

LO SCALCO ALLA MODERNA

O V E R O

L'ARTE DI BEN DISPORRE I CONVITTI,

Con le regole più scelte di Sealcheria, insegnate, e poste in pratica, à beneficio de' Professori, ed altri Studiosi,

DAL CAVALIER

ANTONIO LATINI

DA COLLE AMATO DI FABRIANO,

NELLA MARCA D'ANCONA,

*Essercitato nel Servizio di Varii Porporati,
e Prencipi Grandi.*

Dove s'insegna il modo facile, e nobile di Trinciare, fare Arrosti, Bolliti, Stufati, varie Minestre signorili, diverse Zuppe alla Reale, Morselletti delicati, Brodi sostanziosi, Fritti appetitosi, Pasticcicci d'ogni sorte, con la loro dose proportionata, per quante persone si vorrà, Piatti composti differenti, Crostate, e Pizze Reali, con la loro dose, Salse, e Saporì in variati modi.

Con un facile modo di far Profumi, in diverse maniere, Aceti odorosi, e salutiferi, di conservare ogni sorte di frutti per tutto l'Anno, di fare vaghi, e nobili Trionfi, di bene imbandire le Tavole di conoscere i gradi qualitativi d'ogni sorte d'Animale comestibile,

Et unitamente si tratta delli primi Inventori, che hanno posto in uso il cibo di molti Animali così Volatili, come Quadrupedi, e formar di quelli varie Vivande.

Et una nota de' Paesi di questo Regno, dove nascono Frutti, Vini, ed altre cose simili, per uso de' Convitti.



IN NAPOLI 1694.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.



Antonio Laurus de Valle Amaro, Eques. Civitatis Medice, et Comes Sacri

Palatii Apostolici, et Sive Lateranensis. aet. suae ann. 1.

Latinus. Launa quidem dicitur ferula rosi.
Hic condita modis, rarus in Arte uiget.

ILLVSTRISS. E REVERENDISS. SIG.

Antonio Latini supplicando esponde à V.S. Illustriss. come desiderava dare alle Stampe un suo Libro intitolato, *Lo Scalco alla Moderna, ovvero l'Arte di ben disporre li Conviti*; per tanto supplica V.S. Illustriss. concedergli licenza, che possa stamparlo. *Vt Deus, &c.*

Rev. P. D. Bonaventura Tondi Abbas Cong. Montis Oliveti videat, & in scriptis referat, Hac die 28. Augusti 1691.

Sebastianus Perissius Vic. Gen.

ILLVSTRISS. ET REVERENDISS. DOMINE.

Vidi, ac attentè perlegi Librum editum, ab Antonio Latino, cui titulus: *Lo Scalco alla Moderna, ovvero, l'Arte di ben disporre li Conviti*; nihilque in eo inveni, quod Fidei, Orthodoxæ, & bonis moribus, consentaneum non sit, idcòque prælo dignum existimo. Die 30. Septembris 1691.

Humillimus, & devotissimus Servus
D. Bonaventura Tondi, Abbas Olivetanus.

Risa retroscritta Relazione Imprimatur. Dat. die 12. Septembris. 1691.

Sebastianus Perissius Vic. Gen.

ECCELLENTISS. SIG.

Antonio Latini supplicando espone à V.E. come desidera dare alle Stampe un suo Libro intitolato, *Lo Scaico alla Moderna, ovvero l'Arte di ben disporre li Conzii*; per tanto supplica V.E. dargli licenza, che possa quello stampare. Vt Deus, &c.
Magnificus Artis Medicina, Doctor Lucas Tozzi videat, & in scriptis referat.

Soria Reg. Gaeta Reg. Moles Reg.
Miraballo Reg. Iacca Reg.

Provisum per S.E. Neap. die 11. Iulii 1691.

Spectab. Reg. Carrillo non interfuit.

Mastellonus.

ECCELLENTISS. SIG.

D'Ordine dell'E.V. ho veduto, & letto il Manoscritto intitolato *Lo Scaico alla Moderna*, Opera del Sig. Antonio Latini, & in esso non ho ritrovato cosa repugnante alla Real Giurisdictione, ne à buoni costumi, mà nel suo genere molto utile, & profittevole; per tanto parendo così all'E.V. potrà darsi alle Stampe, per beneficio publico di consimili Professori. Napoli 30. Agosto 1691.

Luca Tozzi.

Visa retroscripta relatione, imprimatur, & in publicatione servetur Regia Pragmatica.

Carrillo Reg. Gaeta Reg. Moles Reg. Miraballo Reg.

Provisum per S.E. Neap. die 31. Augusti 1691.

Ill. Marchio Crispani, & Spectab. Reg. Iacca non interfuerunt.

Mastellonus.



DELLA DIGNITA'
DELLO SCALCO,

E qualità de' suoi Vfficiali, e Coadiutori.

P A R T E P R I M A,

P O S T A I N L V C E,

DA ANTONIO LATINI,

DA COLLEAMATO.

Perche cialcheduno habbia basteuol notizia della dignità, e prerogative dello Scalco, e dell'Eccellenza di questo ufficio, non hò stimato inconueniente, l'accenarle qui, prima di spiegare le qualità, che deuo haueere il medesimo, e mostrare con quanta ragione gli venga da' Principi, e da' Grandi mostrata una stima particolare, con cui viene compesato il merito, di quelli che l'amministrano, con il richiesto deco-

ro . Quest'ufficio dunque viene da tutti communemente stimato, uno de' maggiori Posti, che s'occupino nelle Corti , essendo questa opinione autenticata da molte ragioni , la principale delle quali è l'haver subordinata alla sua confidenza, e volontà, la vita, & honore del proprio Signore ; per il che si riconosce obligato ad una grandissima fedeltà.

L'honore di questo, viene autenticato dagli Oracoli Evangelici di S. Giovanni al secondo, dove nell'Idioma latino, vien detto lo Scalco *Archyericlimus*, nome significante, Magistero , ò Prefettura , volendo dire Maestro de' Conviti; persona comandante à tutte l'altre, destinate à servigi delle Mense; chi veramente ne fusse l'Inventore, non si hà da storico veruno; ma si suppone da gran tempo, essere stato inventato; poiche le Scene di Lucullo, i Conviti di Eliogabalo, li Cibi di Ciro, non possono darmi à credere, che fossero stati senza direttore; comunque siasi, è certo, che il nostro Signore Giesù Christo, nelle Nozze che egli fè in Cana di Galilea, non fu privo di questo Ministro, che vien chiamato, come supra hò detto, & nella Corte del Pontefice, lo Scalco è in grande stima ; & è di sì gran rimarco , che quando si dà à mangiare ad Ambasciatori di Teste Coronate, ò ad altri gran Personaggi, i Cavalieri Principali della Corte Romana, sieguono lo Scalco, e ne i servigi della Mensa Pontificia, dipendono da i di lui cenni, e quando il Pontefice va in Cavalcata, ò in altra functione , due riguardevoli Prelati,

si pongono in mezzo lo Scalco, e così assiste alla presenza di quel Sovrano Monarca; nelle occasioni di Conclave ancora gode lo Scalco le condizioni molto vantaggiose, in quei Principi Porporati, rappresentando egli in tal congiuntura la Persona del medesimo Padrone, & in portare il Pranso, li Gentil Huomini, vanno avanti, formando il corteggio, dopò, i quali siegue la Mazza d'avanti lo Scalco, che occupa giustamente il luogo del Cardinale, & appresso sieguono li Sportoni delle Vivande, che sono portate con tal ordine, sino alle Ruote del Conclave; eletto poi il nuovo Pontefice, ottiene Privilegio, per Bolla Pontificia, in cui è dichiarato Conte Palatino, e se gli concede autorità, di portare la Croce di Christo in petto, e d'entrare ne i Magistrati, in qualsivoglia Città del dominio Ecclesiastico; resta fràco d'ogni peso Camerale, & ha facoltà di trasferire pensioni, e Beneficii, e se qualor' uno di essi fosse creato Vescovo, il che più volte è accaduto, paga solamente la metà del costo delle Bolle.

Nella Reggia dell'Augustissimo Imperadore, e dell'Invitto Cattolico Monarca, viene questo posto destinato a' Principali Signori; poiche i Grandi delle Spagne sono eletti al servizio del loro Rè, per la Mensa Reale, ed effendovene molti, viene decretato ad ognuno, un tempo determinato, (che non oltre passa lo spatio d'una settimana) vero è però, che a' questi Principi, nõ essèdo decoroso l'ingresso, nelle Cucine, vègono li medesimi assistiti da altre persone, che intervègono.

così alla Cucina, come à tutto ciò, che sia d'huopo ordinare, riportandone gli Oracoli dalla bocca degli stessi Signori, quali all' hora oportuna per il mangiare, vanno à prendere, cò i Paggi le vivande, e le accompagnano fino alla mensa Reale, dove poi vengono distribuite da medesimi, secondo richiedono, le norme praticate in ciaschedun luogo, facendone molte volte la prova, nel qual caso l'uno subentra all'altro, settimana per settimana. Nella Corte del Christianissimo, sonovi anche molti nobili Baroni, che l'esercitano, & in quelle di molti Principi dell'Europa, viene esercitato questo ufficio da i più Nobili, e degni Cavalieri, tenendo Ministri sotto di sè, che mandano à riconoscere, la Cucina, accioche sètti bene ordinata, assistendo essi solamente alla Mensa de' loro Sovrani, con quattro Sottuti, de' quali ogni settimana, uno subentra all'altro.

Lo Scalco per farsi riguardevole, deve essere di genio pronto, e vivace, cortese nel tratto, e candido nelle maniere; deve andar posito nel vestire, essere amico della virtù, e nemico del vitio; hà da essere ben composto nelle sue operationi, & hà da havere il timor di Dio, per Tramontana della sua vita; deve esser fedele, in cercare la salute del suo Padrone, dandogli buoni cibi, secondo le stagioni; deve essere generoso nello spendere nell'occorrenze, per gloria della sua Condotta, e decoro del suo Signore; deve far conoscere il zelo, che hà d'assistere con ogni pontualità, à i servigi del Padrone; hà da essere affabile con tutta la Corte, & in

particolare con i suoi ufficiali, a quali deve domandare, con piacevolezza, se desidera d'esser servito, con le dovute circostanze di puntualità, riflettendo, che l'aprezza nel comandare, partorisce odio, e fabrica ruine, e perche suole in molte Corti, costumarsi che lo Scalco faccia áco l'ufficio di Maggiore uomo, ovvero di Maestro di Casa, non voglio mancare di dare i dovuti avvertimenti; acciò che sappia ben regolarli, anche nell'amministrazione di quest'ufficio, quale dovrebbe mal volontieri accettare, quando gli fusse offerto, non facédo poco in compir bene all'ufficio di Scalco; quando poi sia costretto accettarlo, hà da tener cura di tutta la famiglia, & in particolare de' Paggi, provedeoli de' buoni Maestri, e Precettori di discipline, insegnando loro la politia, e l'andar senza Cappello, e senza guanti, visitando loro di sedere avanti la sua presenza, ricordandogli spesso, che nel servire alla Mensa, nõ s'appoggino, e non accollino il corpo, nè il braccio ad alcuna Seggia, e che stieno attenti, in tutte le loro functioni; hà di più obligatione di visitare in ore differenti, particolarmente in tēpo di notte, le Camere de' Paggi, per vedere se mancano al tempo dovuto, e se giocano, il che non deve permettersi, perche il gioco suol esser cagione di molti eccessi, e chi è troppo ingordo del denaro, v'è sempre deviando dalle rette operationi.

Deve assistere alla custodia delle loro Camere, e letti, e quando hanno bisogno di qualche cosa, avvertirne quegli, à chi spetta, il quale se differisce il Provedimē-

to, deve accusarsi al Padrone con modi considerati; acciò che non si disgusti. Deve custodire, e guardare i sudetti Paggi, come suoi figli proprii, e per regolarli nelle guardie, e giorni, loro destinati, farà un'ordine in scritto, e lo porrà nelle loro Camere; acciò che da quello si regolino, nell'andare à mangiare, prima che si pòga à Tavola il Padrone, e procurerà, che sieno pòtuali, in tutte le loro functioni, à tempo opportuno.

Deve ordinare lo Scalco, à gli Ajudanti di Camera, e Paggi, che vengano, con Bacili d'acqua, e Tovaglie, ò Sciugatori, posti sopra il Bacile, ò in piatti separati, & in caso, che i Bacili fossero troppo gravi, e che non potesse maneggiarli uno solo, darà ordine à qualche d'uno de' Gentil Huomini, che ajudino il Paggio, dov'èdo egli restar sempre dalla parte del suo Padrone, ò vero di quella Persona, che più si rispetterà nella Mensa, à cui deva riverentemente, e con ogni pontualità assistere più, che alla persona istessa del Padrone.

Posti i Convitati alla Mensa, lo Scalco havrà cura di costituire un Gentil Uomo, per ciaschedun convitato, che gli stia sempre appresso, e che gli assista, e lo serva, in tutti i bisogni della Mensa, nè veruno de' Gentil Huomini dovrà mai stontanarsi dal convitato, se non in caso, che gli domandi da bere, nel quale deve allontanarsi, prendere la Sottocoppa, e portargliela, e quando vi fossero Personaggi Reali, ò Prencipi assoluti, in tempo di notte, deve lo Scalco medesimo, in mezzo di due Torcie, ò due candelieri, con profonda

riverenza, porgere da bere, facendo poi riportar la Sottocoppa, al suo luogo della Bottigliera, da uno de' suoi Ajutanti, & un altro Gentil Uomo appresso, con una Tazza d'argento indorata, sopra d'una Sottocoppa, con una Salvietta bianca, sopra coperta, tramezzo à due Fondi, e quando havrà bevuto, gli appresenterà la detta Salvietta, e con una riverenza la ricoprirà; potrà anche in occasione di persone Reali, mutare le Salviette, secondo il bisogno, mentre si mangia.

Deve avvertire spesso i Paggi, ò altri Ajutati di Camera, à non mostrarsi golosi nella Mensa, essendo cosa molto indecente, che quando si levano i Piatti, vogliano gustare delle vivande, & imbarazzarsi con il Ripostigliero, nascendo da ciò varii disturbi.

Havrà pensiero lo Scalco, di domandare al Cuoco, se le vivande sieno pronte, all'ora dovuta, come anche osservare nella Credenza, ò Ripostiglio, se la Tavola sia posta in ordine, e ben guarnita di tutto il necessario; dopo che havrà veduto tutto ciò attentamente, entrerà dal suo Signore, & accostandosegli con bel modo, all'orecchie, gli dirà che la Tavola è all'ordine, onde ricevuto l'assenso dal Padrone, di porre in Tavola, dovranno i Paggi, gli Ajutanti di Camera, ò li Scalchi farsi portare alla Cucina i Piatti, da uno Staffiero, à cui verranno consegnati dal Credenziero.

Deve in oltre lo Scalco, conosciuta che havrà l'inclinatione de i medemi Paggi, procurare d'esercitarli, secondo il genio, e la confacevolezza del loro stato,

Lo Scalco alla Moderna

sottraendogli dall'osio, padre di tutti i mali, e quando ve ne sia qualcheduno bramoso di studiare, incaricherà il Cappellano, l'insegnargli, e quando alcun'altro sia desideroso d'apprendere l'esercitio dell'Armi, lo provvederà di Maestro abile ad istruirlo; se qualcheduno si mostrerà ansioso di cavalcare, pregherà il Cavalierizzo, o il di lui Tenente, che si degni d'istruirlo; non farà, se non bene insegnar loro à ballare, prima d'attendere alla Cavallerizza; perche col Ballo, riescono più snelli, e più agili nel montare à Cavallo. & in tutte le altre loro attioni, il che è sempre ridonato, e ridonda in gran gloria del Principe, & in lode dell'ufficiale. Nell'istruzione, che si hà da dare à i Paggi, sarà bene esplorare la volontà, e subodorare il desiderio de' loro Genitori.

Havendo io per lo spatio di venticinque anni, ordinato in diverse occasioni, Banchetti sontuosi, al servizio di Personaggi grandi, hò stimato di poter dare qualche ammaestramento, à quelli che sono volenterosi d'approffittarsi, in così Nobile ufficio; si ricordi lo Scalco, che nelle sue manità confidata la vita, & honore del suo Signore; deve per tanto procurare à tutto studio, di renderselo benevolo, ed incontrare i suoi gusti, circa le vivande, osservando fedeltà nell'ufficio; e degno di biasmo quello Scalco, che si rimette totalmente à i Cuochi, da i quali non si può sperar sempre diligenza, pontualità, & esattezza.

Merita il nome di vero, e perfetto Scalco, quello che

che si ordinano tutte forti di Pattaggia, agre, e dolci, e che ha servito con lode, e riputazione, in diverse funzioni di conviti splendidi, e Reali.

Resta à carico dello Scalco, il provvedere nella Corte, quattro ufficiali, Abili all'ufficio, facendone parte il Maggiore duomo, o Maestro di Casa, cercando ogni vantaggio nelle provisioni. Tocca dunque allo Scalco di provvedere la Casa, di Cuoco, di Credenziero, ovvero Ripostiero, di Sponditore, e di Dispendiere.

Delle qualità, che deve haver il Cuoco.

E Necessario principalmente, che sia huomo da bene, fedele, e che sappia far bene il suo ufficio, con diligenza, e puntualità; che non sia amatore del vino; perche chi pecca di questo vitio, spesso tracolla la riputazione dallo Scalco, facendo le vivande senza li necessarij condimenti; dove procurare di servire con ogni attentione, d'esser polito nella cottura delle vivande non permettèdo per quãto può, che li suoi ajutanti vi mettano le mani, di nõ scialacquare nessuna cosa di quelle, che gli vengono consegnate; per bisogno della Cucina, ricordãdosi di haverne da rēdere strettissimo cōto allo Scalco, vada guardingo, che gli Ajutanti, e li Garzoni, non pongano in sospetto la sua fedeltà. Compartisca bene tutto ciò, che gli vien consegnato, per uso delle vivande, & ordini al più esperto degli Ajutanti, che faccia il simile, procurando d'istruire bene

nella professione qualche dano degli Ajutanti, perchè succedendo qualche infermità al Cuoco, vi sia chi possa in tal cōgiuntura, supplire le sue parti: non ammetta in Cucina, il commercio di Gente domestica, ò forastiera, perchè simili commerci tie sono dānosi, e biasmabili. Si regoli in tutto, e per tutto, secondo gli ordini. Il che si deve di giorno in giorno dallo Scalco. Il quale nel scegliere il Cuoco, dovrà haver mira, che non sia, nè troppo giovane, nè troppo vecchio, acciò che la poca esperienza, ò la molta fatica, non lo renda inabile; onde farà buona risoluzione, prima di riceverlo al servizio, l'esperimentarlo, nella Imbandigione di qualche Vivanda, nei lavori di Pasta, e nel cucinare qualche cosa di Grasso, e di Magro.

Se si richiede fedeltà nel Cuoco, altrettanto è molto maggiore, bisogna, che sia nel Credenziero, ò Riposierò, di cui è necessario, havere una perfetta conoscenza, già che à lui tocca, di aver cura dell' Argenteria, della Biancheria, e diverse cose per servizio del Padrone come anche delli Piatti raffreddi, ed altro.

Dovrà haver premura, di nettare gli Argenti, di tenere polita la Credenza, d'invigilare alla custodia della Biancheria, quale deve piegare in varie maniere, particolarmente le Salviette, in forma di Volatili, e di Quadrupedi; Deve essere esperto, in accomodare i Piatti raffreddi, in bene guarnirli, e porli in Tavola cō ordine, in che deve principalmente havere l'occhio, lo Scalco. Sarà bene, che il medesimo Credenziero, sia pratico

nettare Infalate Reali, Acque fredde, & altre cose simili, per uso della Credenza, come agghiacciar frutti, ed altro che possa occorrere.

Lo Spenditore si scelga Giovane, che habbia buona pratica nel comprare, e sia fedele, dimostrandosi tali con l'opera, perche hà da tenere in mano i denari, per provvedere la Casa, e per fare tutte le spese, per bisogno della Cucina; È necessario, che sappia leggere, e scrivere, perche in occasioni di viaggi, costa à lui di notare ciò, che giornalmente si va spendendo. Procuri di comprar sempre il meglio della Piazza, nè si lasci defraudare dalli Venditori, quali per lo più stanno per ingannare; Sia ubbidiente allo Scalco, più che à qualsivoglia altra Persona di Corte, e faccia provisioni di Comestibili, secondo la lista daragli dal medesimo Scalco. Porti dentro le Spese con politia, tutto quello, che compra. Fugga i prezzi troppo alti, e rigorosi, nè si faccia conoscere per troppo familiare del Dispensiero, il quale hà da sotto scrivere le liste delle robbe comprate, & al medesimo consegnate, le quali Liste doviano riconoscersi dallo Scalco, che trovando la nota poco sincera, dovrà darci di penna. Per tanto le Liste non si devono vedere, se non consideratamente, in particolare dallo Scalco, à cui appartiene per Ufficio. Quando lo Scalco sospettasse di fedeltà nelle Liste, ne faccia parola col Maggiore uomo, & Mastro di Casa.

Conchiudo, che per esser quest' Ufficio, di molta

geloſia, è neceſſario, che non dia ombra di ſuſpetto, ò con le *Converſationi* licenzioſe, ò con i Giochi frequenti, ò con i Veſtimenti troppo ſuntuoſi, e poco conſueti al proprio ſtato.

Avertimenti al Diſpenſiero.

Perchè queſto tiene cura di tutte le coſe comediabili, & altre robbe diverſe, farà oſa lodarlo, che ſi faccia con ſcienza, per l'uomo d'inniera fede, e di candida conciencia, che ſe della ſegno d'eſſere licentioſo, e poco accurato, farebbe formare poco buon concetto della ſua Perſona.

È obligato diſtinguere giornalmente, ne i ſuoi libri, l'introito d'ogni minutia, che vien comprata, e data al Padrone, con la nota di chi la dà, numero, peſo, e miſura; come ancora, ne medefimi libri, hà da notare l'eſito cottidiano, di tutto ciò, ch'è cte fuori di Diſpenſa, per ſervigio del ſuo Padrone, e ſua Famiglia.

Quelle robbe poi, che tiene in conſegna, hà da tenerle ben conditionate, cuſtodendole con diligenza, e dandone la liſta allo Scalco; acciò che queſti nel dar le Liſte allo Sponditore, ſappia che coſa ſia in Diſpenſa di Carni ſalate, Volatili, Formaggi, Vino, & altro. Il medefimo Scalco hà da rivedere ſpeſſo i libri del Diſpenſiero, à fine di reſtare informato ſinceramente di tutto quello, che paſſa. Tenga tutti gli Ar-

nchi

neli necessari, per assistere, e prestare quilibet, che deve darsi alla Famiglia, usando in ciò, ogni pontualità, e mentre oggidà à gli altri, non frammoltri à vido di tenere una parte per sé; perchè farebbe generare cattivo concetto, della sua Persona.

Tocca in oltre allo Scalco, d'ammunire i Ripositi-ri; che tengano bene-polizia, e custodisca l'Argentaria, e la Biancheria, li Coltelli bene affilati, e le Posate ben composte, che facciano Infalate gustose, e che accomodino bene, tutte quelle cose, che à loro spetta; Dove lo Scalco sapere ordinar perfettamente qualsivoglia Piato, e di quelli, che si levano dalla Mensa, se ne può prendere uno per sé; qual più gli aggrada, e ciò s'intende quando lo Scalco sia ammogliato; ò che mangi da parte, non già quando mangia co' i Gentili, huomini, nel qual caso, non hà da godere questo vantaggio.

Quelle robbe che conosce consumate, e non più buone, per il servizio della Casa, precùri d'èstarle con consenso dello Scalco; à cui apparterrà farne scelta, secondo gli detterà la propria prudenza.

Avvicinamenti al Bonigliero.

L Bonigliero dovrà esser molto spento, nel far concie d'Acque diverse, ob-porvi li zuccheri, à giusta proporzione; dovrà esser polipo ne i feirngi; dovrà sciogliere i vini, che si devono provvedere per la bocca

ca

ca del Padrone, benchè già in alcune Corti speri al
 Coppiero. Non hà da permettere, che nessuno beva nei i me-
 desimi Bicchieri, che beve il Padrone; hà da tener pre-
 parata la Credenza, con acque e vino, rinfrescando i
 bicchieri, de' quali dovrà haver gran numero, e de' ca-
 pricciosi in' occasione di forestiera. Dovrà anche te-
 nere ben guarnita la Bottigliera, di Caraffine, e Gi-
 re diverse, e sopra tutto gli hà da essere sempre à cuo-
 re, la splendidezza, e riputazione del suo Padrone. In
 occasione de' viaggi porterà la sua Cantinetta, ben for-
 nita d'ottimi vini, e ben custodita; come anche un Ca-
 nestrino, con dentro la sua Sottosoppa, Bicchieri, Ca-
 raffine, &c altri arnesi necessarij.

Delle Listesche deve servire lo Scalco, e suoi
Vfficiali.

Q Vando il Padrone vorrà fare un Convito, dov-
 rà lo Scalco ricevere dal medesimo Padrone,
 ò suoi Superiori gli ordini opportuni, & i
 suoi sentimenti, intorno al trattamento, che vuol fare
 con i Convitati; e con quanti Piatti si deono servi-
 re, e in ordine à ciò, deve il tutto notificarsi al Cre-
 denziere, allo Spenditore, & al Cuoco; acciò che
 ogni uno di essi, stia bene inteso di quello, che ha da
 fare, per esercitar pontualmente il suo servizio.

Hà da esser cura dello Scalco, il cercare ogni mag-

giore risparmio nello spendere; havendo à cubro d'operare, con poca spesa, quello, che forse vorrebbe spesa maggiore; avverta però di non attendere tanto al risparmio, che ne risulti indotro, e nota di sordidezza à se, & al Padrone, alla di cui gloria, & fama, deve principalmente invigilare.

Lista d'un Banchetto per sei Personaggi, da mostrarsi al Padrone, acciò che l'accresca à ministri suoi, & al suo Beneficario.

Prima Portata fredda di Credonza, che si potrà mettere sopra la Tavola per comparsa.

VN Pasticcio con l'Arme de' Comitati, ripieno di pezzetti di Vitella, pezzi di Polli, fette di Presciutto, fette di zizza, fettarelle sottili di Lardo, fette di soppressata, le sue folite speticie, & altri adattati ingredienti.

Vn Gallo d'India, salpimentato, lardato di laddelli di fette di Cocuzzata, guarnito il Piatto di Presciutto sfilato, tramezzato con fette di Limoncelli, & Anafni di diversi colori.

Vn'insalata Reale, posta in mezzo alla Tavola.

Vna Crostata fatta con frutti scitoppati, con il suo ghiaccio, ad uso di marmorata sopra.

Vna menistrina per Signori d'un Piccione tenero bollito con bocconcini di fegatelli, torzetti di Lattuga,

ga,

gu, fette di Pane sotto, con il suo Brodetto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, e Cannella sopra.

Prima Portata di Cucina.

Vn fritto, fatto con Cervella, Animelle di Vitella, fette di Fegato della medesima, fegatelli di Polli interi, quarti di Carciofi, ogni cosa fritta in buono strutto, Regalato il Piatto di Bocconotti alla Genovese, tramezzati con fette di Limoncelli.

Vn Cappone bollito, tramezzato con fette di Vacchina, Regalato il Piatto di fette di salato, con erbette, e sale sopra.

Vn Pottaggio alla Francese, fatto con pezzi di Piccioni, Brascole di Vitella, fegati interi di Polli, fettarelle di Presciutto, Brugnoli, Pignoli, le sue solite spezierie, fette di Taratufoli, & altri adattati ingredienti.

Vn Pasticcetto per Signore, fatto di Pasta frolla ripieno di Piccatiglio di Vitella, Bocconcini di Animelle, Creste, e Granelli di Polli, Pistacchi, e Pignoli, le sue solite spezierie, con il suo Brodetto consueto di Rossi d'ova, e sugo di Limone.

Vn Arrosto di filetto di Vitella, Regalato con diverse Palle sfogliate, tramezzate con fette di Limoncello.

Si servirà della Pizza, è Crostata, che si troverà in Tavola.

Potrà in Tavola tutti quei Frutti, che potrà avere. Il suo Cascio Parmeggiano.

Es.

Essendosi in questa guisa, notata la forma, con cui s'hà da guarnire di Vivande, il Banchetto, bisogna poi mostrare la Lista al Padrone, il quale aggunderà, o sminuirà, à sua electione, facendosene lo Spoglio, per darlo allo Spenditore.

Spoglio della sudetta Lista del primo Piatto freddo;

Farina, libbre cinque.

Strutto, libbre una.

Zuccaro, onçe sei.

Ova, numero quattro.

Pollastri, numero uno.

Piccioni, numero uno.

Vitella, libbre una.

Prefciutto, onçe quattro.

Lardo, onçe due.

Sopressata, onçe trè.

Spoglio del secondo Piatto freddo;

Galli d'India, numero uno.

Cocuzzata, onçe sei.

Prefciutto sfilato, onçe quattro.

Spoglio del terzo Piatto freddo;

Insalata, un baiocco.

Taralli, numero dodeci.

Passarina, Pignoli, Olive, Cappari, baiocchi cinque.

Granati, numero uno.

Yva, onçe sei.

Cetronata, e Cocuzzata, libbre una.

Ova toste, numero due.

C

Car-

Carnè piccata, once due, & altri ingredienti . piacere dello Scalco.

Spoglio del quarto Piatto freddo.

Farina, libbre una, e mezza.

Strutto, once cinque.

Pera, due Rotoli.

Zuccaro per sciopparle, libbre una.

Zuccaro, once due.

Cannella, mezza quarta.

Spoglio della minestrina.

Piccioni, numero sei.

Ova fresche, numero sei.

Fegatelli delli medesimi Polli.

Limoni, numero uno.

Pagnotte per affettare, numero due.

Spoglio del primo Piatto caldo.

Animelle, para due.

Cervella, para uno.

Fegato, libbre una.

Fegatelli di Polli, numero sei.

Carciofoli, numero quattro.

Strutto, libbre due per friggere.

Farina, libbre una.

Ova, numero quattro.

Farina per i Boceonotti, once otto.

Butiro, mezza libra.

Ossa mastre, numero uno.

Cetronata, e Cocuzzata, once sei.

Ova

Ova, numero quattro.

Limoncini, numero uno.

Spoglio del secondo Piatto caldo.

Capponi, numero uno.

Vacca, libre due.

Sopressata, once sei.

Spoglio del terzo Piatto caldo.

Piccioni, numero due.

Vitella, libre una.

Fegati di polli, numero sei.

Prescinto, once tre.

Brugnoli, una quarta.

Pignoli, e pistacchi, once due.

Taratufoli, once quattro.

Spoglio del quarto Piatto caldo.

Farina, Rotoli uno.

Manteca, ovvero Butiro, once otto.

Ova, numero otto.

Vitella, libre due.

Animelle di Vitella, para uno,

se di Capretto, para dodici.

Pistacchi, e Pignoli, once quattro.

Ova, numero quattro per il brodetto.

Limoni, numero uno.

Zuccaro, libre una.

Spoglio del quinto Piatto.

Filetto di Vitella, Rotoli due.

Farina per le paste, libre una.

C 2

Zug:

Zuccaro per le medesime, once sei.
Ova, numero quattro.

Per tutto il sudetto mangiare, si potranno adoperare
le seguenti spetie.

Cannella, once una, e mezza.

Pepe, once due.

Carofali, once una.

Noci moscate, numero due.

Sale, libre due.

Lardo per condire li sudetti piatti, Rotoli uno.

Carne di Vacca per far Brodo, Rotoli due.

Limoncelli, e Cetrangoli, numero otto. & Erbetto
odorifere.

Lo Scalco formata la lista come la presente, doverà
ridurre tutte le Somme, in una, per esempio, sommata
tutta la Vitella, fa libre tutta la farina, e così
tutte l'altre robbe appartenenti a detti Piatti, accioche
si possa dare allo Spenditore; e se il Padrone volesse sa-
pere il costo di tutto il detto Pasto, deve lo Scalco dar-
gliene minuto conto, conforme il prezzo, che corre
del Paese, il che però rare volte accade.

Fatto il sudetto Spoglio, si devono poi dal mede-
simo Scalco, estrarre tante liste, quanti sono i vendi-
tori delle robbe; per esempio, nella lista del Droghie-
ro, ovvero dello Spetiale Manuale, si devono notare
tutte le spetie, zuccari, & altre robbe che il medesimo
haurà vendute; in quella del Macellaro, o sia Chian-
chiero, si deve notare ogni sorte di Carne; cioè Vitel-
la,

la, Vacca, zizza, e firmes in quella del Pollarolo, tutti i Pollastri, e volatili, e d'ogni Bottegaro, con chi s'abbia Interesse, s'hà da fare la sua lista di visa, la quale, lo Spenditore dovrà consegnare allo Scalco, lasciandosene sempre una in mano del Venditore, per poter poi farne il riscontro.

Fattasi la nota di tutte le robbe, che si devono provvedere, per la Cucina, ne caverà un'altra, per darla al Cuoto, descrivendo in essa il modo, con cui devono essere cucinate le robbe comprate; non pretermetta lo Scalco di visitare di quando, in quando la Cucina, per vedere se ivi le cose esaminano bene, e con buon registro, faccia, che ogniuno degli Ajutanti di Cucina, s'èserciti nell'opera sua; per esempio, a chi lavora Pottaggeria, prescriva il numero de piatti, che haurà da fare; a chi fa le paste, prescriva il numero de Pasticci, che vuole, e con quest'ordine, si regoli ciascheduno in cucina, per toglier via la confusione.

Al Credenziero si consegna la lista di tutti piatti fiffeddi, che dovrà aggiustare, e farà sua cura di far ritoccare i piatti d'Argento, e d'oro, e di adornare tutti quei Trionfi, che vanno posti in Tavola, e quando la stanza del Banchetto, fosse angusta, dovrà scegliersi per l'Apparecchio, la stanza più prossima, e più contigua, e nell'Apparecchio della Mensa, il Credenziero non farà, se non quello, che gli verrà ordinato dallo Scalco, dovendo il medesimo Credenziero, esercitarsi nella Piegatura delle Salviette, e delle Tovaglie.

Modo

Modo da contenersi, per porre le vivande in Tavola.

Il Sottoscalco, che rimane in Cucina, dovrà haver premura, e diligenza, di far porre in ordine, tutte le vivande, che si dovranno servire in Tavola, secondo l'ordine prescritto dallo Scalco; E perche gli antipasti freddi, si trovano già in Tavola, quando sono assisi i convitati, dovrà lo Scalco far portare gl'antipasti caldi, e dopo questi le minestre, & altre vivande calde, che sono prescritte ne i servigi di Cucina, e se li Convitati saranno serviti à due Piatti, si dovranno far portare due Piatti, d'una sorte di vivanda, in una istessa portata, e se saranno serviti, à tre, o quattro Piatti, sempre dovrà tenerli il medesim'ordine.

Quando i Piatti saranno giunti, nella stanza de Conviti, lo Scalco li prenderà, e li porrà in Tavola, senza permettere, che ciò si faccia da altra persona. Si porranno li Piatti avanti il Trinciante, per spartirli; si deve avere avvertenza, di non levar mai i Piatti, dalla Tavola, fin tanto, che nõ saranno giunti gli altri dalla Cucina, & in questo modo verranno, à star sempre nella Mensa due Piatti caldi intieri, o più, secondo richiederà l'ordine, con cui si dee servire.

Lo Scalco poi, deve haver mira, à tutti i bisogni della Tavola, così del Pane, come del Vino, e d'altto; acciò che non vengano mai à mancare, A i Convitati non si devono mai togliere d'avanti, i Tondini caldi; se non al tempo debito, per non frastornare il gusto de' medesimi; ma si deve aspettare discretamente, che hab-

habbiano dato fine alle Vivande , e dopo tardare la muta de' servigi freddi, e de' frutti ; dovendosi avere particolare attentione , che non si trasgrediscano le Regole d'un Pontual servigio.

*Si danno Avvertimenti Notabili , allo
Scalco, da prevalersene, in occasione
di qualunque foresteria.*

DEVE lo Scalco informarsi diligentemente, quante sieno le Camerate, che hanno da Mangiare, alla Tavola del Principe, nella Prima Mensa , di che potrà egli haver Notitia, ò dal Foriero che suol venire avanti, ò da Gentil huomini, che vanno ad incontrargli, con le Carrozze, ò da altra Persona convicina , che gli habbia dato l'Alloggio.

La Prima Tavola del Principe, di Personaggi sei, potrà servirsi, ad un Piatto Reale; un Piatto per sorte, fino al prefisso numero : si darà loro una Minestrina, fatta con diversi ingredienti, & altri Antipasti, in piattini, quali non si connumerano, tra i Piatti : li Piatti sudetti saranno, un Fritto, un' Arosto, un Pasticcio all' Inglese, un Piatto Composto, & altri simili, à beneplacito.

La Seconda Tavola degli Ufficiali principali , che mangeranno, dopo il Principe, Persone numero dieci, douerà servirsi , à due Piatti Reali, con il medesimo ordine della prima Tavola , e quando non ci fosse

Trin-

Trinciante, si potranno servire i Convitati ad un Piatto Reale, ben rinforzato. Per Piatti Reali intendo, Piatti composti, tutti due di una medesima qualità, & acciò che i Convitati restino ben Serviti, douanno essere trattati, con cinque, ò sei Portate.

La Tavola de' Gentil huomini Titolati, che mangiano nell'istesso tempo, che mangia il Principe, Persone Numero dodici, douanno servirsi, à due Piatti Reali, con l'istess'ordine di sopra.

La Tavola degli Vfficiali Bassi, Persone numero quattordici, doua servirsi, à due Piatti Reali, con cinque Portate Calde.

La Tavola de' Seruidoti Bassi, e d'altra Gente dozzinale, che viene in compagnia, Persone numero trenta, si doua servire, à quattro Piatti Reali, col medesimo ordine già detto di sopra, douendo hayere auvertenza particolare gli Vfficiali deputati, à servire simil gente bassa, di trattarli bene, perche questa sorte d'huomini, suol' hayere sempre la Trombetta, alla Bocca, e quando è trattata meno che convenientemente, non fa, che lacerare la riputatione de gl' Ospiti.

Il peso di questa assistenza, si deve dare, à Persone, che habbiano abilità, e che possano dare honore à gli Alloggi, e faranno in ciò più due Persone atte, che molte insufficienti, perche la moltitudine reca confusione, & è vero il Proverbio, che doue molti Galli cantano, non si fa mai Giorno, & io parlo per esperienza, perche in varie congionture, che i Padroni hanno

hanno appoggiata questa Incombenza , a molte Persone insufficienti, le cose non sono andate bene, con poco decoro del Padrone, e dello Scalco.

Nel far Banchetti di Spofalitiu , bisogna procurar di sapere, quanti Signori saranno alla prima Tavola, & informarsi, se oltre le Persone arrivate , ne debbano arrivar dell'altre , & in questo modo s'audranno disponendo le Liste, come si è detto di sopra , e le faranno à Tavola Persone trenta, si potranno servire, à quattro Piatti Reali , ben rinforzati , pieni di varie Compositioni , di tutta perfezzione , e con ottimi Condimenti ; ha da procurare lo Scalco , di far fare buoni Brodi, e Sughi di Carne , & altri sughi d'Arrostato di Castrato, facendo studio , che ogni sorte di robba sia cucinata, à proportione , con la debita Cottura, spetie à proportione, & erbe odorifere , confacevoli alla Vivanda . Cotte le Carni , e gl'Ingredienti , si comporranno i Piatti ordinatamente, con la sua zuppa sotto , à beneplacito , e con qualche saporette gustoso al Palato, & io stimo meglio far fare, pochi Piatti buoni , che molti cattivi, e di mal gusto.

Ogni gran Convito si può fare , con dodici Piatti caldi, ben compartiti , e portati à Tavola , con ordine; mi pare che s'ingannino quelli , ch'empiono la Tavola, di sopra cinquanta Piatti ; perche si getta via la spesa, e non danno sodisfatione à i Convitati, si quali vogliono appagarsi più di dieci piatti buoni caldi , che di cinquanta mal conditi, insipidi , e poco gustosi.

D

Deve

Deve procurare lo Scalco, di fare apparecchiare bene le Tavole, con i suoi Trionfi, e rifreddi, a' suoi luoghi, di diuerse sorti in siti à proposito, secondo la Stagione, perche se il Convito si farà d' Estate, sarà bene farlo in luogo fresco, Arioso, e vicino à qualche Giardino, acciò che gli occhi godano una leggiadra, e vaga Apparenza.

Deue lo Scalco, prevedere la Corte di buoni Vfficiali, à lui soggetti, come di Cuochi, Credenzieri, ò Ripostieri, Spenditori, ò Comptatori, e Dispensieri, scegliendoli tali, che possano incontrare il gusto suo, e del Padrone, & in ciò deve havere particolare attenzione, per che questi Vfficiali sono, che danno riputatione allo Scalco.

Habbia avvertenza il sudetto Scalco di porre à vista di tutti la robba, che hà da seruire, per i Banchetti, e che si facciano i debiti Apparati, di Credenza, e di Battigliera.

Darà gran riputatione allo Scalco, se tal volta il Padrone mostrerà pubblicamente, qualche atto di confidenza, con il medesimo, bisbigliandogli all' orecchia, ò facendo qualch'atto simile di confidenza, come fecero alcune volte à mè, li Signori Cardinali Rossetti, & Antonio Barberino, Splendori della Porpora, e del Vaticano, che più volte mi chiamarono da parte, fingendo di volermi dire cosa d' Importanza, & era Bagattella di poco rilievo, mà di rilievo à mè, per la stima, che con tali dimostrazioni faceuano del-

la

La mia persona gli Spettatori; il sudeto Signore Cardinal Rossetti, più volte tanto in Roma, quanto nella sua Chiesa Vescovale di Farenza, si compiacque farmi honore, che io gli porgeffi il braccio, & appoggiato lo conduceffi alla Carrozza, e pare atto di conuenienza, che il Principe usi qualche estrinseca cortesia, a chi hà in mano, la sua vita, la sua riputatione, & il suo buon Governo corporale, che consiste principalmente nel vitto.

Benche io qui parli di mangiar bene, e di ben condire le Vivande, non vorrei da qualche Aristarco, o Censore, esser tassato di Goloso, & amator della Crapola, perche se bene lodo il mangiar bene, non approuo però il mangiar da Parasito, la Crapola, e la smoderata Golosità; anzi detesto certi huomini dediti alla ingorda voracità, qual si legge, che fossero Vlatislao Iacello, Artidamo Milelio, & un certo Albino, di chi si legge, non senza stomaco, che mangiasse ad un Pasto, cinquecento Fichi, cento Persiche, dieci Meloni, un buon Cesto d' Aya, cento ficedole, cent' Ostriche, e dieci Capponi. Io detesto la Gola, come peccato capitale, e lodo il mangiar politico, e ben acconcio con sobrietà; perche conferisce alla nostra vita, & alla nostra preservatione.

Bisogna auvertire, che in tempo d' Estate, s'hanno à tenere in addobbo, Piccioni, Pollastri, Palombe schuatiche, Palombelle, Lingue di Vitella, e Piedi della medesima, per seruirsene nelle occasioni, in

diverse Vivande, e Fritti; Le sudette cose si devono far bollire; e cuocerle; da poi gettarle sopra, Aceto bollito, Carofali, e Cannella, ad uso di Maminaro, o di Scapece. Quando le dette cose hanno a servire in Tavola, s'infarinano prima; e da poi si friggono, con fogna, o strutto, cui si vuol fare sopra, una Salsa Reale, con Aceto, Zucchero, e Cannella, della qual Salsa, ti potrai anche servire, nelle vivande di Pesce, di qualsivoglia forte.

Similmente, li Polli salpicciati, si devono prima far bollire, e poi regalare con sale, e pepe sopra, mangiandosi freddi. L'istesso si vuol fare de' Capponi, Gallini, e Pollanche d'India, quali, se vorrai mangiar calde, dovrai rimettere nella Graticola, in pezzi, con pane grattato, e Pepe sopra, con malvasia, o sugo di Limone, a tuo piacere, nel Piatto, o come ti piacerà.

Al Biste carpionato, si deve prima friggere, e poi regalare, con Sale, Pepe, sugo di Limone, o di Merangolo, o con altra Salsa, a tuo piacere; Questo Pesce si vuol mangiar freddo, benché sia banchetto di grasso, e di questo se ne parlerà al suo Capitolo, riuscendo gustoso; si può anche riscaldare nella Graticola, con mollica di Pane sopra.

Per coprire le Trotte, prima si friggono; da poi si struffano d'Aceto, con uno scopettino, o Ramo di Rosmarino, gettandovisi sopra Spetierie diverse, e sotto, vi si mette, un suolo di Mortella, o di Lauro, secondo la commodità; per ordinario si servono fredde,

de, regalate di Mortella, ò di Lauro, e se le uvo; servire calde, dev' avvertire di non metterle, nella Graticola, ma bensì in una Ficca, bene stagnata, regalando l'Ali del Piatto, di fette di Limone, ovvero di pasta fritta, di che sorte ti piace.

Si trovano diverse sorti di Trotte; cioè bianche, e d'altro colore; le bianche sono le vere, e li migliori; qui nel Regno di Napoli, come anche in altri luoghi, se ne trovano delle perfette, ponteggiate di Granelli rossi, altre vn pò più olivastre, chiamate Carpioni; di queste suole haverne il Signore Ducà di Sora, in vn tuo luogo chiamato, la Pesca.

De i Salami di qualsivoglia sorte, delle soppressate di Nola, ò d' altri luoghi; delle Mortadelle di Bologna, ò di Fiorenza, ti potrai sempre servire, in Tavola, facendole bollire, con Acqua, e Vino, spaccate per il lungo, in salvietta, con mortella, e Lauro; similmente i Presciutti, quando si servono sani, sogliono da i Credenzieri, ò Riposieri, servirsi crudi, fatti in fette, dentro a' Piattini.

Li Salami grossi, si servono caldi, e freddi, à beneplacito, con questa avvertenza, che per ordinario, in Pransi seguiti, la prima mattina si servono caldi, con erbe intorno, ò altro ornamento; la mattina seguente si mettono in Tavola freddi, sopra Salviette piegate, con frondi di Lauro, ò di Mortella attorno, & il Trinciante, suol tagliarli in fette, ò à cantoncini, facendofene Piattini.

Quan-

Quando li Convitati mangiano le Minestre , il Trinciante deve prima dare l' antipasto ; cioè Salami, Presciutto, Salciccie, ò altro salato ; da poi deve dare il bollito, quando non vi sia altra sorte d' Antipasto; In luogo di bollito si sogliono dare anche Pasticcetti freddi; dopo il bollito, si dà l' Arrosto sottile , e non essendoui altro Antipasto, in compagnia de' salati, come à dire animelle, fegati, cervella, testicoli, granelli, ò altri fegati fritti di Pollo, potrai per secondo Antipasto servirti di Beccafichi, ò ficedole, Lodole, ò Tordi, ò d'altra sorte d' Ucelli piccoli, tramezzati, con Salciccie.

Mancando nel primo Antipasto, Presciutto, ò Salame; potrai servirti del secondo Antipasto d' ucelli, ò di fegati; dopo l'arrosto ti potrai servire di qualche vivanda di pottageria, di polpettine, di Piatti composti, ò di Pasticcetti.

A mezzo mangiare, particolarmente di magro, la mattina, quando si portano gli frutti, si devono dare Olive, ovvero insalatine di Sparaci, cò li suoi Tondini, guarniti à capriccio, qualche Saporetto di Corogni, ò di Prune, Crostate, ò Pizze, persiche, ò visciole sciroppate, le quali cose devono li Credenzieri, ò ripostieri, porre in Tavola, all'ultimo de' frutti; si possono anche dare zuppette di Tartufoli, e di brugnoli, e qui in Napoli sono in uso frutti di mare; Levati via li frutti, siegue la Confettura.

Se vorrai servire la Tavola alla Spagnola, apparecchia-

chiata che l'havrai, con tutti i raffreddi, ti potrai servire d'una Scudella di brodo buono con fette di pane abbruscato dentro, con suo coperchio, dandone una per ciascheduno; la secondo luogo darai l' Arrostto, ò di Vitella, ò di Pollanche di latte, ò di Piccioni, ò di qualsivoglia forte di Polli; darai poi gli Antipasti in Fondini, avanti le Posate; in giornata di magro darai Tarantello, Caviale, Alici, Moscimani, cappone di Gallera, & altre salse à tuo piacere; in giornata di grasso, potrai dare aninelle, fegati, & altro come sopra; darai poi un Piatto composto, ò un pasticcio, ò altri Piatti di pottaggeria, e poi un' altro Piatto d' arrosto. Potrai dare anche vn Piatto d' oglia, ò foglia, & in fine il piatto dolce, e questa è la vera regola di servire alla Spagnola. Si deve avvertire, che li Piatti composti, devono essere tutti piccanti; sieguono finalmente i frutti, e le Confetture al solito.

I servigi alla Francese, all' Inglese, & alla Tedesca, si possono regolare, conforme all' uso Italiano. Il servizio alla Venetiana, deve haver sempre i Piatti pieni, in Tavola, portandosi tutti insieme, ben coperti al numero di sei; si scoprano, e si mettono per ordine, ti è per parte in fila, uno rincontro all' altro; quando i Convitati si mettono à Tavola, se ne trincerà uno per volta, e trinciato si metterà al suo luogo, e quando il Piatto restasse vuoto, come spesso volte avviene, fatta la distributione della robba, lo coprirai, con un Fondino sopra, e lo ritornerai al suo luogo, regolandoti in que-

questo modo, sino al fin della Mensa, e nell'istessa maniera, ti regolerai anche, con i frutti, quando gli haverai posti in Tavola; seguitano poi le cose dolci, dovendoti regolare, all'Italiana, che trà tutti, è il miglior servizio, conformandoti in molte cose, al gusto del tuo Padrone; & al beneplacito, di chi può comandarti.

Si dimostra, come deono portarsi li Padroni, con gli Vfficiali, la Famiglia, e gli Vfficiali, con li Padroni

P Erche molte volte suole accadere, che nelle Corti de' Gradi, non ricevano gli Vfficiali, quei buoni trattamenti, che sono atti ad animar ciascuno, à servire con la dovuta fedeltà, nõ mi par fuor di proposito, toccarne qualche particolare; perche ogniuno attenda, à spogliarsi di quelle veementi passioni, che sogliono tal volta ingombrar l'animo, troppo credulo alle maligne relationi di lingua invidiosa; Perciò un prudente Signore non deve giamai dare orecchio, à quelli, che tentano di rendere sospetta la fede dello Scalco, ò di qualch'altro Vfficiale, mentre questo è un modo, che fa loro perdere il rispetto; da quelli, che sono ubbligati, à servirli, i quali vedendo la facilità del Padrone, in creder tutto ciò, che gli vien riferito, nulla più curano d'esseguite; e ciò, che dallo Scalco, ò da altri Ministri, viene loro imposto; anzi
giunge

giunge à tal segno la loro ostinazione, che lo dispreggiano, e deridono, come già privo del credito, e gratia del proprio Principe; così da quello non deriva in fine altro, che l'imponentiale servizio del medesimo, e si va pregiudicando alla fama dello Scalco, ò degli altri, quali sono poscia inhabili al tutto, per la mancanza del rispetto ad essi dovuto; onde se il Principe retrà per sospetto qualche suo Ufficiale, cerchi d'informarsi da Persone non domestiche, de' di lui costumi, qualità, e vizi; indi trovato reo di qualche colpa, lo rimuova dal suo servizio; ma in guisa tale, che i famigliari, e malvagi di esso, non s'accorgano punto, esser ciò effetto delle loro malvagità; perchè è certo, che sempre viene odiato nella Corte lo Scalco, ò qualsivoglia altro Ufficiale, che habbia ivi qualche sorte di somando. Sia sempre intento al puntual servizio, e risparmio del suo Signore; che se ogni Ministro cercasse solo di dar sodisfazione al genio ingordo della famiglia, è certo ch'oprarebbe solo, in danno del suo Padrone. In molte Corti suol costumarsi, che lo Scalco faccia anco da Maestro di Casa, nel quale stato viene ad esser à lui soggetta, tutta la Corte, in cui se trovasse qualche famiglia, non dotata della sincerità, e fedeltà dovuta, deve avvertirlo fraternamente, ma quando trascurasse l'emenda, deve avvisarne il Padrone, non potendo à meno, il quale accertato dell'integrità del Ministro, deve haver gli fedeli, insegnando l'iperienza, che molti Servi, in presenza del lor Padro-

E

ne

ne tembrano l'immagine della bontà, & in assenza non hanno in sè altro, che una finissima, & ingannevole, astutia: per simili cagioni dunque deve accettarsi il Padrone, delle qualità di tutti i suoi Servi, e non appagarli della sèplice apparenza; il Padrone poi accettato delle buone qualità de' suoi Servi, dovrà dire allo Scalco; il Cuoco, è huomo di tutta bontà, lo Spenditore, è reale, il Credenziero, è huomo fedele, nel servizio, & ha molto tempo, che sta in casa; per ciò è bene, che wor gli trattate cortesemente, ed usate con loro ogni dolcezza; per il che si vede affetto lo Scalco, à nò poter più usar qualche rigore, che userebbe. Amministrando puntualmente il servizio suo, e lasci fare ad ognuno, ciò che deve, e gl'interessi del Padrone; altrimenti gli scarsebbero detrimento non ordinario.

