione per il fritto di pesce ivi.

CAPITOLO IV.

DI OGNI SORTA DI SALSE.

Salsa per gli arrosti 79. e 81. Per piccioni 80. Per petti di capretto, e di altri animali ivi. Alla Prato 81. Per qualunque vivanda. 82. Pel porco cinghiale, ed altri animali selvatici in umido ivi. A piacimento 83. Per mascherare degli entrées ivi. Alla Monferrina ivi. Per agnello in umido 84. Per alessi, ed arrosti ivi. Per piccioni in umido ivi. Alla Vercellese 85. Per petto d'agnello, e pollastri ivi. Per costole d'agnello ivi. Alla Regina 86. Per alessi di pesce ivi. Alla gargantua 87. Per un turbante di cavolo ivi. Per un pezzo di coscia ivi. Per agnello in fricassata 88. Per arrosto alla graticola, e pesce 89. Per ogni cosa ivi. Per braciuoie, e polli d'India ivi. Di

371

grasso, e magro piccante 90. Per ogni cacciagione selvatica ivi. Per anitre, pollastri, e lingue 91. Per diverse vivande in umido ivi. Verde piccante 92. Di tarantello ivi. Di spugnoli 92. 95. Di amandorle dolci 93. Del colì di piselli ivi. Di capari, o sardelle 94. Di pomodoro ivi. Di tartufoli ivi. Di rosolio 95. Di latte ivi. Del colì di pesce 96. Di rossi d' uova ivi. Di ranocchie ivi. Di succo di piselli 97. Piccante ivi. Di carote 98. Di alici ivi. Alla Moisaica ivi. Verde 99. Di lattuca ivi. Di acetosa ivi. Di olive 100.

CAPITOLO V.

DEL MANZO, E VITELLO.

Spiegazione delle qualità del manzo 101.
Modo di fare la braise 102.
Lingua di manzo alla braise 102. *Al gratin* 105. *In grigliè* 106. *Alla Bolognese* ivi. *Al porco cinghiale* 107. *Indorata* 108. *Alla Persilide* ivi.
Cervelle in varie maniere 109. *Alla Marchigiana* 126. *Al fo e* 127.
Palato in menus-droits 110. *Alla marinata* ivi. *Alla Fiorentina* 111.

Poppa di vitella alla Bolognese 111.

Alla salsa 112.

Rognone alla Scozzese ivi.

Coda di buon gusto 113. *Alla santè* 114.

Culatta in varie maniere ivi. *Con le cipolle* 116. *Al forno* 117.

Testa fritta o in grillè 118. *Ripiena* 120. *Al forno ripiena* 122. *Disossata* 123. *In fricassè* ivi.

Occhi, come si debbon servire ivi.

Orecchie in diverse maniere 124. *In altra maniera* 125.

Coste alla polè 127.

Costolette fritte 128. *In grigliè* 120.

Bue alla moda 125.

CAPITOLO VI.

DE' LEGUMI, ED ORTAGGI.

Piselli freschi in ragou 130. *In torta* 132. *In turbante* ivi.

Fave novelle con la scorza 130. *Per entremet* 133.

Mandorlini alla Cremonese 131.

Carciofi in varie maniere 134. *Ripieni* 135. *Al pane* ivi.

Fichi immaturi per fritto 136.

Noci immature per entremets ivi.

Melanzani, o sieno pomodoro in conserva ivi.

Fagioletti freschi in grasso, ed in magro 137. *Alla Parmigiana* ivi. *In altra maniera* 138. *Con erbe* ivi.
Visciole in modo di zuppa 139. *Con crostini* ivi. *In torta* 140.
Zucchette in diverse maniere 141. *Fritte di magro* 142. *Alla Tedesca* ivi.
Zucca in varie maniere 143. *In frittata* ivi. *Alla polenta* 144. *Alla Piemontese* 145.

CAPITULO VII.

DELLE CREME.

Le prime in numero di 14. sono disposte per numeri di seguito, cioè dalla pag. 146. sino alla 155. le restanti come seguono.

Crema di limone 155. *Di caffè* ivi. *Di cioccolata* 156. *Di portogallo* ivi. *Di cannella* ivi. *Di pistacchi* ivi. *Di anisi* 157. *Di rosolio* ivi. *Di amandorle amare* ivi. *Alla Mosaica* ivi. *Al pane* 158. *Alla Tedesca* ivi. *Alla Spagnuola verde* ivi.

CAPITOLO VIII.

DELLE TORTE.