Allo Scalco, e Maestro di Casa, nò si tolgano mai l'autorità, sopra il Cuoco, Dispensiero, Spenditore, Credenziero, & altri di Casa; che senza l'autorità del medesimo Scalco, ognuno farebbe à suo modo, Sono infruttuosi quei Ministri, che non regolano il Governo, e l'Economia della Casa, e perchè vi è qualche Signore, che non ha altra sodisfatione, che bravare hor allo Scalco, ora al Maestro di Casa, & à gli altri suoi Vfficiali, in presenza di tutta la Corte, fa perdere à quelli il concetto. Se egli si conosce affretto à correggere qualche suo Ministro, deve farlo in Camera segreta, in quella guisa appunto, che faceva un Signore degno d'eter-

eter-

terna lode, che quando entrava in Camera qualche Ministro di casa, per trattar negotii, mandava fuori qualsivoglia altra Persona, ancorche confidente, per il che ne seguiva nella Corte di esso, una regola meravigliosa, & una quiete grandissima.

Riconoscasi dunque obligato, à titolo di vera munificenza, di procurare in primo luogo l'aggrandimento de' suoi feudi, & fedeli Servitori, poiche questo non è che un mezzo d'acquistarsi lode, & veneratione eterna, così da' Domestici, come da' Straniere Persone, il che si raccoglie dalle azioni di molti generosi Principi, quali han procurato l'aggrandimento de' suoi fedeli Ministri; l'attesta in primo luogo la splendidezza del Sommo Pontefice Clemente Decimo, che vedendo il suo Scalco, Monsignor Centini da Camerino dotato d'ogni pregio, & per tanto à Persona d'onesta vita, se tanto avvanzata nelle ricchezze, che huggi di vive con ogni decoro, & nella Città di Roma, dove hà eretto Palagi, & fatte molte altre comodità, in molti altri Principi vive per anco lodate la memoria della loro splendidezza, & ne i Tempi andati; mentre l'Imperador Carlo Quinto, portò l'Aquila Imperiale, nel Suolo Partenopeo, fu ricevuto con ogni munificenza dal Principe di Bisignano, princip al primo Signore del Regno, & il di lui Scalco intendendo, con somma maestria ordinato in tutto il tempo della dimora di detto Imperadore nel Regno le Vivande, per uso dell'Imperial Persona, fu in ricom-

pena del suo puntualissimo servizio, investito del medesimo Principe d'alcuni feudi nel suddetto Regno, i di cui Descendenti, hoggidi ancor godono, aggiuntivi Titoli, e ricchezze non ordinarie.

Bene è vero, che per conseguirle è tenuto ad ogni puntualità, chi serve nelle Corti; Poiche questa è la scala, per cui s'ascende all'Acquisto della Benevolenza, del proprio Signore, da cui derivano tutte l'altre fortune, che servono di Base, a' suoi Aggrandimenti; cerchi dunque sopra ogni altra cosa d'incontrar il Genio del suo Principe, da chi conseguirà ciò, che vuole, per beneficio suo, e de' suoi Posterì.

Avvertimenti giovevoli al Trinciante.

BEnche in Napoli si confondano questi due Nomi di Scalco, e di Trinciante, e che qui per lo piu, lo Scalco fittia da Trinciante, in Roma però, e nelle altre Corti d'Italia, sono Uffici differenti, & uno non s'ingerisce, nelle funzioni dell'altro.

Dev'essere il Trinciante, d'età giovanile, e non senile; perche à i Vecchi trema la mano, che non può di facile, sostentare la robba in aria, con la punta della forcina.

Dee vestir bene, & andar polito; con la sua spada, dove si costuma, anche quando si stà trinciando alla Tavola, in abito di Campagna.

Dee star ben disposto, alla Mensa del suo Signore.

in

in particolare, quando vi sono i Convitati, ed è censurare ogni minimo difetto.

Deve il Trinciante avere qualche bello Anello, nel dito piccolo della mano sinistra; acciò che quando trincia in aria, si renda più spettabile à i Convitati; stia avvertito di non fare gesti, ò atteggiamenti, con gli occhi, ò con la bocca; mà faccia il tutto con gravità, e leggiadria; non tocchi cos' alcuna, con le mani, mà ogni cosa, con le punte della forcina, e cortello, & avverta di non tenere il braccio troppo alzato, dove tiene la forcina; acciò che il grasso, non gli coli nella mano.

Non dee stare vicino alla Tavola, dove si trincia; mà bensì, due palmi distante, non dovendosi mai partire dalla Trinciera, se non all'ultimo de' frutti.

Se gli venisse necessità di soffiarsi il naso, di raschiare, e di sputare, si levi destramente dal suo luogo, e poi torni subito, con far finta d'essere andato à pigliare qualche cosa necessaria al suo Ufficio. Non parli, se non interrogato, e quando risponde, usi cortesia, e belle parole, affermando Pittagora, che l'uomo co' il parlar moderato, dà ad intendere quello, che sa, e quello, che fa.

Se gli viene occasione di ridere, lo faccia in modo, che la bocca resti socchiusa. Quando trincia in Piatti d'argento, avverta di farlo in modo, che i Piatti non restino segnati. Quando hà da trinciare in aria, non mostri timore; perche la tema indebolisce le opera-

zioni Fugga ogni occasione d'irritare il Padrone, à qualche publica riprensione.

Faccia che i Piatti, che porge, sieno proporzionati alla qualità delle persone; Si conformi all'età, alla robustezza, al temperamento, & alla condizione de i denti de i medesimi Convitati,

TRATTATO I.

Dell'Arte, e Magistero del Trinciare.

BENCHE da altri Autori, sia stato insegnato il modo di Trinciare, hò stimato pregio dell'Opera, aggiugere alcuni documenti, più per decoto della Professione, che per bisogno de' Professori; lo sò molto bene, che quest'ufficio s'impara più con la pratica, e cò l'esercizio, che cò lo studio, e con la lettura: nõ dimeno nõ sarà che giovevole, darne le norme, e studiarne i prescritti.

Posti i Convitati à Tavola, doua, il Trinciante approssimarsi alla Tavola, nel luogo destinatogli, dove stà la Coltelliera, ò la Trinciera, salutando i medesimi Convitati, con humile, e modesta riverenza, cominciando dal Padrone, e stendendo l'inchino, per tutto il giro della Tavola, e perche i Cardinali non danno il primo luogo à veruno, eccetto à qualche gran Dama, sarà bene, che il Trinciante habbia riguardo di riverire tut-

tutti; ma con il Capo più chine, verso il primo luogo. Approssimatosi alla Tavola, starà sempre di rimpetto al suo Padrone, con avvertenza di non confondersi, e di rammemorarsi bene, chi ha havuto il suo Piatto, e chi no, e quando il Trinciante non fosse troppo matmore, sarà bene, che habbia sempre davanti, tanti Piatti, quanti faranno i Convitati, e pargendoli col bel modo, e senza confusione, cercando di sfuggire quei litigii, che molte volte s'incontrano tra Paggi per ingordigia di levar presto i Piatti dalla Tavole, il che suol cagionare indecenza e scherno, non senza nota del medesimo Trinciante, o Sealco.

Quando egli darà principio al Trinciare, prenderà la forcina in mano, & inalzerà alquanto dal Piatto, quella robba, che deve Trinciare; se non vi sia luogo alla Mensa, dove mangia il Padrone, deve fare apparecchiare la Cortelliera, da un'altra Parte contigua, con avvertenza, di collocarla, a capo della Mensa, di rimpetto al Padrone, per potere con più cautela, esercitare il suo ufficio; sarà però sempre meglio, trinciare nella Mensa, dove siede il Padrone.

Nelle Corti de' Grandi, suole il Trinciante, dopo haver compartito a tutti la loro portione, fare anco un Piatto per se di quello, che più gli aggrada; stimo però bene, che se lo faccia prima, che si vadano mescolando i Piatti, di diverse vivande; sarà parte di buon Trinciante, a mio Parere, il Trinciare alla presenza del Padrone, alla Tavola del medesimo, o pure in altra . . .
prof-

proffirma; si desidera nel Trinciante, Civiltà, Urbanità, bella presenza, buona Loquela, Modestia, e Sagacità.

Deve esser versato il buon Trinciante, nel modo di tron trinciare, qualunque sorte di Volatili, e di Quadrupedi, tanto interi, come in pezzi, con due Cortelli nelle mani, e delle Carni di essi, saper far Piccatigli, avvertendo, che simili Trinciamenti si devono fare, con la forcina in aria, con quella destrezza, & agilità, che deve esser propria d'un tal Professore. Io mi dichiaro, che quanto scrivo in questo Trattato, lo fò per quelli, che hanno pratica della Professione; nõ per gl' Inesperti, e per quelli, che hanno poca attitudine.

*Del modo di Trinciare Volatili Domestici,
e Selvatici.*

DEVE il Trinciante, dopo esser giunto ad una pratica, non mediocre, & à qualche franchezza, nell'esercitio della Professione, avvertire di prendere diligentemente, con la forcina, tutto quello, che gli farà di mestieri; poiche quando egli havrà bene imbroccato il Volatile, ò qualunque altro Carnaggio, troverà facilità in Trinciare, & in dare i Tagli dovuti, quali si devono dare, con gratia, nelle giunture de' medesimi Volatili, con avvertenza di dargli, i Convenienti Regali nel Piatto.

Nel Trinciare i Pollastri, dovrà infilzarli, con la punta

punta del Coltello nel petto, e levatgli alquanto in aria, e voltargli in guisa, che il Petto del Volatile, riguardi vno de i Tondi, che terrà alla sinistra della Cortelliera; Indi lo prenderà con la forcina, nella schiena; e gli darà due Tagli nelle giunture, del Collo, e del Busto da tutte due le Bande, in maniera che faccia cadere, il Collo del Pollastro nel Tondo; darà poi un taglio alla punta dell'Ala dritta, con riguardo che la punta del Coltello, sempre venga in fuori. Dato il Taglio all'Ala dritta, dovrà darne tre altri alla Coscia dritta; il primo trà la Coscia, & il Busto, il secondo al lato del Coderone sotto la Coscia, il terzo alla Giuntura della medesima Coscia, dividendola; se gli potrà riuscire, dal Sopracoscio; Così parimente darai il suo Taglio alla spalla dritta, sopra la Giuntura dell'Ala, con riguardo di non distaccarla affatto, il che dovrà anche avvertire negli altri Tagli, che darà nelle giunture delli Volatili; Rivolgerai il Pollastro in guisa tale, che il Collo venga verso la mano dritta, dando il Taglio alla punta dell'Ala manca, nell'istesso modo, che si tagliò la dritta; procura di dare i suoi giusti tagli, alle giunture delle Spalle, delle Coscie; e Sopracoscie; fatto ciò darai due tagli al Coderone, uno alla Banda manca, e l'altro alla dritta, voltando sempre il Volatile, con la Testa verso di se; dovrai anche havere avvertenza, nel porgere il Pollastro, o altro Volatile di porgerlo in guisa, che la Testa del Pollo venga a guardare il Petto del Frinciate; perche sareb-

be inciviltà, il porgeſlo avanti, con il Coderone rivolto al Petto, il che ho veduto tal volta coſtumarſi, da Perſone poco pratiche di tale eſercizio.

L'ſteſſo modo di Trinciare, ſi dovrà oſſervare in qualſivoglia altro Volatile, che debba darſi intiero, al Pradrone, & à i Convitati, cioè la Gallina, la Pollanca d'India, & il Capone, come altri volatili aſſai grandi: perche non potendoli mettere intieri, davanti i Convitati, richiedono eſſer poſti à parte.

Modo di Trinciare la Gallina, il Capone, e la Pollanca d'India.

IL modo di Trinciare, dipende da quello d'imbroc-
care; dico dunque, che i modi d'Imbroccare i ſopradetti Volatili, ſono tre, il primo farà di prendere il Volatile, d'infilzarlo nel Petto, & elevato alquanto in aria, imbroccarlo, per il Collo, nella giuntura del Buſto, facendo, che il Collo ſudetto, venga à reſtare nel mezzo della punta della forcina, qual punta, farai penetrare ſino all'oſſa del Petto, e tenendo ſempre il Volatile, con li Piedi rivolti al di ſopra, darai principio alli Tagli del Collo, e continuerai tutto il Reſtante del Corpo.

Il ſecondo modo, è di prendere il Volatile, e di ponergli il Coltello, dentro il Petto, & alzato alquanto in aria, imbroccarlo nel Coderone, che dovrai far venire, trà le due punte della forcina, quali punte farai penetra-

trare fino all'osso del Petto, con questo che resti sempre in aria, la Testa del medesimo Volatile, dando con le ggiadria i suoi Tagli.

Il terzo modo, è di sollevarlo con il Coltello in aria, & imbrogcarlo per la schiena in maniera, che le punte venghino fino al Cassaro, vicino alle punte dell'Ali, che così restarà il Petto per aria, con comodo di poterci dare i Tagli; questo modo però è più proprio da osservarsi ne' Polli, piccoli, & in qualunque altro simile Volatile.

Alcuni Autori insegnano anco il quarto modo, il quale sarà d'Imbroccarlo sopra il Tondo per il Cassaro, e fargli passare le punte della forcina nella schiena, & alzandolo in aria, dar principio a' suoi Tagli, principiando dalla punta dell'Ala manca, dappoi trè Tagli alla Coscia, & alle altre parti del Corpo, riservando per ultimo il Taglio del Collo che distaccato, si dovrà posare sopra il Tondo, dando il suo Taglio alla Paletta del Petto, con riporlo così davanti i Convitati; Questo modo però non è molto usitato, e da mè rare volte costumato.

I primi due modi, sono necessarii per Trinciare i Volatili grandi, il terzo per trinciare i Volatili piccoli, includendovi il Piccione, & il Pollastro, e tutti quei Volatili, che sogliono porsi intieri, avanti de' Convitati, e parendomi d'haver parlato à bastanza, circa l'Imbroccatura, hora farò parola del modo di compartire i trè sopradetti Volatili, cioè il Cappone, la

Gallina, e la Pollanca d'India, che sieno d'una medesima grandezza.

Doverà il Trinciante delli sudetti trè Polli, farne sei parti, e della Pollanca d'India quando è assai grande, farne anche più, regolandosi secondo il numero de' Convitati.

La Pratica commune, è di parte almeno due Capponi, per servizio di sei Persone; Dovrà dunque agguistarsi il Piatto, dove si metteranno in modo, che possa facilmente prendersene uno, & imbrogcarlo in aria; imbrogcato, che l'haverà, darà principio à trinciare dal Collo, quale distaccato dal Busto, farà cadere nel Piatto; dappoi darà il suo taglio; alla punta dell'Ala dritta; appresso trè tagli alla Coscia dritta, e dividendola, la farà cadere nel Piatto; voltando poi il Cappone con il Coderone, che riguardi la sua mano manca; gl'istessi tagli darà alla punta dell'Ala, e della Coscia manca, facendo la cadere, con la punta del Coltello nel Piatto; appresso darà due tagli, al Coderone alla parte sinistra, e quando il Pollo sarà ripieno, dovrà farlo cadere, con la punta del Coltello, nel Tondo da parte, per farne i Regali à i Piatti, che dovrà servire.

Indi principierà à fare il primo Tondo, tagliando l'Ala dritta, alla giuntura delle Spalle, e fattala cadere, con la punta del Coltello nel Piatto, con parte della Polpa del Petto, la servirà del Sale conveniente, & il ripieno, se vi farà, lo porgerà à chi deve; Segui-

te-

terà à fare l'istesso dell'Ala manca , con parte della polpa del Petto, e regalando il Piatto, del Sale conveniente, la porgerà à chi deve ; Taglierà poi la paletta del petto, con parte della polpa , & uno degli ossi del coderone, e si darà à chi si deve ; poscia togliendo via tutta la Polpa del cassaro, farà caderla, con il Coltello in un Tondo, con il coderone , & osso , dal lato dell'istesso coderone , servendolo de' condimenti dovuti, e così lo porrà davanti , à i convitati ; Infilzerà poi la coscia dritta, con la punta del Coltello ; la porrà in un'altro Tondo, così farà della sinistra , facendone la solita distribuzione; Ciò fatto , imbroccherà lo Scheltro, che gli farà rimasto, netto di Polpa, appoggiando il Coltello, sopra la schiena , e tenendo la punta della forcina, rivolta verso il Piatto.

Questa maniera dovrà sempre 'osservar il buon trinciante, al quale hò stimato bene , di dare l'infra-scritta notitia, di scompartire aggiustatamente , i suddetti Volatili , non parendomi Regola di vera decenza, il dare ad uno solamente la Coscia , & ad un'altro il Petto , atteso che nel Petto consiste Regularmente tutta la squisitezza del Volatile ; Resterà pertanto à suo carico, l'haver mira di far più parti , che potrà del medesimo Petto , dividendo la Coscia dal Soprascocio , acciò che in questo modo , possa ogniuno gustare , il più & il men buono del Pollo ; Questo è quello, di che posso qui brevemente avvertire il Trinciante , il quale dovrà sopra ogni altra cosa , esamina-

na.

nare i meriti maggiori, e minori de' **Commensali**.

I Polli bolliti si devono trinciare nel Piatto, appoggiando la Forcherta nella Petto di essi; se faranno i dovuti compartimenti, servendo i Piatti d'erbe odorifere, e d'altri Regali à proportion. Quando i suddetti Polli, non fossero troppo cotti, perciò atti à levarsi in aria, il Trinciante li trinci così perche meglio gli riuscirà farlo in alto, che sul Piatto, dove nõ può tanto, esercitarsi l'Agilità del medesimo Trinciante.

Qualsivoglia altro Volatile, nel dividerlo sarà soggetto, alla sopra narrata Regola.

Dei Volatili piccoli, come Fordi, ò Malvezzi, ò altri, se ne potranno trinciare, tre ò quattro in un medesimo tempo, imbrocandoli accuratamente tutti insieme, mà questo stile non sarà facile à praticarsi, se non da Persone, molto perite in questa professione.

Parlando della Starna, questa si può trinciare in due maniere; la prima nella conformità, che si trincia il Piccione; mà con alcune altre circostanze: il Trinciante dunque, dopò che si haurà posto auanti il Piatto delle Starne, dovrà prendere la terza forcina, e con il Coltello compagno, infilzare una di esse, per la palletta del Petto;alzata che l'hayerà, la poserà con il Petto, sopra uno de Tondi, che si terrà avanti l'imbroccherà poi per la schiena, con la sudetta forcina, le di cui pùte farà penetrare nel Cassaro, ovvero nell'osso del Petto, così elevata in aria, levarà anco il Coltello, dal-

dalla parte, in cui l'havea posto, principiando à fare i suoi tagli al collo, quale farà cadere nel Tondo. Darà poi altri tagli alla coscia dritta, & appresso il taglio alla giuntura della spalla dell'ala dritta, darà anche un taglio alla polpa del petto, per lungo, sin sotto alla sudetta ala. Questo istesso modo dovrà tenere, per trinciare dalla parte manca, e dopo che haverà dati due tagli al coderone, lo dissimbroccherà, ponendolo sopra il Tondo, nel modo sopraccennato, avvertendo di fare i tagli, con ogni maggior Agilità.

La seconda maniera è, quando si vuol fare piccatiglio della polpa del petto, nel qual caso doverà egli trinciare la Starna, nel modo che hò detto della Gallina, e Capone, dividendo le due cosce, al collo, e coderone, quali fatte cadere, con l'ordine dovuto in un Tondo, gli resterà sopra la forcina il detto, con tutta la sua polpa, della quale potrà fare il piccatiglio, con avvertenza di far cadere tutte le parti divise del Volatile, intorno al Tondo, accioche possa far cadere in mezzo di esso, tutto il piccatiglio, fatto dalla polpa del cassaro, alla quale dovrà prima levargli la pelle, e farne fette piccole sottili; Così compito il trinciamento, dissimbroccherà lo scheltro, ponendole su il medesimo Tondo; accioche se gli fusse rimasta qualche poca di polpa, possa gustarsi da Convitati.

Si servirà il piatto di salsa dispersa, e si regolerà di PASTE, con sale, e fette di Merangoli attorno.

Come si trincia la Starna, si deve anche trinciare la Pernice, e la Beccaccia.

Mo.

*Modo di trinciare qualsivoglia Cosciotto di
Quadrupede, Arrosto.*

PRima d'insegnare il modo di trinciare i Cosciotti, & altre parti di qualsivoglia Quadrupede Arrosto, deve avvertire il Trinciante di contenersi, come nel trinciargli Alessi; Questi dunque devono essere trinciati sopra il piatto, non havendo veduto mai alcun buon Trinciante, costumare di trinciargli in aria; e quando mi è occorso di trinciare Alessi, hò sempre costumato, di farlo sopra il piatto, e così stimo, che debba fare ogni buon Trinciante.

Li Cosciotti di qualsivoglia Quadrupede Arrostiti, doveranno tutti imbroccars' in una medesima maniera, cioè con le forcina grande, imbroccando i suderti Cosciotti dalla parte maggiore, facendo che l'osso, venga à restare nel mezzo della punta della forcina, quali dovrà far penetrare sino all'osso della gāba, che restarà parimente trà le dette punte; terrà sempre il piede del cosciotto rivolto al di sopra, e poi con il coltello mezzano, darà principio à tagliare le fette, facendone quattro, ò sei, da porsi in un Tondo, servito di Sale, Limoncelli, & altri Regali, all' intorno, porgendolo poi à chi deve.

Se vorrà il Trinciante fare di detto Cosciotto Piccatiglio, dovrà porne due, ò trè fette, per ciasched' un Tondo in mezzo delle quali, farà cadere il piccatiglio
su-

Sudetto, servendo il detto Tondo, di Salse diverse sopra, con un poco di sale all'orlo.

Suole bene spesso accadere, che à molti cosciotti, vi sia attaccata, parte del lombo, nel qual caso, dovrà imbroggiarsi parimente con la forcina grossa, di sopra al lombo, facendo passare le punte della medesima, dentro al sudetto cosciotto; da poi darà principio à trinciare dalla parte del lombo, e ne farà parte Piccattiglio, e parte fette sottili, servendo, tutti li Tondi, delle sue Salse, sale, & altri condimenti necessarii.

Già che mi trovo in questo discorso, non sarà fuori di proposito, l'avvisare molti d'alcuni errori, che io più volte hò veduto commettersi, da poco periti, facendo una parte, con posarla nel Tondo, posando poi sopra il Piatto grande, il cosciotto, à altr'Arrosto, per aggiustare il Tondo, con sua comodità; Mi pare questo, un'errore notabile, degno d'essere avvertito, e ripreso, mentre l'agilità d'un buon trinciante, nel fare il Tondo, deve farsi conoscere, in servirlo, con i suoi Regali, senza però mai lasciare il Cosciotto, quale dovrà tener sempre, con la sinistra mano, & elevata in aria, fermo sopra il medesimo Piatto, acciò che non coli il grasso sopra la tovaglia; Deve anche haver riguardo di tenerlo talmente elevato, & in altezza tale, che non passi il suo Petto, e dopo che il Trinciante havrà aggiustato il primo Piatto, darà di mano al secondo, e così sosseguentemente di tutti gli altri, fintanto che havrà terminato di trinciare, lascian-

G

do

do stare lo Scheltro, con il Petto; che avanzerà quando ve ne sia, fin tanto che lo Scalco ponga in Tavola gli altri Piatti; Deve anche avvertire di non far levare il Piatto da veruno; mà di levarlo egli, con le proprie mani, porgendolo poi alli Paggi, ò ad' altri Ajuvanti di Camera, destinati al servizio della Tavola.

*Modo di crinciare li Lombi, ò Filetti di Vitella
lattante, ò di qualsivoglia altro
Quadrupede.*

S i possono questi imbroccare in due maniere; Vna però, è la più usitata. Servasi dunque il Trinciante della forma mezzana, imbrocandola in modo, che vna punta di essa, resti nel canaletto di mezzo, dell'osso della schiena, e l'altra punta vada à penetrare, nella Polpa di detto Filetto; imbrocato che l'havrà in questo modo, si serva del Coltello eguale, per dar principio à i Tagli in aria, con fare sette sottili, ò Piccatiglio; Scoperto tutto il Filetto, anderà dividendo le Costicciolle, dando i giusti tagli, frà l'una, e l'altra, e distaccatele, farà cadere quelle, che vuole, sopra il Piatto, e dipoi ne farà li Tondi, servendoli di sale, fetto di Limoncelli, & altri Regali, dando ordine, che si pongano avanti de' Convitati.

Quando poi vorrà far sette, non divise dall'osso, potrà osservare quel tanto, che hò di sopra accennato, ne i tagli delle Costicciolle, non essendovi differenza

alcu-

alcuna; solo deyo avvertire, che in tal congiuntura, si può posare il Filetto, sopra il Piatto grande; e farcene le fette à beneplacito, quali poste nel Tondo, dovrà passare con due, ò tre tagli sopra, e servito che havrà il Piatto de' suoi Regali, lo porgerà ad vno de' Convitati per ordine; si permette di posare il Filetto sopra il Piatto, perche essendo il pezzo grande, non può così di facile sostenersi in aria, e tagliarsi, con quella agilità, che deve in simili funzioni, mostrare ogni buon Trinciante.

La seconda maniera, da mè in diverse occorrenze praticata, e perciò approvata, si è d' imbroccare il Filetto, con la farcina, posta nella punta del medesimo, in mezzo, e di far penetrare le punte della sudetta forcina, sino al filo della schiena, fermandola bene; da poi nel medesimo Piatto, fare i Tagli convenienti; Non è dubbio, che si potre questo ancora trinciar in aria; mà per essere cosa difficile à porsi in Opra, se non da Persone molto Perite, & esercitate di continuo, in quest' officio, ne rimetto l' uso a i più Sperimentati.

Modo di trinciare i Quarti davanti, di diversi Quadrupedi piccioli, e teneri.

S Vole molte volte accadere in molti Conviti, che vi sieno posti Quarti davanti di diversi Quadrupedi piccioli; onde qui non hò voluto lasciare di farne mentione, benchè per altro, chi hà pratica di trin-

ciare, i Quarti di dietro, non haurà difficoltà di trinciare anche quelli davanti. Pertanto così questi, come quelli, vanno imbrocate per la parte più grossa, con questo riguardo, di far restar sempre l'osso, in mezzo alle punte della forcina, e che la punta del piede vada rivolta al di sopra. Darà prima i suoi Tagli, alla Paletta della Spalla, dividendola in due, o tre parti, seguendo poi con suo commodo l'istesse functioni; ma perche gli accennati Quadrupedi sono di molle, e tenera qualità, mi par bene, che si trincino sopra il Riato, non permettendo la loro tenerezza, d'esser trinciati in aria.

*Modo di trinciare li Quarti di dietro della Lepre,
tutti due attaccati.*

H Avendo fin'hora, insegnato il modo di trinciare Cokciotti diversi, non istimo fuor di proposito, insegnare anche il modo, di trinciare li due Quarti di dietro della Lepre, quando saranno uniti, essendo questi, li più difficili a saperli trinciare.

Si possono dunque imbrocate in due modi, il primo, ponendo una delle punte della forcina, nel filo della schiena, facendo passar l'altra nella Polpa del Filetto, alzandolo in aria; il secondo modo, è d'imbrocate per la medesima parte; ma in guisa, che l'osso della Schiena, venga a restare, in mezzo delle zampe, con far penetrare le punte, fino alle Sopracoscie. H

Trin-

Trinciante dunque preso che havrà, una delle forcine, che stimerà più à proposito, l'imbroccerà, in quale delle due maniere egli vorrà, principiando à dare i tagli, alle giunture delle Gambe, che farà cadere nel Piatto grande; da poi tagliando le Costolette, le farà cadere nel medesimo Piatto; Indi per fare il primo Tondo, ne taglierà quelle fette che vuole, facendole cadere nel medesimo Tondo, e formandone Piccatiglio de' Lombi, lo farà cadere con uno delli Rognoni, servendo il medesimo Tondo, di Sale, fette di Limoncelli, e d'altri convenienti Regali, dando à i Paggi, e ad altri Ajutanti di tavola, il Tondo, acciò che lo portano, ad uno de' convitati; Così farà per il secondo Piatto, dell'altro Rognone, e poscia ne farà altri quattro, ò più, se faranno di bisogno, regolandosi sempre col dettame della prudenza, & in caso che i Lombi, non fossero bastanti, à fare il Piccatiglio, per servirne tutti i Piatti, potrà farlo di quella Carne, che sta sopra la Schiena, ove sempre, suol'essere qualche poco di polpa; Poscia dissimbroccandoli, li potrà sul Piatto grande, con tenere l'istesso modo, che suol tenersi in trinciare i Quarti di Capretto, ò di qualsivoglia altro tenero Animale.

De i Lombi però del Capretto, per esser assai teneri, non si può far Piccatiglio.

Modo

*Modo di trinciare la Testa della Vitella
Mongana.*

LA Testa della Vitella Mongana, quando è cucinata allefſa, è difficile ad imbroggarſi, e trinciarſi in aria; poiche, per la ſua tenerezza, ſi frangerebbe in diverſi pezzi; Si deve dunque, poſta che farà nel Piatto, volgere, con la punta della forcina, con darleſi un taglio per mezzo, per tutta la ſommità della Teſta, prendoſi la Pelle, per togliere via l'oſſo del Cervello, e di tutto il reſto della ſommità, quale poſto in un Piatto, ſi farà ſubito levar via, perche farebbe in Tavola, una viſta molto diſdicevole; Scoperte che avrà il trinciante, le Cervella, le ſpartirà in varii Tondi; da poi darà un taglio all'orecchia dritta, diſtaccandola da quella pelle, che le ſtà d'intorno; la poſerà ſopra il primo Tondo, con darle due, ò tre tagli, con farne pezzetti; darà anche un taglio all'occhio dritto, intorno, intorno, e cavatolo fuori, lo poſerà nel medefimo Tondo, dove avrà poſte l'orecchie, dandogli parimente un taglio, ſervendo il Piatto di Salfè diverſe, di Sale, & altri convenienti Regali, faccendolo porgere, à chi ſi deve; dell'orecchie, e dell'occhio, farà il ſecondo Tondo, con un poco di Cervello, & altri Regali proportionati; del reſto della Carne, formerà gl'altri Tondi, in quel numero, che conoſcerà far di biſogno, ponendo in ciaſcheduno, un poco di

di Cervello, Sale, Regali, e Salse convenienti; il modo di trinciare la Testa di Vitella nel Piatto, è a mio parere assai migliore, che quello di trinciarla in aria, nel quale non si possono fare così politamente, i dovuti spartimenti; nell'istesso modo, che si trincia la Testa di Vitella, si può trinciare qualsivoglia altra Testa di Quadrupede; eccettuate però quelle d'Animali presi alle Caccie; quali sempre sogliono avere le Cervella guaste, e quando vno volesse trinciare le suddette Teste in aria, dovrebbe imbrottarle per le Natiche, e tenendole ben ferme in alto, tener l'ordine da me descritto di sopra.

Modo di trinciare la Lingua di Vitella, cotta in Pottaggio, o Arrosto.

S Vole bene spesso cucinarsi la Lingua di Vitella, in Pottaggio, che però quando sarà cucinata in questa guisa, si dovrà trinciare nel Piatto istesso, facendone fette tonde nel medesimo Piatto, quale potrà servire per quei condimenti, che havrà alle mani, e di diversi frutti, scompartendoli per diversi Tondi, secondo, che il Trinciante stimerà conveniente.

Si cuoce la suddetta Lingua, molte volte Arrosto, e cotta in questo modo, si potrà trinciare, imbrottandosi un poco sopra la punta, con li rampi della forcina, passati fino all'Animelle, e può trinciare sul Piatto, a beneplacito. In qualunque modo la trinci, ne

fa-

farai sette tonde , ponendole ne i Piattì , e ripartendole in modo , che ogniuno possa gustare tutte le parti di esse.

Modo di trinciare i Presciutti , Salami , e Mortadelle.

E' Costume praticato da molti, il porre in Tavola i Presciutti, cotti, ò in Vino, & Acqua , ò in Latte, e poi posti dentro Cassa di Pasta scoperti, con Ghiacci di zucchero, mettervi sopra, Cannelloni confetti; onde il trinciante dovrà levare tutti quei Ghiacci, e Cannelloni, con la punta del Coltello , e non farà fuori di proposito , che ne faccia cadere qualche duno ne i Tondini , perche molti gustano del Dolce; gl'imbroccherà poi nell'istesso modo, che hò descritto del Cosciotto dell' Agnello , alzati in aria , e ne farà quelle sette, che egli vorrà, per far tutti li Tondi , i quali porgerà alli convitati, senza condarli di Sale , ò d'altro; Riporrà poi il Presciutto , dentro la Cassa di Pasta, e quando vi sieno Salami, ò Mortadelle , benchè queste si sogliano trinciare dalla Credenza , nulladimeno, quando verranno in Tavola intiere , cotte in Vino , e spaccate per mezzo , potrà il Trinciante imbroggarne, con la forcina, che stimerà più à proposito, un pezzo, & alzatolo in aria , ne farà cadere qualche fetta ne i Tondi, facendole porgere attorno , con tener sempre il taglio del Coltello, verso il suo Petto.

Modo

Modo di Trinciare la Porchetta di latte.

Per essere la Porchetta di latte, di Carne molto tenera, non si deve, à mio parere trinciare, se non nel Piatto, benchè sia cotta Arrosto. Pertanto il trinciante dovrà volgere la Porchetta, con la testa, verso il suo Petto, ponendo la forcina nel mezzo della Pancia; Ciò fatto con il Coltello grande, darà il Taglio al Collo, distaccando la testa, della quale, se il Padrone del Conyito vorrà, che se ne regali qualche duno, dovrà il trinciante, tenere l'istesso modo; che hò accennato, nel trinciare la Testa della Vitella; ma non dividerla; Dati li tagli alla Testa, darà un taglio per lungo, alla Pancia, levandone con il Coltello il ripieno, quando vi sia, e con il Cucchiaro, l'andrà scompartendo in tutti i Tondi; darà poi un taglio alla Spalletta dritta, e posta in un Tondo, con il ripieno, lo servirà di Sale, e di fette di Limoncelli, porgendolo à chi egli vuole; Dapoi taglierà la Coscia dritta, ponendola in un'altro Tondo, con il ripieno, Sale, e fette di Limoncelli; Darà un'altro, o più tagli alla Coscia manca, con il suo ripieno, Sale, e fette di Limoncelli, come sopra; Darà un taglio al filo della Schiena, facendolo penetrare fino à i Lombi, e ponendo il Coltello trà le Costellette, ne distaccherà la parte dritta, aggiustandone il quarto Tondo, con i sopra detti Regali, e condimenti; Così aggiusterà il quin-

to Tondo, con il lato manco ; Il sesto Tondo potrà accommodarsi con la Spalletta sinistra, datigli, li suoi tagli aggiustati , e lo farà porgere à chi gli piacerà. Quando poi vorrà trinciare in aria il sudetto Quadrupede, l'imbroccherà per la parte del Collo , facendo passar le punte della forcina, fino all'osso di esso, nella Sopracoscia, & alzatolo in aria , farà cadere la Testa nel Piatto, quale , posata la Porchetta , con un'altra forcina , spaccherà per mezzo , imbrocandola nelle narici; dappoi tornerà ad alzarla , e le darà altri tagli, facendo cadere tutte le parti divise, in quei Tondi che vorrà; finiti li tagli, poserà quello che gli resta , sopra la forcina, nel Piatto grande, dissimbrocandola ; In questo modo dovrà il buon trinciante , far le parti di qualsivoglia altro Quadrupede, piccolo, intiero ; che possa mercersi in Tavola.

*Modo di trinciare Pasticci in Arme, ò Impanate,
all'uso Napolitano.*

LI Pasticci, che in Lingua Napolitana, si chiamano Impanate, vanno trinciate , con grande agilità, quale in tutti i trinciamenti , hà da esser propria del buon trinciante ; Pertanto dovrà egli pigliare una forcina, e porla da una parte , ò sopra del Pasticcio, dandogli con prestezza un taglio attorno , sì che resti distaccato, e posatolo sopra un'altro Piatto , trincerà in minuti pezzi, la Carne, che sarà dentro , e con

il

il Cucchiaro l'andrà prendendo ; con porla ne i Tondi, che dovrà accommodare ; Darà i suoi tagli, alla Pasta di sotto del Pasticcio, e le parti che ne farà, porrà ne i Tondi mettendovi anche sopra la Pasta, la Carne trinciata, coprendola, con il suo coperchio di Pasta, quale scomparrà in parti eguali, à quelle di sotto; acciò che possa conoscersi, che sia Pasticcio, e se l'Impanata sarà fatta, con Piccatiglio dentro, si dovrà tagliare, come si tagliano le Crostate, e le Torte, senza distaccarne il coperchio, e così andrà distribuendo le parti, à chi deve, senza porvi il Coltello sotto, e la forcina sopra, per porle ne i Tondi.

Molte volte si suol lasciar tutta la Cassa, servendo il trinciante i Tondi, solo di quelle Carni, che vi sono dentro, e d'altri Ingredienti ; Io rimetto però tutti questi modi, alla libera electione del trinciante, il quale dovrà sempre operare, conforme à i dettami della sua Prudenza.

Modo di scomparrare i Piatti composti.

TVtti li Piatti composti, ò di diversi Volatili piccioli, ò di Carnaggi di Quadrupedi, dovrà il trinciante scomparrirgli solamente con il Cucchiarone, accommodandone tutti quei Tondi, che li faranno di mestiere, e per dover'essere questa sorte di Vivanda, cotta à perfectione, si rende inhabile à trinciarsi, per la gran tenerezza di essa ; quando ne i Piatti composti

Seno, Piccioni, ò Pollastri, dovrà il trinciante segnare solamente i tagli, senza dividergli, servendogli, con i suoi Condimenti, e Regali attorno.

Modo di trinciare le Crostate, e le Torse.

B Enche il modo di trinciare le Crostate, e le Torse, sia facile, e quasi à tutti noto, nondimeno l'hò voluto accennare, perche il Trinciante deve spartire, conforme richiederanno le parti, da farsi, e fattone un quarto, lo prenderà con il Coltello sotto, e con la forcina sopra, ponendolo nel Tondo, quale farà porre davanti à chi deve, & il simile dovrà fare ancora, fosseguentemente, di tutti gli altri piatti; quando poi dovrà spartire quelle, che si fanno di latticini, si servirà del Cucchiarone, facendone quelle parti, che faranno necessarie.

Modo di trinciare ogni sorte di Pesce.

H Avendo io discorso à bastanza, delle maniere di trinciare ogni sorte di Volatili, e di Quadrupedi, tanto intieri, come in pezzi, hora mi sembra ragionevole d'insegnare il modo di trinciare ogni sorte di Pesci; acciò che non resti defraudato lo Studioso, in questo mio volume, d'ogni desiderato ammaestramento. Pertanto li Pesci grossi, come lo Storione, Tonno, & altri simili, quando saranno cucinati in

Pot-

Pottergeria, si potranno in fette, dentro il medesimo Piatto, mettendo da patteture le spine, che ne caverà; con le fette che haverà fatte, servirà i Piatti, ponendovi, con il Cucchiarone il sugo, e condimento del medesimo Pesce, con fette di merangoli attorno al Piatto, distribuendo i Tondi, secondo l'ordine della Tavola. Se i sudetti Pesci saranno cotti Arrostri, si potranno trinciare nel medesimo Piatto, facendone tre, ò quattro fette, più, ò meno à discrezione, con avvertenza, di potere con le sudette fette aggiustare tutti li Piatti, quali potrà servire di Salsa Reale, fette di Limoncelli attorno, e Sale à sufficienza. Quando poi qualcheuno vorrà far pompa della sua franchezza, & agilità, gl'imbroccherà per traverso, & alzandogli in aria, ne farà le fette, con il taglio del Coltello, rivolto verso il suo Petto, e facendone vn poco di Piccatiglio, ne accommoderà ogni Tondo, con i suoi Regali convenienti.

*Modo di trinciare la Linguattola, ovvero Palaia,
& altri Pesci simili.*

Questo Pesce, quando sarà cucinato, con la dovuta diligenza, sarà non poco grato al gusto; che però nelle Tavole de' Nobili, è sempre desiderato, e gradito. Posto che sia nella Tavole, haurà mira il trinciante di volgerlo, con la Testa, verso la sua mano sinistra, con la Schiena dentro il Piat-

to; dappoi prenderà la forcina, che gli parrà più à proposito, secondo la grandezza del Pesce, e la porrà sopra il medesimo, facendo restar nel mezzo delle punte di essa, la spina del Pesce; darà poscia il primo taglio, dalla Testa, sino alla Coda, per dritto, nel mezzo del medesimo Pesce, & un'altro taglio, dalla parte della Schiena, per levare le spine, che tiene; farà anche il simile, dalla parte della Pancia; Compiti, li trè tagli, ne darà vn'altro, à traverso, sotto la Testa, & un'altro vicino alla coda, e scoprendo la Spina Maestra, la leverà via, con la medesima forcina, ponendola à lato del medesimo Pesce, e potrà anche ajutarsi con il Coltello, per distaccarla politamente; principierà poi à fare i Tondi, servendogli con li soliti Regali, e Condiimenti; nell'istesso modo dovranno trinciarsi tutti gli altri Pesci, di forma chiatta.

*Modo di trinciare la Spigola, il Cefalo, & altri
Pesci di mare, così grossi,
come piccioli.*

PEr trinciare questi Pesci, cucinati Arrosto, ovvero Allesto, havrà mira il trinciante di prendere la forcina proportionata, imbrocandola vicino alla Testa, facendosi restare nel mezzo delle punte della medesima forcina, la Spina maestra; darà poi con il Coltello, un taglio per lungo, sopra la Schiena, dalla giuntura del Capo, sino alla Coda, quale fatto, con
la

la costa del Coltello , andrà slargando la polpa del suddetto Pesce , finche scoprirà la Spina principale ; dato che avrà il taglio , per lungo , ne darà un'altro per traverso, sotto la Testa , & un'altro prossimo alla Coda, finche verrà à scoprire la Spina del Pesce , con la forcina, con cui dovrà levarla; dappoi principierà à fare le parti del medesimo Pesce ; quando sia grosso , mà quando sia piccolo, se ne metterà uno, per Tondo, servendo il medesimo Tondo, con fette di Limoncelli, e Sale intorno, & altri Regali , ò Condimenti , già posti sopra del Pesce ; e questo è il vero modo di trinciare, ogni sorte di Pesce grosso , e piccolo ; così marittimo, come d'Acque dolci ; che habbiano la Spina nel mezzo; nel cui numero, si comprendono anco la Tenca, il Luccio, la Trota, la Triglia, & altri simili.

*Modo di trinciare l'Anguilla , & altri
Peschi simili.*

LA Lampreda , l'Anguilla , e tutti gli altri Pesci simili, non sogliono portarsi in Tavola , se non cotti , e divisi in varii pezzi . Per lo che dovrà il trinciante dividergli dalla Spina, e farne quelle parti , che stimerà proportionate, dandone due , ò trè pezzi , per ciascheduno de' Convitati , con i suoi soliti Regali.

Qui hò voluto anche inserire il modo di trinciare i Pasticci di Pesce, tanto caldi come freddi.

A i Pasticci caldi , dovrà il trinciante levare il Co-
per-

perchio della Cassa, come suol farsi à i Pasticci fatti di Carne; Levato il Coperchio, se dentro il Pasticcio vi sarà Pesce, di molta grandezza, dovrà prima il Trinciante levargli la spina, e poi farne quelle parti, che stimerà necessarie, per servire i Tondi de' Convitati, quali servirà, con il Cucchiarone d'Argento, del Condimento, ò Brodo del medesimo Pasticcio, ponendo nel medesimo Tondo, qualche parte di esso, tanto di sotto, quanto di sopra; se dentro i Pasticci saranno Pesci piccioli, il trinciante, ne porrà uno per Tondo; senza levar via la spina, con qualche parte della Pasta del medesimo Pasticcio; acciò che da' Convitati, sia conosciuto per Pasticcio, non per semplice Vivanda.

Se poi il Pasticcio sarà freddo, dovrà servirsi nel medesimo modo, accennato di sopra, senza Brodo però; perchè freddo non vale.

De' Pasticcietti piccoli, ne darà uno per ciascheduno de' Convitati, tanto in Piccatiglio, con lo Sfoglio sopra, quanto in semplici Bocconi, cò i suoi soliti Regali, tagliando solamente il Coperchio, senza levarlo,

De i Frutti di Mare.

Benehe i Frutti di Mare, sogliano sempre portarsi in Tavola, tagliati dalla Credenza, nondimeno, per non mancare al mio debito, e per non defraudare il trinciante, delle dovute notitie, asserisco, che trà i primi, e più stimati Frutti di Mare, sono le Aragoste, quali

quali dopo cotte si rimetteranno nelle loro scorze divise, in più parti, e vi si porranno sopra gli soliti condimenti. Per il Piatto di sei Persone, non se ne sogliono porre più di due, quando sono grosse; onde il Trinciante dovrà farne le sue parti, con avvedutezza, per servirne tutti i Tondi, e se vorrà farne pezzi piccioli, quanto un boccone, potrà dargli i Tagli, à beneplacito, servendo i sudetti Tondi, de' suoi Condimenti, e Sale attorno.

Le Graneivole, si sogliono servire nell'istesso modo, e perche il Piatto ordinario suol fornarsi di sei di esse, n'accomoderà una per Tondo, servendole, con Sale, e Merangoli tagliati.

Le Tartarughe rare volte si pongono in Tavola, cucinate dentro le sue scorze; mà quando portasse l'accidente di darle nelle scorze, si dovranno servire, come gli altri frutti di mare. Se saranno cucinate in Pottaggeria, si dovranno servire in Tondi, con il Cucchiaronone d'Argento, ponendovi il suo condimento sopra, & il Sale in una parte dell'orlo del Piatto.

Le Ostriche sogliono porsi in Tavola, due, ò tre in ciascheduna mezza scorza; e dovrà il Trinciante, con avvedutezza distribuirle, secondo il numero de' Convitati, con sugo di merangoli, dentro la scorza, e Sale intorno il Piatto; Se saranno cucinate in Pottaggeria, si ripartiranno, con il Cucchiaronone grande, regalando, con gli soliti condimenti.

I Granci, e Gambari d'Acque dolci, si serviranno

I

ne i

ne i Tondi, con i loro condimenti sopra, di Pepe, Aceto, e Sale, da una parte. Da questi modi accennati potrà il buon Trinciante, imparare à trinciare, e spartire, qualsivoglia altra sorte di Pesce.

Modo di trinciare qualsivoglia Frutta Terrestre.

IO hò sempre stimato, che un buon Trinciante, non possa trinciar bene, se non per sei Persone; hò veduto però in questa Città di Napoli, che molte volte un Trinciante, hà trinciato per diciotto Persone, il che mi hà recato grandissimo stupore, essendo verissimo, che qualunque, benchè perfettissimo in questo esercizio, non potrà arrivar mai, à far le parti opportunamente, à così gran numero di Persone, e per conseguenza non riceverà quella lode, che se gli converrebbe, essendo cosa indubitata, che non potranno tutti, in sì gran numero, esser serviti, con eguale puntualità, nè il Trinciante potrà adempire il suo ufficio, con la dovuta diligenza. Avverta dunque, à non metterli à simil cimento, e quando vi si trovi, richieda almeno un Compagno, per fuggire il biasimo, & il Titolo di Negligente, e di poco atto al suo ufficio.

Recherà gran lode al medesimo Trinciante, il trinciare i frutti, con politezza, e con prestezza.

Li Fichi sogliono esser portati in Tavola, dentro un Piatto grande, coperto di Neve; e frondi sotto, trinciati dalla Credenza, ò dal Riposto; onde il Trincian-

ciante non dovrà far alto, che prendergli, e sostentargli dalla parte del fiore, con la forcina, infilzandogli, con il coltello, e ponendogli nel Piatto, in quella quantità, che stimerà conveniente.

Dato il caso, che fossero posti in Tavola, con la scorza, serviti nel Piatto, con frendi sotto, il Trinciante dovrà imbrocargli, dalla parte del fiore, e dando due tagli in Croce al Gambo, gli leverà la scorza, con ogni possibile destrezza, lasciandola attaccata al fiore, a cui si darà anche un taglio.

Questi modi però, benché sieno stati praticati per il passato, ora non sono più in uso, mentre così nella Corte Romana, come in qualsivoglia altra Corte di Principi grandi, sogliono porsi in Tavola, ne i suoi Tondini, già trinciati, serviti di Nere, con verdura di frondi sotto, e perché questo mi sembra un modo molto decente, & à proposito, hò voluto qui accennarlo, affinché il Trinciante se n'avvaglia, tralasciando gli altri modi, poco usati, e non molto lodevoli.

Li Meloni vengono anch'essi accomodati ne i Piatto, dalla Credenza, e molte volte sono trinciati in Bocconi; molt'altre volte in fette, quando saranno in Bocconi, il Trinciante dovrà servirne i Tondini, con il Coltello.

Quando saranno in fette, ne prenderà tre, o quattro à discrezione, e se porrà nel Tondino, dandogli quattro, o cinque tagli, per traverso à ciascheduna fetta, distribuendole à chi deve, e così continuerà negli

ordini degli altri Fondini, sino al numero compito, e se farà cadere un pò di Neve nel Piatto, non farà fuori di proposito. Alle volte sogliono portarsi uno, o più Meloni in Tavola, freddi di Grotta, e però in tal congiuntura, dovrà il Trinciante imbroccargli dalla parte del Gambo, un poco à traverso, alzandogli in aria, con dare il primo taglio, à traverso nel fiore, e con farlo cadere nel Piatto; il simile farà dalla parte del Gambo; Darà poi gli altri tagli, à suo arbitrio, imbroccando, con la forcina le fette, nella scorza.

Perche le Pera sono di varia qualità, hò voluto qui discorrerne, secondo la varietà di esse. Pertanto avvertisco il Lettore, che queste, quando sono assai piccole, non vanno trinciate, mà bensì scompartite, ne i Fondini; à giudizio di chi dovrà accomodargli; quando poi sono mediocrementè grandi, per trinciarle à Cappelletto, si dovranno infilzare, ciascheduna nel mezzo, à traverso; e con la forcina proportionata, imbroccarle per il fiore, il quale dovrà restare nel mezzo della punta della forcina, alzando la Pera, con la medesima, sù l' dito grosso, per ben fermarla; dappoi entrerà, con la punta del Coltello, verso la metà delle Pera, spingendola sino al Gambo, con ogni leggerezza, & andrà tagliando la scorza attorno, in guisa d'un Cappuccio, e la farà cadere nel Piatto; poscia taglierà la scorza, restata attorno per lungo, appoggiando sopra di essa il dito Pollice, per havere più franco il taglio. Compiti li sudetti tagli, gl' infilzerà con la pun-

ta del Coltello, dalla parte del Gambo, e dissimbrocandola tornerà a prenderla, con la forcina, per detto Gambo, e rivolgendo in aria il fiore, gli darà un taglio a traverso; senza dividerla affatto, e poserà dappoi la Pera, con il frottesa di sotto; e gli darà quattro tagli, dalli quattro lati della forcina, restando l'anima, con li semi di detta Pera, per il quinto pezzo. Così compito il tutto, prenderà per la punta del Coltello, quel Cappelletto, che fece cadere nel Piatto; e lo riporterà sopra la medesima Pera; facendolo servire a chi vorrà, e questa è la maniera di trinciare a Cappuccio.

Quando si vorranno trinciare a fettuccia; si dovrà imbrocate una Pera nel modo sopradetto, e dar principio al taglio, vicino al Gambo; non far la fettuccia più sottile, che sia possibile; e appoggiando il dito Pollice, sopra la scorza, al di fuori, segnerà sino a tanto, che avrà passata la metà della Pera; e allora l'inflizerà, a traverso, nella metà di essa, e la rimbroccherà di nuovo, nel Gambo, facendo sempre prendere quella fettuccia, che andrà facendo; fin tanto che giunga, sino al fiore, al quale darà un taglio per traverso, non distaccandolo però affatto; la poserà poi nel Tondo, e le darà li tagli convenienti, lasciandovi stare quella fettuccia attorno; e così la farà servire nel medesimo Tondo, distribuendola a chi egli vorrà, e dovrà,

Per trinciare le Pera Rosa.

SI devono prendere, & imbrocate nell'istesso modo, che l'altre; imbrocate, che havrà il Trinciante, una di esse, principierà a dare i suoi tagli, per il lungo, dal Gambo, sino al fiore; Finiti li tagli, l'infilerà a traverso, nel mezzo, con la punta del Coltello, e disimbrocandola, poi l'imbrocherà di nuovo nel Gambo, con avvertenza, che resti sempre in mezzo delle due punte; dopo darà un taglio al fiore, non distaccandolo affatto, e la poserà nel Piatto, dandole i suoi cinque tagli, e quando volesse trinciarla da vantaggio, ne potrà dare, attorno della forcina, sino ad otto, facendo restare l'anima del Pero, per il nono pezzo, e così la farà servire a chi dovrà, & è certo, che sarà non poco grato, alla vita de' Convitati, vedere un frutto, convertito in fiore, dalla sola destrezza d'un buon Trinciante, che dovrà fare restare le scorze attorno, con quella maggior gratia, che saprà usare, e perche questi modi, da me descritti, sono stati anche osservati da molti Virtuosi, e Professori, io non ho voluto stendermi più à lungo. Se dunque il Trinciante, quando vorrà trinciare una Pera, che non sia conosciuta, e far restare la scorza intiera sopra, in guisa che sia stimata non punto tocca, dovrà prendere vn'Ago con la seta bianca, e passare la Mela, tutta attorno, attorno, mettendo l'Ago, vicino al Gambo della Pera, ò

Me-

Mela, passandola fortissimamente, sotto la scorza, fino alla metà; dopo lo ripasserà nuovamente, per il medesimo luogo, vicino al fiore, più che sia possibile, seguirà appresso a passarla, fino al fiore stesso, e così dovrà seguire a ripassarla, dal fiore fino al Gambo, e nuovamente dal Gambo, fino al fiore, per di dentro la scorza, per cinque o sei volte, nel modo appunto, che ha fatto la prima volta.

Passata così la Pera attorno, con la detta seta, prenderà tutti li Capi di essa, vicino al gambo, e tirerà al di sopra, togliendo via la seta, e in questa guisa, resterà la scorza della Pera, tutta divisa, e al di dentro, dalla Pera stessa, benché sana, nè alcuno potrà mai giudicarla trinciata; Dovrà pertanto il Trinciante guardarsi di fare questa operatione in Tavola; ma bensì in qualche luogo, non veduto, poco prima, che i Convitati si pongano à Mensa; acciò che non sia osservato da veruna Persona; conciossiachè veduto, che sarà una volta, il modo non sarà più segreto, e pregiabile.

Avverta dunque il Trinciante, quando gli faranno poste in Tavola, Pera, e Mela simili, di porle avanti i Convitati, così intiere, senza toccarle; acciò che ciascheduno di essi, quando si mette à mondarle, le trovi già tagliate, al che risulterà in gran lode del medesimo Trinciante.

Nel trinciare le Mela, si terrà l'istesso stile delle Pera; ben'è vero, che quando si trinciano, e s'è foggia di Cappuccio, la Trinciatura si chiama à Canestrello; poi-

poiche quello, che si fa cadere nel Piatto, si pone sopra l'istessa Mela, con il concavo rivolta all'aria, dentro del quale si potranno alcuni pezzetti di formaggio Parmiggiano, o altro, à beneplacito.

Il sudetto Formaggio, quando si porta in Tavola, in pezzo grande, si deve infilzare con la forcina, sopra la scorza, un poco à traverso, facendosene con il Coltello, le fette, secondo il bisogno, le quali si serviranno poi ne i suoi Tonni, e se vi saranno forme piccole, si poteranno sopra la Salvietta, con la mano sinistra, imbroccate con il Coltello, e così se ne faranno le fette, tenendo il medesimo stile delle Marzoline di Firenze; che se vorrà trinciate in altro modo, dovrà il Trinciante, imbroccare una parte di esso, à traverso, essendo solito sempre mettersi in Tavola tagliato, in due pezzi, nell'istessa maniera dovrà regolarfi, in trinciare qualsivoglia sorte di formaggi, che gli potessero esser potti avanti.

Le Perfiche sogliono esser servite ne i Piatti, con verdura sotto, e vanno imbroccate, come gli altri frutti, con la forcina però à tre Rampi; dappoi si mondano dalla scorza, e si fanno in fette, nel medesimo Piatto, in guisa che resti netto l'osso di mezzo; dappoi si mettono ne i Tondi, con vino, e zucchero sopra.

Li Carciofali, quando si portano in Tavola intieri, si devono imbroccare, per il Gambo, di maniera, che resti in mezzo alle punte della forcina; dappoi, se si dà un taglio alla Cima, facendo cadere nel Piatto, le
punte

punte di tutte le sue foglie . Mondati che faranno da tutte le frondi, sino al tenerume , s'infilzeranno nel mezzo, à traverso, con la punta del Coltello , e s'imbroccheranno per il Capo , cominciandosi à mondare il Gambo; si mettono poi nel Tondo , dandosegli un taglio, in Croce sopra l'istesso Gambo, e si serviranno di Pepe, e Sale, nell'orlo del Piatto; si costuma anche di lasciarvi alcune frondi tenere, sù la Cima.

Il Finocchio suol portarsi dalla Credenza, mondato; deue però il Trinciante compire! di polirlo in Tavola; L'imbroccherà dunque nel Gambo, tenendolo fermo sopra il Piatto, con il Coltello , & alzatolo in aria, darà un taglio attorno, alla prima foglia , e distaccatala, darà un taglio per lungo, facendola cadere nel Piatto, e così dovrà fare dell'altre frondi ; sin tanto che havrà scoperto le foglie tenere della Cima. Comincerà all'ora, con la punta del Coltello, e con il dito grosso, à nettare il Finocchio di quella scorzetta, che tiene attorno, tirandola verso il Gambo, e facendola cadere nel Tondo, che servirà, con il suo Sale.

Li Cardi, e Sellari sogliono portarsi in Tavola , già aggiustati dal Credenziero; che però non havrà da fare altro il Trinciante, che polirgli, con la punta del Coltello, & accomodarli ne i Tondi , serviti di Sale, e Pepe attorno. Se poi portasse l'accidente , che gli fossero posti in Tavola intieri, dovrà imbrocargli, per il Gambo, e mondargli nell'istessa guisa , che suol farsi de' Finocchi, e spartirgli à discrezione.

Li Piselli, e Scape, perche si portano in Tavola, già accommodate, e tratte fuori dalla loro scorza, il Trinciante dovrà solo servirle ne i Tondi, con il suo Sale da parte; Se poi fossero poste in Tavola intiere, l'imbroccherà per il Gambo, e le darà un taglio alla costa, per il lungo, à traverso, distaccandole dalle fauc, sino al Gambo, e così le servirà ne i suoi Tondi.

Le Scattole di Cotognate, si mettono in Tavola, ne i Piatti coperti, sopra Salviette bianche; che però il Trinciante dovrà prendere la Salvietta, e porla sopra la mano sinistra; piglierà poi una delle Scattole, e posandola sù la sinistra, taglierà quel Cerchietto di legno, che hà d'intorno, con quella maggior prestezza, che potrà, con un taglio à traverso, per l'alto della Scattola, facendosi restare in mano, il semplice fondo della medesima, con la sua Cotognata; quale con il coltello staccherà dal fondo, e la porrà sopra il Tondo, dandole un taglio in Croce; la servirà d'Anafini bianchi, quali prenderà con il Cucchiario grande d'Argento, e se vi faranno barattoli di vetri, con Conserva di diuersi frutti, darà un solo taglio nel mezzo alla Conserva, ponendola così, nel Tondo, e facendola dare à chi si deve.

Io hò fatto questo Trattato, per beneficio de' Professori, e se qualcheduno poco grato, presumerà censurarlo ingiustamente, si mostrerà alieno da quei sentimenti di Pietà, di cui deve abbondare, ogni Persona, di cuor sincero. Io poco temo gli Aristarchi, perche

hò

hò detto quello, che devo dire, e trattato di quello, di cui trattano gli altri, con modi proprii, e congrui alla Professione. Mi sono ingegnato di compensare l'Amaro del mio stile, con il Dolce di quei Condi-menti, che mi sono stati insegnati, e suggeriti dall'Arte, e se hò commesso qualch'errore, dovrà compa-tirsi, per essere il tutto stato da mè ordinato, al mag-gior vantaggio, e beneficio de' Professori.

*Si danno alcuni avvertimenti, in ordine à ben rego-
lare i Banchetti.*

SI deve qualavvertire, che quando il Trinciante si mette à Tavola, nel suo luogo destinato, per is-partire, non hà da tenere la Trinciera davanti al pet-to; mà fuori, à mano sinistra, & à mano destra, li piat-ti piccioli, e nel mezzo il piatto, che trincerà, che così se gli renderà comodo il trinciare.

Auverta il medesimo Trinciante, di non lasciarsi mai mancare, i Piatti piccioli davanti.

A'niun Trinciante può riuscir bene, il trinciare, ò servire convenientemente ad un Banchetto, formato di più di sei Personaggi; Se porta la congiuntura di dover servire à numero maggiore, avverta di farlo con polizia, è con modo proporzionato; acciòche per la fretta d'arrivare al servizio di tutti, non lo faccia in-decentemente, e con biasimo.

Lo Sealco hà da metter sempre li Piatti, nel luogo

del Trinciante, e non altrove, per fuggire la confusione. Si deono portare i Piatti à tempo, e caldi.

Il Trinciante, non levi mai il Piatto, che si sparte, fin tanto, che non gli venga portato l'altro dalla Cucina, e se restasse vuoto, come spesso volte accade, vi metta un Fondino sopra, e lo levi lui medesimo dalla Tavola. Deve stare avvertito lo Scalco, che non manchi mai, il pane in Tavola.

Si deve anco avvertire, che ogni gran Banchetto, si può fare, con dodeci Piatti caldi, & altrettanti freddi, e ciò si rimette alla splendidezza de' Padroni.

Finiti, che saranno i frutti, e le Confetture, il Trinciante hà da levar via la Cortelliera, con una gratiosa riverenza, & i Convitati.

La Confettura però non s'hà da mettere in Tavola fin tanto, che non sieno levati via i frutti.

Bisogna avvertire, che la Tavola sia bene apparecchiata di Riffredi, e Trionfi, che così renderà una gratiosa vista.

Hanno da essere in Tavola, Vini buoni, e di diverse sorti.

Il Trinciante hà da stare, alla presenza de' Convitati, ben disposto di corpo, & ostentare le prerogative naturali; non dee stare con le mani piegate, in brutto atteggiamento, nè fare gesti sconci con gli occhi, e con la bocca, che così si renderebbe ridicolo à gli Spettatori.

Tenga i suoi Cortelli, bene ammollati, e politi, e trin-

trinci solo alla Tavola del suo Padrone, e s'avvaglia per uso proprio, del Piatto, che gli tocca.

Tocca allo Scalco, e non al Trinciante di fare l'assaggio delle Vivande in Tavola.

Al Trinciante, non è lecito di trinciare altri Piatti, che quelli, gli vengono posti avanti dallo Scalco; quando il Trinciante, abbia à fare qualche assaggio, sospetto di veleno, dee passare le punte del Cortello, per quella parte, doue regna il sospetto, e dappoi tagliarvi una mollica di pane, dandola à mangiare à chi gli parrà.

Io qui in molti luoghi hò pigliato per l'istesso Pranzo, e Banchetto, rimettendo la differenza al retto, e regolato giuditio de' Professori, e de' Lettori.

Lo Scalco dee non solo saper bene di Scalcheria, mà anche l'arte di ben trinciare, perche questi due officij hanno trà di loro, gran connessione. Si che appartiene allo Scalco, ordinare le Vivande, spartirle e trinciarle regolatamente, distribuirle con ordine. In molte occorrenze farà bene, che lo Scalco, sappia fare l'uno, e l'altro officio, che ne riporterà lode, ed utilità.



*Disegno di suoi li Cortelli , e Forcine da farsi , e
adoprarsi, per fornire la Trinciera, o Cortel-
liera, all' uso moderno di Roma , e
d'altre parti d'Italia.*

B Enche forsi queste figure non riescano addattate ad ogni usanza, si potranno fare maggiori, o minori, secondo l'occorrenza, e'l bisogno, avendone io qui abbozzato semplicemente, un modello, da aggrandirsi, o minuirsi, alla discretion de' Professori. Si facciano fare le Cortelliere apposta, da buoni Maestri, che sappiano ben temperare le punte de' Cortelli, in modo, che resistano alla durezza degli ossi; perche se si rivoltassero, come uncini, cagionerebbero disordine, e confusione.



TRATTATO II.

*Del Vitello lattante, e subì Condimenti, parte
per parte.*



RA le più squisite, salutari, e sostantiose Vi-
vande, che possano assaporarsi, nelle più
splendide Mense, quella Composta, delle
Carni del Vitello, hà il primo luogo; non
essendovi parte alcuna di esso, che non sia capace, di
condimento. E' di così sostantioso, e fruttuoso. nodrime-
to, che Avicenna, co' l' seguito degli altri Medici, gli dà
il Primato, trà tutti i Quadrupedi; si può alterare, con
diversi Ingredienti; la sostanza di questa Carne, e l'
umana industria, possono rendere ammirabile al gu-
sto, & alla vista, questo delicatissimo Animale, quan-
do venga ben condito dall'Arte. Gli Egizii, ne' loro
Riti superstiziosi, se havessero conosciuto le qualità
salutifere, di questo gustosissimo Animale, non aureb-
bero scioccamente adorato, Cipolle, e Cucodrilli; ma
con più senno, aurebbero trasferiti i loro Incensi, à
meno deestabile Idolatria; cioè al culto della Carne
Vitellina, più pretiosa dell'Aureo Vitello, fabricato
temerariamente da gli Ebrei, in prevaricatione de gli
Israeliti. Actingiamoci dunque, à divisare il modo
del suo Apparecchio, e per non uscir dal consuetto, co-
miniamo dal Capo.

S'in-

*S'insegna, in quante maniere, si possa fare la
Testa, della Vitella Mongana,
di Sorrento.*

LA Testa della Vitella, si potrà fare bollita, in
volta, in un panno bianco, con fette di Pre-
sciutto dentro; cotta che sarà, la servirai calda, con
erbette sopra, fiori di Boraggine attorno al Piatto,
tramezzata, con Tartarete, ripiene di Salsa verde.

La sudetta Testa, levate le sue ossa diligentemen-
te, si potrà riempire d'un Pastume fatto, della medesi-
ma Carne di Vitella battuta, bocconcini di Animelle,
fette sottili di Presciutto, Salciccie fine, Fegatelli di
diversi Polli, Rossi d'ova, Calcio grattato, à benepla-
cito, pezzetti di Mozzarelle, ò Provature, Capi di lat-
te, à discretionè, pezzetti della Lingua della medesi-
ma, Occhi, e Cervella dell'istessa, prima bollite, o ta-
gliate in bocconi, pezzetti di grasso di Rognonata
battuta, della medesima, fette di Tartufoli, Pignoli,
e Cedro candito pitto (se la vorrai far piccante, non oc-
correrà mettervi il Cedro) le solite Spetierie, polvere
di Mustacciolo, Majorana, & Acqua d'odore, à tuo
piacere; Compita, che l'havrai, con i sopradetti In-
gredienti, le tornerai à dare la forma, come prima, e
con un Ago, e filo bianco, le cucirai, le sue aperture,
e dopò la porrai dentro, un Tegame, ò altro Vaso, à
proposito, con fette di Lardo sottile, e di Presciutto,
& un

& un poco di brodo; mà buono, voltandola spesso; accioche sia bene custodita, e bene stufata, e quando farà giunta più, che à mezza cottura, la metterai dentro al Forno, che non sia molto caldo; Cotta poi che farà, la leverai fuori dal Forno, e piglierai Capi di latte, ò Natte, con cui coprirai, la detta Testa; dapoì piglierai zuccaro, sugo di Limone, e Chiara d'ova fresche, e vi farai un ghiaccio sopra. Vi si puol fare anche una Tartara, con il latte, e Capi di latte, zuccaro, & ova fresche, con un Tortiglione attorno il Piatto, ripieno, di robba candita scioppata, & à mè pare, che questa possa servire, ad ogni Banchetto Reale; si puo crescere la cosa, e diminuire, avvertendo; che quando farà cotta, e si porrà nel Piatto, deono levarsi i filij; con cui fù cucita nelle sue Aperture,

Si potrà anche fare sottestate, unta bene di Botiro, con la medesima empitura, sana, ò tagliata in pezzi, à tuo piacere; se le può fare un sapore, con Aman-dole, e Pignoli, con Rossi d'ova sbattute, sugo di Merangoli, e Limoncelli, e si servirà calda, con il detto Sapore sopra,

La medesima Testa, dopò bollita, si taglierà in fette, involta in pane grattato, Pepe, e Sale, e si cuocerà, sù la Graticola, ò come suol dirsi, incarbonata, con un pochettino di Maluasta.

Si potrà fare anche, inuolta, in pane, Zuccaro, e Cannella, con una Salsa Reale sopra, frita nella Padella.

L

Si

Si puol fare anche, frita , dopò bollita , tagliata in bocconi, iudorata con ova, & infarinata; con una Salsa di Mustacciolo sopra , overò sugo di Limoncelli, ò Merangoli.

Della sudetta, si possano cavare certi boeconcini di latte, e grassumi gentili , che con l'occhio dell'istessa Vitella, potranno seruire , per riempimento di Pasticcietti, con altri soliti Ingredienti.

La medesima, dopò che sarà bollita senz'ossa, si potrà fare arrostita allo spiedo , intiera, ripiena, di Rossi d'ova dure, con diversi frutti, freschi, ò secchi, prima soffritti in pezzetti , boeconcini di Cedro candito, Amarene, Pera, & altri frutti adattati, à tuo giuditio, con pezzetti d'Animelle, e Fegatelli di Polli, con le solite Spetierie ; La involgerai in Carta, ò in Rete, con Salsa di sugo di Limone, ouero Agresta.

La medesima, dopò dissolata , e ripiena, con l'istessa compositione, e con altri nobili Ingredienti, à tuo giuditio, si puol fare stufata, con buon Vino bianco, ò Malvasia ; con le solite Spetierie , con variati frutti canditi, e sciroppati. Cotta che sarà, si metterà, in un Piatto Reale, regalandola sopra con Agresta scioppata, Tartufali tagliati in fette, Pera Moscarole candite, Brugne, Pignoli, e sugo di Limone , ò Merangoli; con le solite Spetierie, e brodo grasso, e la servirai calda, che sarà un Piatto, che potrà servire, in ogni Conviti sontuoso , e la sudetta si farà in uariati modi, come si dirà, nel Capitolo de' Piatti.

Si

Si potrà la sudetta Testa, dopò dissossata, come sopra, empirsi di varii frutti, come Pera, fatte in bocconcini, Tartufoli in fette sottile, Passarina, e Pignoli, Pruna, e Viscole secche, & altri frutti, come si dirà al Capitolo de' Piatti, Grani d'Agresta, sugo di Limone, ò Merangoli, con le solite Spetierie; avvertendo di non metterci Vino; perche diverrebbe molto viscosa; La stufferai in buon brodo grasso, di Cappon, ò altro, e la servirai calda, regalandola, con li medesimi frutti sopra, & Agresta scioppata.

La sudetta Testa, dopo che l'avrai fatta cuocere, in Acqua semplice, potrà coprirsì per metà, levandole le sue ossa, & involgersì in poluere, di Mustacciolo, indorandola con ova, in buono strutto, e la potrai servire calda, con Zuccaro, e Cannella sopra, con fette di Limoncella, attorno il Piatto.

Si potrà fare in quest'altro modo; dopò però che sarà bollita, e spaccata per metà, come sopra, levandole le sue ossa, infarinandola e facendola friggere, in buono strutto; La servirai calda, con una frittata sopra, fatta delle Cervella della medesima, prima però, che siano cotte, le tristerai minutamente, con ova, Zuccaro, e Cannella sopra, con Erbe odorifere, e buon Cascio grattato, Metterai il Zuccaro, e la Cannella, sopra detta frittata, con un poco di sugo di Limone, ò Merangola, e regalerai il Piatto, con fette di Limone attorno, tramezzandolo, con Agresta scioppata; la servirai sopra, con diverse Erbe odorifere.

re, e marinature, come si dirà al Capitolo de' Piatti,

La sudetta Testa, dopò dissossata, e bollita, si potrà porre in Tavola, intiera, e si potrà servire fredda; Si porrà in Tavola assolutamente, dentro una Cassa, fatta di Pasta circondata d' intorno, di fettoline di Lardo, e Spetic, a bastanza; Se la vorrai servire calda, vi porrai dentro il Pasticcio, pezzetti di Cardoni, ed i Carciofi, prima bolliti, Presutto, fatto in fette, Midollo, e Spetic, à tuo piacere; Se la vorrai servire impasticciati in pezzetti, vi potrai porre dentro, tutte le sopradette Compositione, & Ingredienti, con farci di più, un brodetto, con Rossi d'ova, un poco di buon brodo, sugo d'Agresta, ò di Merangoli; Satterai ogni cosa insieme, e la porrai dentro detto Pasticcio; lo farai cuocere in Forno, e lo servirai caldo, con un Ghiaccio sopra, fatto di sugo di Limone, Zuccaro, e Chiara d'ova fresce, à tuo piacere.

La sudetta Testa, si potrà fare frita, in altro modo; cioè dopò che sarà bollita, cotta, le leverai le sue ossa, la infarinerai, intiera, ò in fette, à tuo piacere; la friggerai, con buono strutto, e la servirai con Sale, Pepe, & Erbe odorifere; Vi farai sopra, una frittata all' Imperiale, con Chiara d'ova, e Capi di latte, ò Natte, e Zuccaro, e sopra detta frittata; porrai fette di Cocuzza di Genova, prima bollite, regalando l' Ale del Piatto, con Biscottini, ò Mostacciere, ò Biscotti Regali, che sarà un Piatto Nobile: e grato.

La sudetta Testa, dopò bollita, e cotta, come di sopra,

pra; si spolpi diligentemente, e se ne formino Piatti; alla francese, con brodo grasso; Si vi mettano trè, ò quattro Polpette, fatte di Carne di Vitella, ò Brasciolette, à beneplacito, Cervella dell'istessa Vitella, fatte in bocconcini, ò indorate ad arbitrio, Passarina, e Pignoli, ò Pistacchi canditi, & à suo tempo vi porrai punte di Sparaci, pezzetti di Carciofali, prima bolliti, in Acqua, e le sue solite Speticrie che farà un Piatto di molto gusto; Si puol'anche fare della sudetta Testa, altra vivanda, con Erbette odorose, e tutte sorti di frutti, come si dirà al Capitolo de' Pjatti.

Delle Cervella della Vitella Mongana.

LE Cervella, bollite, e cotte che faranno, si potranno servire calde, tagliate in fette, con Sale, Pepe, Petrosello, e sugo di Limone, ò Merangoli.

Si potranno infarinare, friggersi in buono strutto, ò Botiro, servite calde, con sugo di Limone, Pepe, & un poco di Sale, ovvero con Salsa di Mostacciolo, à beneplacito.

Se ne potrà fare, dopò cotte, e tritate minute, un saporetto, mescolandole, con Rossi d'ova dure, Cedro candito, Cotognata, Polvere di Mostacciolo, e sugo di Limone, che farà un sapore, molto sostanzioso, da cu ocersi in Tegame.

Le dette Cervella, in tutte le Vivande, che si faranno, si devono prima cuocere in Acqua, Aceto, e Sale, ò

Ac-

Acqua assoluta, à beneplacito, e quanto più bollono, più s'induriscono. Pertanto prima, che si pongano à bollire, si devono lavare, e polire, da quel Sangue, e Pellicina, che tengono intorno, e si devono schiumare prima, che alzino il Bollo, acciò che non venghino nere.

Di dette Cervella, dopò cotte, e battute minute, se ne puol fare frittata, con Erbette odorose, tritate minute, con buon Formaggio, Zuccaro, e Cannella sopra, e sugo di Limone, ò di Merangoli.

Le sudette Cervella si possano pistate, in un Mortaio, aggiungendovi Rossi d'ova, un poco di Sale, con pane grattato, buon Formaggio, Erbette odorose, Pepe, & un poco di Cannella: Dopò che havrai pestata, ogni cosa insieme, e ne havrai formato un Pastume, ne farai Gnocchetti, e li farai cuocere in buon brodo grasso di Capone, e ne potrai fare una Minestra assai gustosa, e gentile, che potrà servire ad ogni gran Signore.

Le sudette Cervella, dopò cotte, si potranno pestare nel Mortaio, con Erbette odorose, e buon Formaggio grattato, Ova, Zuccaro, le solite Spetierie, stemperate, con buona Malvasia, ò altro Vino buono bianco; ne potrai far frittelle, involte in fiori di farina, e fritte in buono strutto ò Botiro, e le servirai calde, con Zuccaro, e Cannella sopra, e sugo di Merangoli, ò Limoni, e facendosi la Pasta più dura, si potranno indorare, e friggere, e servire, per Regalo de varii Piatti.

Le

Le sudette Cervella; dopò che saranno cotte, e pe-
ste nel Mortaio; si mescolano con Capi di latte, ò Nat-
te, Ova sbattute; Zuccaro, e Cannella, e se ne può fa-
re una Torta, molto gustosa, mescolandoci buon Bo-
tiro, da porsi anche sopra lo Sfoglio di Pasta frolla.

Le dette Cervella, dopò che l'havrai fatte cuocere,
in brodo di Carne, si traggono fuori del brodo, e pri-
ma che si raffreddino, si pongano in un Vaso, e vi si
mescola brodo buono, e buon Vino bianco, ò Malva-
sia, un dito sopra dette Cervella; Vi si metrono le
solite Spetierie con sugo di Merangoli, ò sugo d'Agre-
sta chiara; s'ottura bene il sudetto Vaso, e si fa bol-
lire ogni cosa, tanto, che la detta Compositione resti
per metà; dappoi la leverai dal foco, facendo le dette
Cervella, in fette sottile, à modo di Ravioli, senza
Sfoglio, ponendole in una Bastardella à proportion,
ò in altro Vaso, aggiungendovi brodo grasso di Cap-
pone, ò altro à tuo commodo, con Midolla fesa in
bocconcini, latte d'Ammendole, Rossi d'ova sbattute
un pochettino di sugo di Merangoli, ouero Agresta
chiarà; farai alligare, ogni cosa insieme, à fuoco lento;
le servirai calde con Zuccaro, e Cannella sopra, e vo-
lendole servire; con Calcio buono grattato sopra, non
vi potrai il latte, mà solamente l'Ova, & il sugo d'
Agresta, con li predetti Ingredienti, che riuscirà una
Vivanda assai gustosa.

Le sudette Cervella, dopò cotte, si potranno fare
in fette involgendole, in buon Calcio grattato, e
Rossi

Rossi d'ova; le friggerai in buon Butiro, che riusciranno molto gustose, e le protrai servire, à modo di frittelle, e & anche servitene, per regalare tutte sorti di Piatti.

Di dette Cervella, dopò tutte, si protrà fare un'altra frittate, in quest'altro modo; Batterai le Cervella minutamente; con Erbette odorose, Ova sbattute, buon Cascio grattato, le solite Spetierie, Natte, ò Capi di lotte, con un poco di latte fresco, le protrai friggere, in buon Butiro, ò Strutto; servendole calde, con Zuccaro, e Cannella sopra,

Le sudette Cervella, si potranno far cuocere à fuoco lento, con latte d'Amandole, ò Butiro fresco, Rossi d'ova, Cannella, & Acqua d'odore, e te ne protrai servire per Minestra calda, con Zuccaro assai, e Cannella sopra.

Della sudetta Cervella, dopò cotte, potrai fare frittata, in altro modo; Batterai le dette Cervella, con buone Erbette odorifere; le pesterai nel Mortalo, con Ova sbattute, Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella, mà poco; la stemperai, con un poco di Malvasia ò altro Vino bianco buono, e ne formerai un Pastume, più morbido di quello, delle frittelle, perche s'hà da allargare da sè, dentro la Padella; cotte, che saranno, le servirai calde con Zuccaro, e Cannella sopra.

Le sudette Cervella; dopò che saranno cotte, le taglierai, in bocconcini piccoli; le involgera in Rete; di Castrato, ò di Porco, con dentro Zuccaro, Cannella,
Pepe,

Pepe, & un poco di Sale; le friggerai in buono strutto, ò Butiro fresco; le servirai calde, con Zuccaro sopra, e sugo di Limone, ò di Merangolo, che faranno molto gustose.

Delle fudette Cervella dopò cotte, si possono fare Torte, ò Crostate; le sbatterai minutamente, con Erbette odorose, e poi le pisterai nel Mortajo, aggiungendovi Ricotta, Mozzarelle, ò Provature fresche, à tuo piacere, Spetie à bastanza, Zuccaro, Formaggio grattato, Ova sbattute. Pesterai ogni cosa insieme, stemprandole, con buon Vino bianco, ò Malvasia, e con buon brodo grasso di Cappone, ò d'altro à tuo piacere. Procurerai di farne, un Pastume, che sia assai morbido, ponendolo dentro la Tiella, con li suoi Sfogli, come si dirà al Capitolo delle Torte, e le servirai calde, ò fredde, à beneplacito, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Dopò che faranno cotte, le dette Cervella, ne farai Tartarette; le pesterai nel Mortajo, con Pignoli, Zuccaro, e Cannella, Rossi d'ova fresche, Capi di latte, ò Natte, Butiro, & un pochettino d'Acqua d'odore; le cuocerai nel Forno, à tuo piacere, e faranno di molta esquisitezza.

Si possono fare in Minestre, ò in altro modo; dopò che faranno cotte, si potranno pestare nel Mortajo, con Erbette odorifere, Formaggio grattato, Rossi d'ova fresche, Zuccaro, Cannella, Pepe, e Garofali; ma in poca quantità, mescolandoci un poco di sugo d'

Agresta , ò di Limone ; Ne formerai un Pastume ; lo spartirai in bocconcini piccoli, della grossezza d'una Amandola Ambrosina ; lo farai cuocere in buon brodo grasso, tinto di Zaffarano, con Erbe odorose dentro, e bocconcini di Formaggiò Parmiggiano .

Della Lingua della Vitella Mongana .

LA detta Lingua, servita in Cassetta di Pasta frolla, netta, e polita diligentemente, della sua Pellicina, si spartirà per metà, e si farà bollire, in brodo , ò in Acqua , quando sarà arrivata alla metà della cottura , si leverà dal fuoco , e si lascerà raffreddare ; Terrai preparato un Vaso, à proposito, al fuoco, con dentro, buon Butiro fresco, ò strutto; lo farai per un poco soffriggere ; Vi porrai la Lingua dentro un mezzo Bicchiere di buon Vino bianco, ò Malvasia, un pochetto di Sale , quattro Spighe d'Aglio , che sieno prima bollite, in altro brodo, Pepe, Cannella, e Noce moscata pesta, e dopò, che faranno li detti Ingredienti bolliti , per poco spatio di tempo , vi porrai dentro scorze di Merangoli canditi , pezzetti di Cedro pur candito , battuti minutamente con il Coltello , mazzetti di Finocchietti dolci, una Decina di Garofali intieri, e polvere di Mustacciolo, e li servirai caldi , con Cacio grattato sopra, e Cannella; che farà una Minestra molto gustosa , e potrà porsi in Tavola ad ogni gran Signore .

Le sudette Cervella, dopò che saranno cotte, le batterai minutamente, insieme con Cedro candito, Zucaro, Cannella, e Midolla; n'empirai la sfoglia, fritte in buon Butiro fresco, che saranno ottime, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

Delle dette Cervella cotte, e pestate, nel Mortajo, con Pignoli, Roffi d'ova toste, Cocuzzata, e Cedronata candita, e con molte altre forti di robba candita, à beneplacito, ti servirai così; Pestata, che havrai ogni cosa insieme, come di sopra hò detto, te ne potrai servire, per empire tutte forti di Paste sfogliate, ò altro, conforme al bisogno, e te ne potrai valere, per regalar Piatti.

Cotte che havrai dette Cervella; le pesterai nel Mortajo, insieme con Midolla di Bue, Pasta di Marzapane, Erbette odorifere, Cascio grattato, e Roffi d'ova sbattute, con la metà del loro bianco, e le servirai, convenientemente.

Preparate le Cassette di Pasta frolla, che prima sieno state cotte al Forno, vi metterai dentro le mezz Lingue, accomodate con diligenza, compartendovi di sopra la sua Compositione, con tutta diligenza, e polizia, e ne formerai un Piatto Reale, che potrà servire à qualsivoglia Convito, & anco ti potrai servire delle dette Cassette, con Lingue dentro, per Regalo di varii Piatti Reali, ò altro, à tuo beneplacito.

La sudetta Lingua, dopò che sarà cotta, e netta dalla sua Pellicina, si potrà fare in brodo Lardiero, ser-

vendola calda, con Spetie dentro , come si dirà al Capitolo de' Piatti.

La Lingua , dopò netta , e polita , potrai farla in sette sottili, indorandola con Ova ; prima involta in fiore di farina, la friggerai, e la servirai calda, con Zucaro sopra, e sugo di Limone, à beneplacito.

La medesima, dopò che sarà netta, e polita, come sopra, potrai involgerla in Rete di Porco, ò di Castrato, circondata, con punte di Garofali, con fettoline di Lardo , e pezzetti di Cannella ; la farai cuocere allo spiedo, e la servirai calda , con una Salsa Reale sopra , à beneplacito .

Dopò che sarà netta , e polita la detta Lingua , la potrai stufare , così intiera , con Barbagli di Porco, con Piselli, e Carciofali, prima scaldati , con fettoline di Mela, Pera , Cotogne , & altri variati frutti freschi, ò secchi, come Prune , e Viscole, Amarene , Briccole secche , & altri frutti à tuo piacere , con Passarina, e Pignoli, con buon brodo grasso, Acini d'Agresta intiera , un Bicchiero di Malvasia , ò altro Vino bianco, e se non haveffi Agresta , vi porrai un pochetino di sugo di Limone, ò di Merangolo, con le solite Spetierie, e la servirai calda , con la sopradetta Compositione .

La sudetta Lingua , dopò netta , e polita dalla sua Pellicina , si potrà fare Arrosto , sù la Graticola , dentro una carta , fatta à modo di Cassetta di Pasticcio , con dentro la detta Lingua , tagliata in sette sottili ,

con

con bocconcini di Butiro, Erbette odorifere, e con le solite Speticrie; la servirai calda, con sugo di Limone, ò di Merangolo sopra .

Si potrà àncora detta *Lingua*, dopò netta, e polita della sua Pellicina, fatta in fette sottili, infarinare, con fiore di farina, e friggere in buono strutto, e servirsi calda, con Pepe, e sugo di Merangoli sopra .

La detta *Lingua*, dopò netta, si spaccherà per metà, s'ungerà in buon strutto, s'involterà in Pane grattato, Pepe, e Sale, e si cuocerà alla Graticola, servendosi calda, con sugo di Merangolo, ò di Limone, e con fette degl'istessi sopra .

La detta *Lingua* si potrà fare impasticciata, in altro modo; dopò che sarà cotta, e netta dalla sua Pellicina, la porrai intiera nella Cassa, mettendovi dentro fette di Gola di Porco; le solite Speticrie, e varie sorti de frutti freschi, Piselli, Torzi di Carciofali, prima bolliti, & altri à tuo beneplacito, e quando sarà giunta alla cottura, leverai il Pasticcio dal Forno, mettendovi dentro, un poco di brodo di Cappone, & un poco di sugo di Limone, ò d'Agresta chiara, à tuo beneplacito, e la servirai calda, come si dirà al Capitolo de' Piatti .

La detta *Lingua*, dopò rifatta, e netta dalla sua Pellicina, si potrà sultestare in Forno, dentro d'un Vaso à proposito, fatta in fette sottili, mettendovi dentro Cipolle minute, Erbette odorose, Pepe, Cannella, e Merangolo tagliato in fette, con tutto la sua

scor-

scorza, e buon Butiro fresco; giunta alla cottura, la servirai calda, che farà molto gustosa.

La sudetta Lingua impasticciata in altro modo, dopò che farà rifatta, e netta dalla sua Pellicina, la metterai nella Cassa, fatta di Pasta frolla, frezzando tutta la detta Lingua di chiodi di Garofali, stecchi di Cannella, e fettoline di Lardo, circondandola di fettoline di Gola di Porco, e spolverizzandola di Pepe, e d'un poco di Sale; si servirà calda, ò fredda, à beneplacito.

Si potrà detta Lingua, dopò cotta, e netta con diligenza, fare in bocconcini, à modo di Dadi; si porrà in una Padella, e si farà soffriggere, con buono strutto, Sale, Pepe ammaccato, Erbette odorose, Cipollette tritate minute, con un Mérangolo fatto in fettoline, con tutta la scorza; si servirà calda, che farà grand' honore alla Tavola.

La detta Lingua stufata in altro modo, dopò che farà rifatta, si riempirà con Carne di Vitella, ò d'altra qualità, battuta minutamente, aggiungendovisi Paffarina, Pignoli, Acini d'Agresta, levati via li suoi Granelli, Midolla di Vacca, Cedro candito tritato minuto, Rossi d'ova dure, le solite Spetierie, e fettoline di Gola di Porco, e di Presciutto; Si farà stufare, come sopra hò detto, e si servirà calda, con una Salsa Reale sopra, ò altro à tuo piacere.

La detta Lingua fatta impasticciata, in altro modo, dopò che farà netta, polita, e rifatta, come sopra, si met-

metterà dentro della sua Cassa , aggiungendovi Gola di Porco, con Pignoli, Passarina, pezzetti di Cardoni , ò Carciofali , prima bolliti , fettoline di Presciutto , Midolla di Vaccina, le sue solite Spetierie , & altri Ingredienti, à beneplacito, aggiungendovisi ancora Uccelletti intieri, ò spaccati per metà , ò Piccioni prima rifatti, in Tegame, con un poco di Lardo , ò Strutto , in fette, ovvero intieri ad arbitrio , mettendovi dentro un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, sugo di Limone , e buon brodo di Carne, ò altro ; Si farà cuocere al Forno, e dopò cotta, vi si farà un Ghiaccio sopra, di Zucaro, Chiara d'ova, e sugo di Limone , e si servirà calda, che farà di molta squisitezza, avvertendo, che la sopradetta Lingua , si potrà fare impasticciata , sana , ripiena, ò in pezzetti, à beneplacito .

Del Collo della Vitella Mongana , ò di Sorrento .

IL detto Collo si puol fare in varii modi , còme in brodo Lardiero , con buon brodo grasso , con le solite Erbette , Bocconcini di Lardo , ò di Pancia , ò Gola di Porco , con le solite Spetierie , e varii frutti dentro .

Il sudetto Collo si potrà sottestare al Forno , con un pochettino di Malvasia , fettoline di Presciutto , Gola di Porco in fette, con le solite Spetierie , sugo di Limone, Acini d'Agresta , ò sugo di essa, con Erbette
odo-

odorifere; e buon brodo grasso ; con variati frutti freschi, ò secchi, à beneplacito .

Il sudetto Collo si potrà fare stufato, in pezzi, ò intiero, con gl'istessi già detti Ingredienti .

Il sudetto Collo , si potrà ancora fare impasticciato, intiero, ò in bocconcini, à beneplacito, dentro un Tegame, ò altro Vaso, à proposito, in Cassa di Pasta frolla, con dentro pezzetti di Polli, ò Uccelletti intieri, con le solite Spetierie, Ventresca di Porco , e Gola del medesimo, fatta in fette, frutti di varie forti, ò sciroppati, ò freschi, ò secchi à beneplacito , con altri Nobili, e gustosi Ingredienti , come si dirà al suo Capitolo de' Piatti , e si servirà caldo , con Ghiaccio sopra, fatto di Zuccaro, Chiara d'ova, e sugo di Limone, e dentro vi si farai un Brodetto, con Ova, sugo di Limone, e buon brodo grasso .

Il sudetto Collo si potrà fare bollito, con varii Salati, & Erbette odorifere .

*Della Scannatura della Vitella Mongana,
e di Sorrento .*

LA Scannatura della Vitella sudetta, dopò netta ; e polita, del suo sangue, si potrà fare stufata, in pezzetti, ò intiera, con Brugne , & Amarene secche , Passarina , Pignoli , le solite Spetierie , & altri Nobili Ingredienti, à beneplacito .

La detta Scannatura si potrà fare impasticciata, in

Boc-

Bocconcini, ò intiera, con dentro fettoline di Ventresca di Porco, Ossa mastre, le solite Speticrie, & altri proportionati Ingredienti.

La sudetta si potrà fare in brodo Lardiero, con fettoline di Lardo, con le solite Erbette, e Speticrie, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà sulrestare al Forno, con la sua Salsa, e molti nobili Ingredienti, come si darà al suo luogo.

*Della Pancietta, ò Fianchetto di Vitella Mon-
gana . ò di Sorrento.*

IL Fianchetto, ò Pancietta di Vitella si potrà fare ripiena, d'Ova, Cascio grattato, Pignoli, Passarina, Piperna, Pane grattato, Polpa d'Amarene, un poco di Zaffarano, le solite Speticrie, & altri nobili Ingredienti, potrà servirsi calda, ò fredda, à beneplacito, fatta in fetta, ò intiera; Il detto Fianchetto, dopò che sarà empito, con li suoi soliti Ingredienti, e fattosi cuocere in brodo, ò in altro, si porrà in soppressa, con un peso sopra.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, e bollito in buon brodo, si potrà riscaldare sù la Graticola, faccendovi la sua Crosta, con Sale, Pepe, Pane grattato, e polve di Mostacciolo, servito con sugo di Limone, à beneplacito; e tagliato in fette, farà squisito, fatto in varie Minestrine.

Il detto Fianchetto, dopò che sarà cotto, e ripieno.

N

si

si farà infette sottili, ponendogli sotto una Minestra di verdura, o altra simile, con fettoline di Salato, che sarà di molto gusto, degno della Tavola d'ogni gran Signore.

Si potrà fare detto Fianchetto, dopo che si sarà fatto cuocere, con una nobile empitura sciruppata: con Piccagli di diverse Carni; o altro, come si darà al suo luogo; Potrà farsi impasticciato; intero, o infette, con dentro varii Ingredienti, e Sapor.

Il detto Fianchetto si fa stufato, prima ripieno di dentro, con varii Vegetabili, frutti, canditi, pezzetti di Piccioni, Midolla di Vaccina, Presciutte in fetta, Rossi d'ova d'ire, & altri Ingredienti, a beneplacito, con le solite Spetierie; si servirà caldo, con sopra Amarenze, o Acini d'Agresta sciruppata; che sarà un nobile, e famoso Piato; si può tagliare in fetta, e porvi dentro Olie Napolitane,

Il detto Fianchetto ripieno, che sarà, si potrà cuocere allo spiedo, involto in Rete di Porco, o di Castrato, lardato con fettoline di Lardo, e frezzato tutto di chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, involto in polvere di Mostacciolo, e Pane grattato; lo servirai caldo, con sugo di Limone, o di Merangolo sopra, se-

che detto Fianchetto sarà cotto, e ripieno, con la solita empitura, ad arbitrio; si potrà tagliare in fetta sottili, per il lungo, e potrà servire per Regali di varii Piatti.

Le

Le sopradette fette si potranno involgere, in fiore di farina, indorarli, e friggerli, e si potranno servire calde, con Salsa di Mostacciolo sopra, ò Salsa Reale, à beneplacito.

Il sopradetto Fianchetto, si potrà accomodare in varii altri modi, come si dirà al suo luogo.

*Della Schiena, ò Spalla della Vitella-Mongana,
di Sorrento.*

LA fudetta Schiena, ò Spalla, si potrà fare in Brasciolette; che servirà per Regalo di varii Piatti.

La fudetta Schiena, si potrà fare allo spiedo, circondata, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, e lardata con fettoline di Lardo, involta in Rete della medesima Vitella, con un'odore d'Aglio, che verrà molto gustosa; si servirà calda con fette di Limone, ò di Merangola sopra.

La fudetta si potrà cuocere, allegra, e servirsi calda, con Pepe, & Erbette sopra.

Delle medesima, fredda, e piccata, si fanno Insalate, come anche varii Piccatigli minuti, con un brodo grasso, & un poco di Noco moscata.



Del Petto di Vitella Mangone, è di Sorrento.

IL sudetto Petto, ripieno, della stessa Vitella, è d'altra Carne tritata minuta, bocconcini di Midolla di Bue, le solite Spetierie, Geronata, Cocuzzata candita, fatta in pezzetti minuri, Fegatelli di Polli, prima cotti su le brage, e poi tritati minuti, fettoline di vari Salami, Agretta sciroppata, & altri nobili Ingredienti, si potrà cuocere nello spiedo, involte in Rete di Porco, ò della medesima Vitella, e si servirà caldo, con Salsa di Mostacciolo sopra, che sia piccante, ò Acetosa, à beneplacito, come si dirà al Capitulo delle Salse.

Il detto Petto, dopo, che sarà cotto in brodo, si potrà arrostitire, su la Graticola, con farci una Crosta di Sale, Pepe, Pane grattato, senza empitura, e si servirà caldo, con Zuccaro, e Cannella sopra, sugo di Merancoli, ò Malvasia, e si potrà chiamare incarbonato.

Si potrà fare detto Petto stufato in Tegame, con le solite Spetierie, e coperto di Gnocchetti, prima bolliti in buon brodo, con Salicce spaccate, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà cuocere detto Petto, in Acqua, e Sale, ò in brodo semplice, e lo potrà servire freddo, fatto in fette, con Sale, Pepe sopra, e fiori di Boraggine, con un pochettino di Menta Romana sopra, battuta minutamente, e con fette di Limoncello attorno al Petto.

Si

Si potrà servire intiero impasticciato, dentro un Tegame, con le sue Spetie, circondato con lardelli di Gola di Porco, e di Ventresca, ò Presciutto, e con Vachi d'Agresta sciroppata dentro, ò Amarene sciroppate, e si servirà caldo, con altri frutti freschi ò verdi, à beneplacito.

La Punta di dette Petto si potrà cuocere bollita, e servirsi calda, con Erbette sopra, ò senza, à beneplacito.

La detta Punta, dopò cotta, si farà in fette sottili, infarinate, in fiore di farina; si friggeranno in buono strutto, e si serviranno calde, con sugo di Merangoli sopra.

Si puol fare stufata, con un poco di Malvasia, aggiungendovi varie sorti di robbe candite; si può riempire di Calcio buono grattato, ovvero di Moltacciolo, Salame piccato, Erbette odorose, un poco di Lardo battuto, Pinocchi, Passarina, Pepe, Garofali, Nece moscata, Ova fresche, un poco di Sale, e sue solite Spetierie; La cucirai con il filo, e la potrai ad allestire, in brodo grasso, e lessata, che sarà, levarai il filo, infarinandola bene, con farino di pane di Spagna; la friggerai in Butiro, servendola calda, con Salsa Reale.

Si potrà anco porre allo spiedo, così ripiena, lardandola bene; con Lardo acceso, e la potrai servire, con Crosta di pane sopra, e con Limoni tagliati, e si può servire fredda, che sarà assai buona.

Si potrà anche servire detto Petto, cotto in buon bro-

brodo, fatto in boccocini, soffriggendoli in Tegame, con Pepe, Cannella, sugo di Limone, e Vachi d'Agresta intisi, e lo servirà caldo; che farà una Vivanda molto gustosa, con il suo Brodetto, di Koffi d'ova.

Si potrà far il sudetto, in brodo Lardiero, con pezzetti di Presciutto, fettoline di Pancia di Porco Erbetto odorose, con le solite Speticerie, & altri Ingredienti.

Il sudetto Petto, si puol sottestare in Forno, con empitura, e senza, à beneplacito, con le solite Speticerie, Erbetto odorose, Sale Pepe, & altri nobili Ingredienti.

Della Coscia della Vitella Mongana, ò

di Sarrento.

LA Coscia della Vitella Mongana, si puol far bollita, e servirsi calda, e fredda, con Pepe, Sale, e sugo di Merangolo sopra, tagliata in pezzi, ò sana, à beneplacito.

La detta Coscia, cotta che farà, e raffreddata, si potrà fare, in saltrida, alla Spagnola, tritando minutamente la detta Carne fredda, con Cipolle minute, aggiungendovi un poco di Sale, Pepe, Cannella, Menta Romana, tritata minuta, e sugo di Limone, ò di Merangolo.

La detta Coscia si puol fare battuta minutamente, ponendovi Cedro candito, tritato minuto, pezzetti di Tar-

Tartufali, Midolla di Vaccina, Polpa di Prunza candite, tritate minute, Pignoli ò Pistacchi canditi, Olive nere, senza osso, buon Cascio grattato, & Ova sbattute, con le solite Spetierie, e Sale, involgendo ogni cosa insieme, in Rete di Poro, ò di Castrato, potendone formare un Piatto alla Francese, molto nobile, e gustoso; si cuoce in pezzi allo spiedo, avvertendo, che non si perda il sugo, che colerà di detto Arrosto, facendolo colare in una Liccarda, ò in altro Vaso, che servirà per metterlo sopra all'Arrosto, come per Sapore, e si servirà caldo, con il detto sugo sopra, & altri nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

La detta Coscia si potrà fare stufata, con varii Ingredienti, con le solite Spetierie, & altri Sapori, cotta in buon brodo, bagnata di Malvasia, ò d'altro Vino bianco generoso; Si servirà calda, con li suoi Regali di frutti sopra; à beneplacito.

La detta Coscia si puol fare ripiena, con diversi Vccelletti dentro, con le loro Teste di fiori, & altri nobili Ingredienti, e si farà Arrosto allo spiedo, come si dirà al suo luogo.