- Torta di latte* 159. *Di spinacci* 160.
. Di frutti ivi. Di fragole 161. *Di animelle ivi.*
- Pasta sfogliata* 162. *Frolla* 164. *A frigè ivi. Per i bocconotti* 165.
- Salsa per il princisgras* 166.
- Modo di empire pasticcetti , bocconotti ec.* 167.
- Timbale di maccaronj* 168.
- Per empitura delli bocconotti ivi.*
- Dei gnocchi verdi* 169. *Di riso* 170.
di riso con latte 171. *Alla Veneziana* 178.
- Crostini di cervellato* 172. *Di spinacci* 173. *Di cervelle ivi. Di presciutto ivi. Di beccaccia* 174.
- Gelatine di grasso , e di magro* 175.
Di pesce 176.
- Per fire il marinato* 177.
- Lingue sfumate* 178. *Di anitre selvatiche* 179. *Di majale in diverse maniere ivi.*
- Rognonata di vitella arrosta* 180.
- Pernici , fagiani , storne , ed altri animali selvatici arrosti* 181.
- Anitre selvatiche arroste* 182.

CAPITOLO IX.

DELLE UOVA , E FRITTELLE.

- Uova alla Spagnuola verde* 174. *Alla Svezzeſe* 185. *Alla marinara* ivi. *Alla ſalſa* ivi. *Alla ſalſa di ſpinacci* 186. *Alla Parmigiana* ivi. *Alla ſchiuma* ivi. *Con ſalſa piccante* 187. *Freſche da bere* ivi. *Alla fracafſè* ivi. *Alla Milanefe* 188. *Al cappon di galera* ivi. *All'occhio di bue* ivi. *Con ſalſa d'acetofa* 189. *Con ſalſa d'alice* ivi. *In ſubliſi* ivi. *In frittelle* ivi. *In princifgliſſe* 180. *Rofolati* ivi. *Alla crema* 191. *Al pane* ivi.
- Frittelle di ricotta veſtute* 192. *Di ricotta ſpogliate* ivi. *Di ſpinacci* 193. *Di obbiadi* ivi. *Di ceci* 194. *Di pera , mele , perſici , ed ogni altro frutto di ſimil qualità* ivi. *Di riſo* ivi. *Di boragine* 195. *Di melone* ivi. *Di portogallo* ivi. *Di lattuga farſita* ivi. *Di fichi* 196.
- P.ignottine di tarantel'o* ivi. *Di viſciole* ivi. *Di rape roſſe* 197.

CAPITOLO X.

DE' MACCARONI , E GNOCCHI.

Lasagne con salsa di amandorle 198.
Con salsa di alici ivi. *Con cioccolata* 199. *Con salsa di noci* ivi. *Alla princisglasse* ivi.
Gnocchi di riso 200. *Alla Veneziana* ivi.
Alla Piemontese 201. *Dei Preti* ivi.
Di polenta 202. *Di zucca* ivi.

CAPITOLO XI.

DELLE PASTE FROLLE.

Pasta di amandorle 204. *A mignè* ivi.
Sfogliata 205. *A vento* 206. *Alla militare* 207. *A mignè cotta al fornello* ivi. *A flappò* ivi. *Croccante* 208.
Alla caccia del Re ivi.

CAPITOLO XII.

DEI PIATTI D'ERBE.

Carciofi in umido 209. *Ripieni* ivi. *Alla Parmigiana* 210. *Abbrustoliti* ivi.
Alessi 211. *Alla Provenzana* ivi. *Frutti con salsa verde* ivi. *In arrosto* ivi.
Piselli in falsicciotti 212. *In turbante* ivi.
In pagnottine 213. *In crostini* ivi.
In torta ivi. *Fritti alla salvia* 214.

- Fave in potacchio* 214.
Sparagi alla Parmigiana 215.
Fagiolotti in fracassè ivi. *In salsa di capperi* ivi.
Cipolle ripiene 216. *Alla salsa di rancocchie* ivi. *Alla rastica ripiene* 217.
A grigliè ivi.
Zucche alla Parmigiana ivi. *Con salsa di tartufoli* 218. *Al fornello di campagna* ivi. *Ricicene* ivi.
Cavoli in sublisè 219. *In turbante* ivi. *In pagnotte* 220. *In frittelle* 221.
Seleri ripieni ivi. *Con salsa di tarantello* ivi. *Impanati* 222.
Lattuga ripiena ivi.
Indivia con salsa 223.
Gobbi con salsa verde ivi. *Con salsa di pesce* ivi. *In pagnotte* 224. *Alla Parmigiana* ivi. *In fracassè* 225.

CAPITOLO XIII.

DE' CROSTINI.