La suddetta Coscia si potrà fare, in brodo lardiero, con le sue Erbette odorose, Pepe, Cannella, e Sale, Bocconmi di Presciutto, fetoline di Ventresca ò Pancia di Porco, & altri nobili Ingredienti, ò sana, ò in Pezzi.

La detta Coscia sana si puol far restare in Forno, con buon Vino bianco, fette di Lardo, Presciutto, sugo

sugo di Limone, e Vachi d'Agresta intieri, con le solite spetierie, & altri nobili Ingredienti à beneplacito.

La sopradetta Coscia, si potrà fare impasticciata, ponendola in un Valoia proposito, con Pepe, Cannela, fettoline di Gola di Porco, à sufficienza; coprenpolo bene, acciòche non esca il fumo; La farai cuocere in Forno; à fuoco lento, servendola calda, con Agresta scioppata sopra, ò altri Saponi, à tuo piacere.

La sopradetta Coscia, si potrà fare in Pasticcio, con Pasta frolla, e servirsi con gl'istessi Regali, che si costumano nelle Brasciolette della medesima Coscia, fredda; ò calda, à beneplacito.

Si fanno della sudetta Coscia, Brasciolette poste in addobba fritte, e servite, con Salsa bastarda, ò altro Sapore, à beneplacito.

Si cuoce anco, tagliata in pezzi grossi, bollita in buon brodo con un poco di Sale, e Pepe, che riesce di gentil nutrimento.

Della sudetta, dopò bollita, & arrostita allo spiedo, si possono fare Vivande fredde, e calde, grosse, e minute, in varii modi, à beneplacito, secondo l'occasione; se ne possono fare Polpentine piccole, accompagnate, con Brasciolette dell'istessa, con Torzi di Carciofali, Midolla, brodo buono Noce moscata, un poco di Pepe, Agro di Limone, & altri addattati Ingredienti, con che si farà un Piatto alla Francese, che si può regalare con Crostine di Rognonata, Pane fritto, e Zuccoro sopra.

Di

Di queste Brasciolette, si possono riempir Paste fine, sfogliate, tanto da friggerli in Butiro, quanto da mettersi in Forno.

Se ne possono anco riempire Cannoncini sfogliati, & addattarle, à tutte le cose; se ne possono fare Tortelli, nella Pasta bollita, da condirsi poi, con grasso di Bue, e polvere di Mustacciolo.

Dopò che sarà battuta la Carne della sopradetta Coscia, se ne potrà formare un Pastume, fatto, con pezzi minuti di Cedronata, ò Cocuzzata candita, Midolla di Bue, con le solite Spetierie, con altri nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo, formandone Pallotte della grossezza, d'un Rosso d'ovo, più, ò meno, à tuo piacere; La farai sottestare in Forno, ovvero in Tegame, con buon brodo grasso, à fuoco lento; con frutti dentro à beneplacito, servendola, calda, con altri buoni Ingredienti, e si potrà quagliare, con Ova.

Del sopradetto Pastume, si potranno fare altri Polpettoni, con varie robbe candite dentro, e potrai servirtene, in diverse Compositioni, e Saporì; lo potrai cuocere in Forno, ovvero à fuoco lento, sotto, e sopra, che verrà meglio, servendolo caldo, con gli soliti Ingredienti.

Di detta Carne battuta minutamente, accompagnata, con Cocuzza bollita, passata, posta in Piatto, con Ricotta grassa, panna di latte, un poco di Sale, Roffi d'ova, polvere di Pane di Spagna, Pepe, e Cannella, mescolata, farai un Piatto, che unto con Butiro

fresco, spolverizzato di Cannella, nutrirà molto appetitoso.

La dettā Carne, si potrà fare in Piccatiglio; tritata, che l'havrai minutamente, la farai cuocere in buon brodo grasso, & Arrosto sarà migliore, aggiungendovi dentro, Cannella, Garofali; bocconcini d'Ossa mastre, ò Midollo, Rosfi d'ova dure, Cocuzzata, e Cordonata candita, fatta in bocconcini, Passarina, e Pignoli, servendola calda, con Cannella sopra, e sugo di Limone, à beneplacito; Il sudetto Piccatiglio, se lo vorrai servire, con Vachi d'Agresta dentro, Vino buono bianco, sarà à tuo piacere.

La sudetta Polpa, si potrà fare piccata minutamente, e se ne riempiranno Pasticcie, e Pasticcetti, che prima sia rifatta in Tegame, & in altro modo, in pezzi, ripiena, servendola dentro, con varii frutti freschi, ò secchi, à tuo piacere, ovvero con frutti sciroppati, con le solite Spetierie, bocconcini di Gola di Porco, & altri nobili ingredienti.

Della medesima Coscia, si possono riempire, frittatine sottili, d'un'Ovo, facendone il Compimento d'un Piatto, acconcie à modo di Cannoncini; si può servire con brodo grasso, di Bue, e Zuccaro sopra.

La Carne della sudetta Coscia, fatte in fette sottilissime, si porrà à mollo, in Aceto d'odore, facendovela stare per un paro d'ore, dappoi si leverà, asciugandola bene, & in volgendola in fiore di farina; Si friggerà in buono strutto; Arrivata, che sarà alla metà del-

della cottura, la leverai dalla Padella, e la porrai dentro un Piatto d'Argento, o Tegame, à tuo piacere; la farai stufare, con Salsa Reale dentro, con poco fuoco sotto; la servirai calda; che sarà molto gustosa.

Della detta Coscia, potrai fare Brasciolette, mettendole à mollo in Aceto forte, per lo spatio di due hore, se il tempo te lo permette, mettendole in Tegame, con Butiro fresco, con un poco di Noce moscata, Pepe, Sale, e Cannella, avvertendo che stia ben turata, lasciandola cuocere, à fuoco lento, per lo spatio d'una hora, che riuscirà una Vivanda, assai gustosa.

Della detta Coscia, se ne cava un Lacerto, e potrà farsi Arrosto, ripieno, con varie, e gustose riempiture, a beneplacito, servendosi caldo, con Salsa d'Agresta sopra, che sia però più dolce, che agra, o con altro, ad arbitrio.

Si potrà anco fare il sudetto Lacerto, ripieno, stufato, o sottostato nel Forno, con vari Ingredienti, e Saponi, frutti freschi, o secchi, e si servirà caldo, con gli soliti Ingredienti, come si dirà al suo luogo, e si può cuocere nell'istesso modo, senza empitura, servendolo, come sopra.

Il detto Lacerto, insieme con il restante della Carne della sudetta Coscia, si potrà fare Arrosto allo spiedo, e se ne cauerà un sugo, che potrà servire, per Sapore di qualsivoglia Vivanda, e detto sugo accompagnato, con Capo di latte, o Natte, Zucchero, un poco d'odore à beneplacito, Remprata ogni cosa insieme, con un

Animelle si può fare con ogni specie di Carne, come con la Carne di Cinghiale, con la Carne di Capra, con la Carne di Pecora, con la Carne di Cavallo, con la Carne di Bue, con la Carne di Asina, con la Carne di Mulo, e con la Carne di Uomo, come si dice in un luogo.

Si fanno *Animelle* prima si pigliano ogni specie di vari *Ingrédients*, per anco la Carne di *Uccello*, allegato con *Olio*, *Aceto*, *Unguento*, con *Olio* d' *Unguento*, i *Semplici*, *Unguenti*, *Unguenti*, e allo *Squarcio*, è *infuso* in *Tegame*, con vari *Ingrédients*, con *Olio*, i *Unguenti*, & *Erbe* eccorrie.

Delle Animelle di Vitella Mongana, e di Sorrenta.

O rdinariamente le dette *Animelle*, polite, e nette, s' infarinano, e si friggono, in buono frutto, con sugo di *Limone*, tramezzate, con fette di *Pane dorato*, e fritto, e con fette di *Limoncello*.

Le *Animelle* di *Vitella Mongana*, si potranno fare in pezzetti, con lardelli di *Gola di Porco*, *Sale*, *Pepe*, e *Cannella*; Le involgerai in *Carta*, vnta di strutto, o *Butiro*, ponendole allo *Spiedo*; Corte che faranno, se servira calde, con la medesima *Carta*, o senza, con *Salsa di Mustacciolo* sopra.

Se ne possono anche fare *Pasticci*, con *bocconcini* di *Midolla*, *Tartufali*, *Pignoli*, e *Spetie* convenienti; A o metterai ne i *Piatti*, in *bocconcini*, con *Torzi*, di
Car-

Carciofali, di **Cardi**, e d'altri nobili **Ingredienti**, prima bolliti, e poi fritti nel **Butiro**.

Le sudette **Animelle**, dopò cotte in brodo, lascerai raffreddarle, tagliandole in fette sottili, & infarinandole in fiore di farina, ò in altro; le friggerai in buono strutto, e le servirai calde, con **Pepe**, sugo di **Limone**, e **Sale**, ò **Salsa**, à tuo piacere; Dopò fritte, le potrai accomodare, con diverse **Salse**, come si dirà al suo luogo.

Dopò fritte, come sopra, le potrai alligare con un brodetto fatto, con sugo di **Limone**, **Ova fresche** sbattute, **Zuccaro**, e **Cannella**, e le servirai, à modo di **Stufato**, à tuo piacere.

Dopò che le dette **Animelle** faranno nette, polite, e rifatte in **Tegame**, con buono strutto, le servirai in **Pasticcietti**, con dentro fettoline di **Tartufali**, bocconcini di **Midolla di Vaccina**, con pezzetti di **Cardoni**, e di **Carciofali**, prima bolliti, **Pignoli**, le solite **Spetierie**, & altri nobili **Ingredienti**; le servirai calde, con **Zuccaro**, sopra lo sfoglio delli **Pasticcietti**.

Le dette **Animelle**, potranno cuocersi in **Tegame**, ò in altro **Vaso**, con le sue solite **Spetierie**, **Pignoli**, e **Pistacchi**; le quaglierai, con un brodetto di **Rossi d'ova**, servendole calde, con li sopradetti **Sapori**, ò altri **Ingredienti** sopra.

Le sopradette **Animelle**, dopò fritte, potranno servire, per diversi **Regali di Piatti**, e farsi in diverse **Vivande**, come si dirà al suo luogo.

Le dette Animelle, nette, e polite dalle sue Pelli-
ne, s'involgono in carta, con Sale, Pepe, e fette di Lar-
do; si legano con fili, o spago; si cuociono allo Spiedo,
e si servono nella medesima carta, con fette di Limo-
ne; si fanno anco Arrosto, o in altro modo, con Salsa
Reale sopra.

Le sudette Animelle si potranno tuttellare al For-
no, stufare al Tegame, con diversi, e varii Sapori, &
Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Queste riescono, in tutte le forme, e maniere, e no-
bilitano qualsivoglia Pasticcio di Carne; hanno luogo
per tutto, e se ne fanno diverse Minestrine.

*Del fegato della Vitella Mongana, o di
Sorrento.*

IL Fegato della Vitella Mongana, o di Sorrento, si
farà in fette, mettendolo in Acqua fresca, mutan-
dogli più Aque, acciò che venga più perfetto; lo sciu-
garai bene; dappoi l'involgerai in fiore di farina; lo frigi-
gerai in Strutto, o in buon'oglio; lo servirai caldo, con
Sale, Pepe, e sugo di Limone, a beneplacito.

Il sudetto Fegato, dopò, che l'havrà tagliato in
pezzi, ad uso di Fegatelli di Porco, lo spolverizzerai,
con Sale, Pepe, e pane grattato, e l'involgerai in Rete
di Porco, o di Castrato, ponendolo nello Spiedo, tra-
mezzato, con frondi di Lauro; lo servirai caldo, con su-
go di Meràgoli sopra, o altra Salsa, a tuo beneplacito.

Il detto Fegato, si potrà arrostitire allo Spiedo, intiero, ò in pezzi, lardato alla Francese; lo servirai caldo, con una Salsa Reale sopra; si potrà arrostitire allo spiedo, ò in altro modo, dopò, che gli si farà levata, la sua Rellicina di sopra, così intiero, ò in pezzi; lo potrai involgere in Pane grattato, Sale, Pepe, Finocchio dolce, con carta unta di Strutto; lo servirai caldo, dentro dell'istessa carta, ò Rete, facendoci una Salsa sopra, à tuo beneplacito, con sugo di Limone, ò di Merango; lo, come più ti piacerà.

Del sudetto Fegato, si possono fare varie sorti di Mortadelle, nelli Budelli di Porco, con buona Spezieria.

Il sudetto Fegato, si può fare all'Alemanna, tagliato in modo di Vermicelli, cotto in brodo grasso, con Ova, Cacio, & Erbette d'odore, & se ne possono anche in diversi Pastumi, riempir Cocuzze, & altre cose.

Il detto Fegato, si potrà tagliare, in fette sottili, per traverso, facendole stare in addobbo, per lo spatio d'ott'hore, più, ò meno, ad arbitrio, dentro il latte buono, quanto le copra, con Zuccaro; state che faranno, per detto spatio di tempo, nel sudetto Addobbo, le leverai, involte in polvere di Mustacciolo, ò di Pane di Spagna, e le friggerai in buono strutto, servendole calde, con Zuccaro, e sugo di Limone sopra, che faranno molto gustose.

Si potrà fare detto Fegato, in Minestra, all'uso Lombardo, tagliato alla lunghezza di mezzo palmo, e se

la-

farà più lungo, farà meglio, alla grossezza d'un Vermicello, facendolo bollire in buon brodo grasso, con Erbette odorose, con vn poco di Pepe, Cannella, & Ova sbattute, e lo seruirai caldo, con Zuccaro sopra.

Il sudetto Fegato, così intiero, ò in pezzi, netto dalla sua Pellicina, si potrà impasticciare, polverizzato con Cannella, Midolla di Vaccina, lardato di fettoline di Sopressate di Nola, fettoline di Presciutto, & altri Salati, con anco fettoline di Gola di Porco, frezzato tutto di Pignoli, e bocconcini di scorza di Cedro candito, e lo farai cuocere in Forno, seruendolo caldo, ò freddo, à beneplacito.

Il sudetto Fegato, oltre le varie Viuande, e variati Arrosti, in che si fa, si potrà seruire anche, con diverse empiture, come di Zucca, ò d'altro pane indorato, & altri Ingredienti sopra, come si dirà al suo luogo.

Del Rognone della Vitella Mongana.

IL sudetto Rognone, dopò cotto, allo spiedo, ò in brodo, si potrà battere minuto, fatto in sette sottili, aggiungendovi fettoline di Gola di Porco, di Sopressata di Nola, e di Presciutto, ò d'altri Salami, bocconcini di Midolla di Vaccina, Passarina, e Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con Zuccaro, Pepe, Cannella, e bocconcini di Butiro, mescolando ogni cosa con Ova sbattute insieme; ponendolo in una Tiella, con il suo sfoglio, ne formerai una Pizza, ò Torta, ò

Crostata, servendolo caldo, con zuccaro sopra , e del sudetto Pastume , potrai empirlo , Pagnotte di pan bianco, e servitene , per condimento ancora di varii Pasticci, e Pasticcietti, tritato , che sarà minutamente, ò fatto in fette, con Ova sbattute; come si dirà , al suo luogo.

Il Rognone intiero, si potrà fare Arrosto, allo spiedo, frezzato di thiodi di Garofali, e stecchi di Cannela, involto in Rete; lo servirai caldo, con sugo di Merangoli, ò Salsa di Mustacciolo sopra.

Il sudetto Rognone, così intiero, insieme con il suo grasso, si potrà stufare, con le solite Spetierie , Erbette odorifere, e con altri varii Ingredienti ; si servirà caldo, con sugo di Merangoli, e Vachi d'Agresta chiara sopra.

Il sudetto Rognone, dopò cotto in brodo , ò Arrosto allo spiedo, con il suo grasso, potrà servire , come di sopra hò detto, tritato minuto, ò in fette , per accompagnamento di varii Piatti , e di variati Pasticci, come si dirà al suo luogo.

Il detto Rognone, si potrà fare ancò Arrosto, in altro modo allo Spiedo, involgendolo in pane grattato, ò polvere di Mustacciolo, Sale, e Pepe, in Rete , ò in carta, unta di strutto ; lo servirai caldo , con l'istessa carta, ò senza, ovvero con la Rete istessa , con una Salsa Reale sopra, ò a parte in altro Piatto, a tuo piacere.

Della Trippa di Vitella Merangana, o di Sorrento.

LA sudetta Trippa della Vitella, dopo netta, polita, e levata in più Acque fresche, acciò che venga bianca, e senza il suo cattivo odore, si potrà cuocere, in Acqua senza Sale, schiumandola bene; le farai bollire, per lo spazio di un paio d'ore; dopo che sarà cotta, la leverai, ponendola in altr' Acqua fredda, acciò che non scoli il suo grasso, e dopo si potrà tagliare in pezzetti piccioli, e larghi, secondo che te ne havrà da servire, e ne farai diverse Vivande, come si dirà al suo luogo, avvertendo però, che in tutte le Vivande, che farai di detta Trippa, non si deve porre zucchero, perché verrebbe cattiva, e di altri sapore, essendole contrario il dolce.

La sudetta Trippa si può fare stufata, con Sale, Pepe, Garofali, e Noce moscata, & altri nobili ingredienti, ad arbitrio, servendosi, con pane fritto indorato, e mezzi Merangoli.

La sudetta Trippa, prima lessata, e tagliata nelle parti più grasse, potrà servire in Pastiosi brodosi, accompagnata con Polpa di Vitella tagliata, e Polpettine dell'istessa.

La detta Trippa si può cuocere, con Piedi di Capretto, con le sue Erbette odorifere, le sue solite Spezierie, pezzetti di Presciutto, Ceci bianchi, Teste d'Aglio,

Aglio, intiere, & un poco di Peparolo, con le sue Er-
bette odorifere, che riuscirà di molto gusto.

La detta Trippa, si potrà far bollire in buon brodo
grasso, insieme con fettoline di Presciutto, o altri Sai-
lami, Caseio grattato, lo solita Erbette odorose, Pepe,
e Cannella, e potrai servirne per Minestra, e per zup-
pa, con fette di pane sotto, e sopra, tramezzate con l'
istessa Trippa, coprendosi il Piatto, con Provatura
grattata, Pepe, e Cannella, che sarà molto gustosa, e
si potrà fare stufare, con un poco di brodo grasso dell'
istesso, o d'altro, a beneplacito, come si dirà al suo
luogo.

Della sudotta Trippa, dopo cotta, nella parte più
soda, potrai fare bocconcini, e regalarla, con fettoline
di Presciutto, con Pepe, un pò di Sale, e polveri di
Mustacciolo; involgendola in carta, unta di strutto,
la farai cuocere allo Spiedo, e la servirai calda, poten-
do anche servire, per regalare Piatti, e per tramezzare
variati fritti di grasso, come si dirà al suo luogo.

Se ti vorrai servire del Budello Gentile, detto in
Napoli, Padiatà, dopo netto, e pulito, lo potrai impi-
re con Carne della medesima Vitella, o altra battuta
minutamente, aggiungendovi Passarina, Pignoli, e
Rossa d'ova, e ne farai un Pastime, con un poco di
Formaggio grattato, Erbette odorose, solita Spetierie,
& un poco di Sale; lo taglierai da poi in pezzi, e lo ser-
virai, a tuo piacere, cotto in brodo buono.

Il sudetto Budello, si potrà empiri, della medesima

Frippa battuta; bocconcini di Ventrisca piccata minuta, Rossid'ova, buon Cascio grattato; le sue Erberie odorifere, e solite Speticie; lo farai cuocere in buon brodo grasso, con un poco di zaffarano, a tuo piacere, e lo servirai caldo, fatto in fette.

Se ne potranno fare Polpette legate con Ova, & altri ingredienti, che riuscirà di buon gusto.

De i Piedi della Vitella Mongana.

L Imigliori di detti Piedi, sono quelli davanti; perche sono più carnosì, e più ripieni di quelli di dietro, quali sono anche quelli della Vaccina; dopò che saranno netti, politì, e ben lavati prima in Acqua calda, e poi in Acqua fredda, si faranno cuocere in Acqua, con un poco di Sale, schiumandosi bene, acciò che venghino bianchi; si partiranno per metà; levandogli le sue Ossa, e facendone più parti, gl'involgerai in fiore di farina; & indorandogli, gli friggerai in buono strutto; gli servirai caldi, con Salsa Reale sopra.

Li sudetti Piedi, dopò che saranno cotti, e dissossati, ovvero con gli Ossi, li potrai involgere in fiore di farina, friggendoli in buono strutto, servendoli caldi, e freddi, con Sale, e Pepe sopra, e sugo di Merangoli; o altro, à beneplacito; secondo il gusto di chi dovrà mangiarli.

Li sudetti Piedi, dopò che saranno cotti, si spaccheranno per metà; ponendogli nella Graticola; gli farai

una

una Crosta sopra, con pane grattato, Sale, e Pepe, e li servirai caldi, con Salsa sopra, Sugo di Merangoli, à tuo piacere.

Li detti Piedi, dopò che saranno cotti, in brodo, ò in Acqua, potrai servire caldi, ò freddi, con Sale, e Pepe, e Petrosello sopra, overo con un Sapore fatto, di zuccaro, Cannella, Garofali, & Aceto d'odore, e polverè di Mustacciolo, ò altra cosa, come si dirà al suo luogo.

Li detti Piedi, dopò che saranno, netti, e politi, si potranno accommodare in gelo, fatto di variati colori, à beneplacito; li farai cuocere in buon Vino bianco, & Aceto, con le solite Spenerie, poste in un pannello, ligate bene; acciò che il brodo ne pigli il solo odore; gli darai la dovuta cottura, e ti regolerai, come suol farsi de' geli; potrai dargli il colore di zaffirano, ò di latte d'Amandole, ò sugo d'Erbe, ò Polvere di Cannella, regolandoti à beneplacito.

Delli sopradetti, dopò che saranno cotti in Acqua, potrai fare diverse Vivande, come Impasticciati, Arrosti allo Spiedo, involti in Carta, ò in Rete, con Ossa, ò senza; prima però devono stare in addobbo, e li servirai, con li suoi soliti Ingredienti.



TRATTATO III.

*Della Vitella Nostrale, ò Campareccia; sue
qualità, e Cucina.*

LA Vitella Campareccia è ottima, quando è pasciuta di buon Erbe, & in Arie sottile; Vuol'esser Giovane, e non Vecchia; che così sarà di maggior sostanza, e giovamento; benchè detta Campareccia, non sia di tanta bontà, nelle sue Carni, come la Mongana, ò di Sorrento, è però assai buona, ma non si concede, a i Convalescenti, essendo di dura digestione, e non di tanta sostanza, come la Mongana lattante; la sua qualità, è fredda in primo grado, e secca nel secondo; la sua Stagione è, nel Mese di Maggio, & è buona, tutto l'Anno.

*Della Testa della Vitella Nostrale, ò
Anzeccia.*

LA Testa di Vitella, netta, e polita, spezzata, e netta dalle sue Ossa, si fa bollita, con Salati dentro, e si serve, con Erbette sopra, e riesce squisita.

Se ne fanno Stufati, con diversi frutti dentro, che riesce pure, di buon gusto; dopè bollita, tagliata in pezzi, infarinata in fiore di farina, e fritta, riesce assai buo-

Do-

Dopò bollita, fatta raffreddare, tagliata in fette, si serve con Sale, Pepe, & un poco d'Aceto, e riesce d'ottima qualità.

Delle Cervella della sopradena Violla.

Le sudette Cervella, dopò nette, e polite, della loro Pellicina, fatte cuocere in bianco, con un poco d'Aceto, e Sale, si lasciano raffreddare, si tagliano in pezzi, s'infarinano, e si friggono.

Le sudette Cervella, dopò cotte in bianco, come sopra, si servono fredde, con Petrosello, pepe, e sugo di Limone sopra.

Le sudette Cervella dopò bollite, tagliate in pezzi, si potranno indorare, e friggere, servite calde, con Salsa Reale sopra.

Le sudette Cervella, dopò cotte, come sopra, si potranno fare in bocconcini, con Rosoli d'ova dure, polvere di Mustacciolo, & altri nobili Ingredienti.

Delle sudette Cervella, si possono fare Pasticcini, e Sfogliato, con le solite Spetiere, & altri nobili Ingredienti, e si servono calde, con zaccaro sopra.

Delle sudette si fanno ancora, varie Vivande, e possono servire per tramezzamento di vari Piatti; e si potrà tenere l'ordine delle Cervella della Violla Mongana.

Della Lingua della sudetta.

Dopo netta, e polita dalla sua Pellicina, si farà cuocere in Acqua, e Sale, servendola calda, o fredda, con Pepe sopra, e fugo di Limone.

Detta Lingua, dopo cotta come sopra, si taglierà in sette sottili, si infarinerà, e si friggerà, potendosi anche indorare, servendola calda, con Salsa Reale sopra; potrà anche servire, per Regalo de i Piatti; prima di tagliarla, e di friggerla, si potrà fare empiana, e benepiacito.

Dopo bollita, come sopra, con empitura, o senza, si potrà fare Arrosto, allo Spiedo, lardata minutamente, involta in Rete, o in Carta, servita calda, con Salsa di Mustacciolo.

Detta Lingua, dopo bollita, e fatta raffreddare, si taglierà in sette sottili, e servirà, per Insalate, con Sale, Pepe, & un poco d'Aceto.

Detta Lingua, dopo prolessata come sopra, si taglierà in pezzi, e si farà stufata, con buon brodo grasso, con le solite Speticie, & altri Ingredienti.

La sudetta Lingua, si potrà fare in altro modo, cotta in Vaso à proposito, con una Salsa d'Amendole atterrate, & altri Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Della Coscia della medesima.

LA Coscia della Vitella, si potrà cuocere bollita, assieme, con Salati, ò senza, e si servirà calda, ò fredda, tagliata in fette, con Sale, Pepe sopra, e fiore di Borrachine, ò altre Erbe odorose.

Se ne possono far Brasciollette, con Carne magra, e servirle in molte maniere, dopò cotte, & apparecchiate.

Se ne fanno diversi Piccatigli, e Scigotti, alla Spagnola, & alla Genovese, condendoli, con l'istesso suo sugo, ò altro brodo grasso, con i suoi consuevoli Ingredienti.

Se ne fanno diverse Polpettine, ò Polpettoni, tempestati con Pignoli, e Lardelli di Canditi, stufati, e serviti con nobili Ingredienti.

Li sudetti Polpettoni, dopò cotti, si possono tagliare in fette, non molto sottili; s'indorano, si friggono, e si servono caldi, con Salsa Reale; potendo anco le dette fette servire, per Regali di varii Piatti.

Li Polpettini potranno servire, per Regali de' Pasticcii, e si potranno anco stufare, con le Brasciole, & con altri nobili Ingredienti.

Della detta Coscia, si possono fare diversi Pasticcii, e Pasticcetti, regalati, e tramezzati, con Polpettine, e Brasciollette dell'istessa, Quarti, ò Pezzetti di Pollo, ovvero uccelletti piccoli, & altri nobili Ingredienti;

Q

si

si possono far piccati, ò senza piccarli, à beneplacito.

Se ne possono far Pasticcii, ò Pastata, in pezzi grossi, con Salati dentro, in fette, con i suoi Ingredienti, serviti caldi, ò freddi, à beneplacito.

Si fa stufata, tagliata in pezzi, ò piccoli, ò grossa con Lardo battuto, le solite Spetierie, frutti secchi, ò freschi, & altri nobili Ingredienti.

Si fa stufata al Forno, con diversi nobili Ingredienti.

Se ne fanno Piccarigli, per Pasticcii all'Inglese, con aggiungervi i suoi Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Può servire battuta, per riempimento, di qualsivoglia ripieno, come di Lattughe, Cetrioli, Cocuzze, Torzi, & altre cose simili.

Conchiudo; che della detta Coscia, quando sarà piccola, e bianca, te ne potrai servire, come di quella della Vitella di latte, che se sarà battuta bene, con i suoi addattati Ingredienti, non sarà molto differente.

Del Lacerto di detta Coscia.

SI puol riempire, di Carne battuta, con Ossa mastre, bocconcini di Canditi, Brugnoli, e Pignoli, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, e si può fare anche Arrosto, lardato allo Spiedo, servito caldo, ò freddo, à beneplacito.

ne possono fare, dopò arrostito, e battuto minuta-

mentate, Toste, ò Crostate, con diverse robbe candite, Copi di latte, ò Natte, & altri nobili Ingredienti, con le solite Spetierie, polvere di Mustacciolo, e Zucaro, alligando ogni cosa insieme, con Rossi d'ova sbattute, servite calde con Cannella sopra.

Senza possono fare Polpettoni, con empitura, ò senza, e si può fare arrostito, in volto in Rete, servito caldo, con una Salsa, à beneplacito.

Del Petto, ò Fianchetto della sopradetta

Vacella,

Si può fare bollito, con empitura, ò senza, con Erbette sopra, ovvero Salsa verde.

Dopò bollito, si cuopre con mazzetti di Finocchietti, prima cotti in buon brodo grasso.

Dopò bollito, e ripieno, si pone in Soppresa; dappoi si taglia in fette sottili, e dette fette si servono sotto Minestre d'Erbe, insieme con altri Salati; prima ben cotti.

Le sudette fette potranno servire, per Regalo de' Piatti, e si potranno anco, friggere, con indoratura, ò senza, servendosi con Salsa Reale sopra, tramezzati i sudetti Piatti di diversi fritti, Pasticci, e Pasticcietti.

Le sudette fette si possono fare in Pasticcio, assolutamente; tramezzate, con fette di Salame, fettoline di Mozzarella, ò Provole, & altri nobili Ingredienti, e tramezzamenti, con le solite Spetierie, e Brodetto, servite calde, con Zucaro sopra.

Il sudetto Fianchetto si potrà fare impasticiato, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si può fare anco stufato, intiero, ò in pezzi con em-
pitura, ò senza, servito caldo, con li soliti Regali sopra.

Il sudetto dopò bollito, si fa incarbonato, sulla Gra-
ricola, con pane grattato, Sale, pepe, & polvere di Mu-
stacciolo, con buona Malvasia.

Del Fegato di detta Vitella.

IL Fegato di Vitella, dopò che sarà netto della sua
Pellicina, si taglia in fette, s'infarina, e si frigge,
servito caldo, con Sale, e pepe sopra.

Si può tagliare, in pezzetti, & involgersi in Pane
grattato, Sale, e pepe, con Rete di porco, ò dell'istessa
Vitella, facendosi cuocere allo Spiedo, tramezzato con
frondi di Lauro.

Delle sopradette fette fritte, si possono tramezzare
diversi altri fritti di Carne, ò farne Torresi, con diver-
se Sasse sopra, come si dirà al suo luogo.

Bollito, e cotto che sarà detto Fegato, ben pistato,
e mescolato con Lardo battuto, se ne possono formar
Tomafelle, con bocconcini di Presciutto, Cedronata,
e Cocuzzata, tagliato in bocconcini, overo pestato, con
Midolla di Vaccina, polvere di Mostacciolo, Spetie-
rie convenienti, & altri nobili Ingredienti, involgen-
dosi ogni cosa insieme in Rete, e facendosi cuocere
allo Spiedo, tramezzato con frondi di Lauro, e servi-

to

to caldo, con sugo di Limone, ò di Merangolo, à beneplacito.

Il sudetto Fegato si potrà fare arrostito, intero, prima netto della sua Pellicina, polverizzato di pan grattato, Sale, e pepe, involto in Rete, ò in Carta, e così arrostito allo spiedo, come hò detto di sopra, si servirà caldo, con Saporì à beneplacito.

Si puol fare alla Genovese, tagliato prima in fette, e fritto in buon'Oglio, ò strutto; posto dappoi in un Piatto, con una Salsa sopra, la quale si farà con un pezzo del detto Fegato, prima arrostito, e bollito in Acqua; dopoi pistato, e grattato, e mescolato bene, con buono Aceto, spiche d'Aglio pistate, frondi di Menta, sale, pepe, & un poco di Lardo battuto, ò strutto, e dopò esserglisi fatto dare un bollo al fuoco, si butta così caldo, sopra le dette fette di Fegato, prima fritte come sopra, e servite calde, che riuscirà di molto gusto.

Delle Zampe di dotta Vitella.

DOpò nette, e polite, si fanno bollire in Acqua, con un poco di sale, e si servono fredde, per Insalata, tagliate in boccencini, con sale, pepe, Aceto d'odore, e Mentuccia trita.

Si possono fare infarinate, e fritte, servite, con Salsa Reale sopra.

Se ne possono fare Gelatine di diversi colori, & appa-

parecchiate così, saranno migliori, che in ogni altra Vivanda; però Cibo grosolano, da distribuirsi solo, a Gente bassa; le potrai accommodare, in molti altri modi, a beneplacito.

Del Bue, e della Vacca, loro qualità, e Cucina.

L Bue, è di molto nutrimento, e giova particolarmente a gli Huomini, che stanno, in continuo esercizio, di Fatica, generando abbondanza di sangue; diminuisce gl'humori colerici; Deve essere giovane, grasso, & avvezzo alle fatiche dell'Aratro, o d'altro esercizio. La Vacca, è dell'istessa qualità: l'uno, e l'altra, sono freddi nel primo grado, e secchi nel secondo; la Vacca però quando è gravida, e vicina al parto, è di qualità humida, nel primo, e nel secondo grado.

Prometheo fu il primo, che mangiase della Carne del Bue; perche prima vi era una legge, che vietava sotto grave pena, che non s'uccidesse quest'Animale, per essere Ministro di Cerere, e Compagno dell'Huomo, nell'esercizio dell'Agricoltura. Si divide la Carne Bovina in quattro forti; La prima, è de' Vitelli, la seconda de' Giovenchi, la terza, de' Bovi Adulti, e la quarta de' Vecchi. Il Bue indomito, si renderà mansucto, se si legarà con una fune di lana, e dal Cadavero Buino nascono le Api, Madri del Miele: Virgilio l'attesta.

Del-

Della Testa del Bue, e della Vacca.

LA Testa del Bue, e della Vacca, dopò netta, e polita dalla Pelle, si potrà cuocere, in Acqua, e Sale, ò in brodo, levate via le sue Ossa, e si potrà fare stufata in pezzi con Salami, e frutti diversi, con buon brodo grasso, con altri nobili Ingredienti, con le sue solite Spetierie, & Erbe odorose.

Di detta Testa, potrai servirti in varie Vivande, come in brodo lardiero, & in altri varii modi; avvertendo, che comunque si faccia, sarà sempre migliore frolla.

Della Lingua del Bue, ò Vaccina.

LA Lingua del Bue, ò Vaccina, dopò netta, e polita della sua Pellicina, si potrà fare ripiena, con varii, e nobili Ingredienti, e si potrà cuocere in brodo, ò in altro, à beneplacito, la servirai calda, ò fredda, à tuo piacere, intiera, ò in fette, con Saporì sopra, & altri Regali, à tuo beneplacito.

Detta Lingua, dopò netta, polita, e cotta, si potrà fare impasticciata intiera, con empitura, ò senza, in fette sottili, ò in bocconcini, con dentro pezzetti di Salami, e frutti secchi, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; la servirai calda, ò fredda, à tuo piacere, con sugo di Merangolo.

La detta Lingua dopò netta, e rifatta, come sopra,

si

si potrà fare stufata, in fette sottili, ò in pezzetti, con le solite Spetierie, con brodo grasso, fette di Presciutto, Erbette odorifere, Passarina, e Pignoli, Visciole, e Pruna secche, & altri nobili Ingredienti, con un pochettino di Vin bianco, overò Vino cotto, e se la vorrai maritare, con Ova, non occorre porci il Vino sopradetto; detta Lingua sarà meglio à proposito per Monaci, ò Frati in Conventi, essendo facile à partire, e farne Pietanze.

Detta Lingua si potrà sottostare al Forno, intiera, con empitura, ò senza, con le solite Spetierie Acini d'Agresta, con sugo di Limone, con diversi frutti freschi, & altri Ingredienti, con un pò di Vino cotto, ò brodo grasso, e si servirà calda, con gl'istessi frutti sopra.

Si potrà fare la sudetta Lingua, in brodo lardiero, con le solite Erbette odorose, con fettoline di Gola di Porco, con le sue Spetie, & altri nobili Ingredienti.

La detta Lingua, dopò netta, e rifatta come sopra, si potrà lardare, con Acini di Garofali, e Lardelli minuti, arrostita in Rete, involta in Carta, con farci una untura di Strutto liquefatto, con una Crosta sopra, fatta di Mollica di Pan grattato, Sale, e pepe; si servirà calda, con sugo di Limone, ò Salsa sopra, e s'arrostitirà con empitura, ò senza, potendosi servire calda, ò fredda, à beneplacito, con li soliti Saporì.

Le dette Lingue si potranno salare, ò sfumare, e s'adopereranno poi in Vivande di varie forti, per Regali

gali di molto Piatti, come si dirà à suo luogo.

Delle Cervella del Bue, ò Vaccina.

LE Ceryella del Bue, ò della Vaccina, dopò nette, e polizzate della loro Pellicina, & polite del sangue, che hanno di dentro, si faranno lessare, in Acqua, Aceto, e Sale; schiumandole bene prima, che alzino il Bollo, acciò che vengano bianche, e popò che saranno ben cotte, te ne potrai servire in molto Vivande, come appresso si dirà; nel modo, che si è detto delle Ceryella della Vitella.

Le sudette Cervella, dopò cotte in bianco, come sopra, si potranno servire, fredde, ò calde, con Petrosello tritato; Pepe, e sugo di Limone sopra.

Le dette Cervella, dopò cotte, si potranno fare in Guazzetti, con brodo grasso, tinto di Zaffarano, con Erbette odorose, e con le solite Spetjerie; si potranno maritare con Oya, e bocconcini di buon Cascio Parmiggiano; servite, con Provatura grattata sopra, Zucchero, e Cannella, con un poco di sugo di Limone; à beneplacito.

Si potranno fare in Minestra, prima prolessate, e pestate nel Mortajo, con polvere di Mostacciolo, Roffi d'oya dure, & Ova fresche sbattute, stemprate, con le sudette Ova; fattone un Pastume, ne formerai Gnocchetti piccoli, facendoli cuocere in buon brodo grasso, con bocconcini di Midolla, e di Cocuzzata,

R

con

con le solite Spetierie, Erbette odorifere, Presciutto piccato sottilmente, Agresta sciropata, ò sugo di Limone, bocconcini piccoli di Cascio Parmiggiano, con Mozzarelle, ò Provole grattate, con Cannella, & altri ingredienti.

Le sudette Cervella dopò cotte in bianco, si potranno pistare nel Mortaio, insieme con buon Cascio grattato, Erbette odorose, Zuccaro, Cannella, Midolla, polvere di Mostacciolo, & altri nobili ingredienti; se ne formerà un Pastume, stemperato con Ova sbattute, & un poco d'Acqua d'odore, e buon brodo; s'unirà, con fettarelle di Cocuzzata, e Cedronata, & altri nobili ingredienti, e varii Latticini, come Latte, e Mozzarelle, ò Provature; in questo modo potrà formarsi una Pizza, overo Crostata, sopra sfoglio di Pasta frolla, servita calda, con Zuccaro, Cannella sopra, overo con liste di Pasta, à beneplacito.

Della sopradetta Compositione stemperata, con buon Vino bianco, e più Ova fresche sbattute, si potrà fare una Frittata, servita con sugo di Limone, Zuccaro, e Cannella sopra, ò altro ad arbitrio.

La predetta Compositione, stemperata con latte di Capra, e mescolata con Pignoli, ò Pistacchi, si potrà disporre in frittelle, invoke in polvere di Pane di Spagna, polvere di Mostaccioli, e fiore di farina; le quali si faranno friggere in buon Butiro, ò strutto, e si serviranno calde, con Salsa di Mostacciolo sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Della sudetta Composizione stemprata con Ricotta fresca, potrai formare Ravaioli, involti in fiori di farina, e cotti in Acqua, che levato il primo bollo, si tramezzeranno, con Zucchero, e Cannella.

Delle sudette Cervella cotte, come sopra, ti potrai servire, in diverse empiture di Carne, & Vcellami, e potrai farne diverse Vivande, regolandoti nella maniera detta delle Cervella della Vitella Mongana.

Del Collo, e Scannature del Bue, della Vacca.

IL Collo, e Scannatura del Bue, e della Vacca si potrà cuocere, a fuoco temperato, e servendolo caldo, o freddo, a beneplacito, con sugo di Merangoli, e fiori di Botraggine sopra.

Si potrà fare in Brodo lardiero, in pezzi, con fette di Pancia di Poreo, & altri Salami, con le solite Speticie, Erbette odorose, & altri Ingredienti, con buon brodo grasso, e frutti freschi.

Il sudetto Collo, o Scannatura, si potrà fare stufato, in pezzi, con buon brodo grasso, Erbette odorose, e Speticie, con diversi frutti freschi, o secchi, con Passarina, e Pignoli; & altri nobili Ingredienti.

Si potrà anco sottostare al Forno, con gl'istessi Ingredienti, con un poco di Vino bianco buono, con Acino d'Agresta, o sugo di Limone, e con buon brodo grasso, servendosi caldo.

Detta Scannatura, e Collo, si potrà accomodare

R 2 in

in diverse Vivande, fuorchè in Pasticcio, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

Del Petto del Bue, e della Vacca.

IL Petto del Bue, della Vacca, dopò cotto in brodo, si taglierà in fette, e si servirà, in Minestra di Verdura.

Il detto Petto, ò Punta di esso, dopò cotto, come sopra, si potrà fare in bocconcini, sfilato, e servire alla Spagnola.

Il sudetto Petto, dopò bollito, e cotto, si potrà servire freddo, con fette, e sugo di Limone sopra; con Petrosello tritato, con fiore di Boraggine, con fette di Limone, e con altri Saponi, à beneplacito.

Si potrà detto Petto, e Punta di esso, riempire di varii Ingredienti, e servire caldo, ò freddo, intiero, ò in fette, à beneplacito.

Il detto Petto, cotte con empiture, ò senza, si potrà fare in fette, indorate, ò non indorate, friggendosi in buon brodo; si servirà caldo, con Sapore sopra, ò senza, à beneplacito.

Si potrà fare in Pasticcio, in pezzi piccoli, ò grossi, con fettaralle di Gola di Porco, e di Presciutto, e d'altri Salami, con le solite Spetierie, e fritti diversi, prima rifatti in Tegame, con altri nobili Ingredienti con il suo Brodetto dentro, servito, con Ghiaccio sopra, e Zuccaro, à beneplacito; avvertendo che sia
frol-

frolle ; perche riesce, ordinariamente un poco daretto.

Detto Pette , e Punta di esso , si potrà fare stufato, sottostato al Forno, in brodo lardiero , con diversi Ingredienti, e frutti secchi, ò freschi dentro, con le solite Spetierie , & altri nobili Ingredienti ; si potrà fare , in altri variati modi , à beneplacito.

Del Fianchetto del Bue, e della Vacca.

IL Fianchetto del Bue , e della Vacca, si può riempire, con una Riempitura , fatta d'Ovasbattute, Cascio grattato, bocconcini di Presciutto , e Gola di Porco, con le solite Spetierie , Erbett e odorose, Passarina, Pignoli , & altri nobili Ingredienti , facendolo cuocere in brodo; dopò cotto, si potrà mettere in Soppresa , acciò che venga piano , e non gonfio ; dopò si farà ricuocere , sù la Graticola , facendovi una Crosta sopra, con pane grattato , Pepe , e Sale; prima però s' ungerà, con grallo; à beneplacito; si servirà caldo, con Salsa di Mustacciolo, ò altro Sapore ad arbitrio.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, cotto, e posto in Soppresa, come sopra, si potrà tagliare in fette sottili, e si porrà sotto le Minestre di Verdura , insieme con fette di Salami, prima cotti in brodo.

Le dette fette si potranno infarinare, con fiori di farina, ò con polvere di Mostacciolo , ò di Pane di Spagna indorare , e friggere , & anche senza indoratura,

ser-

servendosene per Regali di varii Piatti ; faranno buone assolute ancora , con Salsa bastarda, sopra , ò altro Sapore , a beneplacito.

Il detto Fianchetto, dopò ripieno, e rifatto, si potrà arrostitire allo Spiedo, lardandolo, con un pezzo di Lardo acceso, facendoci una Crosta sopra , con pane gratato, Sale , e Pepe ; si servirà caldo , con varii Sapori, à beneplacito.

Si potrà fare in brodo lardiero , con buon brodo grasso, con le solite Spetierie, Erbette odorose, pezzetti di Salame , diversi frutti freschi , & altri nobili Ingredienti.

Il detto Fianchetto, si potrà accomodare in molti, e varii modi , tenendo quell'ordine , che si è detto, del Fianchetto, della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Delle Costarelle , ò del Filetto del Bue , e della Vacca,

LE Costarelle , ò Filetto del Bue , e della Vacca ; dopò cotte in brodo, si servono fredde, tagliate in fette sottili, con Sale, Pepe sopra, e con fiori di Borragine.

Le dette Costarelle, e Filetto , si fanno anco stufate, con un poco di Vino , e con le solite Spetierie ; avvertendo di non levare , prima , che sieno cotte , lasciandole stufare, con l'istesso lor sugo, in un Vaso coperto, bene otturato, con diversi frutti secchi, ò freschi,
con

con un pò di sugo di Limone, ò d'Agresta, che riuscirà di molta perfezzione.

Le dette Costarelle, si potranno arrostitire, sù la Graticola, che riusciranno di molto gusto, con fiore di Finocchi, ò Coriando, e Sale, bagnate con sugo d'Agresta.

Le sudette Costarelle, ò Filetto, si potranno fare impasticciate, con le solite Spetierie, fettoline di varii Salami, Brasciolette degl'istessi, con pezzi di Carciofali, Torzi di Cardi, prima cotti, bocconcini di Middolla, & altri nobili Ingredienti, con brodo buono.

Delle sudette Brasciolette, se ne cavano diversi Piccatigli, e si servono, con varii Saporì come si dirà al suo luogo.

Del Filetto di dentro del Bue, e della Vacca.

Q Vi in Napoli si sogliono cavare, li Filetti di dentro, che molte volte riescono di ottima qualità, e squisitezza; mettendosi, in addobbo, con Origano, spighe d'Agli ammaccato, Peperolo tagliato minutamente, e Sale, à sufficienza; si stufano, con un poco d'Aceto d'odore, facendogli stare nel suo Addobbo, per lo spatio di cinque, in sei hore, ò la sera, per la mattina; si faranno anche Arrosti allo Spiedo; dopò si taglieranno in fette sottili, e potranno servire alla Tavola di chi si sia, e sono assai gustosi.

Detto Filetto si potrà stufare, in pezzi grossi, ò piccoli,

coli , à beneplacito , con dentro fettoline di varii Salmi, con Midolla, con diversi frutti freschi, ò secchi, ad abritrio, con un poco, del sudetto addobdo, con le solite Spetierie, e si servirà caldo;

Del sudetto Filetto di dentro, si potranno fare Brasciole, in diversi modi cotte; dopò che si saranno formate le fette sottili, e battute con Costa di Coltello, s'ungeranno bene, con Lardo battuto, sbruffandosi, con Sale, Pepe, Garofali, Cannella, e polvere di Finocchi dolce, & involgendosi in modo di Cervellatte; si faranno cuocere allo Spiedo, tramezzate, con fettoline di Bardo, e frondi di Salvia, ò Laurò secco.

Dette Brasciolette, si potranno arrostitire, sù la Graticola, senza involgendosi; si potranno à parte, una sopra l'altra, ungendosi di fuori co'l grasso della Liccarda, sbruffandole, con Aceto d'odore, servendosi poi, con Salsa Reale sopra, à beneplacito,

Le dette Brasciolette, si potranno stufare, con buono strutto, & Acino d'Agretta, ò sugo di Limone.

Potrà battere minutamente, il detto Filetto, formandone Polpettine, ò Polpettoni, in diversi lavori, con li soliti Ingredienti, con Cascio grattato, con Ova sbattute, con le solite Spetierie, con un poco di pane grattato; acciò che vengano teneri; co'l grasso della medesima Vacca, e midolle, ogni cosa insieme, con Passarine, e Pignoli, Erbette odorose battute, bocconcini di Cetrinata, ò Cucozzata; del tutto si farà un Pastume, con altri Ingredienti.

Della

Della Coscia, e Lacerto del Bue, e della Vacca.

LA Carne della Coscia di questo Animale, fatta in pezzi grossi, al peso di libbre sei l'uno, si porrà a cuocere nello Spiedo, & arrivata, che sarà alla perfezione della Cottura, si leverà dallo Spiedo, e si porrà sotto la Soppressa, cavandone il sugo, il quale servirà, per quelli, che hanno lo stomaco debole, e si darà anche à quelli che con difficoltà digeriscono, e sono d'ottima qualità.

Li sopradetti sughi, dopò cavati dalla detta Carne, si porranno in vn Vaso, à proposito lasciandoli raffreddare; raffreddati che saranno con un panno di sopra allora leverai via detto panno, ò grassume, con diligenza, e metterai poi à fuoco lento il sugo, e lo lascerai finir di cuocere, perfectionandolo, con sue Speticarie, Sale, e sugo di Limone.

De i sopradetti sughi, ti potrai servire, anche, per Piatti composti, per Scigotti, e Piccarigli, di qualsivoglia sorte, che riescono d'ottima qualità.

Li sopradetti sughi si possono fare in altro modo. Taglierai la Carne, e la farai in Brasciole, non molto sottili; la farai cuocere alla Graticola; avvertendo, che non si abbruggi; arrivata, che sarà, alla perfezione della cottura, la metterai alla Soppressa, un pezzo sopra l'altro, e riuscirà d'ottima qualità.

Alcuni Medici dicono, che il meglio sugo sia quel-

Io, h' esce dagli Arrosti, quando si tagliano in Tavola, dentro à i Piatti.

Io però volendo accommodare, Piatti composti, Se gotti, e Piccattigli, di qualsivoglia sorte di Carne, mi servo del sugo della Carne della Vacca, e del Bue, facendone pezzi, di sei, in sette oncie l'uno, non molto grassi, nè molto magri; gli metterai in un Toggione, ò in altro Vaso, à proposito; senza però levare la detta Carne, mettandola solo, con un panno politamente, facendola bene stufare; ci aggiungerai le solite Spetierie con alcune fette di Presciutto, fettucelle di Lardo sottili, senza Sale; e le farai cuocere, à fuoco lento; arrivate, che saranno alla perfezione della cottura, la farai levare, mettendovi il fuoco di sotto, e te ne potrai servire per qualsivoglia Pasticcio, ò Pasticciotto, ò altra Vivanda, che riuscirà di molto buon gusto.

Tutti questi sughi, si potranno quagliare, alla Romana, con Rosci d'ova fresche, e sugo di Limone; alcuni di essi sono assai salutiferi, e si danno à i Convalescenti.

Si potrà della detta Carne, formare, un altro brodo gustoso, e sostanzioso; si piglia un pezzo di detta Carne di Bue, ò di Vacca, al peso di due libre in circa, à proportioné delle persone, per cui te ne havrai da servire; si fa bollire, finche sia arrivata; più che alla metà della cottura, aggiungendovi dentro, una Patombella salvatica, con una Coscia, ò Petto di Cappone, una

morta dozzena d'ali di qualsivoglia sorte di Polli . & vn poco di Lardo (avvertendo che se deve servire per Ammalati, bisogna metterci poco Lardo) vna mezza Sopressata di Nola, con un pezzo di Presciutto, & di Filetto di Giugliano, facendo bollire ogni cosa, finche giunga alla perfezione della cottura ; vi potrai dentro radiche di Petrosello , e sue Specierie ; andrai riempiendo la Pignatta, con Acqua calda , tanto che il brodo si consumi, sino alla metà , aggiungandovi Erbe odorose tagliate minute, à beneplacito, e si potrà detto brodo quagliare, con Rossi d'ova fresche, ò senza, à beneplacito; Alla Spagnoia si serve il detto brodo, dentro à scudelle di Faenza, con fette di pane abbruscato dentro.

La Carne grassa, ò magra della detta Coscia , si potrà far bollita, ò si serve calda , con Agliata , ò altro Sapore, ò senza ancora; à beneplacito,

Dopò cotta la detta Carne, si potrà servire fiedda, ò in fette sottili , con Sale , Pepe , Petrosello tritato, fiori di Boraggine, e fette di Limone sopra , à beneplacito,

La Carne magra di detta Coscia , battuta minutamente, potrà servire, per empitura di varie Carni, e se ne potranno riempire zuche, ò altre cose.

Se ne potranno fare Brasciole , tagliate in fette sottili, e battute à costa di Coltello , unte con buon Lardo battuto, impolverate, con Sale, e con le solite Specierie , polvere di Fimocchio dolce , un'odoreto d'

Aglio, senza zucaro; si potrà detta Carne, stufare, in Te game, con vn pochettino di Lardo, senza brodo, & con 'Acinid' Agresta, ò senza; à beneplacito.

Le sopradette Brasciole, si potranno impasticciare, insieme, con la Carne battuta, con Passarina, Pignoli, le solite Spetierie, bocconcini di Midolla, pezzetti di Cartiofali, di Torzi, e Cardoni, prima prolessati, & altri nobili Ingredienti, seruite calde.

Le dette Brasciole, si potranno fare stufate, cotte, sopra, con vn pochettino di brodo grasso, con vn po' di Vino rosso, con le solite Spetierie, Erbetto, odore, & altri nobili Ingredienti, e fette di vari Salami e si potranno seruire, con gli stessi Regali, & Ingredienti, come sopra.

Le sopradette Brasciole, ripiene di Carne battuta, bocconcini di Presciutto, & altri nobili Ingredienti si potranno arrostire allo Spiedo, tramezzate, con fette di Lardo, e frondi di Lattos, seruite con Sapor, à beneplacito.

Delle sudette Brasciole, si potranno empire, Pagnotte, con altri nobili Ingredienti, & Vocellatni, come si dirà à suo luogo.

La Carne grassa, e magra, come il Lasceto, si potrà fare impasticciata, intiera, ò in pezzi piccoli, con diversi frutti freschi, ò secchi, con fette di vari Salami con Midolla, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

La detta Carne magra, come il Lasceto, si potrà

em-

Empire, prima cotta, con diversi Ingredienti, e fatta
 stufata intiera, con gli stessi Ingredienti, e si servi-
 ra calda.

Si potrà fare detta Carne magra, ò Lacerro stufata
 come sopra, senza empitura, frezzata di chiòdi di Ga-
 rofali, e stechi di Canelà, cò fettoline di Gola di Por-
 co, con un pochettino di Malvasia; si servirà fredda,
 ò calda, à beneplacito; avvertendosi, che quando detto
 Lacerro, si fa impasticciato, cotto intiero, ò in altro
 modo; si deve prima battere, con un Pistone, ò vero
 farlo rifare, in brodo; acciò che venga, à cuocersi, con
 prestezza, e riesca tenero.

La sudetta Carne magra, netta dagli suoi Nervic-
 ciuoli, si potrà battere minutamente, con grasso dell'
 stesso Animale; mescolandola, con Ova sbattute,
 buon Caseo grattato, Midolla, bocconcini di Candi-
 ti, con le solite Spetierie, Erbe odorose; tritate mi-
 nute, Passarina, Pignoli, & altri nobili Ingredienti,
 con pane grattato, facendone un Pastume, del quale
 potrai formare, Polpettine, e Polpettoni, lavorati, in-
 fiori, ò in altro modo, à capriccio, facendoli sottostare
 al Forno, con diversi Ingredienti, e con le solite Sp-
 etierie; le Polpettine si possono stufare in Tegame; con
 Brascole dell' istessa Carne, o robbe candite, ò senza;
 le potrai ingrassare, con Ova sbattute, e sugo di Limo-
 ne, à beneplacito.

La detta Carne magra, ò grassa, si potrà servire, in
 molti modi, come in Piccattigli, & in Paticci, e se ne fan-

Limo Forte, Crostace, e Pizze, con li soliti Ingredienti, si potrà anche stufare in pezzi, in brodo lardico, & in altre Vivande, potendoti arregolare, come si è detto del Vicello.

Dello Zizza della Vacca.

LA Zizza della Vacca, dopò haverli legati li Caprelli, si deve prima cuocere, in brodo, ò in acqua, e poi se ne potranno formare Vivande, à beneplacito.

La detta Zizza, dopò cotta, come sopra, e raffreddata, si taglia in fette sottili, s' infarina, s' indora, e si frigge, servita, con Salsa sopra, à beneplacito.

Dopò con detta Zizza, si potrà tagliare in pezzi, facendola stufare, con le sue Erbette odorose, con le solite Spetierie, con vn poco di brodo grasso, & altri nobili Ingredienti, e se la vorrai maritare con Ova, pur sarà buona.

La detta Zizza, dopò cotta, si potrà sottostare al Forno intiera, con un pò di Vin bianco, con le solite Spetierie, Acini d'Agresta intiera, ò sugo di Limpac, frutti freschi, Passarina, Pignoli, fette di Presciutto, & altri nobili Ingredienti.

La detta Zizza, dopò cotta, come sopra, si potrà lardare, con fettarelle di grasso di Presciutto, e chiodi di Garofali, involta in Rete, nello spiedo; si servirà, con Salsa Reale, ò altro Sapore, à beneplacito.

La

La detta Zizza si potrà fare, impasticciata, con gli stessi ingredienti, nell'istesso modo della sottestata, con un poco di Vино cotto.

La sudetta Zizza, dopò rifatta, come sopra, tagliata in pezzi, si metterà dentro la Pasta frolla, con le solite Spezierie, fette di Prosciutto, & altri Salati, Midolla, & altri nobili Ingredienti, e si servirà calda, o fredda, con il suo Brodeto dentro, o senza, à beneplacito, con zucchero sopra.

La detta zizza, dopò cotta, come sopra, si potrà servire in molti modi, ripiena di vari Ingredienti, o fritta con indoratura, o senza, e fatta in fette potrà servire per Regalo di vari Piatti, e per tramezzamento di varie zuppe, come si dirà al Capitolo de' Piatti.

Della Trippa del Buc, e della Vacca.

LA Trippa del Buc, e della Vacca, dopò netta, e pulita, lavata più volte, in Acqua fresca, la si farà cuocere, in Acqua senza Sale; cotta che sarà, la potrà servire, in tutti li seguenti modi; avvertendo, non metterci zucchero; perchè diverrebbe, di mal odore; come che sarà in Acqua, si deve cuocere, in buon brodo grasso, e servire con Menta Romana; Più che altrove, in Roma si suol bene apparecchiare la sudetta Trippa, onde alle volte, li Romani, la mandano, à prender dagli Osti, essendo da essi ottimamente apparecchiata.

La

La detta Trippa, dopò prolessata, s'apparecchia in Zuppe, tagliata in fette larghe, tramezzate, con fette di pane, buon Cascio grattato, e Cannella; posta à stufare, in un Piatto d'Argento, ò Tiella, con buon brodo grasso della medesima, ò altro; si serve calda, con il detto Cascio grattato, e Cannella sopra.

La detta Trippa, dopò cotta, come sopra, si farà in Minestre, in pezzi piccoli, con Acini d'Agresta, in buon brodo grasso, che non sia salato, con passarina, e Pignoli, Erbette odorifere, con un pò di Menta Romana, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, ligata con Ova sbattute, e buon Cascio grattato, e se vorrai tingere il brodo, con Zaffarano, sarà à tuo beneplacito.

La detta Trippa, dopò cotta, come sopra, si farà in pezzi larghi, posti dentro à Cassa di Pasta frolla, tramezzati, con fette, di Mozzarelle, ò Provature, con fette di Presciutto, ò Pancia di Porco, Cascio grattato, Cannella, Erbette odorose, & altri Ingredienti, con il Ivo Brodetto, fatto con Rossi d'ova, e brodo grasso; si servirà calda, senza zuccaro, come si è detto di sopra.

La detta Trippa, dopò cotta, come sopra, si batterà minutamente, insieme con Presciutto, e Midolla; si mescolerà ogni cosa insieme, con le solite Spetierie, Passarina, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, e ne farai Polpette, cotte in buon brodo, legate con Ova, e con buon Cascio Parmiggiano sopra.

La

La Trippa migliore, è quella della Vitella Mongana, ò di Sorrento, e si può accommodare in tutt i i modi, e Vivande, che s'accommoda la Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Del Fegato del Bue, e della Vacca.

IL Fegato della Bue, e della Vacca, dopò netto, è polito, della sua Pellicina, e posto à molto in Acqua fresca, si taglia in fette sottili, s'infarina, e si frigge, in buono strutto, ovvero oglio buono; si serve caldo, con Sale; Pepe sopra, e sugo di Limone, ovvero con Salsa sopra, fetta con Aceto, & altri soliti Ingredienti.

Il detto Fegato fatto in fetti, infarinato, ò senza farina, si frigge in buon'oglio, e si serve con un Sapore sopra, fatto, con Lardo liquefatto, Aceto, e Menta Romana; gli si fa dare un Bollo, e si butta poi ogni cosa insieme, in un Tegame, ò Padella, sopra il detto Fegato fritto, impolverandosi con Pepe, che qui in Napoli viene chiamato Acetello.

Il detto Fegato, dopò fritto, in buono strutto, spolverizzato di Sale, e Pepe, potrà servirsi, con fette di pane indorato sotto, e sopra, con altri varii fritti, come si dirà al suo luogo.

Il detto Fegato netto, della sua Pellicina, si taglia in pezzi, ad uso de' Fegatelli di Porco, involgendosi in pane grattato, Pepe, e Sale, dentro la Rete di Porco ò di Castrato; si mettono detti pezzi nello Spiedo,

T

tra-

tramezzati , con frondi di Lauro , e si servono caldi , con sugo di Limone , o Merangoli , o altro Sapore ; à beneplacito.

Il detto Fegato si potrà accomodare , in molti modi , come quello della Vitella lattante , e benchè non sia di tal perfezione , nè di tal tenerezza ; con tutto ciò nelli bisogni , può servire , in tutti li modi , e maniere , già dette della detta Vitella Mongana.

Del Rognone , del Bue , e della Vacca.

IL Rognone del Bue , e della Vacca , dopò cotto in brodo . o in altro , si batterà minutamente , con Cedronata , e Cocuzzata , & altri Ingredienti , e potrà servire , per Regalo , di Pasticcì , e Pasticcetti , e per diverse empiture , di varie sorti di Carne.

Del sudetto Rognone battuto , si potrà fare Minestra , con bocconcini di grasso di Vacca ; fette di presciutto , Midolla , Passarina , Pignoli , Cipolle minute , Erbette odorose , solite Spetierie , & altri nobili Ingredienti , facendosi soffriggere ogni cosa insieme , con buon Lardo battuto , con un pò di brodo grasso , e sugo di Limone sopra , Sale , e Pepe.

Il sopradetto Rognone , battuto con gl'istessi Ingredienti , si potrà involgere , in Rete , o in Carta , unta di strutto , facendosi cuocere allò Spiedo , e si servirà caldo , con sugo di Limone sopra , e Pepe , o Salsa Reala , à beneplacito : riuscirà però un pò duro.

Del-

Della sudetta Compositione, con aggiunger vi Ova sbattute, Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella, si potranno fare Crostine, sopra fette di pane abbruscato, facendole stufare, e si serviranno calde, con sugo di Limone sopra, e le dette Crostine potranno servire, per Regalo di varii Piatti,

Il detto Rognone, si potrà accomodate, in molti modi, e Vivande, come quello della Vitella Mongana, ò di Sorrento.

Delli Piedi del Bue, e della Vacca.

LI Piedi del Bue, e della Vacca, dopò netti, e polito, si faranno cuocere in Acqua, con un poco di Sale, e si serviranno caldi, ò freddi, prima però dissossati, con Sale, e Pepe sopra, overo con Aceto agliato, e Merita Romana tritata minuta; li Piedi davanti sono migliori, essendo più pieni.

Dopò cotti, come sopra, li detti Piedi, e dissossati, si potranno tagliare in pezzi, infarinati, indorati, e fritti, serviti con Salsa Reale sopra, e sugo di Limone, à beneplacito.

Si potranno accomodare in tutti i modi, già detti di quelli, della Vitella Mongana.



Del Castrato, sue qualità, e Cucina

IL Castrato ; per esser di miglior giovamento, puol'esser giovane , d'un'Anno in circa , & è giovevole anche à gli Ammalati ; Riescono ottimis ; e sono di squisita qualità , quelli , che si pascono , in parti montuose , erbose , & odorose ; Questa è una Carne , che si digerisce , con molta facilità ; genera buon sangue , & è di buon nutrimento , à tutte l'età , e complessioni ; Rallegra l'humor malinconico, stante la sua soavità ; Mantiene la CompleSSIONe, in buon temperamento , & il suo brodo parimente, è d'ottimo nodrimento.

La qualità del Castrato, è calda , & humida temperatamente ; è buona in ogni tempo, particolarmente i Mesi d'Aprile , e di Giugno ; Li migliori di tutti , sono quali della Provincia della Marca, per esser luogo di buoni Pascoli.

Dremideo fù il primo , che mangiasse di questa Carne , come anche di quella di Pecora ; sono al riferire di Plinio , buoni , e salutiferi li Castrati di Puglia, pasciuti in buoni Pascoli , & in luoghi montuosi.

*Del.*

Della Testa del Castrato

LA Testa del Castrato, dopò netta, e polita, nella sua Pelle, si potrà cuocere in Acqua, e Sale, ovvero in brodo, e servi si di essa, più per rimedio, che per cibo; si può accommodare in diversi modi, e si mangià calda.

Detta Testa, popò prolessata, si taglierà in pezzi, facendola soffriggere, con Cipollette tritate, con Sale Pepe, Erbette odorose, & altri Ingredienti, à beneplacito.

Si potrà anche friggere, infarinata in pezzi; si servirà calda, con sugo di Merangoli sopra, e Pepe.

Del Collo del Castrato

IL Collo del Castrato, si potrà cuocere in Acqua, insieme, con pezzi di Presciutto, & altri Salame; si servirà caldo, con detti Salami, & Erbette odorose sopra.

Si potrà fare sfusato, con fette di Lardo, e brodo grasso, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà fare, in brodo lardiero, con fette di Gola, e Pancia di Porco, con le solite Spetierie, & Erbette odorose, con altri nobili Ingredienti.

Si può fare impasticciato, con diversi frutti dentro, con le solite Spetierie, con Acino d'Agresta, o sugo di Limo-

Limone, con un poco di Vin bianco, e si servirà caldo; con Erbette sopra.

Si può fare in Pasticcio, tagliato prima in pezzi, e si può anche arrostitire; tramezzato, con diverse Carni battute, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, si servirà caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra,

Del Petto del Castrato.

IL Petto del Castrato, si farà allefso, con nobili Ingredienti, e si servirà caldo, con Pepe, sugo di Limone sopra.

Il detto Petto ripieno, e cotto, come sopra, si porrà in Soppresa; acciò che venga pieno, e non gonfiò, e si farà cuocere, sù la Graticola, facendoci una Crostata sopra, con Pan grattato, Sale, e Pepe; si servirà caldo, con Salsa Reale, o altro Sapore, à beneplácito,

Il sudetto Petto, dopò ripieno, e cotto, come sopra si taglierà in fette sottili, infarinate, & indorate, e si friggeranno in buono strutto, servendosi calde, con Sapore, à beneplácito; Queste potranno servire anco, per Regali di varii Piatti.

Il sudetto Petto ripieno, con altri nobili Ingredienti, s'arrostitirà allo Spiedo, e si servirà caldo, con Crostata, o senza, e con i suoi Saponi convenienti.

Si potrà sottestare al Forno, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; servendosi caldo, che riuscirà assai gustoso.

Il sudetto Petto, si potrà accommodare, in diversi modi, secondo le regole dell'Arte.

Del Fegato del Castrato.

IL Fianchetto del Castrato, si potrà accommodare, in tutti i modi già detti, del Petto del medesimo Castrato.

Delle Costarelle, ò Filetto del Castrato

LE Costarelle, ò Filetto del Castrato, si possono fare arrostiti, in diversi modi, e si servono caldi, con Saponi convenienti sopra.

Si potranno cuocere, in brodo, e servirsi caldi, con mezzetti d'Erbe odorose sopra, prima cotte in buon brodo, e spolverizzate di Pepe.

Se ne possano fare diverse Brasciolate; cotte in diversi modi, e servite; con Saponi, in Piatti, e con il dovuto addebbo.

Il detto Filetto, ò Costarelle si possono fare in diverse Vivande, come appresso si dirà.

Della Coscia, e Lacerto del Castrato.

DAlla Carne della Coscia, e Lacerto del Castrato, dopò cotta allo Spiedo, si possono caver sughi, sotto la Soppressa, e se ne possono regalare diversi Piat-

Piatti composti, e **Vivande d'altre Carni**, tenendo l'istesso ordine, che s'è detto della **Coscia**, e **Lacerto del Bue**, e della **Vacca**.

La detta **Coscia**, ò **Lacerto**, si farà cuocere in buon brodo, insieme con pezzi di **Salame**, e si servirà caldo, con detti **Salami**, coperto con mazzetti, di **Finocchietti**, prima cotti, in brodo grasso.

Se ne possono fare diverse **Brasciole**, cotte in diversi modi, le quali potranno anco servire, per **Regali di Piatti**, per **Pasticci**, e **Pasticcieti**

Della detta **Carne**, si possono fare diversi **Piccatigli**, in diversi modi; dopò che sarà giunta alla cottura, in brodo buono, si regalerà con varii, e nobili **Ingredienti**.

Se ne possono fare diversi **Polpettoni**, e **Polpettine** da darsi anche a' **Convalescenti**: si tramezzeranno, con diversi addobbi; saranno buone, con **Spighe d'Aglio**, ò senza, come si dirà al suo luogo.

Se ne possono fare varii **Arrotti**, lardati, serviti caldi, con **Sapori convenienti**, & anche senza, à beneplacito.

Il **Cosciotto**, si puol fare arrostito allo **Spiedo**, lardato, con **Spighe d'Aglio**, **chiodi di Garofali**, e con **stecchi di Rosmarino**; si servirà caldo, ò freddo, secondo le congiunture.

Se ne potranno fare diversi **Pottaggi**, **stufati**, ò **impasticciati**, ò **sottostati al Forno**, intieri, ò in pezzi, con le solite **Spetierie**; & altri nobili **Ingredienti**.

Stomaco, quando s'ordina del **Castoreo della Viscella Mongana.**

Si possono fare in brodo lardiero, con le solite Spe-
ricie, Erbette odorate, & altri nobili Ingredienti.

Dei Piedi del Castoreo

LA Coda del Castrato, dopo cotta in bianco, potrà accommodare, in diversi Fritti, con in-
doratura, & senza, fatta in fette sottili, e ferrita con
Sapori, & bene placito.

Dopo bollita come sopra, si potrà servire calda, con
Aglia, & altro Sapore.

Dopo proleffata, si potrà fare cuocere, sulla Cotti-
cola, bagnata con Malvasia, & biffata, con Aceto d'
odore, & con la sua Crosta sopra, di mollica di pane, si
servirà calda, con Salsa Reale, o Malvasia, & bene-
placito.

Di detta Coda si possono fare diversi Pringoletti,
con vari Regali, & Ingredienti.

Dei Piedi del Castoreo

LI Piedi del Castrato, dopo netti, & politi, si fan-
no cuocere, in Acqua, e Sale, dopo cotti si ser-
vono caldi, o freddi, con Sale, Pepe, e Menta Roma-
na, con un poco d'Aceto. Da medesimi si possono fa-
re diversi Gelatine.

Dopo cotti li sudori Piedi, come sopra, e dissolati,
si possono fare in Pottaggetti, regalandosi, con nobili

Ingredienti, come si dice al fuorbubo sopra nominato, infarinare, e friggere, dopò bolliti.

Si può accommodare, con tutti quei condimenti, con cui si fogliano le bollite, i Fegati d'altri Animali.

LA Carne della Camozza, non è di tanta bontà, come Palate Carni, e però si ne deve mangiare poca quantità, & avvertire, che sia giovane, e perchè questa si cede di maggiore utilità, e da questo Vero devono attenersi gl' Infermi, essendo di non facile digestione.

La qualità di questo Animale, è secca, e si prima, e secondo grado; la sua Stagione è dal principio di Dicembre, per tutto il Mese d'Aprile.

Si legge in Plinio, che Marino Pretore, e Pretore militare, fosse il primo, che cucinasse, e mangiasse le Camozze; Ascriscono diversi Autori, che questo Animale vede, tanto di giorno, quanto di notte, e gl' suoi occhi fanno sempre immoti.

LA Testa della Camozza, dopò che sarà ben nettata, e polita, si cuocerà in Acqua, e Sale, e si mangierà calda, con Pepe sopra; in altro modo non sarà buona.

buona; si può anche, dopo cotta, farne insalata sopra la Graticola; prima spaccata ipen pezzi, come si fa delle Teste.

Il Petto Spalla, Filetto, Costarelle, Fianchetto, e tutti i rimanenti delle sue Carni si possono cucinare in diversi modi, e farlene varietà di Vivande, de de quali prima una mezza cotta sopra la Graticola.

Si possono anche fare in brodo lodato, stufati, e impasticciati, arrostiti nello Spiedo, e fottellati al Forno, con il medesimo ordina, e condimenti, che si è detto del Capretto; Vano è però, che non si sa di bontà, e perfezione, come quelle, accadendo il bisogno, si potranno fare ripieni, come il Capretto, e delle sue Polpe, tagliate in pezzine, ne potranno fare Baccelli, sticci rifreddi, e Piccagli, tramezzati con Salami, e altri ingredienti con uovodini, potranno anche farsi bolliti, serviti con Agliata sopra.

Del Cervo, sue qualità, e Cucina.

Il Cervo migliore è il jayante, ovvero quello che è stato Castrato; è di buon nodrimento; ma bisogna aver cura di mangiarne i vitelli, che non s'addebrano; perchè questa, è una Carne difficile di digestione; si possono bensì mangiarne i Giovani, e tutti i Fattigatori, con avvertenza però di non agghiarne con severità, che quantà lo stomaco non può ricevere.

La qualita del Cervo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo; si può mangiarne, tutti i mesi dell'

Anno, ma solennemente; perchè in gran quantità, si
 fee sempre, ed à tutti noquiva.

Mutio Carbonaro, fu il primo, che mangiassela
 Carne de' Cervi. Di questi solamente il Maschi, han-
 no le Corna, secondo l'opinione d'alcuni Scrittori. Si
 legge però appresso, Euripide, che anca la Cerva si
 mine, siene ben nota, ed appresso molti Poeti, si legge,
 che la Cerva, offesa dal Re, e dalla vera lo Corno

- Il Cervo, dopo che sarà ben ucciso, e pulito della
 sua Pelle, e sventrato de' suoi interiori, gettata via la
 Testa, e Lampe, si potrà impicci di Rosmarino, e di
 Spighe intere d'Aglio, e con sua propria Fegato
 prima arrostito, allo Spiedo, ovvero sia la Graticola,
 fritto in bocconcini, con fette di Lardo, e di Precint-
 to, con le solite Spezierie, et altri Ingredienti, e con
 quella impietura, si farà sporcato nel Brodo, serven-
 doli caldo.

Si potrà fare arrostito, allo Spiedo, con l'istessa impi-
 etura, o senza, servendoli caldo, e s'arrostità in Quarti,
 ben lardato, con fette di Spighe d'Aglio, e chiodi di
 Carofani.

Si potrà fare in brodo lardato, con le solite Spezie-
 rie, con fette di Lardo, con Erbatrocodoro, e altri
 nobili Ingredienti.

Si potrà fare anche stufato, in buon brodo grasso,
 con diversi frutti secchi, con le solite Spezierie, e altri
 nobili Ingredienti.

Si fa anche tagliato in pezzi, e impasticciato, e tra-

tramezzato con altre Carni, & altri legumi, & si mangia
 Si può fare bollito insieme con altra Carne, & in
 altri modi, riuscendo in tutti dilettevole.

Delli Conigli, e Conigliotti.

LI Conigli tanto grossi, quanto piccoli, sono di
 una istessa qualità, freddi nel primo grado, e ov
 secchi nel secondo; I Giovani, e grassi, sono di mag
 gior nodrimento, e di più facile digestione; consuma
 no le superfluità delle stamme; fanno ornare, e riesco
 no à tutte le Complezioni, più utili, che gli altri Ani
 mali; la loro Stagione, è tutto l'Inverno, e parte di
 Primavera; la Carne di questi si deve far stollare al fe
 reno, che così s'intenerisce, e diventa migliore, e di più
 grato Sapore.

Battavino Spagnolo, Cittadino di Conca, fu l'in
 ventore di questa Vivanda, & il primo, che ne man
 giò. Li Conigli sono Animali fecondi; partoriscono
 no ogni Mese, e sono vaghi d'habitare nelle Caver
 ne, e negli Antri, come asserisce Martiale in quei
 Versi.

Gaudet in effossis, habitare Coniculus, in Antris.

Monstravit rancidas, hostibus ille, V. ha.

Il Coniglio, e Conigliotto, si possono accomoda
 re in diversi modi, che sempre saranno gustosi; si fan
 no ripieni con Fegato di Porco, prima arrostito, fatto
 in bocconcini, con Spighe d'Aglio ammaccato; con
 Olive senz'osso, Cappari fette di Lardo, con le solite

Spe-

Spetierie, Erbatte odorose, & altri nobili Ingredienti; s'arrostitiscono allo Spiedo, con empitura, ò senza, e si seruono caldi.

Si possono fare incarbonati, con buona Malvasia, spaccati per metà ò in Quarti, unti con buon Lardo liquefatto, e sbruffati, con buono Aceto forte; si seruono caldi, con Salsa Reale sopra.

S'accommodano alla Portoghese, dopò rifatti, sulla Graticola, tagliati in pezzi piccoli, facendosi soffriggere in un Tegame, insieme con Cipollette trite, Olive senz'osso, Cappari, & altri Ingredienti, con le solite Spetierie, servendoli caldi.

Si fanno alla Spagnola, fatti in pezzi, arrostiti, e soffritti, con buon'oglio, con un pò di buon brodo, & Aceto, e con le solite Spetierie, servendoli caldi.

Si possono fare cotti in brodo, con Presciutto, & altri Salami, servendoli caldi, con detti Salami sopra, e Spetierie.

Si fanno sottostati, ouero impastieciati al Forno, con empitura, ò senza, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendoli caldi.

Si fanno in brodo lardiero, con fette di Lardo, & altri Salami, con solite Spetierie, Erbatte odorose, & altri nobili Ingredienti.

Si fanno stufati, tagliati in pezzi, ò in Quarti, con frate freschi, ò secchi, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendoli caldi, con brodo
so.

Se

Se ne fanno Ricagli, e Scigotti, che riescono pure di buona qualità.

Il Lepre, e Leprotto, si possono fare arrostiti, con l'empitura, già detta della Conigli, si possono lettere caldi, con Salsa di Cappari sopra

L Lepre, e Leprotti, essendo presi nelle Gargole, dei Capi, sono di maggior bontà; si fanno stollare al sereno, e riescono salustiferi à gli huomini grassi; perche fanno smagrire; e ritornare il color naturale nel volto; sono molto grati allo stomaco; e quando sono giovani, e non vecchi, li Lepretti sono migliori degli altri.

Il Lepre è di qualità calda nel primo grado; è secco nel secondo; la sua stagione è da Novembre, per tutto Gennaio.

Attalico di Cirobia, fu il primo, che mangiò la Carne di Lepre, il quale dorme con gli occhi aperti; Riposa il giorno, e la notte va vagando; se si conduce cono in Itaca, che fu la Patria di Ulisse, subitamente moiono; Partoriscono la Primavera, se si legge, che ne l'Chetsoneto habbiano due Fegati, & in core una superstitione, che chi mangia la Carne del Lepre, per sette Giorni, diventi Bello.

Il Lepre, e Leprotto, si possono fare arrostiti, con l'empitura, già detta della Conigli, si possono lettere caldi, con Salsa di Cappari sopra

Si potranno fare in Pasticcio; cioè li Quarti di dietro; dopò rifatti alquanto nello Spiedo, ò nella Graticola, si tramezzeranno con Salami, & altri nobili

la-

Ingredienti, a si serviranno caldi, o freddi, a bene-
placito.

Dopò cotti nello Spiedo, se ne possono fare, diversi
Piccatigli, alla Spagnola, con buone Spetierie, & altri
nobili Ingredienti.

Si possono anco fare, in brodo Jardiéro, con fette di
Salame, e di Gola di Porco, con Passarina, e Pignoli,
con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Si fanno anco sottastati, o impasticciati, cotti in
Tegame, con empitura, o senza, con li soliti Ingre-
dienti, servendosi caldi.

Si fanno stufati, con frutti secchi, con le solite Spe-
tierie, e brodo grasso, con un po' di Vino bianco, & al-
tri proportionati Ingredienti.

Fatti in pezzi, o in Quanti, si fanno alla Portoghe-
se, con Olive senz'osso, Cappari, Cipollette trite, con
le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si fanno anco in Guazzetto, alla Spagnola, fatti in
pezzi, prima mezz' arrotati, e poi soffritti in buono
stouton, soffritti in brodo grasso, e con Aceto d'od-
ore, con le solite Spetierie, & altri proportionati In-
gredienti.

Si cuociono anco arrosti, Jardati alla Makese, con
Jardelli, fustoli, e chiodi di Garofali, serviti con diverse
Salse, o Saporì, come altrove si dira.

Del Porco Spinoso, sue qualità, e Cucina.

IL Porco Spinoso ; preso nella Caccia , e fatto fros-
lare al sereno, riesce assai buono , e confacevole, à
i Fatigatori , accrescendo loro le forze , e rinforzando
li nervi debilitati ; conferisce al sonno , e mangiato
dalle Donne gravide, impedisce gli Aborti, e le Scon-
ciature ; Giova anche à quelli , che patiscono di Re-
nella , & eccita l'Appetito.

La sua qualità, è fredda in primo grado; e la sua pro-
pria Stagione, è del Mese di Dicembre, e di Gennaio
ne i maggior freddi dell'Inverno.

Aurelio Martiale, fu il primo, che mangiasse le Car-
ni di questo Animale, il quale si trova in diverse Col-
line, e particolarmente n'è abbondanza nelle Campa-
gne di Roma, e si pigliano, à Caccia notturna.

Si deve apparecchiare ben frotto, facendolo rifare,
sù la Graticola, e si deve fare stare à molto ; acciò che
riesca più gustoso, e di miglior qualità.

Il sudetto Porco Spinoso, si può fare arrosto, nello
Spiedo in Quarti, lardato, e non lardato, intiero, ove-
ro in pezzi, con l'empitura già detta delli Lepri, e Le-
protti, servendosi con Salsa Reale sopra, e con l'istesso
addobbo delli medesimi Lepri.

Si potrà fare sottestato al Foruo , con empitura , ò
senza, servito caldo, con le solite Speticie, & altri pro-
portionati Ingredienti.

Si può fare stufato, con buon brodo, e Mosto cotto; à discrétione, con le solite Specierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si può fare in brodo lardiero, con diverse Salse, con Erbette odorese, con le solite Specierie, & altri confaccibili Ingredienti.

Si possono fare li Quarti di dietro, dopò essere stati arrostiti allo Spiedo, alla Portoghese, come quelli delli Leprotti, e con gl'istessi Ingredienti.

Si fanno incarbonati, con buona Malvasia, sù la Graticola, sbruffati con buono Aceto forte, serviti caldi, con sugo di Limone, ò con Salsa, à beneplacito.

Se ne possono fare diversi Pettaggetti, & suo Fegato, quando è fresco, si può accommodare, nell'istesso modo, che si fa quello del Capretto.

Dell'Orso, sue qualità, e Cucina.

Questo Animale, siccome è feroce, e maligno in vita, così dopò morto; è pernizioso, nella sua Carne, e qui hò voluto parlarne, più per curiosità; che per introdurlo nelle Vivande delle Mensa.

Si piglia in tutte le Stagioni. I Grifoni, furono i primi, che mangiassero, Leoni, Orsi, e Pantere; se ne trovano molti nell'Ethiopia, nodrendosi quei Popoli, al riferire di Plinio, di quelle Carni.

Le Coscie di dentro, e davanti, dopò esser state à mètro, lo spazio di dieci, ò dodici hore, in buono Aceto forte, con Sale, Spighe d'Aglio ammaccato, Organo,

no, Finocchi sotri, e Bupacoli, pisti, s'arrostiscono nello Spiedo, e si servono calde, con i proportionati Ingredienti.

Si potrà fare bollito, con un pò di Vino, & Aceto, e con frondi di Salvia, & di Lauro, servendosi caldo, con Pepe sopra.

Ne i bisogni, se ne possono fare, tutte quelle Vivande, che si fanno degli Animali domestici; con avvertenza però, di tenerlo prima à molto, e farlo ben frollare; se ne fanno diversi Pottaggetti, con Vino, & Aceto, con frondi di Lauro, & di Salvia, e con le solite Spetierie, e si possono mettere dentro Pasticcii, con altri nobili Ingredienti, quando fussero piccoli, si possono mangiar freddi; io però non lo lodo.

Del Capretto, e sue qualità, e Cucina

IL Capretto, è di caldo temperamento; fino al secondo grado; la sua Carne, è buona, e sana, temperata tra l'humido, e l secco.

I migliori de' Capretti sono i neri, e rossi, che sieno lattanti, che non passino sei Mesi, che sieno maschi, e se saranno allevati da due Madri, riusciranno di miglior qualità.

Questa Carne, è d'ottimo nutrimento, di facile digestione, sana, e giovevole, anche à gl' infermi, à i Convalescenti, à gli Studiosi, & à tutti quelli, che non si esercitano in fatiche corporali.

Si fa ordinariamente Arrosto , particolarmente i Quarti di dietro.

Si possono arrostitire, intieri , ò in Quarti , ripieni di diversi Ingredienti.

Si possono fare soffritti in Tegame, ò in altro Vaso a proposito, con un pò di Lardo battuto , con Cipolle tagliate minute, con Erbette odorifere, e sue Spetierie aggiungendovi un pò di brodo buono, con Passarina, e Pignoli , regalandosi con Ova sbattute , & Agro di Limone , con cui si quaghiano, e si chiama spezzato.

Feliciano di Tessaglia, e Terullo , furono i primi, che mangiassero di questa Carne.

Si fa stufato , con un poco di Lardo soffritto , con Erbe odorifere, e con le sue Spetierie; con le sue Coratelle, se ne fanno Piatti buonissimi: Delle sue Budelle nette , e pòite , se ne fanno Minestre gustose , & appetito.

La sua Testa bollita in bianco , e servita, con Salsa verde, riesce allai buona.

Dopò fatta bollire , spaccata per metà, s'indora con Ova; e Farina , e si frige in buono strutto.

Si copre anco , con una frittata dopò bollita ; frita si può cuocere, con brodo concio , con un pò di Lardo battuto , con Erbette odorifere pur battute , con un odoretto d'Aglio . Quando sarà frita , vi si metterà il Sale; e sue Spetie; riesce anche buona, con Salsa Reale, ò altro Saporetto alla Portoghese.

Al sudetto Capretto si pela intiero , ponendosi in

acqua fredda à fuoco lento; netto, e polito, che sarà, si potrà riempire di diversi ingredienti, & arrostiti intiero, con tutta la sua pelle.

Dall' Agnello, sue qualità, e Cucina.

E' caldo in primo grado; & humido nel secondo; Il lattante, è humido nel terzo grado, & hà molta viscosità; mà quando è d'un Anno, non abbonda di tanta humidità.

Subito slattato, gli manca l'humido, e gli cresce il calore.

Riesce assai buono il maschio, nato di Primavera e pasciuto d'Erbe odorose, è di buon nodrimento, e di facile digestione, massime, quando è stato pasciuto, in Pascoli erbosi, & odoriferi.

Giova all'humor malinconico, à quelli che sono di temperamento caldo, & anche, tutti quelli, che sono di Complessione colerica, & adusta; l'Agnello slattato, è di più facile digestione, e di più vigoroso nodrimento.

In Roma, se ne mangia in gran quantità, cominciando la sua Stagione, il Mete d'Aprile, per tutto Giugno; Questa Vivanda però, non è troppo in uso nelle Tavole de' Grandi.

Si sogliono cucinare alleffi, aiutandosi con il grasso di Vaccina, che in Roma suol farsi, e conservarsi à questo effetto, e con le sue Erbette odorifere. Le femine sono assai migliori de' maschi; all'uso di Roma, li bot-

toni, ò granelli dell' Agnello , dopò netti , e politi , s' infarmano , e friggono in buono strutto, ò butiro ; si mettono anche dentro a' Pasticcetti, e Pasticcetti tagliati in più parti, si possono anche mettere in diversi Piatti composti, si fanno arrostiti allo Spiedo intieri, prima levatagli la sua pelle , e lardati , ò voltati in carta , con fette di Presciutto, e di Lardo.

Le Coscie intiere di questo Animale, si fanno anco Arrostito nello Spiedo, levata via la Rognonata con Spighe d' Aglio sane , con stecchi di Cannella , e con Garofali intieri ; si devono cuocere diligentemente, bagnandole spesso con il Lardo ; si mangino fredde tagliate in fette , ò calde , à beneplacito.

Si cuocono anche stufate, soffritte, con un poco di Lardo in Tegame, con un pò di Cipolla, Erbette odorifere , e sue Spetierie.

Si possono anche quagliare, con Ova, & accomodare, à guisa di Lepri , con le solite Spetierie , & altri Ingredienti ; cioè brodo , Mosto cotto, Passarina , Pignoli, e Brugne secche, con un pò di polvere di Mustacciolo , con Bottoni , e Granelli.

Le Cervella, si friggono, e s' indorano regalate con Agro di Limone.

Se ne possono fare anche Pasticcetti , e Pasticcetti , Pottaggi, e Pignoli, assai gustosi.

Eremideo Egitto , fù il primo , che mangiasse la Carne di Porco , e d' Agnello.

Del Porco, sue qualità, e Cucina.

B Enche il Porco sia Animale immondo: anzi il simbolo dell'immondezza, nascendosi di ghianda, ch'era il frutto, ed il cibo del secol d'oro, hà la sua Carne saporitissima, & è più gustosa di qualsivoglia altra Carne, e senza questa pare, che tutte l'altre Carni habbiano dell'insipito. E' molto usitata in tutte le Cucine, e de' Grandi, e di mediocre conditione, e quando questo mancasse, mancherebbe l'esca più dilettevole de i nostri Palati.

E' caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo; il lattante è più humido, e perciò non è buona regola di sanità, il mangiare le Porchette, riuscendo perniciose, e di cattivo noerimento.

Galeno preferisce la Carne di Porco, massime se è Castrato, à tutte l'altri Carni; asserendo, esser simile nel gusto alla Carne Humana. Anticamente, quando si faceva qualche lega d'Amicitia, si soleva nella Casa di quelli, che havevano contratto amiltà, ammazzare li Porcos; Era degli Antichi, questo Animale consagrato à Cerere, e Liberio Egitio, fu il primo, che mangiasse di questa Carne.

La Carne Porcina, sarà buona quando il Porco non sia, nè troppo vecchio, nè troppo giovane, mà di mezza età; maschio, e non femina, allevato nella Campagna, e ne i Monti.

E di

E' di buon nodrimento, mantiene il Corpo lubrico, e provoca l'ottima. I Presciutti, e l'altri parti salate, sono buone per eccitar l'appetito, e per condire l'altre Carni, dandò loro gratia.

Fà bere saporitamente; & incide le flemme.

La Carne Porcina, è buona in tutte le Vivande, & hà luogo per tutto; Qualunque Pignatta, senza la Carne Porcina riesce insipida, e poco gustosa.

Si cucinano le Costarelle sottili, con un poco di Sale, e fiore di Finocchio, sopra la Graticola, con Crostini di pane sotto, e con mezzi Cetrangoli sopra, riuscendo un Piatto degno di qualsisia Personaggio.

La Carne spolpata del Presciutto, e della Coscia tagliata in Brasciole, si può cuocere, tramezzata con altra Carne; si può fare stufata, mescolata parimente, con altre Carni.

Li Filetti del Porco, sono squisiti, fatti Arrosto, stufati, e sù la Graticola, & alla Portoghese, con una Salsa Reale, con sue Spetierie, con Aglio, Origano, Sale, e Peperolo trito; si possono anche fare arrostiti, quando faranno stati in addobbo, per lo spatio di quattro, ò cinque hora.

I suoi Piedi spaccati in due parti, l'Orecchie, e Gamboncelli, si falano in pezzi, con il Sale trito, e si lascino stare distesi, sopra una Tavola; finche resta scolata, tutta quell'Acqua, che fà il Sale, per lo spatio d'un giorno, & una notte; dopoi si mettono in Lancelle, ò in altro Vaso, à proposito, un pezzo sopra l'altro,

tre, ben calcato, e con peso di sopra; così possono conservarsi lungo tempo, e servono per condire le Pignatte,

De i sudetti Piedi, & Orecchie si fanno diverse Gelatini, co' suoi proportionati Ingredienti, che riescono molto appetitose, e grate al gusto.

Di questo Animale si fa buon Lardo, per lardare qualsivoglia sorte d'Animali Quadrupedi, e Volatili; si suol mettere per tutto, dando buon Sapore ad ogni Vivanda,

Se ne fanno buoni Presciutti; riuscendo squisiti, quali d'Abruzzo, & in altri luoghi di buoni Pascoli.

I Montagnoli sono migliori di tutti; de' Presciutti di essi si sogliono fare Salse molto appetitose, e giovevoli, a quelli, che patiscono d'innapetenza.

Se ne fanno anco Soppressate, Salami, Cervellate, e del sangue di questo Animale si fanno buoni Sanguinacci, in questo modo,

Subito ammazzato il Porco, si raccoglie diligentemente il sangue, si cola dentro un panno; acciò che non si quagli, levandosi via le lordure, che vi possono esser dentro; dappoi s'accommoda, con mettervi dentro Cannella, Garofali Zebibo, Noce Moscata, grasso tagliate in pezzetti, Sale, mollica di pan grattato, con un poco di Peparolo, a fine che riesca piccante; nè farà male, aggiungervi un poco di latte; si mette poscia a tutto nelle Budella; nette, e polite, con l'aggiunta

di Passarina, e Pignoli, con un pò d'Acqua d'odore, e Sale; si faranno bollire le sudette Budella ripiene, che riusciranno d'ottimo gusto.

Il Filetto si cuoce bollito, con Vino, & Acqua, con pezzetti di Cannella, con Garofali, e con due foglie di Lauro, con avvertenza di levarlo presto; acciò che non pigli dell'amaro; quando sarà ben cotto, si lascerà raffreddare, e si metterà in Tavola intiero freddo, o in pezzi, che sarà gustoso, e darà buon bere.

Del Cinghiale, sue qualità, e Cucina.

IL Cinghiale, e di qualità caldo nel primo grado, & humido temperatamente; poiche non hà tanta humidità, quanta n'hà la Carne di Domestico, il che nasce dalla qualità dell'aria, e de i Paesoli.

Riesce migliore il giovane, preso nella Caccia d'Inverno, che sia ben frosto.

E' di buon nodrimento; per ordinario si cucina Arrosto; si digerisce facilmente, e la sua Carne, è quasi simile à quella de i Porci domestici.

Li piccoli si possono fare arrostiti allo Spiedo; intieri, e ripieni, con i proportionati Ingredienti; se ne fanno anche Piccatigli, parimente in pezzi stufati, con varie Spetie di Salsiccie, tanto delle Parti esteriori, quanto delle interiori.

La Testa di questo Animale bollita, e dissossata, netta, e pollita, tagliata in pezzi, con le Mascelle, e Piedi,

fi

Si farà bollire, dentro un Vaso à proposito, con il suo Sale, Aceto forte, Mosto cotto, Spetierie, & un poco di Zuccaro, e quando havrà bollito, sette, ò ott' hore in circa, si metterà sopra li Piatti, circondati di foglie di Lauro, & Amendole monde sopra, tramenzzandosi, con Acini di Poma Granate, li quali non vi si metteranno, quando la materia è calda, nè quando, è gelata; mà quando stà per quagliarsi; che così la Vivanda riesce di bella vesta, e può servire in Tavola, per freddi, & è detta Gelatina.

Quando i Cignali sono grassi, dette loro Coscie, si fanno Presciurti, & alle volte si salano, con tutto il Pelo, tagliate in pezzi; se ne fanno anche Brasciolette, spelate, e polizzate, lavate con Vino bianco, con un poco di Lardo battuto, Amarene, Brugne, Pignoli, Passarina, Mosto cotto, & un poco di buon brodo; con pezzetti di cedro, con polvere di Mustacciolo, e Spetierie proportionate.

Delli medesimi si possono fare Pasticci, caldi, e freddi, ò Impanate, con le sue Spetierie, e proportionati Ingredienti.

Del Crapiolo, sue qualità, e Cucina

IL Capriolo, è caldo, e secco, in secondo grado; Il primo che mangiasse le Carni di questo Animale, e della Capra salvatica, fù Beleustio Panormita.

Le Capre salvatiche riescono squisite; asterisce Pli-

Y 2 nio,

nio, & altri Autori, che questo Animale non sia mai, senza febre, e che la sua orina, giovi à diverse Infermità.

E' di buon nodrimento, & in questo supera tutte l'altre Carni selvaggine; Vale contro la Paralifia, e Dolori colici; smagra i troppo Grassi.

Di questa Carne si fogliono fare Impanate, e Pasticcii.

Scorticato, che haverai il Capriolo, taglierai le sue Carni in pezzi, le laverai con Vin bianco, ò rosso, à beneplacito, e le cuocerai, à tuo piacere, con frondi di Lauro, e Spetierie.

Si possono fare bollite, & impasticciati, con sue Spetierie, & Erbe odorose; si fanno anche in brodo lardiero, & in diverse altre maniere.



TRATTATO IV.

Di diversi Volatili , tanto Domestici,
come Salvatici.

Del Cappone sue qualità, e Cucina.



Engano da tutti lodati i Capponi, tanto di
Cam pagna, come Casarecci, purchè non
manchi loro il Vitto necessario, che gli dà

buona sostanza; li migliori sono i più giovani, purchè non sieno, nè troppo grassi, nè troppo secchi, ma mediocri; Vero è però, che quelli allevati nella Campagna, riescono di maggior sostanza, che i Casarecci; perchè i Campagnoli, svolazzando di quà, e di là, sono più affatigati; Mi dichiaro però, che tanto gli uni, quanto gli altri, sono di gran nutrimento, sostanziosi più di ogni altro cibo, e d'ogni altro Animale; perchè generano sangue perfettissimo; eccitano l'appetito; fanno buona memoria, e buona vista; sono assai giovevoli à qualche Età, e CompleSSIONe, essendo la loro Carne di facile digestione, e di temperata qualità; sono buoni tutto l'Anno, e si possono mangiare in ogni tempo, e Stagione, riuscendo sempre utili, e sostanziosi.

Melantio Soriano, fù il primo, che mangiasse del Cappone; ingrassandosi questi Animalì à suo tempo,
con

con il Miele , mescolato con la Farina di Migliò , si cocono in latte ; s'ingrassano anche con Tritollo di Farina di Grano , & in questa maniera , s'ingrassano moderatamente.

Il Cappone si suol fare bollito in Acqua, e Sale, all' uso d'Padri Giesuiti ; si può servire caldo , con Pepe, e Cannella sopra; ò altri Copritori, ò Sapori , à beneplacito; il suo brodo serve in molte Vivande di grasso, in Zuppe, & in altre Minestre, riuscendo sempre assai sostantioso.

Il sudetto Cappone , bollito come sopra , si potrà servire freddo, con empitura, ò senza, con Salsa , ò altro Sapore conveniente, ovvero salpimentato, con Sale, e Pepe sopra.

Il detto Cappone dissossato , & anche con l'ossa, si può empire con Ova sbattute, con buon Formaggio grattato, Ossa mastre, in bocconcini, Piperna , Erbette edorose battute , fettoline di Presciutto, e di Gola, ò Pancia di Porco, & altri Salami, boeconcini, Mozzarelle, ò Provature, Passarina, e Pignole, Brasciolette di Vitella , ò d'altra Carne , Piccatiglio dell'istessa Carne di Vitella, ò d'altra simile. & altri nobili Ingredienti; così pollito, lo servirai, con Sapori sopra; à tuo piacere.

Il sudetto Cappone cotto in bianco , come sopra, si potrà servire freddo , lardato con lardelli di varie robbe canditi, ungendolo tutto; con Salsa , ò Sapore di Visciole, ò con altra Salsa brusca, e dolce , spolve-

riz-

rizzandolo, con Zuccaro, e Cannella; ò con polvere di Mostacciolo, e Vachi d'Agresta scioppata.

Ordinariamente li Capponi si cuocono, come sopra, con Acqua, e Sale, e si potranno così cotti, per viaggio, mangiandosi freddi, con sugo di Limone.

Il sudetto Cappone, cotto in bianco, come sopra, si spolperà, e dissolterà, e levate via l'ossa, si servirà freddo, con Pepe, e sugo di Limone sopra.

Il medesimo, cotto in bianco, si spolperà, e si batterà minutamente la sua Carne, facendosi cuocere in brodo grasso, dell'istesso, ò d'altro, con dentro bocconcini d'Ossa mastre, fette di Filetto di Giugliano, bocconcini di Presciutto, ò d'altri Salati, pezzetti di Cedronata, ò Cocuzzata, & altri nobili Ingredienti, con le solite Spetierie, & Erbette odorose, maritandosi con Rossi d'ova sbattute, e latte di Capra, con sugo di Limone; servirà per Minestra, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Il medesimo, dopò cotto, come sopra, si taglierà in pezzi piccoli, ò grossi, à beneplacito; s'infarinerà indorato, e fritto in buono strutto, e si potrà anche friggere, senza indoratura; servito caldo, con Salsa Reale, indorato; ò senza indoratura, con sugo di Limone, e Zuccaro sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Dopò bollito, come sopra, si coprirà con Cardoni, prima bolliti, con fette di Salati, e di Cervelle, con buon Cascio Parmiggiano, & altri nobili Ingredienti alla Milanese.

Il medesimo, dopò prolessato alquanto, con empitura, ò senza, si potrà lardare con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, involto in Rete di Castrato, ò di Porco, facendosi cuocer e nello Spiedo, servito con Salsa Reale sopra; si potrà anche lardare, senza prolessarlo.

Il medesimo cotto in bianco, si spartirà per metà, e si farà ricuocere nella Graticola, unto, con il grasso della Liccarda, sbruffato spesso, con Aceto d'odore; se gli farà una Crosta, con pane grattato, Sale, e Cannella, e con polvero di Mostacciolo, e con Zuccaro, servendosi caldo, con Salsa, à beneplacito, e suol chiamarsi incarbonato.

Il medesimo si potrà arrostitire allo Spiedo, senza prolessarlo, nettandolo bene dalle sue Pennette, riempiendosi con Olive senz'osso, Pignoli, pezzetti di Presciutto, di Gola di Porco, & altri Salami, bocconcini d'Ossa mastre, Rossi d'ova dure, fettarelle di Cedronata, e Cocuzzata; Filetto di diversi Polli, prima arrostiti, nelle brage, fettoline di Tartufali, Vachi d'Agresta, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; si farà cuocere nello Spiedo, lardato, con un pezzo di Lardo acceso, con farvisi una Crosta sopra, con pan grattato; lo servirai caldo, con Salsa Reale sopra, ò altro Sapore, à tuo piacere.