- Crostini dei tondi di lumache* 227. *Del residuo di esse* ivi. *Di alici* 228. *Di tarantello* ivi. *Di caviale* ivi. *Di spinacci* 229. *Di silmone* ivi. *Di latte di seppie* ivi. *Di pomodoro* 230. *Di carote* ivi. *Di spinacci* ivi. *Di uova duri* ivi. *Di latte* 231. *Di formag-*

.gio fresco ivi. Alla marinara ivi.

CAPITOLO XIV.

DEI PESCI.

*Modo di pulir bene il pesce per il
leffo 233.*

Suco di pesce 234.

Colò di pesce ivi.

Modo di fare la colletta 235.

*Per colorire i pesci formati con la
farsa ivi.*

*Farsa per formare dei pesci 236. Per
salami, mortarelle, e salciccie ivi.*

*Storione in umido 237. Con salsa di
oliva 238. Con salsa di alice ivi. In
arrosto ivi.*

*Alice in umido 239. In fette ivi. Con
salsa di rosolio ivi.*

*Varolo in umido 240. Con salsa di
pignoli ivi. In arrosto ivi.*

*Mugelle in umido ivi. Alla crosta di
pane ivi. In arrosto ivi.*

Corvo in varie maniere 241.

Sf glie colla farsa ivi. In umido 242.

Fritte ivi. In arrosto 243.

*Merluzzo in umido ivi. Con salsa di
salvia ivi. Con salsa di amandor-
le 244. In arrosto ivi.*

R-spo in piccariglio ivi.

Roscioli in umido 245. *Alla carta* 246.

Fritti ivi. *In arrosto* ivi.

Calamari farsiti 247. *In umido* ivi.

Fritti 248.

Testegrosse in aleffo, ed *in arrosto* ivi.

Panocchie in aleffo ivi. *In umido* 249.

Con salsa ivi. *Fritte* ivi. *Indorate* 250.

Con salsa verde ivi. *In grigliè* ivi.

Con salsa di amandorle ivi.

Anguille alla marinara 251. *In arrosto* ivi.

Ranocchie in piccatiglio 252. *Fritte* ivi.

Seppie in aleffo ivi. *In umido* 253. *In*

carta ivi. *In turbante di riso* ivi. *Con*

salsa di rosolio 254. *Fritte* ivi.

CAPITOLO XV.

DE' SALUMI.

Baccalà lessò 256. *In umido* ivi. *In*

pezzi 257. *Con salsa* ivi. *Con salsa*

d'alice 258. *Con salsa d'oliva* ivi.

Alla marinara ivi. *Con salsa di lat-*

tuga ivi. *In trippa* 259. *Fritto* ivi.

Fritto al fegito ivi. *Fritto con salsa*

verde ivi. *Rivoltato* 260. *A mustac-*

ciolo ivi. *Con salsa di acetosa* 261.

In sublisti ivi. *Con salsa di pomi-*

doro ivi. *In pasticcio* ivi. *Con salsa* 262.

In turbante 263. *Colla salsa di*

- alice* ivi. *In adobbo* ivi. *In carta* 264.
In frittelle ivi. *In arrosto* ivi.
Salumi diversi 265.
Tonina, e cavoli ivi.
Per dissalare i salumi ivi.
Materie coloranti per marcare, e con-
tornare li piatti 267.

CAPITOLO XVI.

DELLA CACCIAGIONE.

- D.lla cacciagione in generale* 270. *Cac-*
ciagione a pelo, della selvaggina ivi.
Fagiani 271.
Anitre selvatiche ivi.
Farchetole, rouges, ed allebrans ivi.
Lozole in varie maniere 272. *In sal-*
mus ivi. *In intingolo* 273.
Palombo arrosto 274.
Pernici, modo di conoscerle 274. *Di*
cuocerle in varie maniere ivi. *Quelle*
vecchie cotte alla braise 275.
Beccaccie, beccaccine, e beccaccinotti allo
spiedo ivi.
Quaglie, e quagliotti allo spiedo 276.
Con lauro 277. *Con crosta* ivi. *Al*
salpicon 278.
Ortolani arrostiti ivi.
Grive, e merli con arrostitite di pane ivi.
Pivieri piccati allo spiedo ivi.

Pettiroffi 279.

Lepri, e leprotti arrostiti 279. *In civet* ivi.
Alla Cittadina 280. *Con rape* iv. *In*
filet 281. *Al sangue* ivi. *Alla peve-*
rada 282.

Conigli, modo di conoscere i giovani ivi.
In varie maniere ivi. *Al sugo di lenti*
 283. *Alla Cittadina* ivi. *Per far sangui-*
nacci 284. *In bigarrure* ivi. *In matelot-*
ta 285. *In hachis* ivi. *A cocomeri* 286.
In insalata 287. *Con i piselli* ivi. *In pa-*
pigliotte ivi. *Nel covile* 288. *In tam-*
burri ivi. *All' erbe fine* ivi.