Il medesimo, senza essere prolessato, si potrà cuocere allo Spiedo, & arrivato à mezza cottura, si leverà dal foco, facendosi raffreddare; dappoi si taglierà in pezzi,

pezzi, à beneplacito, con farvisi, uno Fracassera alla Francese, messo nel Tegame, à soffriggere; con sue Spetierie, & altri proportionati ingredienti; tagliandosi con Roffi d'ova; e sugo di Limone.

Il sudetto Cappone, dopò arrostito allo Spiedo, come sopra, si taglierà in pezzi piccoli, e si farà soffriggere, in un Tegame, con buono strutto battuto, Cipolla tritata, Spetierie convenienti, Olive senz'osso, Cappari, Pignoli, & un poco di Aceto d'odore, e Zucaro, con Acini d'Agresta, à suo tempo, e con altri nobili Ingredienti, à beneplacito, che riuscirà molto gustoso, e si chiama cotto, alla Portoghese.

Dal medesimo, arrostito allo Spiedo, come sopra, potrai cavare la Carne del Petto; e servirtonc, per farne Scigotti, e Piccatigli, battendola minutamente, con le solite Spetierie, & altri propottinati Ingredienti.

Potrai anche riempire il sudetto Cappone, frà Carne, e Pelle; di fette di Presciutto, Olive senz'osso, Polpa d'Amarene, Pignoli, Passarina, Capparini, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, facendosi così ripieno, cuocere allo Spiedo; involto in Rete, ò in Carta, & anche senza, servendosi caldo, con Salsa bastarda sopra.

Del medesimo, si potranno fare diversi Arrosti, in vari modi, servendosi caldi, ò freddi, con empitura, ò senza, à beneplacito.

Il medesimo, prima arrostito, con fette di Presciutto

ro attorno, conficcato con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, si può imboracciare, servendosi con Salsa Reale sopra.

Il medesimo bollito, in bianco, come sopra, arrivato à mezza cottura, si leverà dal foco, e si taglierà in pezzi, ò pure intero, con empitura, ò senza, e si farà finir di cuocere in latte di Capra, servito caldo, con fette di pane sotto, spolverizzate con Zuccaro, e Cannella, e se le dette fette di pane, si vorranno prima abbruscare, si spolverizzano con polvere di Mostacciolo, ò d'altro, à beneplacito.

Il medesimo Giappone, arrostito allo Spiedo, arrivata à mezza cottura, si taglierà in pezzi, e si farà stufare alla Francese, con buon brodo, ò Butiro, con Cipollette, con un'odoreto d'Aglio, con pezzetti di Ventresca, con un poco di Malvasia, ò altro Vino bianco generoso, con sugo di Limone, ò Vachi d'Agresta, al suo tempo, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Il medesimo, dopo che sarà frollo, si farà impasticciato, intero, ò in pezzi, con empitura, ò senza, con fette di Presciutto, e di Pancia di Porco, Ossa mastre, Passarina, e Pignoli, Prune, e Viscile secche, pezzetti di Carciofi, Torzi di Cardoni, prima prolessati in Acqua, fette di Tartufali, un poco di Vino bianco generoso, sugo di Limone, ò Vachi d'Agresta, al tempo, con le solite Spetierie, & altri convenevoli Ingredienti; servendosi caldo, con gl'istessi ingredienti sopra.

Il medesimo si potrà fare stufato, in altri vari modi, con diversi nobili Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Della Carne del sudetto Cappone, si possono fare diversi Piccatigli, ò Scigotti, con li soliti proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

La Carne del medesimo, battuta minutamente, & alligata, con Ova sbattute, Ossa mastre, buon Cascio grattato, Natte, ò Capi di latte, bocconcini di Cedronata, ò Cocuzzata, Passarina, Pignoli, Erbette odorose, battute minutamente, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; formato del tutto un Pastume, si può fare in Polpettine, ò in Polpettoni, di varii lavori, à Capriccio; la farai stufare, con diversi nobili Ingredienti, avvertendo però, che prima di battere la sudetta Carne, si vuol far cuocere in bianco, ò allo Spiedo, à mezza cottura, e poi si batterà, tenendo quell'ordine stesso del Riccatiglio, e Scigotto, accomodandosi con gl'istessi Ingredienti alla Spagnola, con sugo di Limone sopra.

Il detto Piccatiglio, ò Scigotto, arrivato, à mezza cottura; cotto allo Spiedo, ò in bianco, si potrà accomodare, con altri Ingredienti, battendosi la Carne, con un poco di Vino bianco, bocconcini d'Ossa mastre, sugo di Limone, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldo, ò freddo, con Vachi d'Agresta, scioppata, ò altra, à tuo piacere.

Il medesimo si puol fare in Pasticcio, ò Impanata;
 intiero, con empitura, ò senza, à beneplacito, lardato,
 con chiodi di Garofali, e lardelli di Cedro candito,
 spolverizzato di Spetierie, fette di Presciutto, Gola di
 Porco, & altri nobili Ingredienti, à beneplacito; lo
 servirai caldo, ò freddo, à tua sodisfatione, e se lo vor-
 rai servire freddo, non occorrerà, aggiugervi altri In-
 gredienti; ma si farà solo, come hò detto, lardato, e
 spolverizzato, di Spetierie, e fette di Salami, con
 Ghiaccio, ò Zucchero sopra.

Il medesimo arrivato a mezza cottura, si potrà ta-
 gliare in bocconi; con Fegatelli di diversi Polli, pri-
 ma arrostiti, sù le Brage; e baccuri minuti; bocconcini
 d'Ossa matre di Bue, Passarini, e Pignoli; bocconci-
 ni di Cedronata, e Cocuzza, bocconcini di Mozza-
 relle, ò Provola, Rossid'ova dure battute, Acine di
 Agresta sciroppata, Animelle di Capretto arrostate
 prima, e fatte in fette, ò in bocconcini, fettarelle di
 Zizza di Vaccina, prima cotta, in bianco, fettarelle di
 Tartufali, prima soffritti con Pepe, e sugo di Limone,
 Ostreche, e Patelle, pur soffritta nell'istesso modo,
 Cannolicchi prima soffritti in buon Vino bianco, Tel-
 line, e Gongole, soffritte nell'istessa maniera, Presciut-
 to & altri Salami in fette, ò in bocconcini, con le soli-
 te Spetierie, & altri nobili Ingredienti; Regalandosi,
 con Brasciolette di Carne di Vitella, ò Vccelletti, à
 beneplacito, con il suo brodetto dentro, fatto con
 Rossi d'ova sbattuti, brodo grasso, ma poco, sugo di
 Li-

Limone, e Zuccaro, etc. vi vorrai porre dentro Brasciolite, non occorrerà mettervi sopra Zuccaro, in molta quantità; lo servirai, con sfoglio sopra, e Zuccaro.

Il medesimo cotto allo Spiedo, ò in bianco, arrivato à mezza cottura, si potrà tagliare in pezzi, facendosene Pasticci, con Pasta frolla, tramezzati con fette di Pan di Spagna, Ova faldicchere, spaccate per metà, Brasciolite di Vitella, Piccatiglio dell'istessa, ò d'altra Carne, Pistacchi, Pignoli, Fegatelli di varii Polli, prima arrostiti nelle brage, Ossa mastice, fette di diversi Salami, pezzi di Garofali, prima bolliti, pezzetti di Torzi di Cardoni, fette di Cocuzzata, e Cedronata, con le solite Speticrie, & altri nobili Ingredienti, coperta, con Capi di latte, ò Natte, con sfoglio sopra, & Copertojo, con Ghiaccio, ò Zuccaro sopra il detto Copertojo, e si servirà caldo, con il suo brodetto dentro.

Il medesimo si potrà fare, in Pasticci, ò in altre maniere, con altri diversi Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Li Fegati delli sudetti Capponi, si potranno arrostiti, sù le brage, serviti, con Pepe, e sugo di Limone ò altro Sapore à beneplacito, & anche senza.

Li sudetti Fegati si potranno cuocere allo Spiedo, involti in Rete, ò in Carta, ovvero senza involgerli, tramezzati, con fettoline di Lardo, e frondi di Laurus, serviti caldi, con Crosta sopra, fatta con pane abbruscato, pestato, e passato per Setaccio, Sale, e Pepe,

con

con sugo di Limone, o altra Salsa, à beneplacito.

Li sudetti Fegati, dopo arrostiti, su le brage, come sopra, si potranno battere minutamente, con scorza di Cedro candito, e Lardo di Presciutto, battuto, con un pocu del magro del sudetto Presciutto, Passarina, Pignoli, buon Cascio grattato, bocconcini d'Osia mastre, polvera di Mustacciolo, con le solite Spetierie; & altri Ingredienti, alligati con Ova sbattute; dapoifene formeranno Tomafelle, involte in Rete, cotte allo Spiedo, tramezzate, con fiondi di Lauto; e si serviranno, con Salsa Reale, o con altro Sapore, à beneplacito.

Le sudette Tomafelle; involte in Rete, si potranno stufare, in un Tegame, con buon brodo grasso, sugo di Limone, & altri proportionati Ingredienti.

Del sopradetto Pastume, alligato con Ova, si potranno formare frittelle, involte in fiore di Farina; fritte in buono strutto, e si serviranno calde, con Salsabastarda sopra, che potranno servire, per Regalo di varii Piatti.

Li sudetti Fegati, si potranno infarinare, e friggere in buono strutto, servendosi caldi, con Sale, Pepe, e sugo di Merangolo.

Li medesimi Fegati, si potranno prima prolessare, e dapoì infarinati, indorati, e fritti, si serviranno caldi, con Salse di Mostacciolo sopra, e potranno servire per Regali di varii Piatti, tanto gl'indorati, quando quelli senza indoratura, soprafficati,

con

con Bignoli, stati ipitima & molto nell'Acqua.

Delli sudetti Fegati, quando sono in poca quantità, non si può fare altra Vivanda; mà quando sono in abbondanza, possono servire per varie Vivande, come per Crostate Pizze, & altre cose simili.

Il Petto del sopradetto Cappone, si può fare impasticciato alla Spagnola, piccato minuto, e rifatto in Tegame, con un'odoreto d'Aglio, & altri proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Del sudetto Petto di Cappone, cotto che sarà allo Spiedo, piccato minutamente, se ne fanno Strigotti con latte, Capi di latte, o Naste, stemprandosi ogni cosa insieme, con Cedronata pestà, Oya fresche, polvere di Panc di Spagna, con le sue solite Spetierie, che riesce un Piatto alla Spagnola, squisito, e nobile, come si dirà al sup. luogo.

Della sudetta Polpa, si fanno Polpettine per gl'Ammalati, con li suoi nobili, e proportionati Ingredienti.

Della Pollanca di latte, sua qualità.

de Cucina.

LA Pollanca di latte, fatta si cibare delle infrascrutte Paste, riesce d'ottimo nodrimento, e di facile digestione, utile, e salutifera, à qualunque Complexione; perche la sua Carne, non si converte, nè in collera, nè in flemma; fa buon sangue; a cresce l'Apperito, & è di molta sostanza; nutrisce i Corpi huma-
ni,

ni, più d'ogni altro Cibo ; per delicato , e sostantioso, che sia ; la sua qualità , è temperata in tutti li gradi ; & è la sua stagione, ogni Mese dell' Anno ; la migliore, è la giovane, di color nero, con Cresta alzata, che non habbia fatta ancora Ova, e si può fare ingrassare artificialmente.

Modo di fare ingrassare dette Pollanche di latte.

Siracchiudono dentro una Gabbia, per lo spazio di venti giorni, e se li dà à mangiare, robba impastata, con latte, come sarebbe à dire, Farina di Grano d'India, ovvero Tritello, all'uso di Roma, ò Brenda grassa , pure impastata con latte ; ò Mollica di pane, ò altra robba , secondo l'uso del Paese , tutta impastata di latte , facendole bere l'istesso latte ; e delle sudette robbe, quando sono ben purgate, si fanno Maccaroncini di Farina di Grano d'India, impastati pure con il latte , bagnati del medesimo latte , e si danno à mangiare à dette Pollanche , per lo spazio di diciotto , ò venti giorni, & in detto tempo si possono mangiare ; perche poi dopò non sono più di quella esquisitezza, che sarebbero mangiate opportunamente ; per lo spazio sudetto di giorni diciotto ; si devono abbeverare, non d'altro che di latte, & avvertire, che non mangino cose sporche , e che la Gabbia , si mantenga netta, e pulita ; e l'istesso stile s'hà da tenere, de i Capponi, de i

Polla-

Pollastri, e dei Rollacotti d'India; che così riusciranno di tutta squisitezza, e saranno degni d'esser mangiati da ogni gran Signore, se gli potrà dare, à mangiare per li primi giorni, cioè per quattro, ò cinque giornate, della Lattuga; accioche si purghino, e quando anche non se gli desse à mangiare detta Erba, saranno sufficienti i cibi sopradetti.

La migliore cottura delle sudette Polianche, si è il farle Arrosto allo Spiedo; si possono anche nelle occorrenze fare in Pasticcii, intieri, ò in pezzi, tramezzate, con carne di Vitella battuta, con Brasciolette dell'istessa Vitella, con Vcelletti piccoli, & altri nobili Ingredienti.

Del Pollastro Domestico, sue qualità, e Cucina.

IL Pollastro Domestico, è il migliore di tutti, e particolarmente quello, che non hà principiato, à svegliarci la mattina, con il suo canto, nè à coprir Galline, che sarà più tenero, e più grasso, e gli suoi Testicoli, sono di grandissimo nutrimento. Quando il Pollastro, è grasso, è più facile à digerirsi, essendo Carne temperata; genera sangue perfetto; eccita l'Appetito; fa buono Intelletto, e miglior Vista; perche detta Carne non si converte, nè in collera, nè in flemma.

La sua propria Stagione è l'Estate, e tutto l'Inverno, e se ne può mangiare ogni Mese dell'Anno;

perche sempre riesce d'ottimo nutrimento.

La sua qualità è temperata in tutti i gradi.

Il Pollastro si potrà cuocere, in latte, o in brodo, oveto in bianco, ripieno trà Carne, e Pelle, dissoltato, o con olio, con empitura, o senza; servito, con Saponi, e Regali, e beneplacito.

Detti Pollastri si potranno mettere in addobbo prima spaccati per metà, ovvero in pezzi, con Sale, Pepe, Cannella, Aceto d'odore, con Origano, & Aglio ammaccato, facendoli stare nel sudetto addobbo, per lo spazio di tre, o quattro hore in circa, e poi si faranno cuocere nella Graticola, e si fervono caldi, con il sudetto addobbo sopra; Prima però si farà dare un bollo, al medesimo addobbo, e poi così caldo, si butterà sopra l'Arrostto; siccome si suol fare, in tutte l'altre Vivande, che s'hanno da servire, con simile addobbo.

Li sudetti Pollastri, dopò cotti in bianco, come sopra, partiti per metà, ovvero in pezzi, si ferviranno caldi, con il sopradetto addobbo; si potranno anche friggere in buono strutto, e servirsi caldi, con l'addobbo predetto.

Li sudetti Pollastri, dopò netti e politi, si potranno tagliare in pezzi, e soffriggere con buon Lardone tutto, con un odoretto d'Aglio, Origano, Sale, Pepe, & altri Spetierie, con fettarelle di Presciutto, Gola di Porco, & Erbette odorose, soffritta ogni cosa insieme, aggiungendovi dopò un poco di brodo grasso, con

Pal-

Passirina, e Pignoli, con sugo di Limone bontà, e nel suo tempo, con Vasci d'Agresta, intieri, e Zomoltti nobili, e proportionati Ingredienti.

Li sudetti Pollastri, dopò arrostiti allo Spiedo, si tagliano in pezzi, e si fanno soffriggere, con buon Lardo battuto, un odoretto d'aglio, Amarene fresche, bottonconi di Cedronata, Aceto d'odore, o Acini d'Agresta al suo tempo, con le solite Spetierie, e Zuccaro, che riescono di molto gusto.

Li sudetti Pollastri, si potranno fare stufati in altro modo, con farli prima rifare in brodo, ponendoli per ordine nel Tegame intieri, o spaccati per metà, con buon brodo grasso, con fette di varii Salami, Passirina, Pignoli, Ossa mastice, Cervella, o Salciecie spaccate, fette di Tartufali, Carciofali prima bolliti in Acqua, diversi frutti freschi, fatti in fette, Erbe odorose, sugo di Limone, ovvero Acini d'Agresta intieri, al suo tempo, con le solite Spetierie, e proportionati Ingredienti, servendosi caldi, con i Regali sopraddetti;

Immedesimi Pollastri, si potranno fare impasticciati, intieri, serviti, con le sopraddetti Regali.

Li sudetti Pollastri, si potranno, disossati, e con l'ossa, fare ripieni, con tuono empitura, a beneplácito; e fatti anche arrostiti, con buono adobbo, Salsa, e Sapore, con la sua Crosta sopra fatta con pane grattato, Sale, e Pepe.

Si potranno immedesimi fare in Pasticcio, intieri, con empitura, o senza, disossati, e con le ossa, a beneplácito.

placuo, con diversi nobili Regali dentro; servendosi caldi, con Ghiaccio sopra, ò Zuccaro.

Si potranno servire freddi, in Pasticcio, senza porvi altri Regali, solamente con lardelli, e con chiodi di Garofali, spolverizzati delle solite Spezierie, con fette di Salami, servendosi freddi, come ho detto, con il Ghiaccio, ò Zuccaro sopra.

Si potranno servire spezzati, dentro a Pasticcio, con sfoglio, ò senza, prima rifritti in buon brodo, spolverizzati con Spezierie; dappoi si metteranno dentro al sudetto Pasticcio, e tramezzeranno, con Carvellate, e Salsiccie spaccate, prima cotte, con fette di Provole, ò Mozzarelle, Capi di latte, ò Natte, Ossa maestre, fette di Presciutto, & altri Salami, Piccaviglioli di Carne di Vitella, ò d'altra Caride, fettarelle di Cocuzzata, ò Sedonata, Fegati, Testicoli, Creste de' medesimi Pollastri, & altri nobili Ingredienti, con il solito brodetta dentro, e se si faranno con sfoglio, si serviranno con Zuccaro sopra.

Li medesimi Pollastri, doppo bolliti in latte, si potranno fare in Zuppa, tramezzata, con fette di Pane di Spagna, con Mozzarelle, ò Provole grattate, con Natte, ò Capi di latte, spolverizzati in ogni mezzo, con Zuccaro, e Cannella, facendosi stufare, non un pochettino di Lardo dentro, e potranno servire, per tramezzamenti di varie Zuppe.

Dei medesimi si possono fare varii fritti, spaccati per metà, con ossa, e senza, e con buona empitura, e

po-

potranno servire, per Regali di varii Piatti, ò pure assoluti, con Salsa Reale sopra; si potranno anco indorare, con avertire, che prima di friggersi, si deono far cuocere nel latte, ò brodo, secondo il comodo, che si havrà.

Si fanno anche, alla Portoghese, cotti, ò soffritti nel Tegame, con la sua Salsa di Cappari, Olive senza osso, Cipollette, Speticie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Delle Creste, Granelli, e Fegatelli dell' medesima Pollastri, se ne fanno Zuppette, per i Convalescenti, che con Erbette odorifere, e con poca Speticie, riescono assai gustose; delle sudette Creste, e Granelli, si riempino anche Pasticcetti; Li Fegatelli si cuociono su le brage, si pestano nel Mortajo, e servono per diverse Salse, e Saporì.

Li sudetti Fegatelli, involti in Rete, si fanno cuocere nello Spiedo, tramezzati, con frondi di Lauro, servendosi caldi, con Pepe, e sugo di Merangoli, e potranno anche servire, per Regali di varii Piatti.

Benche li sudetti Fegatelli, sieno molto piccoli, con tuttociò ne i bisogni, si possono accommodare in tutti i modi, etie s'accomoda il Fegato del Cappone.

Del Pollastro Selvatico, sue qualità, e Cucina.

IL Pollastro Selvatico, è dell' istessa qualità del Domestico; è buono in tutti i tempi, e particolar-
men-

mente, dal Mese di Luglio, per tutto Novembre, è d'ottimo nutrimento, utile, e salutare, à tutte le Complessione; il migliore di tutti, è il grasso, non molto piccolo, nè di molto grossezza.

Il Pollastro Salyatico, si potrà cuocere, & accomodare; in tutti modi, e con tutti i Condimenti, che si è detto del Domestico.

Il medesimo si può cuocere, in bianco, ò in brodo, e servirsi caldo, ò freddo à beneplacito; si può fare dissoltato, ò con ossa, con empitura, ò senza, ad arbitrio.

Se si vorrà servire caldo, si potrà fare bollire, assieme con Salami, fatti in fetti, con le fette de i medesimi Salami sopra.

Volendosi, dopò cotto in bianco, servire freddo, si potrà spolverizzare, con Pepe, e Cannella, con sopra fiori di Boraggine, e Petrosello.

Il medesimo si potrà cuocere, su la Graticola, spartito per metà, sbruffato con Aceto d'odore, e spolverizzato, con pane grattato, Sale, Pepe, e Cannella, facendogli fare sopra, una Crosta; Si servirà caldo, con Salsa Reale sopra.

Il medesimo potrà farsi impasticciato, ò stufato, in diversi modi, con varii Ingredienti, ripieno, dissoltato, ò con l'osso, à beneplacito.

Del medesimo, si possono fare diversi arrosti, come affagianati, involti in Rete, ò in altre maniere.

Il medesimo, intero, ò spezzato, si potrà fare in
di-

diversi Pasticci, o Pasticcetti, consfoglio, o senza, e si potrà servire caldo, o freddo, come si è detto del Domestico.

Li sudetti Pollastri, si potranno accomodare in tutti i modi, & in tutte le Vivande, che si è detto delli Pollastri Domestici, con l'istesse Spezierie, & Ingredienti.

Delli Pulcini Domestici, e Selvaggi, loro qualità, e Cucina.

L I Pulcini tanto Domestici, come Selvaggi, sono molto buoni, simili alli grossi, & essendo piccioli, hanno la Carne più fiolla, non sono però di tanta sostanza, come li grossi, sono freddi, in primo, e secondo grado, e la loro Stagione, sarà dal Mese di Giugno, per tutta Agosto.

Li sudetti Pulcini, quando sono piccoli, si lardano, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, & involgendosi in Rete, si fanno cucceta nella Spiedo, e possono servire per Regali di varii Piatti.

Li medesimi, si potranno fare Arrostito, in varii modi, à beneplacito, dovendosi regalare il Cuoco in questi, come negl' Arrosti, d'altri Volatili, & altri Vccellami piccoli.

Li medesimi, dopo arrostiti, con trapitura, o senza, si potranno stufare, in molti modi, tenendo quell'ordine istesso, che si è detto de' Pollastri, & essendo mol-

to

to teneri, senza servirsi di Tegame, o d'altro Vaso, si potrai sfufare in Piatto d' Argento, o in altro Vaso gentile, servendoti con diversi Sapori convenienti.

Delli medesimi Pulcini, dopo arrostiti, o bolliti in latte, potrai tramezzare varie Zuppe, abbeverate con latte, e tramezzate con altri nobili Ingredienti.

Delli medesimi Pulcini, si possono fare diversi Portaggi, regalati con Gola, e Pancia di Porco, con fette di Prosciutto, con le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Non essendo più à lungo, il discorso di simile Vivande; perche qui in Napoli, in Roma, & in altre parti, i Pulcini, non sono in uso, e quando s'ufano qualche volta, si fanno arrostiti; L' medesimi tanto Domestici, quanto Salvaggi, per esser buoni, e sostanziosi, devono essere, d'una proportionata grossezza, & essendo assai teneri, riescono dilettevoli al gusto, particolarmente i Salvatici.

Della Gallina Domestica, sue qualità, e Cucina.

LA Gallina Domestica, è molto buona, giovevole à tutte le Complessioni, salutifera ad ogni Età, di buon nutrimento, e di facile digestione; mangiandosene spesso, chiarifica la Voce, accita l' Appetito, e temprà gli humori del Corpo; la negra, e la migliore, con Cresta doppia, e dritta, che tenga il Becco rotto, che sia giovane, e che non habbia ancora fatte

Ova;

Ova ; è temperata in tutti i gradi delle sue qualità; la sua Stagione , è l'Inverno , e parte della Primavera, & essendo cibo di molto sostanza , si può mangiare in tutti i tempi, e Stagioni dell'Anno.

Le Galline vecchie, magre, e mal cibate , sono poco buone, e di cattivo nutrimento.

Formiano Messinese, fu il primo, che mangiasse le Galline. Alberto Magno scrive, essersi ritrovata in Macedonia una Gallina, la quale fece diciott'Ova, in un giorno , e che da ogniuno di quellinacquero due Pulcini, e Plinio scrive, che le Galline di Villa, vivono in molto regola , & osservanza.

La Gallina Domestica , dopò pelata, e netta, dalli suoi interiori, si riempirà , con Ova sbattute, Calcio grattato di buona qualità , bocconcini d'Ossa mastré, di Cedronata, e Cocuzzata, pezzetti di Sopressata, e Presciutto, ò d'altri Salami, Passarina, e Pignoli, Piperina, Erbette odorose battute , Pepe , & altri solite Spetierie, & Ingredienti; si farà cuocere in brodo, ò in bianco, con Acqua, e Sale, e si servirà calda; ò fredda, con empitura , ò senza, à beneplacito, e se la vorrai dissossare prima di cuocerla , e farla ripiena trà Carne, e Pelle, sarà à tuo piacere; così ripiena la scuirai calda; potrai regalarla sopra , con mazzetti di Finocchi freschi, cotti in buon brodo grasso, Cervellate , ò Saliccie spaccate, e fette di Salami , prima cotti , ò con altre Copriture, à beneplacito.

La sudetta Gallina, cotta come sopra , con empitu-

ra, ò senza; si servirà fredda, e si coprirà con Erbette odorose sopra, e con fiori di varie Erbe, ovvero, con varii Saponi, à beneplacito

La sudetta Gallina, cotta come sopra, con empitura, ò senza, si salpimenta solo, con Sale, e Pepe sopra, e si serve fredda.

La sudetta Gallina, dopò cotta, si spolpa; levando via le ossa, servendosi le sue Polpe sfilate, con Sale, Pepe, Cannella, e sugo di Limone, ò Merangolo.

La Gallina Domestica, è molto in uso, alli Viaggianti, e Naviganti, che prima d'imprescindere li loro Viaggi, se ne sogliono provvedere cotte in bianco, & in ogni posata; ò spaggiata, se le mangiano fredde, ò calde.

Della Polpa delle sudette Galline, si possono fare diversi Piccatigli, con li soliti Ingredienti.

Se ne possono anche fare diverse Polpettine, che sono buone, e si danno, à i Convalescenti.

Della Polpa delle medesime, si possono fare varii Scigotti.

Della sudetta Gallina, si possono fare Arrostiti, in varii modi, quando è tenera, lardata, e non lardata, con Crotta, e senza, affagianata, sù la Graticola, servita, con Salsa, ò con altro addobbo, à beneplacito.

La sudetta Gallina, si potrà servire impasticiata, ò stufata, con i suoi proportionati Ingredienti, ripiena, ò senza empitura, à beneplacito.

La medesima, dopò arrostita, si farà in pezzi pic-

cio-

cioli, ò grandi in *Servire*; *Vivande*, come alla *Portoghese*, alla *Genovese*, ò in altro modo.

La medesima, si potrà *servire*, in *Pasticcio*, *intiera*, ò *spezzata*, con *empitura*, ò *senza* ò *spezzata*, con *Piccatiglio* di *Carne* di *Vitella*, *tramezzata*, con *varii* *Ingredienti*; si potrà *servire*, *fredda*, e *calda*; con *robbe candite*, *coperta* di *fette* di *Salame*, *lardata*, e *regalata*, con *i* *suoi* *proportionati* *Ingredienti*.

Senza più dilungarmi, dico, che la *sudetta* *Gallina* si può *cuocere*, e *servire*, in *tutte* le *maniere*, già *dette* del *Cappon*; e *tanto* *questa*, come *quella*, si *datino* anche à *i* *Convalescenti*.

*Della Gallina Selvarica, sue qualità,
e Cucina.*

FRà le *Galline* *Selvatiche*, le *migliori* sono, le *più* *piccole*, e *non* *molto* *grosse*; riescono d'*ottimo* *nodrimento*, e sono *giovevoli*, à *i* *Convalescenti*, *per* *che* la *loro* *Carne* *non* *si* *converte* in *flemme*, e con *facilità* *si* *digerisce*; sono *migliori* delle *Galline* *Domestiche*; la *loro* *Stagione*, è da *Decembre*, *per* *tutto* *Maggio*; sono *temperate* nelle *loro* *qualità*, e *sogliono* *mangiarsi*, in *tutti* *i* *tempi* dell'*Anno*, *sempre* *gustose*, e *salutifere*.

Le *sudette* *Galline* *Selvatiche*, si *possono* *cuocere* in *bianco*, con *Acqua*, e *Sal*, *insieme*, con *pezzi* di *Ventresca*, ò *Gola* di *Porco*, *Preseiu*to, *Soppressa*ta,

& altri Salami, e si serviranno calde, con gl'istessi Salami sopra, con empitura, a beneplacito.

Le sudette Galline si potranno empire, con Olive, Cappari, Passarini, e Pignoli, Pepe, e Cannela, pezzetti di Salami, Tartufali, Vachi d'Agresta intieri, a suo tempo, bocconcini di Mela Tramontana, o d'altri frutti, Amarene fresche, o secche, Pruna, Visciole, e Briccocolle secche, insieme con li suoi interiori, & altri nobili Ingredienti; si potranno anche fare sottelatte, con sugo di Limone, Mosto cotto, e con altri Regali, a beneplacito.

Le medesime ripiene come sopra, si potranno fare in brodo lardiero, sane, o in pezzi, con gl'istessi Ingredienti, della riempitura, con buon brodo, & un poco di Vino bianco generoso; si serviranno calde, con le solite Erbe odorose, e Spetierie convenienti.

Le medesime si potranno fare Arrosto, con empitura, o senza, e si serviranno calde, con Pepe, Cannela, sopra, o altro Sapore conveniente.

Si potranno arrostitire in varii modi, con Crosta di pan grattato, Sale, e Pepe, ovvero involte in Rete, lardate, e senza lardelli, con empitura, o senza, nell'istessa maniera, che s'è detto de i Pollastri Domestici, o Selvaggi.



Del

Del Gallo Domestico, sue qualità, e Cucina.

IL sudetto Gallo, è di Carne molto dura, caldo in tutte le sue qualità, è però buono in tutti i tempi, più per Medicina, che per Vivanda, quando sia ben cotto, e consumato, il brodo, per metà; Il sudetto brodo si suol dare à bere, à chi digerisce, con difficoltà; fa venire il sonno; muove il Corpo, e provoca Venere, e per questo effetto, si devono sciegliere i Galli più vecchi; e non i giovani, & alle volte i Villani, con la loro astuta malitia, levano via le Creste, à i Galli più vecchi, & in un subito, li fanno diventar Caponi, e spesso gli Spenditori, vedendoli così grossi, & a buon mercato, gli sogliono comprare, gloriandosi di haver fatto una buona compra, con poca spesa, senza avvedersi, che sono Galli, travestiti da Capponi, e che portano in Casa, tante medicine, quanti sono i modi del loro Apparecchi; spesse volte, si portano per Regali à i Procuratori, ò ad altra Gente, che passano d'haver ricevuto, un buono paio di Caponi, e poi si trovano due buoni Musci, in Casa, caltrati dell'Astutia Contadinesca.

Il sudetto Gallo, in caso di bisogno, si potrà accommodare, in tutti i modi, e Vivande, che s'accomoda il Cappone, quando sia giovane; che quando sia vecchio, non si può apparecchiare, se non bollito, impasticciato, e soffritto, bene spolpato, dovendosi av-

Vcr-

vertire , che sia prima molto frollo , e che s'ammazzi prima delli fett' Anni , perche dopò questo tempo si rende di pessima qualità, & io loderei , che quando se ne può di meno , non se ne mangiasse.

Albidio Siracusano , fù il primo , che mangiasse il Gallo; perche prima , non s'ammazzava , per la veneratione, e riverenza, che se gli prestava, per esser Messaggiario dell'Aurora , ò dell'Alba nascente , e perche era Animale gratissimo (come dicono li Romanzieri) à Latona, havendole servito, quando ella partorì ; & anche à Marte, il quale lo tramutò per sdegno, (come favoleggiano) in altr'Vccello, per non essere stato vigilante , à far la guardia , mentre teneva Venere trà le braccia; scrive Lucretio, che i Leoni, hanno gran paura del Canto di questo Volatile, e chi desidera haver maggior cognitione di questo Animale, legga il Terzo Libro di Varrone, al Capitolo Nono.

I Popoli Libariti erano così dediti alle mollitie, che havevano bandito i Galli nella Città; perche col Canto non gli distoglieffero dal riposo,

*Del Gallo di Montagna , sue qualità,
e Cucina.*

DI questi Vcelli , si trovano in molte parti, e particolarmente nelle Campagne di Trento; la loro Carne , è calda in primo grado , e temperata in tutte l'altre qualità ; la sua Stagione , è dal principio dell'

dell'Inverno, per tutta Primavera; sono della grandezza dell'Aquila, per ordinario di Piuma negra; talvolta mischiata di bianco, & hanno il Contorno dell'occhio rosso, à guisa di Fagiano.

Si può cuocere allefso, insieme con Presciutto, & altri Salami, con un poco di Vin. bianco generoso; e Coriandi intieri; lo potrai servire caldo, ò freddo, con empitura, ò senza regalandolo di sopra, con Salami cotti.

Sarà anche buono Arrosto, con fette di Lardo intorno, legato sopra il Petto, con spago, ripieno, e non ripieno; servendosi caldo, con Salsa Reale sopra, ò altro Sapore proportionato.

Si potrà anche fare impasticciato; con li suoi lardelli, con un poco di Malvasia, e con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Il sudetto, lardato come sopra, con fette di Lardo, e lardelli di Cedronata, si potrà servire in Pasticcio, spolverizzato di Spetierie, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldo, ò freddo, à beneplacito.

Quando il sudetto Gallo sarà giovane, potrà servirsi in tutti i modi, e Vivande, che si servono le Pernici, ò Pollastri selvaggi, con gl'istessi Ingredienti, è vero però, che non riesce mai di tanta perfezione, come le Pernici.

Delli

*Delli Piccioni Casarecci, loro qualità,
e Cucina.*

I Piccioni Casarecci, di Palombara, ò di Torre, sono tutti d'ottimo nutrimento, quando sono teneri giovevoli, in particolare à i vecchi; perche fanno buon sangue; & augumentano il Calor naturale; à i deboli mangiandosi spesso, senz'altra Carne, ne i tempi sospetti di mal contagioso, fanno che si viva, con buona salute, sono di facile digestione; non si devono dare però, à i Febrecitanti, perche sono molto caldi; li migliori sono quelli di Palombara, e di Torre; quando involacchiando, di quà, e di là, si vanno procurando il Vitto; perche questi riescono più grassi, e più gustosi al Palato, tanto i Casarecci, come quelli di Palombara, e di Torre, sono caldi, & humidi, nel primo, e secondo grado; la loro Stagione, e in tutti i tempi dell' Anno; l'Inverno però sono migliori; è bene mangiarli ne i tempi freddi, perche l' Estate, per il gran calore, recano qualche nausea.

Gasparone da Velletri, Città vicina à Roma, Musicò perfetto, fù il primo, che mangiasse Piccioni teneri, & il primo Inventore; di fare le Carni de' sudetti Piccioni, Starne, Quaglie, & altri Vccelli, in Aceto.

I medesimi Piccioni, si potranno fare bolliti, con empitura, ò senza, con fette di Presciutto, di Soppresata di Nola, e di Filetto di Giugliano, ò altri Salami,
e si

è si serviranno caldi, con mazzetti di Finocchio sopra, prima bolliti in buon brodo grasso, e con fette di Salmi cotti.

Li medesimi, dopò cotti, come sopra, potranno servire, per tramezzi di diverse Zuppe, e particolarmente in Zuppa Reale, con i proportionati Condimenti.

Si possono fare bolliti, ripieni, con Ova sbattute, con buon Cascio grattato, bocconcini di Presciutto, & Ossa mastre di Vaccina, con Passarina, e Pignoli, & Erbatte odorose battute con Vachi d'Agresta intieri, al suo tempo, con un Piccatiglio di Vitella, ò altra Carne, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, servendosi caldi con buon Cascio grattato, e Cannella sopra; si cuoceranno con empitura, ò senza, con sopra diversi Saponi convenienti.

Li medesimi, ripieni con diverse empiture, si potranno cuocere, in latte di Capra, involti in Rete, con fette di Presciutto attorno, servendosi caldi, sopra fette di pan bianco, ò Pane di Spagna, con Zuccaro, e Cannella sopra, avvertendo, che il sudetto Pane, non resti troppo abbeverato nel latte.

Li medesimi Piccioni, dopò cotti alleffi senza empitura, si potranno servire freddi, con Petrosello, e fiore di Boraggine sopra.

Li medesimi, tolte via le Teste, che sogliono esser nocive; si potranno fare stufati, in buon brodo grasso di Cappone, ò d'altra Carne, con un pò d'odore d'Aceto, Vachi d'Agresta al suo tempo, Prune, Visciole sec-

C e

che,

che, e Coriandi intieri, servendosi caldi; che riescono affai buoni, per i Vecchi, ne i tempi più orridi d'Inverno.

I medesimi si possono fare Alleffi, in varii modi, con empitura, ò senza, dissollati, ò con le Ossa, con diverse Copriture, con Salami, Salciccie, e Cervellate, cotte, e spaccate, con diverse verdure, e Saporì convenienti di sopra.

Li medesimi si potranno arrostitire, allo Spiedo, dissollati, ò con le Ossa; ripieni dentro di Fegatelli degli istessi, ò d'altri Polli, prima arrostiti sù le brage, tagliati in bocconcini, ò intieri, con Piccatighio di Carne di Vitella, Passarina, e Pignoli, bocconcini d'Ossamastre, e di Pretciutto, Vachi d'Agresta, Erbette odorose battute, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, unti di fuori, con buon Lardo, con una Crosta sopra, di pane grattato, Sale, e Pepe, servendosi caldi.

Li medesimi Piccioni si potranno fare, Arrosti, come sopra, serviti caldi, con la sopradetta Crosta, e si potranno anche fare Arrosto, involti in Rete, lardati, ò senza Lardo, ad arbitrio.

Li medesimi, dopò netti, e politi dalle loro Penne, si spaccheranno per metà, e si faranno cuocere nella Graticola, unti di Butiro, ò grasso della Liccarda, facendovi una Crosta sopra, con pan grattato, polvere di Mustustacciolo, e Pepe, spolverizzati, con Cannella, serviti caldi, con Saporì, e si chiamano incarbonati, con Malvasia.

Li

Li medesimi, dopò cotti in bianco, si spartiranno per metà, ò in pezzi, s'infarineranno, con fiore di Farina, ovvero con polvere di Mostacciolo, ò di Pan di Spagna, s'indoreranno, e si friggeranno in buono strutto, serviti caldi con Salsa Reale sopra, potendo servire, per Regali di varii Piatti.

Li medesimi si potranno fare impasticciati, con fette di Presciutto, e con Pancia di Porco, Passarina, Pignoli, Prune secche, Acini d'Agresta al suo tempo, ò sugo di Limone, buona Malvasia, con le solite Spetierie, & altri Ingredienti, serviti caldi, con gl' istessi Regali sopra.

Si potranno fare stufati, nel modo stesso che impasticciati, senza però il Vino, solo con buon brodo grasso, Erbette odorose, e gli altri sopradetti Ingredienti.

Si possono accomodare, in molti, e varii modi cotti, e regalati di varii Ingredienti.

Si possono fare Arrosto, come sopra, ripieni trà Carne, e Pelle.

Si possono fare fritti, senza indoratura, bolliti in addobbo, e serviti con il medesimo addobbo.

Si possono fare in Pasticcio, intieri, ò in pezzi, con diversi nobili Ingredienti.

Possano servire, per Regali di diversi Pasticcii, e Pasticcetti, con sfoglio, ò senza.

Possano entrare in qualsivoglia sorte di Cassuole, & Oglie.

Possano anche servire, per fare Pizze di bocca di

Dama, & in diverse altre Compositioni, fatte con gl' istessi Piccioni.

Li Piccioni piccioli, cioè, quelli ignudi non ancora vestiti delle loro Penne, potranno farsi Arrosti, involti in Rete, ò in Carta, con empitura, ò senza, e se si vorranno fare, in altra Vivanda (benche poco in uso) si terrà l'ordine de' Pulcini.

Delli Piccioni Selvatici, sue qualità, e Cucina.

Delli Piccioni Selvatici, detti in Napoli, Torchiate, i migliori sono i più teneri, salutiferi à tutte le Complessioni; rinforzano li Membri rilassati; aiutano à digerire, e fanno buona Vista; non si devono però dare i Convalescenti; perche la loro Carne, è humida nel primo grado, e calda in tutte l'altre qualità; la sua Stagione, è per tutto l'Inverno, e parte di Primavera.

In tutti i modi, e maniere, che s'accommodano i sudetti Piccioni, bisogna avvertire, che sieno frolli, à proportion della tenerezza della Carne non essendo questa; tanto tenera, quanto quella de' Piccioni Casarecci.

Li sudetti Piccioni, si possono fare, ripieni, con Piccatiglio, di Carne arrostita, bocconcini di grasso, e magro del Presciutto, e di Gola di Porco, Passarina, e Pignoli, Erbe odorose, bocconcini di Cedronata candita, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingre-

dien-

dienti ; si leggerà detta riempitura , con Ova sbattute si riempiranno i sudetti Piccioni, cotti in bianco , con Acqua, e Sale, aggiungendovisi pezzi di Salami , con cui si serviranno caldi.

Li sudetti Piccioni , cotti in bianco , come sopra, senza riempitura, potranno servire ; per tramezzamenti di varie Zuppe, come si dirà al suo luogo.

Li sudetti Piccioni, cotti come sopra , con empitura, ò senza, si servono freddi, con Pepe, e Cannella sopra , con Erbette odorose ; fiori di Rosmarino , e con Salsa conveniente, à detti Vccelli Selvatici.

Li sudetti Piccioni, si possono fare incarbonati , arrostiti sù la Graticola , prima aperti per metà , unti, con buon Lardo liquefatto, sbruffati con Aceto d'odore, con una Crosta sopra , di polvere di Mustacciolo overo con Zuccaro, e Cannella , servendosi caldi , con Salsa bastarda, ò altro Sapore sopra, à beneplacito.

Li medesimi, si potranno fare Arrostiti, nello Spiedo, lardati, con lardelli di Canditi , e chiodi di Garofali, involti in Rete, ò in Carta, servendosi caldi , con sugo di Limone sopra , ò altro Sapore , e Salsa , à beneplacito.

Li medesimi, si potranno cuocere nello Spiedo, senza levargli di dentro le ghiande , che havevano mangiato, e se gli farà una Crosta, con pan grattato , Sale, e Pepe , prima unti con Butiro , overo Ooglio buono, servendosi caldi, che riescono molto gustosi.

Li sudetti dopò prolessati , ò arrostiti , come sopra,

fi

si spaccheranno per metà, ò in Quarti; s' infarineranno, e si friggeranno in buon strutto; prolessati si potranno anco indorare; e potranno servire, per Regali di varii Piatti; potendo anco servirsi assoluti, con indoratura, ò senza, con una Salsa sopra, fatta con Fegatelli di Gallina, ò di Pollastro, arrostiti, pesti nel Mortajo, con altri Ingredienti, ò Saporì, à beneplacito.

Dopò che saranno arrivati, à mezza Cottura, nello Spiedo, si taglieranno in Quarti, ò in pezzi, e s' accomoderanno alla Portoghese, soffritti con buon Lardo battuto, overo Oglio buono, con vn' odoretto d' Aglio, Origano, Cipollette tritate, Cappari, Olive senz' osso, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti; con Aceto d' odore, e Zuccaro.

Li sudetti Piccioni, con empitura, ò senza, intieri, ò in pezzi si potranno fare stufati, con fette di varii Salami, con Vino bianco generoso, Mosto cotto, frutti secchi, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si potranno fare impasticciati, nell' istesso modo, che si fanno gli stufati, con aggiungervi Vachi d' Agresta intieri, ò altro sugo brusco, à beneplacito.

Si potranno fare in brodo lardiero, con fette di Pancia, ò Gola di Porco, fette di Presciutto, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Potranno anco servire, per Regali di varii Pasticci, prima bolliti, ò arrostiti, tagliati in pezzi, ò in Quarti,

ti,

ò spartiti per metà ; se ne ponno fare anche Pasticci, tramezzati , e serviti ; con quell' ordine istesso, e nelle medesimo Vivande, che sogliono farsi li Piccioni Domestici.

Dello Palombelle Selvatiche, loro qualità, e Cucina.

LE Palombelle Selvatiche, sono dell' istessa qualità, delli Piccioni Selvatici ; sono buone l' istessa stagione, e del medesimo nutrimento ; sogliono portarsi dalla Cava, à Napoli, riuscendo molto gustose, e salutifere ; sono di facile digestione ; nella Provincia della Marca, se ne trovano in abbondanza, & à chi le ammazza, vien tassata la Pena della Galera ; sono sane, e si danno à gl' istessi Convalescenti.

Novello Orsola, fù il primo, che mangiasse Palombelle ; vivono trent' Anni, & infermandosi, si purgano con l' Alloro.

Le sudette Palombelle, si potranno cuocere allese, con empitura, ò senza ; si servono calde, e fredde, con sopra Salami spaccati, ò in fetta, con Saporì, ò senza, ovvero coperte, con fiori di varie Erbe, & in ogni sorte di Vivande, riusciranno gustose, e dilettevoli.

Si potranno fare, in varii Arrostiti, incarbonate nella Graticola, ò nello Spiedo, servite con Crosta, ò senza, ovvero lardate con chiodi di Gasofali, e fetto di Lardo, ò involte in Rete, & in Carta, regalandosi con varii Saporì, à beneplacito.

Si

Si potranno fare impasticciate , e stufate , con Vino bianco generoso , con qualche poco di Mosto cotto, aggiungendovisi Vachi d' Agresta , tanto impasticciate , quanto stufate , e si potranno sempre servire , con empitura, à beneplacito, ò in pezzetti, ò in Quarti.

Delle medesime , si potranno fare diversi Pottaggi, e servirsi con diverse Salse, e Sapori.

Delli Fagiani, sue qualità, e Cucina.

IL migliore de' Fagiani ; è quello , che viene perseguitato da' Cacciatori , nelle foreste , ne i tempi più orridi dell' Inverno , e che cresce in Campagna aperta in libertà ; il grasso , & il giovane , è d' ottima qualità ; dopò morto , si deve lasciar frollare , per lo spazio di tre, ò quattro giorni , al sereno , e nella Tramontana , dove non sia riflesso di Sole ; così condizionato riesce di giovamento , ad ogni Età , e Complezione , e quando se ne mangi in poca quantità , riesce salutifero, à i Podragrosi, purchè ne mangino poco , e di raro; questo cibo mitiga le Podragre de' Piedi , e fa venire la Chiragra alle mani ; Riesce dannoso , alle sudette Infermità , quando se ne mangia soverchio; onde io dò per consiglio , à chi ne mangia, che per goderne il beneficio , ne dia la maggior parte allo Scalco; è di qualità temperata , in tutti i gradi; la Carne di questo Vccello , supera in bontà , quella di tutti gli altri Polli , eccetto del Capone ; è di facile digestione
con

conforta gli Stomachi deboli; è confacevole à gli Ethici, & à i Macilenti, per li fa ingrassare, & invigorisce loro tutte le Virtù vitali; è Gibo Regio; è la sua Stagione dall' Autunno, per tutta Primavera.

Agamontino Persiano fu il primo, che mangiasse di questa Carne, e prese il Nome di Fagiano; da Fasi, Fiume, de' Colchi; questi Vcelli perche mangiano d' ogni lorditia, morirebbero presto, se non si purgassero da per loro.

Severo Imperatore gli usava solo, nelle Mense principali, e per Regalo di Principi grandi, & Eliogabato, per grandezza, ne pasceva gli altri Animali.

Il Sig. Duca della Mirandola in Lombardia, ne hà una bellissima Caccia, e ye n'è grande abbondanza, tanto che, vanno à pascere, con li Capponi de i Contadini, e questo l'hò veduto io, in occasione, che il detto Sig. Duca Alessandro, andò in Candia, in Compagnia di Fra Vincenzo Rospigliosi, Nepote della Felice Memoria di Papa Clemente Nono, nella qual Congiuntura, lasciò raccomandata, con gran istanza alla Duchessa sua Moglie, questa nobilissima Caccia. Partito, che fu il sudetto Sig. Duca; hebbe occasione la sudetta Duchessa, di molte Foresterie, di Personaggi grandi, quali furono tra gli altri, i Duchi di Modona, e di Parma, & altri Principi Parenti, e volse sempre la sudetta Duchessa, che nei Banchetti fossero apparecchiati i Fagiani, ordinando però, che non si toccassero quelli de' loro Boschi, per osservare la Parola; al Duca

suo Marito; Nel ritorno del Duca ritrovò i suoi Boschi, del tutto spopolati di Fagiani, stati rubbati da un certo Huomo da Crevalcote, luogo dello Stato Ecclesiastico; che però carcerato dal Duca, confessò, che la notte, con un tale Ingegno, li pigliava, e ne riempiva i sacchi, vendendogli à diversi, & anche alla stessa Duchessa, un zecchino l'uno, in occasione di Forresteria; dopò due Anni di Carcere fu liberato, ad intercessione del Signor Cardinal d'Este.

L'industria, che usava, il Ladro de' Fagiani, ne i Boschetti di Sua Altezza, consisteva in questo.

Egli portava seco una Pignatta, con dentro una certa Pasta pestifera, quale abbruscando à fuoco lento, faceva con una Imbutte traspirare il fumo, che usciva della Pignatta, dentro una canna lunga, & estendendo la sudetta canna à gli Alberi, dove pernottavano i Fagiani, faceva, che il cattivo odore desse nel naso, à i sudetti Fagiani, che sbalorditi dal fetore pestilenziale, cadevano morti in Terra, e così ne riempiva i sacchi, e pagò poi la Pena de i suoi furti notturni, con una lunga carceratione.

I sudetti Fagiani, dopò che saranno riempiti, con Ova sbattute, con buon Cascio grattato, bocconcini di Mozzarelle, ò Provole, Ossa mastre, fettarelle di varii Salami, Passarina, e Pignoli, bocconcini di Cordonata, e Cocuzzata, Erbette odorose battute, Spezierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, si faranno cuocere, in Acqua, e sale, insieme con pezzi
di

di Prescinto, e di Soppressata, Salciccio, ò Cervellate spaccate, servendosi caldi, con gl'istessi Salami sopra, e con mazzetti di verdura, prima cotti, in buon brodo grasso.

Li sudetti Fagian, cotti come sopra, si potranno servire freddi, con varie Salse, ò Saporì sopra, overo con Petrosello, e fiori di diverse Erbe odorifere, con sugo di Limone, ò di Merangoli, con empitura, ò senza, à beneplacito.

Si potranno servire salpimentati, dopò cotti, e ripieni, come sopra, & anche senz'empitura, con Sale, e Pepe, sopra, servendosi freddi, e qualche volta disossati.

Si potranno riempire, con altri Ingredienti, come con Rossi d'oua dure battuti, bocconcini di Cedronata, e Cocuzzata, bocconcini di diversi Salami, Ossa mastre, fette di Gola, ò Pancia di Porco, Olive senz'osso, Cappari, e Pignoli, Fegatelli di varii Polli, prima arrostiti, sù le brage intieri, ò in bocconcini, Piccattiglio di Carne di Vitella, ò d'altra Carne, Brasciolette della medesima Carne, overo Vcelletti piccioli, Vachi d'Agresta intieri, Erbette odorose battute, Spetierie convenienti, & altri confaccuoli Ingredienti; dopò riempiti, si faranno cuocere allo Spiedo, lardati, con fette di Lardo, frezzato il Petto, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella; à fuoco lento, servendosi caldi, con Salsa Reale sopra.