Conigli con la crosta 289. *Alla Spagnuola*
 ivi. *In gelatina* ivi. *Allo spiedo* ivi. *In*
polpettone 290. *Rotolati con pistac-*
chi ivi. *In forma di testuggine* ivi.

Cervo, cerva, cavriolo, e daino in ma-
rinata, e cotti allo spiedo 291.

Cinghiale, e cinghialetto in varie ma-
niere ivi.

Hachis di ogni sorta di carne arrostita 292.

CAPITOLO XVII.

DELLA PASTICCERIA.

Avvisi al pasticciere 293.

Della pasta brisée per le timballe, e torte
 294. *Per li pasticci freddi* 300.

Torta di coste di montone 296. *D'ogni*

- sorta di ucellame, e cacciagione* 297.
Di ogni sorta di farse 298. *Magra di pesci* ivi. *Di ogni sorta di confetture* 315., e 316. *Colla gelatina* 317.
Timbale di ogni sorta 299. *Di biscottini* 312.
Pasticci di ogni sorta di carne 301.
Della pasta sfogliata 303.
Piccoli pasticci 304.
Foccaccia al formaggio 305. *Di amandorle* ivi. *Di ventresca* ivi. *In zigzac* 306.
Di Savoja ivi. *Alla crema* ivi. *Alla Reale* 308. *In brioches* ivi. *Di varie sorti di carne* 309. *Di riso* 310. *Perforata* ivi.
Tarterette 311.
Pasticcetti, o Darioles ivi.
Cialde scroscianti 312.
Foullantines 313.
Genovesa ivi.
Poupelain ivi.
Talmouzes 314.
Meringues ivi.

CAPITOLO XVIII.

DELLA CONFETTURA.

- Instrumenti ad uso del confetturiere* 318.
Modo di cuocere il zucchero 320. *Di purificarlo* 321.
Modo di togliere dai cedrati, limoni, e

- portogalli il loro interno 322. Modo
 di spurgarli dal loro amaro ivi. Modo
 di porre i suddetti sotto siroppo ivi.
 Modo di purgare gli amandorlini 323.
 Per purgar lazzaruole , e giuggiole 324.
 Avviso per far conserve ivi.
 Conserve di cedrato , limone , e portogallo
 325. Di fragole ivi. Di visciole ivi. Di
 ribes ivi. Di uva lacca 326. Di cedro ivi.
 Per far agro di limone, e siroppo acetoso ivi.
 Per far acquavita per ogni sorte di ro-
 solj 327. Per conciarla ivi.
 Per brillantare 328. Nota delle cose , che
 si debbono brillantare 329.
 Modo di preparare la secchia colla neve per
 far sorbetti, e gel. ti da por in stufa 329.
 Per formar sorbetti 330.
 Sorbetti di limone ivi. Di portogallo 331.
 Di caffè ivi. Di cioccolata ivi. Di vi-
 sciol- 332. Di fragole ivi
 Pappine di grasso in piaret ivi. Di aman-
 dorle . pignoli, e sem. di melone 333.
 Composizione per gelati ivi.
 Gelati . cioè cedreti 334. Limoni 335.
 Portogalli ivi. Casciotte ivi. Formag-
 getti 336. Marionelle di cannella bian-
 che . e rosse ivi.
 Marionelle gelate di cioccolata 337. Di
 caffè ivi. A modo di angurie ivi. A
 modo di presciutti 338.

Torrioni gelati ivi.

Cialdoni 339. *Di magro* 340.

Pane di Spagna 340. *Vernice per colorire il suddetto pane* 341.

Miringhe ivi.

Biscottini alla Mosaica 342.

Pignoccate bianche ivi. *Rosse* 343.

Torrone bianco ivi. *Rosso* ivi.

Amandorle attorratoe bianche 344. *Rosse* ivi.

Schiuma di zucchero, e cannella ivi. *Di cedrato* 345. *Di portogal'o* ivi. *Di limoni* ivi. *Di anisi* ivi. *Di cioccolata* 346. *Di caffè* ivi.

Biscottini di amandorle ivi. *In magro* ivi.

Arlecchini di cioccolata 347.

Rotelle di cioccolata ivi. *Di caffè* ivi.

Pasta di pistacchi verde 348. *Di amandorle bianca* ivi. *Di amandorle rossa* ivi. *Di cioccolata, e di caffè* 349.

Istruzione per regolare i servizj in ciascheduna stagione 351.

TORINO 1793.

DALLA STAMPERIA FEA.

Con permissione.