Ripieni, come sopra, e lardati minutamente, alla

Maltese, si faranno cuocere allo Spiedo, con una Salsa Reale sopra, lasciandogli le Code, e rimettendogli le Ale, acciò che si conoscano, ne i Conviti per Fagianis, possono servire li sudetti Piatti, per rifreddi di Tavola, e per fare bella Vista alla Mensa.

Si potranno cuocere nello Spiedo, senza lardarli, unti bene di Lardo liquefatto, ò di Butiro, facendovi una Crosta sopra, di pane abbruscato, e pestato e passato per Setaccio, Sale, Pepe, e Cannella, servendosi caldi, ò freddi, con sugo Limone, ò Merangoli sopra.

Si potranno fare incarbonati, prima, prolessati alquanto, spartiti per metà, ò in Quarti, e fatti ricuocere nella Graticola, avvertendo, che non si abbrugino, unti di Butiro, ò grasso della Liccarda, sbruffati spesso à talè effetto, con Aceto Rosato, con una Crosta sopra, fatta di Zuccaro, e pan grattato, servendosi caldi, con Sapore di Ginepro, ò d'altro, à beneplacito.

Si potranno fare, in diversi Arrostiti, come involti in Rete, ò in Carta, lardati, con chiodi di Garofali, ò altra Spetic, con empitura, ò senza, dissolati, ò con le Ossa, à beneplacito.

Li sudetti Fagianis, cotti in bianco, come sopra, si taglieranno in pezzi, ò in Quarti, s' infarineranno, e si friggeranno in buco strutto, servendosi caldi, con sugo di Limone sopra.

Si potranno ancora indorare, e friggere, serviti caldi, con Salsa Reale sopra.

Si potranno friggere, prima arrostiti, & involti in pol-

polvere di Mostacciolo, ò Pane di Spagna , serviti caldi, ò freddi, spolverizzati , con Zuccaro , e Cannella, overo, con Salsa di Multacciolo , Vachi d' Agresta sciroppata sopra , e fette di pane , abbeverate nel latte d' Amendole, fritte con Butiro.

Delli medesimi Fagiani , si potranno fare diversi Fritti , servendosene poi , per nobili Regali di vari Piatti.

Li sudetti Fagiani , dopò cotti in bianco , come sopra, si larderanno minutamente, con Pignoli ammollati, in Acqua d' odore, lardelli di Cedronata , e Cocuzzata, fatti in diversi lavori , ungendoli tutti di Salse, di diversi colori , fatte à scacchi , rimettendogli le sue Ale, Code , e Teste , rivestiti della sua propria Pelle, e Penne, ritoccate tutte d'oro , e d'Argento , con tremolanti simili, nella Coda , Ale, e Teste, che serviranno per Piatto rifreddo , e faranno una fontufa Vista, particolarmente se si faranno reggere in piedi con vari atteggiamenti capricciosi.

Delli sudetti Fagiani, si potranno comporre diversi Piatti rifreddi , acconci in vari modi , & ornati di diversi fogliami, à capriccio, con vari ornamenti , come si dirà al suo luogo.

Li sudetti Fagiani dopò cotti in bianco, overo Arresto, bene spolpati, si potranno fare in diversi Piccattigli, e Scigotti , con diversi nobili Ingredienti serviti caldi, ò freddi, à beneplacito.

Si possono anche fare abboracciati, con fette di Pre-
sciut-

sciutto sopra, conficcate di chiodi di Garofali cotti allo Spiedo, serviti caldi, ò freddi, con Salsa di Visciole sopra, ò con altra Salsa conveniente.

Si potranno riempire, trà Carne, e Pelle, d'Olive di Spagna, senz'ossa, fette di Tartufali, prima soffritti, con Pepe, Vachi d'Agresta sciroppata, fettarelle di Soppressata, e di Presciutto, Rossi d'ova, fette di scorze di Cetrangolo candito, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti; così riempiti si cuoceranno allo Spiedo, uiti di Butiro, ò di grasso della Liccarda, con la Grosta, ò senza Crosta, involti in Rete, ò in Carta, serviti caldi, con Salsa Reale sopra.

Li sudetti, dopò ripieni, come sopra, di dentro, ò trà Carne, e Pelle, si potranno fare stufati, frezzato il Petto di chiodi di Garofali, con buona Malvasia, Molto cotto, sugo di Limone, ò di Merangoli, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, serviti caldi, con gl'istessi Regali sopra.

Si potranno fare impalticciati, tenendo l'ordine del sopradetto stufato, con Vachi d'Agresta intieri.

Si potranno anco fare, in brodo lardiero, con fette di Ventresca, e Gola di Porco, Erbette odorose, Vino bianco generoso, & un pò di Mosto cotto, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti; si potranno cuocere intieri, ò in pezzi, con empitura, ò senza, à beneplacito, avvertendo, che in tutte le Vivande, quando si servono intieri, si deve frezzare il Petto de' Fagiani, con chiodi di Garofali, e

con

con una fetta di Lardo, che copra il sudetto Petto.

I sudetti Fagiani , dopò alquanto rifatti in bianco, allo spiedo , si taglieranno in pezzi , ò in Quarti , serviti in Pasticcio, tramezzati , con Fegatelli di diversi Polli, prima arrostiti, Ossa mastre , Midolla , fette di Tartufali, arrostiti, sotto le brage, Brugnoli , e Pignoli , Vccelletti piccioli , prima arrostiti , e spaccati per metà, involti in Rete di Porco, ò di Castrato , Piccattiglio di Carne di Vitella, ò d'altra Carne, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri nobili Ingredienti, serviti con sfoglio, e Zuccaro sopra , e con il solito Brodetto dentro.

Potranno servirsi in Pasticcio, intieri , con empitura, ò senza, prima lardati, e spolverizzati delle solite Spetierie, con fette di Salami , & altri confacevoli Ingredienti, servendosi caldi, ò freddi, à beneplacito.

Potranno li sudetti Fagiani servire , per Regali di varii Pasticcii, e Pasticcetti, come si dirà al suo luogo.

Della Polpa delli Fagiani, si possono fare Polpette, con i proportionati Ingredienti, salutifere anche per i Convalescenti.

Del Pastume delle sudette Polpette , si potranno fare Frittelle, involte in polvere di Mustacciolo, friggendosi in buono strutto , ò Butiro , e dopo fritte , si fanno stufare in un Piatto d'Argento , con buon Butiro; e si servono calde, con Zuccaro, e Cannella spora, potendo anco servire per nobili , e delicati Regali di varii Piatti.

Del-

Della fudetta Polpa , si fanno anche varie , e diverse Minestre, con li suoi proportionati Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Si possono fare affagianati , involti in Rete , ovvero in Carta.

Si fanno sottestati al Forno, con nobili, e diversi Ingredienti, e s'accommodano in varii modi, e Vivande, come altroue dirassi.

Si fanno Arrosto allo Spiedo , legate le loro Ale, Code, e Teste, con panno bagnato, acciòche non si abbrugino , quando si cuocono ; cotti poi s'accommodano , à beneplacito , sopra la Tavola , e servono per rifreddi.

De i Fagianotti loro qualità , e Cucina.

LI Fagianotti sono dell' istessa qualità , de i Fagianni , sopradetti ; la loro Stagione , è per tutta l' Estate, e parte dell' Inverno , & apportano alle Complessioni , l'istessa utilità , che si è detto delli Fagianni grossi.

Si possono accommodare ; in varii modi , e Vivande , tenendo quell' ordine , che si è detto delli Pulcini Domestici, e Selvaggi ; se ne possono fare diversi Fritti, e tramezzature di Zuppe, varii Pasticcetti, e Pasticcetti, come si è detto de i medesimi Pulcini ; riescono molto buoni arrostiti allo Spiedo , involti in Rete , ò in Carta , potendosi anco apparecchiare , in tutti i modi,

modi, è Vivande, che si è detto del Fagiano, e come più teneri riescono più gustosi al Palato, potendo servire in Tavola di qualsivoglia gran Personaggio; se ne possono fare varii Piatti di rissfretti, con le sue Ale, Code, e Testa, avvertendo però, che tanto li grossi, quanto li piccioli, non si devono cuocere, nè con Erbe, nè con Paste, perche riuscirebbero, dannosi, e cattivi; li Fagianotti piccioli, si cuocono intieri, lardato il Petto, con fette di Lardo, o d'altri Salami, e frezzato di chiodi di Garofali, con empitura, o senza, ad arbitrio.

Delle Pernici loro qualità, e Cucina.

LE migliori, frà le Pernici, sono le giovani, e i maschi, chiamati Perniconi, & essendo vecchi, non hanno quel sapore delli giovani, nè sono molto sostantiosi; la loro Carne, è salutifera; giova à quelli, che patiscono di Morbo Gallico; è confacevole ad ogni Età, e CompleSSIONe; è di facile digestione, & è buona per i Convalescenti; chi mangerà per vn' Anno intiero, ogni giorno, del Fegato della Pernice, praticcherà gran sollievo, e miglioramento al Mal Caduco; la loro qualità, e calda nel primo grado, e secca nel secondo; è la loro Stagione l' Inverno, e parte di Primavera.

Liscinio Aurido; fu il il primo, che mangiasse Pernici, le quali sono sopra modo lussoriose; e sono consegrate à Giove, & à Latona.

E c

L c

Le Pernici della Paflagonia hanno due cuori, come dice Teofraſto; ve ne ſono di molte forti, e facilmente ſi domeſticano; e le loro Ova furono tenute in molta ſtima di Eliogabato, e celebrate grandemente da Auicenna, perche giouano à confortare il Cuore, e generano buon ſangue.

Le Pernici ſi cuocono, in Acqua, e Sale, inſieme con un pezzo di Carne di Vitella, facendoli conſumere il ſuo brodo, più che per metà, con aggiungerui Radiche d'Erbe odorofe; ſi danno à bere alle Donne, per facilitare i Meſtrui.

Le ſudette Pernici, bollite inſieme, con fette di Preſciutto, e di Salami, con Caoli fiori ſopra, prima bolliti in Acqua, e poi ſoffritti, con buon' Ooglio, e Pepe, & altri Ingredienti, arrivati alla Cottura, ſi ſerviranno con una Salfa, poſta in Tondini, fatta alla Spagnola, con Vino bianco, ſugo di Merangoli, Peparoli, Spiche d'Aglio ammaccato, & un pò d'Ooglio, e Pepe; ſi farà bollire ogni coſa inſieme, e ſi potrà, come hò detto, in Tondini, che riuſcirà di molto guſto.

Si deve auvertire, che le ſudette Pernici, quando ſi hauranno da ſervire dentro à Minestre di Verdura, ò di Legumi ſi dovranno ridurre à mezza Cottura, in Acqua, e Sale, e poi ſi finiranno di cuocere in brodo graſſo, ò in Minestre di Verdura, ò di Legumi.

Le ſudette Pernici, dopò ripieni, con Ova sbattute, poluere di Moſtacciolo, Oſſa maſtre, bocconcini, Lardo, ò Gola di Porco batturo, bocconcini di Preſciut-

sciutto, prima cotto in Vino, Vaghi d' Agresta intieri, fettarelle di scorza di Cettangolo candito, Erbe odorose, Speticie conuenienti, & altri proportionati Ingredienti si faranno prima cuocere in bianco, e poi si ridurranno alla total Cottura in brodo buono, seruite calde, o fredde, con fiori sopra, o Salse conuenienti, e servendoli calde, si spolverizzeranno, con Zuccaro, o Cannella, coperte di mazzetti di varie Erbe odorose, prima cotte in buon brodo grasso, e tramezzate, con Salecicie, o Cervellate; spaccate prima per metà.

Le sudette Pernici, cotte come sopra, si potranno ungero tutte, di Salsa di Mustacciolo, tempestate di sopra, con Anasini bianchi, potendo seruire per Piatto tiepido.

Delle sudette Pernici ripiene, con i suoi proportionati Ingredienti, si potranno fare diversi Arrosti, tenendo l'ordine stesso, che s'è detto delli Fagiani, lardate, e non lardate, & incarbonate, e si serviranno con l'istesse Salse, e Saporì.

Delle sudette Pernici, si potranno fare vari Portaggetti, e diverse Minestre, con i loro conuenienti Ingredienti.

Della Polpa, e Petto delle sudette Pernici, si possono fare, diversi Piccatigli, Scigotti, Polpettoni, e Polpettine, con i suoi consueti Ingredienti.

Se ne possono anco fare Pasticcì, e Pasticcatti, e regalare diverse Vivande. Conchiudo, che si possono accommodare, in tutti i modi, e Vivande, che s'ac-

commodano i Fagiani; e possono servire, per Rissreddi, come si è detto, degli stessi Fagiani.

Delli Pernicotti, loro qualità, e Cucina.

LI Pernicotti, essendo figlioli delle Pernici grosse, abbandonati dalle loro Madri, fatti già grandi, sono d'ottimo nodrimento, e di facile digestione; le loro qualità sono temperate in tutti i gradi; per ordinario si mangiano l'Estate, & in questa Stagione sono migliori, delle Pernici grosse.

La miglior Cottura, che si possa fare di essi, è arrostiti, lardati minutamente, involti in Rete, o in Carta, serviti con Salsa Reale sopra, e volendone fare altre Vivande, si potrai regolare nel modo detto, delli Piccioni Selvatici, e con gl'istessi Ingredienti.

Tanto le Pernici, quanto li Pernicotti, quando sono grassi, morti da tre, o quattro giorni, si cuoteranno allo Spiedo, e dopò cotti, si faranno, sgazzatiati, con fette di Limone piccolo, odoroso, che riesciranno molto appetitosi.

Delle Starne, loro qualità, e Cucina.

Molti asseriscono; che mangiandosi par vn' Anno intero, e continuo, delle Starne, si guarisce dal Morbo Gallito; cibandosene però ogni giorno, senza prendere altra Vivanda; lo in ciò mi rimet-

to

to all' Opinioni de' Fisici, & affermo, che la Carne delle sudette Starne, è utile; è salutifera; à tutte le Complezioni, di buon nodrimento, e di facile digestione, purchè sieno giovani, e non vecchie, e che sieno frolle, stiate al sereno, in luogo scoperto; che così saranno più tenere, e purificata; la loro qualità è temperata in tutti i gradi; dal Mese di Dicembre, comincia la loro Stagione, e dura per tutto Marzo.

Diomede Pescennio, fù il primo, che mangiasse le Starne, questo fù virtuoso, in tutte le scienze, e si diletto molto di questo cibo.

La Starna, quando è giouane, e frolla, si può apparecchiare, in tutte le Vivande, ben condita di Speticarie, servita d'Erbe odorese, cotta in buon brodo grasso di Cappone, ò d'altra Carne, che così riuscirà molto sostantiosa, e salutifera ad ogni Età.

La sudetta Starna, si può fare bollita, con i suoi proportionati Ingredienti, servita calda, ò fredda, à beneplacito, con diverse Salse, e Saporì.

Delle sudette Starne, si possono fare diversi Pottaggetti, con varii, e nobili Ingredienti.

Delle medesime, si possono fare varii Arrosti, affagianate, incarbonate, & in altri modi, con empitura, ò senza, con Crosta, Sapore, e Salsa, ò beneplacito.

Si potranno lardare, con lardelli di varie robbe candite, e frezzare, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, con empitura, ò senza; si potranno anco fare sottestate, ò stufate, & in altri modi, con di-

ver-

versi Regali dentro, intiere, ovvero in pezzi.

Si possono accomodare, nelle occasioni, in tutri i modi, e Vivande, che s'è detto de' Fagiani, con l'istesso ordine, Regali, e Condimenti, benchè non sieno di tanta bontà.

Delle Starnotte, loro qualità, e Cucina.

LE Starnotte, sono assai migliori, delle sopradette Starne grosse; di maggior nodrimento, di qualità sottilissima; è la loro Stagione, da Luglio, per tutto Novembre.

Sono squisite, cotte allo Spiedo, arrostate, servite calde, con Salsa Reale sopra.

Si potranno fare Arrosto, con empitura, ò senza, involte in Rete, ò in Carta, ovvero, involte in frondi di Vite, ò di Lauro, lardate minutamente, con fette di Presciutto dentro, e servite, con Salse, e Saponi diversi, posti in Tondini.

Si potranno fare Arrosto, unite con Butiro, con una Crosta sopra, di pane grattato, Sale, e Pepe, e si serviranno calde, con sugo di Limone, ò altro Sapore, à beneplacito.

Se ne potranno fare diversi Fritti indorati, ò senza indoratura, servendosi calde, con Salsa, ò Sapore sopra, e potranno anco servire, per Regalo di vau Piatti.

Si potranno fare in brodo lardiero, ò stufate, cotte
in-

intiere, ò in pezzetti, con empitura, ò senza, à beneplacito.

Se ne possono fare diverse Vivande, alla Portoghefe, & alla Francefe; e si possono cucinare, in tutti i modi, che si cucinano li Piccioni Domestici, e Selvaggi, con li medesimi Gondimenti, e Spenticie, alterandosi talvolta la quantità di esse; con avvertire, che sieno frolle, che così riusciranno sempre migliori.

*Della Beccaccia, què in Napoli chiamata,
Arciera, delle sue qualità,
e Cucina.*

Quando la Beccaccia, è giovane, è di buon nutrimento, & hà la Carne simile, à quella della Pernice; le sue qualità sono temperate, in tutti i gradi; la sua Stagione, è per tutto l' Inverno; il miglior boccone di essa, è la Coscia; le migliori sono quelle, che si prendono nelle Montagne, e ne i Boschi; mà non vicino alla Marina.

Perione Perioni, fu il primo, che mangiasse la Carne di quest' Uccello, che si piglia ne i Boschi; non troppo folti, e nelle Siepi; quando mangiano cibi cattivi, non riescono grate al gusto.

La più gustosa, e deliziosa Vivanda, che di esse si faccia, è arrostita allo Spiedo; cotta à fuoco lento, l' istesso giorno, ch' è stata presa da' Cacciatori, senza levarle gl' interiori, e facendo cadere il suo grasso, sopra fette di pane abbrucato.

Si

Si servirà calda, con l'istesso pane unto, con il suo grasso, levando via, gl'Interiori già cotti li quali si scompartiranno, sopra il detto pane unto, con sugo di Limone, e Pepe, regalandosi il Piatto d'intorno, con le Crostine del sudetto pane, e la Beccaccia arrostita, si potrà spolverizzare, con Pepe, e Cannella, ovvero regalare, con Salsa Reale, ò con altro Sapore, à beneplacito, potendosi anche regalare, d'intorno al Piatto, con Crostine, fatte, della sua Testa, arrostita, spaccata, per mezzo, con Pepe, Olio, e sugo di Limone.

La sudetta Beccaccia, si può cuocere in bianco, con Salami, e Spetierie forti, servita calda con detti Salami sopra.

Si può fare in brodo lardiero, con fette di Gola, e Pancia di Porco, con Erbette odorose, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si può lardare minutamente, e ripiena di varii Ingredienti, sottostare, al Forno.

Si può fare impasticciata, ò stufata, intiera, ovvero in pezzi, con empitura, ò senza, circondata d'intorno, e sopra il Petto, di chiodi di Garofali, e fette di Lardo, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

Della sudetta Beccaccia, si possono fare, varie Copriture di Pasticcii, e Pasticcetti.

Si può fare in Pasticcio, spezzata in Quarti, ò in pezzi, ovvero intiera, lardata, con empitura, ò senza, servita calda, ò fredda, con diversi Ingredienti d'entro,

con

con il suo sfoglio sopra, e con il suo brodetto dentro, con sugo d'Agresta, e Rossi d'ova sbattuti.

Della sudetta Beccaccia, si possono fare, varii Fritti, serviti caldi, con sapor sopra, & altre diverse Vivande, à beneplacito.

Del Gallo d'India, sue qualità, e Cucina.

LI Galli d'India, furono presi nelli Paesi Africani, e trasportati in molte parti dell'Italia, per Regali di Gran Signori; vengono chiamati Galli d'India non perche sieno venuti dalle parti dell'India; ma perche sono dell'istesso nodrimento, sapore, e bontà, delli Polli d'India; si mettono à frollare, al sereno, con tutte le Penne, per quattro, ò cinque giorni; li migliori sono quelli, che s'allevano, e si pigliano in Campagna, morti, pochi giorni prima, che si cuocano; e la loro Carne, è bianca, più d'ogni altro Pollo, e quando, è frolla à bastanza, e più facile à digerirsi; quando sono cotti bene, generano buon sangue, e si danno à gli stessi Convalescenti, havendo virtù di rinforzare i deboli; sono giovevoli, à tutte le CompleSSIONI, eccetto à i Podragrosi; le loro qualità sono calde, & humide, in secondo grado, & è la Stagione di essi, dal principio dell'Inverno, per qualche parte di Primavera; si legge, che il primo che mangiasse di questa Carne, fosse un certo Solpirio Africano.

Il sudetto Gallo d'India, si vuol salpimentare, pri-

F f

ma

ma cotto in bianco, e servito freddo, con Sale, e Pepe sopra, ripieno, con l' istessa empitura, che suol farsi del Cappone allesto, & anche senza empitura, à beneplacito; se lo vorrai dissolare, prima di cuocerlo, si rimette al tuo arbitrio.

Si può anche cuocere in Vino bianco, con Garofali, e stecchi di Cannella, servito caldo, e spolverizzato, con Sale, e Pepe; si può anche servire freddo, dopò essersi spolato, e dissolato, spolverizzato solo, con Pepe, Cannella, e sugo di Limone; se lo vorrai servire intiero, senza spolarlo, sarà rimesso al tuo genio.

Si può cuocere in Vino, come sopra, e rivestito con le sue Ale, Code, e Testa, può servire per Piatto rissoldo, con varii capricciosi atteggiamenti, in forma d' Aquila; ò d' altro Animale, guarnito di varii ritocchi d' Oro, e d' Argento, con Corona in Testa, ò senza, con Tremolanti diversi, e con varii fogliami capricciosi d'intorno, come altrove dirassi.

Il sudetto, dopò cotto in bianco, con diversi Salammi spaccati, ò in fette, si ricoprirà con mazzetti di verdura, prima cotti in buon brodo, tramezzati con li detti Salammi, spolverizzato con Pepe, servito caldo; e se lo vuoi prima dissolare, e farci empitura, si rimette al tuo beneplacito.

Il sudetto Gallo d'India, dopò ripieno, con Piccaviglio di Vitella, ò d' altra Carne, prima arrostita, e battuta minutamente, con Ossa mastre di Vaccina, Vccelletti piccoli; prima arrostiti allo Spiedo, Brasie-

let-

lette di Vitella , è d' altra Carne , fette di Prosciutto , e di Gola di Porco , prima ben cotte , Salsiccie , è Cervellate , spaccate per metà , Brugnoli , e Pignoli , fette di Tartufali , prima soffritti , con Pepe , Capparini , & Olive senz' osso , Prune secche , bocconcini di Cedronata , e Cocuzzata , Vachi d' Agresta , intieri , Spetierie convenienti , & altri nobili Ingredienti ; si larderà minutamente di fuori , facendolo cuocere nel Forno , e servendolo caldo , con Salsa bastarda , è altro Sapore sopra.

Si può fare Arrosto , allo Spiedo , con empitura , è senza , lardellato alla Maltese , è in altro modo , à beneplacito , servendosi caldo , con Salsa Reale sopra.

Del medesimo , dopò arrostito , e cotto , più che per metà , si potrà fare vna Fricascia alla Francese , tagliato in pezzi , e fatto soffriggere , in un Tegame , con le solite Spetierie , & altri nobili Ingredienti , quagliandosi , con Ova ; e servendosi caldo con sugo di Limone , e Pepe sopra.

Il sudetto , dopò arrostito , come sopra , s' accomoderà alla Portoghese , soffritto , con buon Lardo battuto , con Cipollette trite , Capparini , Pignoli , & Olive senz' osso , con un pò d' Aceto d' odore , e Zucchero , con le solite Spetierie , & altri nobili Ingredienti.

Dal medesimo , dopò cotto al Forno , è allo Spiedo , si potrà cavare la Polpa , e la Pelle , e farne diversi Piccattigli , e Scigotti , con buon brodo grasso , e con altri nobili Ingredienti , che riusciranno gustosi , & appetitosi.

Il sudetto, prolessato, più che à mezza Cottura, si taglierà in pezzi, ò in Quarti, incarbonato, con Malvasia, arrostito sù la graticola, unto con buon Lardo liquefatto, sbruffato con buon Aceto; se gli farà la sua Crosta, e si servirà caldo, con Salsa Reale sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Del medesimo, si possono fare Brasciollette, con li soliti Ingredienti, le quali, possono poi servire, per Regali di varii Piatti.

La polpa, e Petto del medesimo, dopò cotto allesto, si potrà sfilare, e potrà servire, per tramezzamento di varie Zuppe.

Del medesimo, si fanno Scigotti alla Genovese, con li loro proportionati Ingredienti, e guarnitione, come altrove dirassi.

Della polpa del medesimo, si possono fare diversi Polpettoni, e Polpettine, lavorate in varii modi, e Capricci, e cotte con diligenza.

Il medesimo, si potrà fare in brodo lardiero, con fette di Salami, Erbette odorose, Spetierie convenienti, e con altri proportionati Ingredienti.

Si potrà fare stufato, con buon brodo grasso, con diversi frutti dentro, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Si potrà sottestare al Forno, & impasticciare, con li suoi Ingredienti, con empitura, ò senza, servendosi caldo.

Si potrà fare in Pasticcio, ò Impanata, lavorato in di-

diversi modi, come à forma d' Aquila, ò con altro lavoro capriccioso, potendo servire per Piatto rifreddo,

Il medesimo, si può fare in diverse Vivande, & in diverse Minestre composte, intiero, ò in pezzi, con empitura, ò senza, dissolato, e con le Ossa, dandogli qualche forma capricciosa; che così potrà servire, per Trionfi, e per Rifreddi, come altrove dirassi.

Delle Pollancotte d'India, sue qualità, e Cucina.

Sono queste Pollanche più tenere delli sopradetti Galli d'India, quando sono giovani, e grasse; sono molto stimate, nelle Tavole de' Grandi; riescono di buon nodrimento, e di facile digestione, dandosi anche à i Convalescenti, e sono di minore superfluità, che i Galli d'India sudetti; sono calde in tutti i gradi delle loro qualità, e la Stagione di esse, è da Maggio, per tutto Settembre.

Riescono assai buone, lardate minutamente, e cotte allo Spiedo, ò in Forno, ò in bianco; che così riescono più gustose, e più salutifere.

Cotte che saranno, le potrai fare, in tutte quelle Vivande, che si fanno i Piccioni di Casa, e di Torre, con gl'istessi Condimenti, Salse, e Saporì.

Quando le sudette Pollancotte, sono della grossezza d' una Gallina Domestica, le potrai servire, in tutti i modi, che si servono i Galli d'India, con gl'istessi Condimenti, e Regali.

Te

Te ne potrai servire, per diversi Piatti raffreddi, come s'è detto, de i Galli d'India, e potrai farle, con empitura, ò senza, dissolare, ò con le Ossa, à tuo beneplacito.

Potrai accommodare il Fegato di esse, in varii modi, facendone, Crostate, ò Pizze, formandone Tomafelle, e servendotene in varii Arrosti, e Fritti, con Salse, e Saporì proportionati, e se lo terrai à mollo, nell'Acqua, per lo spatio di trè, ò quatt' hore, sarà di più squisita bontà.

Del Pavone, sue qualità, e Cucina.

IL migliore di questa Spetie, è quello, che si è allevato in Aria sottile, non grossa; è giovevole alle CompleSSIONI calde, e di quelli che stanno in continuo esercizio; per esser buono, e salutifero, bisogna che sia giovane, e non vecchio; dovendo astenersi da questo cibo, quelli, che non si esercitano nelle Fatiche; perche riuscirebbe loro molto dannoso; prima di cuocerli, deve farsi frollare bene, appeso per la Gola, con vo peso alli Piedi, al sereno, ò alla Tramontana, per trè, ò quattro giorni in circa; la sua qualità, è secca nel primo grado, e calda nel secondo, & è la sua Stagione, per tutto l'Inverno; e parte di Primavera.

Ortensio Quintio Romano, nobilissimo Oratore, fù il primo, che mangiasse il Pavone, il quale per ordinario vive Anni venticinque; quest' Animale, ser-

vc,

ve, per Protopito dell' Invidia , e della Vanagloria. Trovandosi Alessandro Magno , nell' India , la prima volta , che vide il Pavone , rimase attonito della sua Bellezza, e perciò comandò , che nessuno avesse ardire d'ammazzarlo, e Marco Eufidio , fù il primo , che institui d'ingrassare i Pavoni , e ne riportò gran guadagno . Il Pavone di Samo , è tenuto il più delicato , & ama molto quest' Animale, le Colombe.

La Carne di quest' Vccello, non è stimata ne i Conviti , e non puol servire per altro , che per Riffreddi , e per Trionfi, con lasciargli la sua Coda , Testa , & Ale, per fare vna bella, e sontuosa Vista.

Si puol fare arrostito , allo Spiedo , legandosogli, Ale, Coda, e Testa , con panno bagnato ; acciòche quando si cuoce, non si abbrugino , e quando , è ben cotto, s'accommoda sopra la Tavola, à beneplacito.

Si può apparecchiare, in tutte le Vivande, che s'apparecchia il Gallo d' India , con gl' istessi Condimenti, Empiture, Salse , e Saporì , avvertendosi però , che quando si hà da cuocere intiero , si deve asciugare bene dal sangue , che hà dentro, per quella apertura donde sono stati cavati, gl' Interiori, e nell' istessa apertura , si porranno carboni accesi , e vi si terranno tanto tempo, quanto basti, ad asciugare , quella humidità , e sangue sopradetto, e l' istesso si pratticherà anche, delli Pavoncini.

Delli Pavoncini, loro qualità, e Cucina.

Questi essendo piccioli, & allevati in buon'Aria, sono assai migliori delli Pavoni grossi, come più grassi, e più teneri; conferiscono, à tutte le CompleSSIONi, particolarmente à i Giovani, & altri di mezza Età, nocivi à i Vecchi, & à i Podragrosi; sono di buon nodrimento, e di facile digestione, particolarmente à quelli, che hanno lo Stomaco caldo.

La loro qualità, è calda; nel primo, e secondo grado, & è la loro Stagione, dal principio di Giugno, per tutto il fine d' Agosto, e si devono frollare, nel modo sopradetto del Pavone; mà solo per due giorni, perchè essendo piccioli, sono teneri, e facilmente si corrompono.

Possono servire, per Rinfreddi, con le sue Ale, Coda, e Testa, cotti nello Spiedo, e posti in Tavola, per far Vista.

Si possono servire, lardati minutamente, alla Genovese, con diversi lavori, e con Salsa Reale sopra.

Si possono anche fare al Forno, lardati, con empitura, ò senza, mettendo sopra il petto di essi, fette di Lardo, ficate, con chiodi di Garofali, e stecchi di Cannella, & in altro modo cucinati, saranno poco buoni.

In caso di bisogno, li potrai accommodare in tutte quelle varietà di Vivande, che s'è detto delli Pollastri

Dome-

Domestici, e Selva ggi; non saranno però, di tanta bontà, e perfezzione, come quelli.

Dell' Anatra Domestica, sue qualità, e Cucina.

LE migliori sono quelle, che si pascono nelle Campagne, & in Acque correnti; vogliono essere giovani, e grasse, non vecchie, e magre; à chi ne mangia spesso, apportano pinguedine, danno buon colore, rischiarano la Voce, rinforzano il Corpo, e recano molto utilità, à quelli, che s' trovano in continuo esercizio; il Fegato di esse, è di buon nodrimento; la loro qualità, è calda, & humida, nel secondo grado, e la Stagione di esse, è dall' Estate, per tutto l' Inverno.

Giliberto di Smirna, fù il primo, che mangiasse dell' Anatra; cioè il solo Petto di essa, nauseando il resto; Questi Vcelli, quando s' infermano, sogliono purgarsi, con vna certa Erba, detta Federbita. Le Pontiche; cioè quelle, che nascono in Ponto, si pascolano di veleno, & il sangue loro giova, contro le cose atossicate.

L' Anatra si può cuocere in bianco, servita calda, con diversi saporì sopra, potendosi anche fare ripiena, con diverse Erbe odorifere, & altri Ingredienti, à beneplacito.

La sudetta Anatra, si può fare ripiena, con Ova sbattute, bocconcini d' Olla mastre, Gola, ò Pancia

Gg

di

di Porco, battute bocconcini di Canditi, Passarina, e Pignoli, Erbette odorose battute, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti; si servirà calda, con sopra Tortelletti, ripieni di Carne battuta, Ossa mastre, Spetierie solite, & altri Regali convenevoli.

La sudetta, cotta come sopra, si potrà coprire, con diverse Verdure, cotte in buon brodo, come Sellari, Cardoni, e simili, e si servirà calda, con empitura, ò senza, à beneplacito.

La sudetta si potrà coprire, con diverse Paste, come con Maccheroni, Gnocchetti, ò Lasagne, overo Ravioli, ripieni di nobili Ingredienti, tramezzati con Provolle, Calcio grattato, Zuccaro, e Cannella, coperti sopra di Natte, ò Capi di latte, overo spolverizzati con Zuccaro, e Cannella, e Calcio grattato.

Si potrà fare Arrosto allo Spiedo, ripiena con il Fegato, e Ventricello, prima arrostiti sù le brage, ò sù lo Spiedo, Olive senz'osso, fettoline di Ventresca, e Cola di Porco, fette di Presciutto, Brugnoli, e Pignoli, fette di Tartufali, prima arrostiti sù le brage, Ossa mastre, Torzi di Cardoni, Carciofali, prima bolliti in Acqua, Prune, Visciole secche, Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, facendosi cuocere allo Spiedo, servita calda, con Sapor sopra, ò in Tondini.

Si potrà cuocere al Forno, con empitura, ò senza, lardata minutamente, e servita calda, con Pepe, e sugo di Limone, ò altri sapori, à beneplacito.

La

La sudetta ripiena, come sopra, si potrà impasticciare, ò stufare, con diversi frutti dentro, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti; si servirà calda, con gl' istessi Regali sopra, con buon brodo grasso, e buon Vino generoso.

Si potrà anche fare, in brodo lardiero, con fettoline di Salame, con le solite Erbette odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si potrà servire in Pasticcio, calda, ò fredda, con empitura, ò senza, à beneplacito, con le solite Spetierie, & altri proportionati Ingredienti.

Si potrà anche servire spezzata, in Pasticcio, tramezzata, con diversi Piccatigli di Carne, con le solite Spetierie, con sfoglio, e senza.

Si potrà fare in diversi Arrosti, con empitura, ò senza, con Crosta, con addobbo, e con Saporì diversi, in Tondini.

Se ne possono fare diversi Pottaggi, con diversi Ingredienti, come si dirà al suo luogo.

Quando si vorrà cuocere intiera, si dovrà prima far rinvenire, in bianco, ò nello Spiedo.

Mi dichiaro però, che questi Animali benchè serviti con ogni Industria, e Maestria, non sono degni di Banchetti Reali, e delle Tavole de' Grandi, essendo cibo proprio di Gente bassa.

Li Fegati, e Ventricelli, dell' Anatra, sono buoni arrostiti, ammolliti nel latte, e cucinati in tutti quei modi, che si cucina il Fegato del Cappone.

Le Lingue dell' Anatre ; si possono fare in diversi Pottaggetti, con diversi Ingredienti , con le solite Spetierie; prolessate si possono friggere , servite ; con Salsa di Mostacciolo , overo sugo di Limone , ò di Merangolo, e Pepe.

*Dell' Anatre Selvatiche , loro qualità,
e Cucina.*

L' Anatra Selvatica , è migliore, della Domestica; vuol'essere giovane, e grassa; cresciuta in Campagna , e pasciuta nelle Rive de i Fiumi , e non ne i Pantani; la sua qualità, è calda più d' ogni altro Volatile, e la Stagione sua , è da Dicembre, per tutto Genaro, secondo la più commune Opinione; lo però stimmo, che sia da Giugno, per tutto Agolto, riuscendo, questi Animali, più gustosi, ne i tempi caldi, che ne i tempi freddi.

La Carne dell' Anatra , è mollo humida , e nociva, e perciò si mangia solo da Gente bassa, e non è degna delle Mense de' Grandi.

Si può fare arrostita , e ben cotta , tagliandosele il Collo.

Si può fare bollita, coperta di Paste, di Sellari, e di Cardoni, con il suo Salato, e buon Formaggio.

Si può fare stufata , con Prune , e Visciole , con un poco di Vino , Erbette odorose , Spetierie convenienti, & altri confaccvoli Ingredienti.

Si

Si può accomodare, in tutte le Vivande, che s'accommoda l' Anatra Domestica, la Lingua, il Fegato, & il Ventricello della medesima, si possono fare, come quello della Domestica.

Vi sono anche gli Anatrotti piccoli, che si possono accomodare, come l'altre Anatre Domestiche, e Selvagge; riescono affai buone arrostiti allo Spiedo, con empitura, ò senza, lardati, con fette di Lardo, e soprafficati con chiodi di Garofali, sopra il Petto, & in tutti gli altri luoghi.

Si possono fare ancora affagianati, involti in Rete, ò in Carta, con i suoi lardelli di varie robbe candite, serviti caldi, con Salsa Reale sopra.

Delle Foliche, loro qualità, e Cucina.

LA Folica, è dell' istessa qualità, dell' Anatra Selvaggia, benchè non tanto buona, come quella; onde è bene mangiarne poca, e di rado, & è proibita à i Convalescenti; è cibo da Zappatori, e da Persone, che fatigano, essendo di dura digestione; è di cattivo nutrimento; prima di euocersi, si deve ben frollare; la sua Stagione, è in tutti li tempi dell' Anno.

La detta Folica, si può accomodare in varii modi, solo per la Famiglia bassa.

Si può fare bollita, servita calda, con Maccheroni sopra, ò altra Pasta.

Si può fare Arrosto, con empitura, ò senza, servita

vita calda, con Pepe sopra, e fugo di Merangolo.

Si può fare stufata, con frutti freschi, ò secchi dentro, con brodo grasso, un pò di Vino, Vachi intieri d' Agresta, Spetierie convenienti, & altri confacevoli Ingredienti.

Si può fare, in brodo lardiero, con fettoline di Salsami, Erbette odorose, Spetierie, & altri Ingredienti folii.

Delle Pavoncelle, loro qualità, e Cucina.

LE Pavoncelle, sono migliori, delle sopradette Foliche, e si digeriscono, con più facilità, perche sono più tenere; conferiscono all' Età Giovanile, e non à i Vecchi, & è bene mangiarne poca quantità, si devono frollare, prima di cuocerli; la loro qualità, è calda, & humida nel secondo grado, e la Stagione propria di esse è da Dicembre, per tutta Primavera; perche riescano buone, si devono caricare di Spetierie, e per ordinario, sono interdette, nelle Mente de i Grandi.

Le sudette Pavoncelle, dopò cotte in bianco, si servono calde, ò fredde, con Sale, Pepe, & un poco di Cannella, e fugo di Limone, ò di Merangoli.

Si possono fare in varii Arrostiti, con empitura, ò senza, con Crosta sopra, servite calde, con fugo di Merangoli sopra, ò senza, à beneplacito.

Si possono fare affagianate, con empitura, ò senza, lardate minutamente, con lardelli di varii Canditi, chio-

chiodi di Garofali, una fetta di Lardo, sopra il Petto, involte in Rete, ò in Carta, servite, con Salsa Reale sopra.

Si fanno in brodo lardiero, con Erbe odorose, Spetierie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si fanno impasticciate, con empitura; ò senza, servendosi calde con spetierie sopra.

Si fanno stufate, ò sottestate; con diversi Ingredienti, in pezzi, in Quarti, ovvero intiere, con empitura, ò senza, à beneplacito, servendosi calde, con li soliti Regali sopra.

Se ne tramezzano Zuppe, e se ne fanno diverse Vivande, in tutti quei modi, che s'è detto de' Piccioni Selvatici.

*Della Papara Domestica, sue qualità,
e Cucina.*

LE Papare, per esser buone, devono essere allevate, e cresciute in Acque chiare, e non in Pantani fangosi; sono confaccvoli alle CompleSSIONI gagliarde, non alle deboli, perche è cibo grosso, e di difficile digestione; sono calde nel primo; e secondo grado, & humide nel terzo; la loro propria Stagione, è dall' Estate, per tutto l' Inverno; la miglior parte di esse, à mangiarsi, è il Fegato, e l' Ala.

Siro Forlivese Romagnolo, fu il primo, che mangi-

giasse la Papara, siccome anche fù il primo, che arrostitisse le Grue.

La Papara si potrà empire, con Piccatiglio, di Carne di Vaccina, Ossa mastre di Bue, Passarina, e Pignoli, Cervella di Vitella, prima prolessate, e battute minutamente, con Erbette odorose, e Spetierie, convenienti, con il suo Fegato, e Ventricello, prima arrostiti, e battuti minutamente, con Cocuzzata, e Cedronata, & altri nobili Ingredienti, allegati con Ova sbattute; dappoi si potrà far cuocere in bianco, servita calda, con Cascio grattato sopra, Pepe, e Cannella.

La sudetta Papara, cotta, come sopra, con empitura, ò lenza, si potrà coprire, con lasagne, tramezzate, con Zuccaro, Cannella, e buon Cascio grattato.

Si potrà coprire, con Sellari, Cardoni, e mazzetti di Finocchietti, prima cotti in buon brodo grasso, con pezzi di Salami, ò Salciccie, spaccate, spolverizzate prima, con Cascio grattato, Pepe, e Cannella.

Si potrà coprire, con Maccaroncini di Sicilia, con il solito Cascio grattato, e Spetierie.

Si potrà coprire, con Ravioli, ripieni di varie Compositioni, ovvero fatti di Ricotta, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Si potrà coprire, con Gnocchetti, Tagliolini, Maccoroni grossi, & altre Paste, e Verdure, à beneplacito.

Si potrà coprire con Tortelletti, ripieni dell' istesso Fegato, arrostito, e battuto, insieme, con Ossa mastre,

Mi-

Midolla di Bue, ò di Vuccina, con Spetierie addattate, & altri nobili Ingredienti.

Si potrà empire, con Carne, e Rogionata, di Vitella battuta, con il Fegato dell' istessa, prima arrostito, e fatto in bocconcini, con Brasciolette di Carne, pur di Vitella, ò d' altra simile, prima rifatta in Tegame, con Vccelletti piccioli, prima arrostiti allo Spiedo, involti in Rete, lattaroli di Capreno, e bottoni dell' istesso, fatti in bocconcini, prima soffritti, con buon Lardo liquefatto, e Pepe, Oliuoni di Spagna, senz'osso, Brugnoli, e Pignoli, Rossi d' ova dure, tritati, Prune, e Visciole seche, fettarelle di Cedronata, fette di Tartufali, prima soffritti con Pepe, Vachi d' Agresta intieri, Torzi di Cardou, e di Carciotali, prima cotti in Acqua, e soffritti in buon' Oglia, e Pepe, fettoline di Mela Tramontana, e di Pera Moscarole prima rifatte in Tegame, Erbette odorose battute, Spetierie solite, & altri nobili Ingredienti; l' ungerai di fuori, con buon Lardo battuto, e la spolverizzerai, con Sale bianco; dappoi si farà cuocere al forno, servita calda, con Sapori, à beneplacito.

Ripiena come sopra, si potrà fare Arrosto allo Spiedo, lardata, con un pezzo di Lardo acceso, servita calda, con empitura, ò senza, ad arbitrio.

Con la sopradetta empitura, si farà Impanata, ò in Pasticcio, à foggia d' Aquila, servita calda, ò fredda, à beneplacito, con Zuctaro sopra; prima però si deve arrostitire, ò cuocere, in bianco, à mezza Cottura;

fatta in Pezzi, ò in Quarti, s' impasticcherà meglio, che intiera.

Si potrà fare incarbonata, con buona Malvasia, aperta a per metà, ò in pezzi, ò in Quarti, face ndosi cuocere à fuoco lento, sù la Graticola, unta con Lardo liquefatto, sbruffata, con Aceto, e con la sua Crosta sopra; servita con Sapore, ò con altro, à beneplacito.

Si potrà con empitura, ò senza, sottestare al Forno, servendosi calda, come si è detto, di sopra.

La sudetta Papara, fatta in pezzi, ò in Quarti, si può stufare, con buon brodo, Erbette odorose, Speticriche convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi calda.

Questo Vccello, è abbondante di Carne; come ogni altro Volatile grasso; mà essendo difficile à digerirsi, è di poco buon nutrimento, è abborrito dalla Gente Nobile, e solo si cucina per Gente bassa, e dedita alla fatica; però non mi prolungo molto, in descrivere il modo di cucinarla.

Il Fegato di essa, tenuto à mollo nel latte, per lo spatio di cinque, in sei hore, si può friggere, servito, con Sale, Pepe, e sugo di Merangolo; che riesce assai gustoso.

Si può arrostitire allo Spiedo, involto in Rete, ò in Carta, con fette di Salame dentro, e spolverizzato, con Sale, e Pepe, servendosi caldo, con sugo di Limone sopra, ò altro, à beneplacito.

Del medesimo Fegato, dopò arrostito, si possono
for-

formare Tomafelle battute, con Salami, Olla mastro, & altri confacevoli Ingredienti.

Il sudetto Fegato, essendo più grosso, di quello del Capone, si potrà accomodare in tutti i modi, che s'accommoda quello della Vitella, ovvero quello del Porco Domestico, con gl'istessi Regali, e Condimenti.

Delle Papare Selvatiche.

SI possono accomodare, in tutti i modi; e Vivande, che s'accommodano le Domestiche, Arrosto allo Spiedo, ò al Forno, stufate in pezzi, ò in Quarti, coperte, con Paffe, ò Verdure, e sono dell'istessa qualità, delle sopradette Domestiche, e la loro Stagione, è l'istessa delle medesime; quando sono giovani, e grasse, riescono buone, & appetitose; ma essendo cibo rusticano, e plebeo, non sogliono mettersi in Tavola de' Personaggi grandi.

Dell'Oca, sue qualità, e Cucina.

L'Oche di latte, sono di buon nutrimento, non già le vecchie, che sono difficili à digerirsi; fanno ingrassare i Macilenti; rischiarono la Voce, e recano molta utilità; non si devono però dare a i Febricitanti; perche sono dannose, e quando sono vecchie, di dura digestione.

Le Oche giovani, sono calde nel primo grado, & humide nel secondo; la Stagione propria di esse, è dal principio d'Ottobre, per tutto Febraro.

Alessandro Escholo Porta fu il primo, che mangiasse la Carne dell'Oca, la quale, è di natura calida, e però è vaga d'Erbe frigide, e d'Acque fredde; non tocca mai l'Alloro; il Cuore dell'Oca è cibo buono, come anco il Fegato, e si partavano in Tavola, d'Alessandro Severo, di Lampridio, di Scipione, di Metello, e d'altri; uno de' quali fu il primo, che intrassasse l'Oca, con il latte, e con il Mosto cotto, & anche fu il primo, che mangiasse il Fegato, e gl' altri Interiori di essa, condizionati in detto modo.

L'Oca si può accomodare in tutte le Vivande, che s'accomodano la Papara, e servirsi, con i medesimi Condimenti; si può riservarsi il grasso di essa, per condire varie Vivande, che in tutte riesce buonissimo.

Ripiena, come le Papare, si può cuocere in bianco, e servirsi calda, coperta, con diverse Paste, Erbe, e Salsami, come s'è detto delle Papare Domestiche.

Si può fare sottostata al Forno, intiera, con riempitura, servendosi calda.

Si può fare impasticciata, o stufata, in pezzi, o in Quarti, servita calda, con Erbe odorose, Spoticie convenienti, & altri proportionati Ingredienti.

Si può fare arrostita, con empitura, o lenza, lardata, e servita calda, con Sapore, a beneplacito.

Si può fare incarbonata, con Malvasia, arrostita sulla Graticola, in pezzi, o in Quarti, unta, con Lardo liquefatto, bagnata d'Aceto, con la sua Crosta sopra, servita calda, con Salsa, o altro Sapore, a beneplacito.

Si

Si può fare in Pasticcio, e Impanata, insima, in pezzi, e in Quarti, con gl'istessi Condimenti delle Papare,

Il Fegato della medesima, si può mettere à mollo, nel latte, e farne diversi Fritti, & Arrosti, in tutti i modi, già detti del Fegato della Vitella, e del Porco Domestico.

Dell'Oche Sebatiche, loro qualità, e Cucina.

SI possono accommodare, e servire, in tutti i modi, e Vivande, che s'accommodano, e si servono le sopradette Papare; sono della medesima qualità, e si mangiano l'istessa Stagione; sono come quelle, di poco buon nutrimento, di dura digestione, poco convenienti à Persone nobili; è cibo ordinario, e di Gente bassa; non m'estendo da vantaggio nella Cucinatura di esse, dovendosi tenere l'istessa maniera delle Papare, avvertendo, che non si cucinano, se non le giovani, perchè le vecchie riescono sempre poco salutifere, e poco appetitose.

Delle Pizzacchere, loro qualità, e Cucina.

DELLE Pizzacchere, le migliori sono quelle, che si prendono da Cacciatori, vicino à i Laghi, sono assai gustose à mangiarsi; ma non molto salutifere, à i Convalescenti, & à quelli, che hanno, la CompleSSIONE debole; sono di qualità calda, & humida, in tutti i gradi, e la Stagione propria di esse, è d'Ottobre, per tutto Marzo.

Il primo, che mangiasse di questa Carne, si legge, che fosse un certo Alberto Oforio; nativo di Fiandra.

Le Pizzacchere, dopò nette, e polite, delle loro Penne, & Interiori, si possono riempire, con bocconcini di Lardo, & Olive picciole, senz' olso; arrostandosi, framezzate, con fette di Lardo; e con frondi di Laturo, vi si potrà fare, una Crosta sopra, con pane grattato, Sale, e Pepe, à beneplacito, servendosi calde, con fugo di Merangoli sopra.

Si possono cuocere, con Vino, Mosto cotto, & Aceto, con Garofali intieri, e stecchi di Cannella, facendosi bollire ogni cosa insieme, con la Pizzacchera, servita calda, ò fredda, à beneplacito.

Si possono fare in brodo lardiero, con fette di Lardo, ò Gola di Porco, Erbette odorose, Speticrie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servite calde, con li dovuti Regali sopra.

Si fanno stufate, con le solite Speticrie, & altri nobili Ingredienti.

Dopò arrostite, come sopra, si spartiscono per metà, e si pongono in addobbo; s' infarinano, e si friggono, servendosi calde, con Zuccaro, e Cannella sopra, e se le vorrai servire, con il sudetto addobbo, si rimette al tuo beneplacito.

Della Quaglia, sue qualità, e Cucina.

LE migliori sono quelle, che si fanno ingrassare in Camerino, prima però castrate, ad uso de' Cap-

po-

poni, levando loro via due granelli, che hanno sù la Coda, ovvero quelle, che si pigliano dagli Vecelli di rapina; giovano à i Malinconici; sono di buon nodrimento, gustose al Palato, e nocive à i Vecchi, & à i Etemmatici; sono buone le giovani, e poco grasse. Sarà bene mangiarne di rado; perche la frequenza di questo cibo cagiona molti mali, & infermità; la loro qualità, è calda nel primo grado, & humida nel secondo; hanno due Stagioni; la prima, è del Mese di Luglio, e parte di Settembre; la seconda, è di Febraro, e parte d' Aprile, & in questo tempo, sono di miglior bontà, e grassezza.

Il primo, che mangiasse quest' Vecello, si legge, che fosse, yn certo Alcanio Perizzone Savojardo.

Ordinariamente si cuocono allo Spiedo, con Crosta fatta di pan grattato, Sale, e Pepe, e si servono calde.

Si fanno anche abbracciate, con fette di Lardo, o Presciutto, soprafficate, con chiodi di Garofali, servendosi calde, con Salsa Reale sopra.

Le medesime, dopò arrostate, involte in Rete, e senza involtura, servono per regalare diversi Piatti.

Delle sudette, si possono regalare diversi Pasticci, e Pasticcetti, e spaccate per metà; e in Quarti, sogliono porsi nell' Oglio.

Si possono fare anche impanate, e assolute con fette di Presciutto, & altri Ingredienti, che riescono assai gustose.

Le

Le sudette invoke in Rete, ò pure in foglia di Gocuzza di Vite, ò di Fico, si cuocono allo Spiedo, quando sono grasse, e si servono calde, essendo questo, il miglior modo di cucinarle.

Si possono soffriggere, con Lardo battuto, Sale, e Pepe, facendosi cuocere, senza brodo, servite calde, con sugo di Limone, ovvero coperte, con Cime di Broccoli prima cotti in buon brodo grasso, potendosene anche coprire diverse Minestre di Verdure.

Si potranno anche sottestare al Forno, servite in varii modi, come si dirà al suo luogo.

Si possono arrostitire, in più modi, & in diverse Vivande, con diversi Sapori, & Ingredienti, come altrove dirassi.

Delle Tortore, loro qualità, e Cucina.

LE Tortore sogliono crescerfi in Casa, come le Quaglie, e così riescono più grasse, e di maggior sostanza; per ordinario si prendono, quando si miete, il Grano, che così pasciute riescono molto buone; di facile digestion, d'ottimo nutrimento, e fortificano lo Stomaco, le loro qualità, sono calde, e seche, nel secondo grado, e la Stagione propria di esse, è, da Luglio, per qualche parte d' Ottobre.

Il primo, che mangiasse di questa Carne, si legge, che fusse un certo Onorio Irlandò, il quale l'accommodava, in diverse Vivande, e se ne cibava spesso.

ò in

ò in Carta ; & anche senza involtura ; servendosi calde.

Si fanno stufate, con le solite Speticrie , & altri Ingredienti.

Si possono fare anche bollite, coperte, con Finocchietti, ovvero con Maccaroncini di Sicilia, cotti in buon brodo di Vaccina, servite calde.

Si possono fare soffritte, nel Tegame, ò altro Vaso, à proposito, spaccate per metà, con un Bicchiero di Moseatello, con Erbe odorose, e con le solite Speticrie, che riescono assai gustose.

Se ne possono fare, tutte quelle Vivande, che si fanno delle Quaglie sopradette, con gl'istessi Sapori, & Ingredienti.

Delli Tordi Malvezzi, loro qualità, e Cucina.

LA Carne di quest'Vccello, è d'ottimo sapore, sostanziosa, e nutritiva, di facile digestione, buona anche per i Convalescenti, e per tutti quelli, che hanno la CompleSSIONE debilitata; sono di qualità caldi, e secchi, nel primo, e secondo grado; la loro Stagione, è dal principio di Settembre, rispetto all'Vva, per tutto Carnevale; vengono l'Inverno dalle Montagne di Spoleto, e di Terni, e sono molto grassi, perche in quel tempo, si pascono di Grani di Ginepro, e di Mortella; sono anche buoni quelli, che si prendono nel Mese di Dicembre, e di Gennaio, ne i maggiori orrori del freddo.

I i

S i

Sipontillo Galabro, fù il primo, che mangiasse di questa Carne; fanno i Tordi, i loro Nidi, nella sommità degli Alberi; sono di tardo moto; onde hà havuto luogo, il Proverbio, *E' più tardo, e più sordo, che non è il Tordo*; quando quest'Uccello, hà mangiato, le Pipere di Mortella, cotto Arrosto, giova molto alla dissenteria. Era tenuto in gran stima dall' Antichità, e Martiale asserisce, che in quegli antichi tempi, il Tordo haveva il Primato, trà tutti gli Uccelli.

Si può arrostitire, tramezzato con Salcaecia, servito caldo, con fette di Limone, ò di Merangolo, che così riesce assai gustoso.

Si può arrostitire allo Spiedo, tramezzato con fette di Lardo, e frondi di Lauro, unto, con buon'Oglio, spolverizzato con pane grattato, Sale, e Pepe, servito caldo, che riesce assai gustoso al Palato.

Si può fare bollito, con dentro robba salata, coperto, con Finocehietti, ò con Torzi di Lattuga, ligati con Ova.

Può anche servire, per Regalo di Piatti, involto in Rete, ò in frondi, servito caldo, con Salsa di Mostacciolo.

Si può anche, dopò esser bollito, à mezza Cottura, spartire per metà, e friggere, che così potrà servire, per tramezzamento di varie sorti di Fritti, & è buono anco assoluto, con Zuccaro, Cannella, e sugo di Limone.

Essendo il Tordo, tenero, e gustoso, si può servire in tutti i modi, detti della Quaglia, con gl'istessi Re-

ga-

gali, e Condimenti ; quando il Tordo, non è fresco, se gli leveranno gl'Interiori, e se gli farà una propoitionata empitura.

Delli Francolini loro qualità, e Cucina.

LI Francoli, essendo giovani, e grassi, sono di buon nodrimento, giovevoli à tutte le Complessione, e salutiferi ad ogni Età; la loro Carne, è più dilicata di quella della Pernice, e del Fagiano ; se ne trova gran quantità nelle Montagne di Trento, in queste nostre parti, io non ne hò mai veduto, se non in Roma, con le Piume meschiate di trè colori, cioè Negro, Berrettino, e Bianco: di qualità, sono caldi, & humidi, in tutti i gradi, e la Stagione propria di essi, è da Gennaro, per tutta Primavera, e quando sono grassi, riescono buoni, in tutti tempi dell'Anno.

Vlisse Aldrovando, afferma per cosa certa, che Caterino da Pisa, valoroso Architetto; fosse il primo, che mangiasse il Francolino, Vccello, al riferire dello Scaligero, che si ritrova, non solo nell'Asia, & in Rodi; mà anche nel Regno di Valenza, e di Spagna, affermando d'haverne veduti in quantità, nell'Italia, e particolarmente in Sicilia.

Si fanno arrostiti, con le loro Code, & Ale naturali, conforme s'è detto del Fagiano.

Si possono fare, in diverse Vivande, come s'è detto de i Fagianotti, con gl'istessi Regali, Ingredienti, Sal-

se, Saporì; la loro miglior cottura, è Arrostito; che così riescono più gustosi.

Delli Beccafichi, ò Ficedole, loro qualita, e Cucina.

P Erche sono Vccelletti assai gustosi, e delicati, meritano d'esser serviti in ogni Convito, & in qualunque Mensa, di qualsivoglia Personaggio; la loro Carne, è salutifera, confacevole à tutte l'Età, nociva però à i Convalescenti; sono di qualità caldi, & humidì, in primo, e secondo grado; la loro propria Stagione, è nel tempo de i Fichi, dal principio d'Agosto, per la metà d'Ottobre.

Il primo, che mangiassè i Beccafichi, si legge, che fosse un certo Rodomiro Dodeo, Siculo, che ne fù molto goloso.

Si cuocono arrostiti allo Spiedo, tramezzati, con frondi di Lauro, e fette di Presciutto, à fuoco gagliardo, voltandoli spesso, e ponendovi sopra, Mollica di pane, e Sale, serviti caldi; che riescono assai gustosi.

Arrostiti, come sopra, possono servire, per Regali di Piatti composti, di qualsivoglia sorte.

Possono anche servire, per Regali di varii Pasticci, e Pasticcetti.

Si può porre la Ficedola, in una Cipolla. levato via da essa, tutto quello, che hà di mezzo, tanto che si veda la Ficedola carcerata, dappoi si mette dentro un Pignatto, assieme con fette di Presciutto, sì di fuori,

co-

come dentro la Cipolla, con sue Spetierie, e coprendosi bene il Vaso; si fa stufare, servita calda, che riesce gustosa.

Si possono anche cuocere, nella Cucina dell'Ovo, mettendovi dentro la Ficedola, con dentro del Preficuto, e sue Spetierie, coperto poi il detto Ovo di Pasta, cotta al Forno, con l'istesso suo grasso; onde si verifica il Proverbio; *Si cuoce, con l'unto suo*; che riesce una Vivanda assai gustosa.

Li fudetti Vecelli, si possono fare, in Pasticcio, assoluti, con Salami, con le solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, gustosi al Palato.

Si fanno stufati, in brodo lardiero, & in diverse Vivande, serviti in varii modi, sempre sostanziosi, & appetitosi, potendosi anco servire, per empiture di diverse Carni, & Vecelli grossi, tanto Domestici, come Selvatici.

Degli Ortolani, loro qualità, e Cucina.

L Imigliori, fra gli Ortolani, sono quelli ingrassati in Gabbia, con Miglio, cotto in latte, li quali riescono, molto buoni, e sostanziosi; mà nocivi à i Convalescenti; sono di qualità, caldi in tutti i gradi; è la loro Stagione dal principio di Settembre, per tutto l'Inverno, e parte di Primavera; cresciuti in Gabbia, sono buoni, tutte le Stagioni dell'Anno; se ne trova gran quantità, in Fiorenza, e sogliono portarsi da Cipro in Italia, in certi Vasi di Terra, ò

Scat-

Scattole, coperte di Farina, che sono squisiti.

- Il primo, che mangiasse questa Carne, fù Ivone Afrodifio Ciprotto, che molto se ne compiacque.

Si cuocono, come i Beccafichi, in Coccia d'Ovo, con l'istesse Speticrie, e fettarelle di Salami, dentro.

Si fanno Arrostiti, tramezzati, con frondi di Lauro ò di Salvia, con pane grattato sopra, potendo servire, per Regali di varii Piatti, e Pasticcii, con sfoglio, e senza.

Dopò cotti allo Spiedo, vi si suol fare una Chiara d'Ovo, con Zuccaro, & un poco d'Agro di Limone, mettendosi sopra un Piatto, à rosoliare al Forno, che riescono di molto gusto.

Essendo Vcelli, molto grati, e delitiosi, si possono accomodare, nelle Tavole de' Grandi, in tutte quelle maniere, e Vivande, che s'accomodano i Beccafichi; sono degni d'esser serviti, in qualsivoglia Banchetto Reale, e per quanti uno ne mangi, sempre resta più famelico, con recando mai satietà.

Delli Rondonini in Nido, sue qualità, e Cucina.

I migliori fra questi, sono quelli, non che si prendono ne i Nidi; mà che abbandonati dalle Madri, vanno da per sè procacciandosi il cibo, per le Campagne, e Montagne; i giovani sono migliori de i vecchi, di buon nutrimento, di facile digestione, e conficevoli ad ogni CompleSSIONE; sono di qualità, calda, & humida, nel primo grado; e la Stagione pro-

pro-

propria di essi, è dal Marzo, per quasi tutto il Mese d'Agosto.

Carebo da Marsilia, fù il primo, che mangiasse i Rondonini di Nido, à cui furono sempre appetitosi.

La miglior Cottura di questi Vcelli, è Arrosto, involti in Rete, ò in Carta, overo in frondi di Vite, ò senza, serviti caldi, con Crosta sopra, fatta di pan gratato, Sale, e Pepe.

In altri Vivande, non riescono di tanta perfezione; in occasione di bisogno, possono servirsi, & accommodarsi, in tutti i modi, e Vivande, che si servono; & accommodano le sopradette Quaglie; vogliono molta Speticeria, e Condimenti buoni, acciò che riescano grati al Palato.

*Delle Lodole, chiamate qui in Napoli Cocciarde,
loro qualità, e Cucina.*

Perchè sieno buone, non devono essere troppo grasse; mà mediocri, e queste riescono di buon nutrimento, e corroborano gli Stomachi debilitati; sono di qualita temperata, in tutti li gradi; la Stagione propria di esse, è da Ottobre, per tutto Febraro nelle Campagne di Roma, da quei Cacciatori, se ne prende gran quantità.

Il primo, che mangiasse le Lodole, fù Salvio Nardi da Fiorenza, il quale si dilettò cucinarle, in varie Vivande.

Il miglior modo di cucinate le Lodole, ò Cocciar-
de,

de, è il farle arrostiti, con frondi di Salvia, e lardelli.

Possono anco servire , per Regalo di Pasticcii , e Sfogliate.

Si possono fare, in brodo lardiero, con fette di Salmi , Erbette odorose , Spetierie convenienti , & altri nobili Ingredienti.

Si fanno impasticciate, con Reali d'altri Vccelletti, e co' suoi proportionati Ingredienti.

Si possono fare stufate, e fritte , servite, con diversi addobbi , potendo anco servire , per Regalo di Piatti; con le fritte, si possono tramezzare varii altri fritti , e parimente dell'arrostiti , si possono tramezzare, e regalare diversi Piatti, con tramezzi di Salvia, e lardelli.

Delli Passarotti, loro qualità, e Cucina.

LI migliori di questi sono quelli, che poco prima hanno abbandonato i loro Nidi; non sono della bontà , e perfettione , degli altri Vccelli ; che però farà bene , mangiare di rado , & in poca quantità; questi non s'ufano nelle Tavole de' Grandi ; la loro qualità, è calda in primo grado , & humida nel secondo , e perche abbondano di calore , eccitano Venere; la loro Stagione , è l'Estate ; e dura per qualche parte dell'Autunno.

Il primo, che mangiase la Carne de i Passarotti, fu Frontone Scheltrio Germano, il quale gli accommodava saporitamente , & haveva gran senso in questa Vivanda.

Li

Li sudetti Passarotti, si possono fare stufati, ò intasticiati, serviti caldi, con Spetierie dolci, per esser naturalmente caldi; onde non si devono servire, con Spetierie forti, perche accrescerebbe loro il calore; è questo cibo proibito à i Febricitanti.

Si possono fare, in brodo lardiero, con li soliti Ingredienti, e poca Spetieria.

Si possono fare bolliti, coperti di Verdura, ò di Paste, con fette di Salami cotti; si fanno arrostiti allo Spiedo, spolverizzati, con pan grattato, e Sale.

Havendone quantità, te ne potrai servire, in molte, e varie Vivande, regolandoti nel cucinarli, nel modo stesso, che hai fatto delle Quaglie, Beccafichi, & altri Vcelletti simili.

Delli Beccafichi di Cipro, e di Candia, loro qualità, e Cucina.

Questi Vcelli, sogliono trasportarsi, dalli Paesi di Cipro, e di Candia, in Italia, dentro Vasi di Terra, e si sogliono accommodare, con adobbo, fatto di buon' Aceto bianco, Spetieria forte; così riescono di molta squisitezza, & eccitano l'Appetito, a chi patisse d'innapetenza; sono di qualità freddi, e secchi, nel secondo, e terzo grado; si mangiano in ogni tempo dell' Anno; sicome sono salutiferi, mangiati in poca quantità, così sono nocivi, quando si mangiano à satieta.

Il primo, che mangiasse de i Beccafichi, fù Asdrubale

K k

bale

bale Cornato, Candiotto, il quale si dilettò di cucinarli in varie Vivande, e si compiacque grandemente di questo cibo.

Li sudetti Beccafichi posti in addobbo, in ogni Vivanda, che s'haveranno à servire, s'hanno da fare stare à mollo, in Acqua fresca, e dopò cuocerli con i suoi Ingredienti.

Li sudetti Beccafichi, ammoliti in Acqua fresca, e prolessati alquanto in bianco, si fanno soffriggere in Tegame, e se ne formano diversi Intingoli, e Vivande, con diverse Verdure, come Piselli, e simili, con fettoline di Salami, Erbette odorose, Speticrie convenienti, & altri proportionati Ingredienti, servendosi caldi, con i suoi soliti Regali.

Si possono fare incarbonati, con Malvasia, arrostiti sù la Graticola, serviti caldi, con Salsa di Mostacciolo sopra, ò altro Sapore, à beneplacito.

Si possono infarinare, e friggere, servendosi caldi, con sugo di Limone sopra, e con altri addobbi proportionati.

Possono servire, per Regali di varii Piatti, Pasticcii, e Pasticcetti, & anche per diverse empiture.

Mi è parso bene, discorrere d'una buona parte de i Volatili, sì Domestici, come Seluaggi, e de i modi varii, in cui si possono servire, in diverse Vivande, con diversi Ingredienti, e Saporì; acciò che tutti i Pratici, in questa Professione, & anche i non Pratici, possono nelle congiunture correnti, saper il modo di ben appa-

rec-

rēchiargli, con honor loro, con buon ordine, senza
 confusione, e con le buone Regole di Scalcheria; biso-
 gna avvertire, di dare ad ogni sorte d'Vccellami; il suo
 porportionato Condimento, e che gli Vccelli presi ne
 i Monti, e ne i Boschi, sono sempre migliori, più gra-
 ti al gusto, e più confacevoli alla salute humana, che
 non sono quelli, presi nell'Acqua, e ne i Pantani, che
 per lo più riescono di dura digestione, e dannosi alla
 sanità; la Stagione, degli Vccellami, è dal Mese di Giu-
 gno, per tutto Dicembre; tanto gl'Vccelli piccoli,
 quanto i grossi, quando sieno grassi, faranno di mi-
 glior nodrimento, e i giovani migliori de i vecchi.
 Nel tempo de i Fichi, ogni Vccello sol pascersi di
 questo cibo delicato, che gl'ingrassa; particolarment-
 te i Beccafichi; si mettano in diversi Patticceti, net-
 ti, e politi; si fanno arrostiti allo Spiedo, tramezzati,
 con lardelli, e Salvia, cotti à fiamme gagliarde; si met-
 tono in diversi Piatti composti; si fanno stufati, con
 Salvia, e sue Erbette odorifere; nell'occorrenza si ri-
 volgono in Paste, e si friggono, e così fritti possono
 servire, per Regali, de i Piatti, potendosi anche dare à i
 Convalescenti, per esser Carne tenera, e temperata; la
 Cottura deve esser sempre sugosa, e non secca; vi dice
 la tramezzatura, con lardelli, ò la pilottura, con Lar-
 do, e se ne possono regalare Piatti di diverse sorti, con
 avvertenza, che gli Vccelli devono esser freschi, e sven-
 trati dalli loro Interiori, netti, e politi, e quando si
 mettono ne i Piatti composti, si devono levar loro,

li Piedi , e le Teste ; fanno anche fritti , tramezzati con altra robba frita , es' involgono in liste di Pasta, dopò cotti allo Spiedo , e questo potrà bastare in ordine alla cognitione di questa sorte d' Vccelli.



Della Carne bollita, ovvero allesta, e sua qualità.

TRATTATO V.



LA Carne bollita, ovvero allesta, suol'essere di facile, e leggera digestione; non deve essere troppo grassa, nè troppo magra; mà mediocre; nel Pranzo, sarà bene mangiare la Carne allesta, e nella Cena arrostita, essendo più difficile, à digerirsi la notte; quando bolle l'Allesto, si schiumi bene, e vi si metta dentro un poco di Carne di Porco, acciò che sia più saporita, con un poco di Sale, à proportion, il quale vi si metterà prima, che cominci à bollire; perche il Sale lascia sempre qualche poco di lordura; cotta che sarà, si metterà ne' Piatti, con Erbette sfrondate, e non tritate; si regaleranno li Piatti, con Salsa verde, fatta di Petrosello, ovvero con Mostarda, ò Sapore di Ribes, ò altro, à beneplacito.

Si possono anche regalare li Piatti, con fette di Presciutto, Salame, ò Soppressata, che gli darà buon Sapore, con questa avvertenza, che le Carni bollite, non si deono mettere, la sera per la mattina; perche riusciranno imperfette; mà bensì la mattina, per tempo, talmente che si possano avere ben cotte, e ben cucinate, all'hora del pranzo. In tutti li bolliti, di qualsivoglia sorte; si osserveranno le sopradette regole; si condiran-

no tutti con Erbette odorose, e le consuete Sperierie; molti di questi, riescono salutiferi, à gli Ammalati, & à i Convalescenti.

Diversi Bolliti, in particolari, degni di qualunque Convito.

VN Piatto con quattro Capponi bolliti, regalato, con fette di Salame, attorno, & Erbette odorifere.

Vn Piatto di libre quattro di Vitella bollita, insieme con fette di Presciutto, tramezzate, con Tartarette ripiene di Salsa verde.

Vn Piatto, con una Testa di Vitella bollita, con Presciutto, & altri Salati, coperto di Fiori, e Verdure odorifere, tramezzato con gl'istessi Salati.

Vn Piatto, con libre sei di Vitella Mostrale bollita, servita con Agliata, e tramezzata con Salciccie spaccate.

Vn'altro Piatto, di libre trè di Vaccina bollita, della più tenera, tagliata in fette sottili, servita calda, con Pepe sopra, e tramezzata, con altre Carni selvaggine, pure tagliate in fette.

Vn'altro Piatto, di libre quattro di Castrato.

Vn'altro Piatto, di due Cosciette di Crapetto, bollito, tramezzato, con fette di Soppresata bollita, con le dette Cosciette, spolverizzate con Pepe, e Cannella, e con Petrosello sopra.

Vn'altro Piatto, di libre trè di Caprio bollito,
con

con Presciutto, fatto in fette, tramezzato con l'istesse fette di Presciutto, spolverizzato di Pepe.

Vn'altro Piatto, di libre quattro di Cervo bollito, tramezzato, con fette di Limone, & Acini d'Agresta sciroppata; spolverizzato di Cannella.

Vn'altro Piatto, di libre cinque di Porchetto selvaggio bollito, servito con Salsa di Limoncello, e Zucchero, e con altri Ingredienti.

Vn'altro Piatto, di libre sei di Porco selvatico bollito, tramezzato con Vccelletti piccoli, prima stufati, e spaccati per metà, con fette di Limone, spolverizzato di Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di libre cinque, di Porco domestico bollito, tramezzato con mezzi Merangoli, e con Agliata sopra.

Vn'altro Piatto, di due Coscie di Lepre di dietro, bollite, servite con sapore d'Amandole, con sopra polvere di Mostacciolo, e sugo di Limone, overo d'Agresta.

Vn'altro Piatto, di quattro Fagiani bolliti, spolverizzati di buon Cascio grattato, e coperti di mazzetti d'Erbe odorose, cotte in buon brodo.

Vn'altro Piatto, con trè Galli di Monte, bolliti, serviti sopra, con diversi Sapori.

Vn'altro Piatto, di sei Galline domestiche, tramezzate con fette di diversi Salati, spolverizzati di Pepe.

Vn'altro Piatto, di quattro Galline selvatiche bollite,

lite, servite con Cascio grattato, e Pepe, tramezzate con Offelle, ripiene di Salsa di Presciutto.

Vn'altro Piatto, d'otto Pollastri bolliti, tramezzati con Acini d' Agresta sciroppata, e con Vachi di Poma Granate.

Vn'altro Piatto di dieci Pollastri selvatici bolliti, con pezzi di Presciutto, tramezzati con l'istesso Presciutto, e spolverizzati con Pepe.

Vn'altro Piatto, di dodici Piccioni bolliti, tramezzati con Cervellata d'Abruzzo spaccata, e spolverizzati di Cannella.

Vn'altro Piatto, di dieci Piccioni selvatici bolliti, tramezzati con fette di Soppressata, e Torzi di Cardoni, prima bolliti, e spolverizzati con Pepe.

Vn'altro Piatto, d'otto Pernici bollite, coperte con mazzetti di Finocchetti, e fette di Salato, prima bollito in brodo, spolverizzate con Cannella.

Vn'altro Piatto, di dieci Starne bollite, tramezzate con Salciccie spaccate, e spolverizzate, con Cascio grattato, Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di dodici Francolini, bolliti, tramezzati con diverse Salse, e fette di Salati bolliti.

Vn'altro Piatto, con due Galli d'India, bolliti, coperti con mazzetti di Finocchetti bianchi, e pezzetti di Cardoni, prima bolliti in buon brodo grasso.

Vn'altro Piatto, con quattro Pollancotte d'India, bollite, coperte con Salsa di Mustaccioli, e Pignoli ammollati in Acqua d'odore.

Vn'al-


Vn'altro Piatto, con sei Pavoncini bolliti, tramezzati con Salami spaccati, & Erbette sopra,

Vn'altro Piatto, con quattro Anatre Domestiche, bolliti, coperte di Gnocchetti, spolverizzate con Cascio grattato, e Callella.

Vn'altro Piatto, con due Papare Domestiche, bollite, coperte di diverse Verdure, overo Paste, con Cascio grattato, Pepe, e Cannella.

Vn'altro Piatto, con due altre Papare Selvatiche, bollite, tramezzate, con fette di Presciutto, e di Spopressata, cotte in Vino, spolverizzate con Pepe.

Vn'altro Piatto, di quattro Oche Domestiche, bolliti, coperte di Ravioli, ridieni di Piccatiglio di Carne, spolverizzate con Cascio grattato, e Cannella.

Vn'altro Piatto, di quattro Oche Selvatiche, bollite, tramezzate con Ravioli, fatti di Ricotta, con vola grattata, e Cannella sopra.

Vn'altro Piatto, di venti Malvezzi, ò Tordi, bolliti, e tramezzati con fette di Salami, e mazzetti di Finocchietti, prima cotti in brodo, con Pepe sopra,

Vn'altro Piatto, con cinque Lingue bollite, tramezzare con Salati diversi, & Erbette sopra, ed intorno.

Vn'altro Piatto di quattro Galline, bollite, che si potrà coprire, di Cardoni, ò di Sellari, à beneplacito.

Vn'altro Piatto : Piglierai quattro Caponi netti, e politi , gli farai bollire in Acqua , e Sale , aggiungendivi un poco di Salato ; tutti che saranno li porrai dentro al Piatto , coperti di Sellari bianchi, cotti in brodo di Cappone , e li regalerai con Cascio Parmiggiano grattato , con fette di Salticcie , tagliate per luogo , con fettarelle di Presciutto , bocconcini di Ventresca , e con fette di Soppressata, ò Salame, con le sue solite Spetierie ; che sarà un Piatto sostanzioso, & appetitoso.

Vn'altro Piatto , con due Anatre Selvatiche Polite, e nette, che saranno, leverai loro la Testa, e i Piedi; e le farai bollire con un pezzo di Carne di Vaccina ; le coprirai , con Cardoni, ò Torzi delli medesimi, regalando le con fette di Limoncelli ; In questo Piatto, ti regolerai, conforme à quello, che si è detto del Piatto de' Capponi.

Vn'altro Piatto , di Piccioni Selvatici, netti, e politi, che saranno , li farai bollire in Acqua , e Sale , con un poco di Carne di Porco, e con un pezzo di Vaccina; arrivati che saranno alla Cottura , li coprirai di Finocchetti bianchi , selvaggioli , che sieno prima bolliti in buon brodo ; li regalerai con buon Cascio grattato, con fette di Ventresca , e di Soppressata, con fettoline di Salticcie , e di Presciutto, e con le sue solite Spetierie; gli servirai caldi con buon brodo; che sarà un Piatto, molto gugoso , e di sostanza.

T R A T T A T O VI.

D'alcune Minestre nobili, che potranno seruire, in ogni Conuita, insegnandosi il modo facile, per farle di varia bontà.



Piglieraì due Caponi, peliti, e netti, mettendogli à bollire, con Sale, à sufficienza, avvertendo, che non si distacciano, nel bollire; gli leverai dal fuoco, quando faranno intieramente cotti, e raffreddati, che faranno, gli spoglierai delle loro pelli, e tenendo preparata una Pignatta nuova, con dentro brodo grasso di Cappone, sù le brage, à bollire, vi metterai le pelli delli sudetti Capponi, tagliate à modo di Vermicelli, facendole bollire lentamente; dappoi v'aggiungerai, à poco, à poco, Pignoccata pesta, con seme di Melone, senza Zuccaro, stemperato con brodo magro, in peso d'once quattro, trà ogni cosa, & andandoli mescolando sempre, con il Cucchiaro d'argento, vi potrai aggiungere, due Rossi d'ova fresche, sbattute con Acqua Rosa; dopò questo, piglierai alcune fette di Pan di Spagna, con le quali regalerai la detta Minestra, con Zuccaro sopra.

Altra Minestra.

Piglierai le Polpe di due Capponi ; parte ne pisterai benissimo, nel Mostajo, parte ne taglierai in pezzi minuti , con la Polpa pistata ; vi porrai un'oncia, e mezza di Zuccaro fino, & incorporando ogni cosa insieme, stempererai il tutto in brodo magro, e lo passerai per Setaccio, mettendo la materia à bollire, dentro una Pignatta , à fuoco lento , e nel primo bollo, che darà, v'aggiungerai le Polpe tagliate in pezzi, con un poco d'Acqua Rosa , con un'oncia di Pistacchi ammaccati , stemprati con Acqua di fior di Cedro , due Rossi d'ova fresche, un poco di Cannella fina, con sugo di Limone ; dappoi la lascerai bollire, maneggiandolo, con un Cucchiaro, e quando vedrai, che sarà vicina alla Cottura , la metterai ne i Piatti , con Pane di Spagna, tagliato nel medesimo modo, che havrai fatto le Pelli de' Capponi, con Zuccaro sopra.

*Altra Minestra , di Polpa di Capponi,
in altro modo.*

Piglierai le Polpe delli Capponi lessati ; le trirerai minutamente, con il Coltello, e dopò che haverai posto la Pignatta , à bollire , con brodo grasso degli stessi Capponi, aggiungerai alle Polpe battute, mezza libbre di Capi di latte , maneggiando la materia sempre , con il Cucchiaro, e lasciandola bollire, per un poco lentamente ; vi porrai dappoi un'oncia di seme di Melone
com-

commune , ammaceato , un poco di sugo di Limone , un pò di Zuccaro , & un poco d'Acqua Rosa ; giusta , che sarà alla Cottura ; vi metterai alcune fette di Pan di Spagna , servendola calda , con polvere di Zuccaro sopra , e volendola colorita , vi aggiungerai , mentre che bolle , un poco di polvere di Mustaciolo , e di Cannella.

Altra Minestra, di Polpa di Cappone sfilato.

Sfilerai sottilmente la Polpa del Cappone , & havendo preparato la Pignatta , con latte d'Amandole stemprato , con brodo magro di Cappone , la metterai à bollire , sù le brage , e secondo il numero delle persone , per cui servirà , vi metterai le Polpe sfilate , e mescolandole sempre , con il Cucchiario , v'aggiungerai Capi di latte , à discrezione , con un poco di sugo di Limone , con un pò di Zuccaro fino , & un poco d'Acqua Rosa , e così facendola bollire adagio , adagio , ci andrai mettendo polvere di Pan di Spagna , tanto che si stringa , e levandola poi dal fuoco , la servirai calda , con sotto Biscotti Reali , e sopra Zuccaro , e Cannella.

Altra Minestra , di Cosciotto di Castrato.

Piglierai un Cosciotto di Castrato , e battendolo benissimo , lo metterai allo Spiedo , e quando sarà mezzo cottò , senza bagnarlo , l'anderai passando , con un Coltello , lasciandolo però nello Spiedo , e raccogliendo con diligenze il suo sugo , dentro una Liccarda , sino all'intera sua Cottura ; levandolo poscia , picche-

aberrantissimamente il medesimo. Cosciotto, e lo metterai nel sugo, che haverai raccolto, à friggere, aggiungendovi panna di latte, in modo, che lo copra, un pò di polvere di Mustacciolo, Ova fresche, sbattute, con un poco d'Acqua Rosa, e la lascerai bollire lentamente, fin che cominci à stringersi; dappoi la servirai calda, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Polpa di Starne.

Se vorrai farne trè Minestre, metterai quattro Starne, allo Spiedo, e senza lardarle, l'anderai sempre un-
gendo, con Strutto, raccogliendo il loro sugo, e dopò che saranno cotte, le spaccherai, mettendo le loro Pelli, in due parti, una delle quali pisterai finissimamente, nel Mortajo, aggiungendovi trè oncie di Pignoc-
cata, una di seme di Melone, e mezza di polvere di Mustacciolo, e l'altra parte della Polpa, la triterai minutamente, con il Coltello, mettendola dentro un Vaso, à scfriggere, con Lardo grasso di Cappone, mà poco, di maniera che la Carne superi il brodo; allora tempererai con brodo di Cappone, la Polpa, pifte nel Mortajo, mettendo il tutto nella Pignatta sudetta, à fuoco lento, con farla bollire lentamente, e vi potrai aggiungere un poco di scorza di Cedro candito pisto, e due Roffi d'ova sbattute, con l'Acqua Rosa, e ne firai poi Minestre, con fette di Pane di Spagna ne i Piat-
ti, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altra

Altra Minestra Reale, di Piccioni.

Se vorrai far due Minestre, piglierai due Piccioni, prima lessati, e gli spolperai, levando loro tutte l'Offa, e la Pelle, e piltando la Polpe benissimo, nel Mortajo con un'oncia di Mustacciolo, & oncie tre di Pignocata; stemprerai ogni cosa con brodo, non molto salato, la potrai lentamente à bollire, sù le brage, in una Pignatta nuova, e maneggiandola spesso, con il Cucchiaro, v'aggiungerai due Ova fresche, sbattute, con un poco d'Acqua Rosa, e due oncie di Pistacchi ammaccati, e quando incomincerà à stringersi, la leverai, servendola calda ne i Pianti, con Zuccaro sopra.

Altra Minestra, di Cresce, Barbe, & Granelli di Galletti.

Piglierai le sudette cose, che prima sieno allestite; le raglierai minute, e le farai bollite, in una Pignatta, à fuoco lento, con buon brodo, con oncie quattro di Pistacchi pisti, stemprati con latte d'Amandole, & un'oncia di Zuccaro fino, per ogni libra della sudetta materia; vi potrai anche mettere un poco di Butiro fresco, un poco d'Acqua Rosa, con quattr'oncie di Capo di latte, & un poco di sugo di Limone, e volendola colorita, vi potrai aggiungere Cannella, & un poco di polvere di Pane di Spagna, e quando havrà preso Corpo, ne formerai le Minestre, e le servirai calde, con allai Zuccaro sopra.

Altra

Altra Minestra, di Fegatelli di Capone.

Farai rifare li Fegatelli, in brodo, che per due Minestre, dovranno essere almeno sei; mà che sieno ben netti dalle loro amarezze, e poi li metterai à raffreddare; piglierai la Pignatta, con dentro brodo di Capone, non troppo grasso, nè troppo magro, e faccendola bollire, sù le brage, vi metterai parte de' Fegatelli, tagliati in pezzi, minuti, e l'altra parte pisterai benissimo nel Mortajo, con un'oncia di Mustaciolo, & un'altr'oncia di Pasta di Marzapane, e mezza di Cedro candito grattato, e stemprando il tutto con il brodo, dove havranno à bollire i medesimi Fegatelli, aggiungerai nell'istessa Pignatta, quando comincia à bollire, due Roffi d'ova fresche, sbattute con un poco d'Acqua Rosa, e sugo di Limone, e lasciandola bollire, per poco spatio, la servirai calda, che sarà una Minestra delicatissima, e di molta sostanza.

Altra Minestra, di Fagiano.

Metterai il Fagiano, nello Spiedo, bagnandolo, con un poco di Strutto, e si conserverà il sugo, che farà detto Fagiano; quando sarà vicino alla Cottura, lo leverai dallo Spiedo, e parte della sua Polpa, piccherai col Cokello à Dadi, e parte ne pisterai nel Mortajo, con oncie quattro di seme di Melone; gli si darà l'odore, à beneplacito, con polvere di Mustacciolo, il tutto stemprato, con panna di latte, passando ogni cosa per
Se-

Setaccio, avvertendo, che il latte non sia troppo tagliato; dappoi lo metterai dentro un Vaso, dove sia il brodo dentro, mettendovi l'altra parte del Fagiolo piccato, con Pistacchi ammaccati, e Rossi d'ova fresche, Zucchero fino, à discrezione, Midolla minuta, con sugo di Limone; metterai sotto la Minestra, alcuni biscottini, con polvere di Cannella; farà la sudetta Minestra, buona per quelli, che hanno lo stomaco frigido, e manchevole di color naturale.

Altra Minestra.

Piglierai del brodo buono, e vi porrai dentro, Torzi di Lattuga; tagliati in fette; gli farai prima dare un bollo, nell'Acqua, e poi li metterai dentro al sudetto brodo, aggiungendovi Polpette piccole, fatte con Polpa di Vitella, o Polpa di Cappone, pezzetti di Ventresca, e di Presciutto, Polpa di Petto di Polli, punte de'Sparaci, fette di Tartufali, Brugnoli, e Fonghi piccoli, che sieno prima stati ammollati in brodo buono, magro, con sue Spetierie, & Erbette odorifere; così vi potrai fare un brodettino, alla Romana, con due Rosfi d'ova fresche, con fette di pane, mà poca quantità, e sugo di Limone, servendolo con Cannella sopra.

Altra Minestra, di Piccioni ripieni.

Piglierai il Piccione ripieno, e vi aggiungerai Torzi di Cardoni, prima bolliti, cotti nel brodo, tramezzandoli, con fette di Tartufali, pezzetti di Fegatelli

M m

di

di Pollo, bocconi di Animelle, cotte pure in brodo buono, con fette di pane sotto, e Pistacchi mondi sopra; la servirai calda, con le sue Spetierie.

Altra Minestra, di Animelle.

Piglierai bocconi d'Animelle, cotte in brodo buono di Capponi, e vi farai un Brodetto, con Rosfi d'ova fresche, con latte, o panna di latte, con fette di pane sotto, sue Spetierie, e sugo di Limone sopra.

Altra Minestra, d'Anatrelle.

Piglierai Anatrelle piccole, nette, e polite, e le farai ben cuocere, con Carne salata, e cotte che faranno, le potrai coprire, di Torzi di Cardoni, e pezzi de i medesimi, prima bolliti; e poi cotti in buon brodo; vi si possono tramezzare con pezzi di Ventresca, Saleccie spaccate per il lungo, fattene quattro parti, aggiungendovi Cascio Parmiggiano, con le solite Spetierie; così riuscirà una Minestra di gran gusto.

Altra Minestra, di Annolini.

Piglierai Annolini, ripieni di Animelle di Capretto, prima soffatte nel Butiro, aggiungendovi Olla malse, o Midolla, Pignoli pitti, con una Frittatina d'ova, cotta, con Butiro, con Erbette odorifere, e poca Spetie, e li farai bollire in brodo grasso, con un Brodettino, fatto di panna di latte, con latte di Pignoli, stemperato, con brodo, e Rosfi d'Ova fresche,

scie, con Cascio Parmiggiano, guattato sopra, e sue Spezie.

Altra Minestra, d'Animelle.

Le Animelle di Capretto si soffriggeranno, con Brugnoli, e Tartufali, con il suo Brodettino, fatto di Rossid'ova fresche, con fette di Pane, di Spagna sotto, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Budelleste di Capretto.

Piglierai le Budelleste di Capretto di latte, che farai bollire, con brodo buono, avvertendo di nettarla bene, con Acqua calda; potrai legare, con Ova fresche sbattute, e servirle, con pane, o senza pane sotto, à beneplacito; si può fare anche questa Minestra, con brodo buono, senz'Ova, con Erbette odorifere, e fette di pane sotto, con porvianco, Cascio Parmiggiano, che riefcerà assai gustoso.

Altra Minestra.

Piglierai Torzi di Carciofali, Vva spina, o Agresta, fettoline di Ventresca, bocconcini di Animelle, Erbette odorifere, legando ogni cosa, con Brodetto d'Ova fresche, con sugo di Limone, e fette di pane sotto, che riefcerà gustosa.

Altra Minestra.

Piglierai Rossi d'ova dure, Cedro candito, pistato nel Mortajo, con un poco di Zuccaro, e Cannella, à

benelacito; ne farai un Pastume, che sia un peto sodo, con Rossi d'ova crude fresche; ne formerai poi Bastoncini, della grossezza d'un dito; li taglierai in bocconcini piccoli sopra la Tavola, della grossezza d'un Cece; ne farai Gnocchetti, e li cuocerai in brodo grasso di Capponi, e quando cominciano a gonfiare, faranno cotti, & allora v'aggiungerai bocconi d'Animelle; prima cotte, fettoline di Provature, ò Mozzarelle, polvere di Mustacciolo, con Pistacchi verdi ammaccati, con un poco d'Acqua Rosa, e la servirai con Provatura grattata sopra.

Altra Minestra, detta di Paradiso, ovvero Bagno Maria, che passa servine per quattro Persone.

Piglierai del brodo buono, e vi sbatterai quattro Ova fresche, quali mescolerai insieme, con il sudetto brodo, aggiungedovi Cannella, con un poco di Sale, ò broco salato; quando faranno bene sbattute l'Ova; le mescolerai ben bene, con il brodo, e vi potrai un poco di Zucchero, se la vorrai dolce; metterai il tutto, dentro una Pignatta nuova, ben coperte, col peso sopra, facendola bollire dentro una Stagnara, ò Polzonetto, dove si metterà la Pignatta; si faccia bollire fino à tanto, che sarà ben quagliata; dappoi si serva calda con Cannella sopra, e Zucchero, senza fette di pane sotto.

Altra

Altra Minestra, di Tordi, ò Malvezzi.

Piglierai li sudetti Tordi, netti e polita; leverai loro la Testa, fino al Collo, e i Piedi; gli cuocerai in brodo buono, e poi li potrai coprire di Finocchietti, cotti nell'istesso brodo, aggiungendovi bocconcini di Ventrisca, fettoline di Prescinto sottili, pezzetti di Cervellata, sue Spetie, e Calcio, à beneplacito.

Altra Minestra, di Gnocchetti.

Piglierai Roffi d'ova dure, pisti nel Mortajo, con polvere di Mostacciolo, un poco di farina di Pane di Spagna, pasta di Marzapane, e Zuccaro, con un poco d'Acqua Rosa, ò altro odore, à tuo piacere. Ne farai Pasta con Roffi d'ova crude, e tirandone Bastoncini, li taglierai, à modo di Gnocchetti, cuocendoli in brodo buono di Cappone, con avvertenza, di far bollire prima il brodo; quando bolle, vi metterai li Gnocchetti, con Ossa mastre, Roffi d'ova crude sbattute, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altra Minestra.

Piglierai le Cocuzze di Genova, & havendo preparato un Polzonetto al foco, con dentro dell'Acqua, lo farai bollire, e quando bolle, vi metterai dentro le Cocuzze, tagliate in fettè, ò sfilate, come più ti piace; le farai bollire, per poco spatio di tempo, e quando ti parerà, che per anco non sieno arrivate intieramen-

mente alla Cottura , le metterai dentro una Conca d' Acque fresca, e le lascerai stare, per un buon quarto d' hora; dappoi le leverai dall' Acqua fresca, spremendole ben bene , e tenendo preparato del buon brodo , vi aggiungerai, Ossa smastre, ò Midolla, pezzetti di Ventresca , fettoline di Presciutto minuto , Fonghi di Genova, prima dissalati, e cotti; dappoi vi metterai del Cascio Parmiggiano , dentro à bollire , & anche sopra, e ne farai Minestre, che riusciranno gustose.

Altra Minestra, di Piccioni bolliti.

Si fa questa Minestra con fette di pane bianco , inzuppate in brodo buono di Cappone , coperte di Piselli, Torzi di Carciofali , fette di Tartufali, fettoline di Cardi, bocconi d' Animelle, bagnate con buon brodo, & in questo modo vi potrai fare, un Brodetto alla Romana, ò in altra maniera, à beneplacito.

Altra Minestra, di Foglia Cappuccia alla Napolitana.

Piglierai un pezzo di Carne di Vacca, con un pezzo di Ventresca , Presciutto, Annoglia , un pezzo di Soppressata , un pezzo di Filetto di Giugliano , & un pò di Lardo ammaccato , e quando tutta detta robba sarà vicino alla Cottura , vi porrai dentro la sudetta Foglia ben lavata ; le farai ben bollire , e giungere à buona Cottura , insieme con li sudetti Ingredienti, con le solite Erbette odorifere , e Sue Spetierie , & un po-

poco di Zaffarano, e poi la lascerai riposare, à fuoco lento, e ne potrai fare più Minestre, à beneplacito.

Altra Minestra, alla Romana.

Piglierai tutti li sopradetti Ingredienti, e dappoi li Caoli Cappucci, sfrondati, e li metterai à bollire in Acqua, per due, ò tre bolli; dappoi li leverai; Molti li mettono dentro l'Acqua fresca; mà io non l'approvo; perche perdono troppo il Sapore, e se ad alcuno venisse volontà di farlo, basta solo dargli un bollo, e poi levargli, e lasciargli riposare, con le solite Spetierie, cotti in buon brodo.

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai un Rosolo di Carne, ò tre libbre, come più ti piacerà, conforme alla quantità delle persone, per cui hà da servire; si farà bollire; vi si porrà dentro; un poco di Presciutto, un pezzo di Ventresca di Porco, un pezzo di Lardo battuto, e se vi farà altro Salato, sarà meglio; ogni cosa à proportion, e poi vi potrai dentro, un paio di piedi d'Indivia, ò Scarola, un paio di Caoli Torzuti, due frondi di Foglia Cappuccia, una Cipolla intiera, e farai bollire ogni cosa insieme, con un pezzo di Formaggio, con mettervi dentro le solite Spetierie, & Erbette odorifere, che vi si mettono senza scaldarle; così riesce una Minestra, di molto gusto.

Altra

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai due libbre di Carne , la quale lavata che farà, si metterà a bollire, & à suo tempo, vi si porrà un pò di Lardo ammaccato , un pezzo di Presciutto , un pò di Carne salata ; dopò che sarà stata à mollo , trè ò quattr' hora, con sue Spetierie , e quando sarà vicina l' hora del mangiare, vi porrai li Broccoli dentro, e questi per esser teneri, vogliono poca Cottura; si potrà poi levare la Carne dal Pignatto, e formarne le Minestre, à discrezione.

Altra Minestra, di Foglia alla Napolitana.

Benche io n'habbio fatto mentione , nelli Piatti composti, m'è parso bene , metterla nel numero delle Minestre, per esser questa squisita, e molto in uso.

Si piglia una Gallina , e si mette à bollire insieme con la Vacca; quando questa sarà più, che mezza cotta; acciò che la Gallina non si disfaccia , e vi si mettono dentro Lingue salate di Porco . mà bollite ; Carne salata, che prima sia stata à mollo, una Soppressata , un pezzo di Filetto , un pezzo di Ventiesca di Porco, Ossa maitre , Annoglie , un pezzo di Lardo battuto, con il suo Sale, à proportion; e quando saranno le sopradette robbe cotte, metterai il brodo, che raccoglierai dentro un Tegame, tagliando le sopradette robbe, in fette, e la Gallina ancora, ò Cappone; tenendo ogni cosa da parte, metterai nel brodo , un teizo della suddetta

detta robba tagliata , e poi v'aggiungerai. Torzi ripie-
ni, Cocuzze , e Cipolle , parimente ripiene di Vitella
battuta, con Rosli d'ova, un poco di mollica di pane,
ammollato nel brodo, Passarina, Pignoli , à suo tem-
po , Acinid' Agresta, & il Pastume , che havrai fatto,
servirà per riempire tutte le sopradette robbe , con le
solite Spetiesie , & Erbette odorifere , vi potrai anche
aggiungere , la Lattuga , ò la Scarola ripiena ; l'altra
Carne, che farà restata , l'anderai accomodando con
ordine, dentro il Vegame, ò in altro Vaso, tramezza-
ta con fettarelle di Fianchetto ripieno , con di Zizza,
prima bollita , Salciccia spaccata per metà , levatale la
sua pelle, fatte sottili di Cascio Parmiggiano grattato,
Fonghi di Genova, prima dissalati, e bolliti, con Ossa
mastre, avvertendo , cha sia ilbrodo buono ; che farà
una Minestra di buon gusto , e si potrà fare in qual-
voglia Conversatione , che sempre riuscirà gustosa,
quando si osserveranno le sudette regole, e molte vol-
te io hò fatto portare, queste Minestre, in Tavola, con
tutto il Tegame, che riescono di vista , e miglior Sa-
pore, e si possono spartire ne i Piatti.

Altra Minestra di Foglia alla Spagnola.

Piglierai trè libre di Vacca , un Cappone , con Ceci
à bastanza , e li metterai al fuoco nell'istesso tempo,
che si mette à bollire la Vacca, e dappoi vi metterai den-
tro , tutte sorti di Salati, à proportione ; v'aggiungerai
anche , Caoli Cappucci, Rape, Cipolle , Agli inrieri,

N n

nu-

numero due, con Zaffarano, sue Spetierie, & Ebebbe odorifere; quando sarà il tutto ben cotto, ne farai Minestre, ben calde; mà che prima sieno ben riposate.

Altra Minestra, di Riso, alla Spagnola.

Piglierai il Riso, ben polito, e lavato, con Acqua calda, prima sciugato al Sole, ovvero al fuoco; dopò che sarà bene asciutto, lo farai soffriggere dentro un Tegame, ò in altro Vaso, con un poco di Lardo ammaccato; dopò che sarà soffritto, y'aggiungerai del brodo, dentro il medemo Tegame, e lo farai ben bollire; mà con avvertenza, che non si distaccia; quando sarà calato il brodo, & arrivato alla propotione della Cottura, ci metterai le sue Spetierie, e due Tette d'Agliin-tiere, e Zaffarano, e poi lo potrai dentro al Forno temperato, servendole così caldo, e ben asciutto, senza brodo; e molte volte vi si aggiungono, quando si pone dentro al Forno, Anatrelle Selvatiche, ò altri Animali Selvatici, prima arrostiti allo Spiedo, poi messi dentro al Forno, nel medemo Vaso, dove sarà il Riso, e si porterà così in Tavola, con l'istesso Riso.

Altra Minestra, di Riso.

Si laverà, come sopra, che resti ben polito; dappoi si farà bollire, con buon brodo, e Cascio Parmiggiano; quando sarà cotto, se ne faranno Minestre, e si serviranno con il sudetto Cascio sopra, e Pepe ammaccato.

Si

Si puol fare anche il sudetto Riso, con aggiungervi Rosfi d'ova sbattute, prima posto, & ammaccato, che riesce affai gusto.

Altra Minestra, di Cardoni.

Piglierai li sudetti Cardoninetti, e politi, toltavia la soprascorza; dappoi li farai bollire, per un poco di tempo, e li metterai in Acqua fresca, spremendoci un poco di sugo di Cetrangola, acciò che non si facciano neti: Levati che saranno dall'Acqua, gli porrai in un Pignattino, con un poco di Lardo battuto; li farai ben soffriggere, con sue Speticie, aggiungendovi del brodo buono, e seguiranno à bollire, sino che sieno arrivati alla perfezione della Cottura; vi potrai poi aggiungere pezzetti d'Animelle, e bocconi di Fegati di Polli; dappoi li potrai quagliare, con Rosfi d'ova, e sugo di Limone; potrai anche lasciarli di quagliarli, à tuo beneplacito; che sarà una Minestra gustosa.

Altra Minestra, di Sellari, ovvero d'Acci.

Piglierai li sudetti Sellari, e li farai prima bollire in Acqua; dopò che saranno ben bolliti, gli farai raffreddare, avvertendo, che non si cuocano troppo; li metterai poi à bollire in buon brodo, con pezzetti di Salsiccie, con bocconi di Ventresca, servendoli con Cacio Parmiggiano sopra, e con Pepe ammaccato, ne potrai coprire, Anatrellie Selvatiche, Tordi, ò

Quaglie, che riescono ottimi, ne i tempi freddi.

Altra Minestra, di Cicoria.

Falla ben bollire, e dopò bollita, mettila in Acqua fresca; dappoi falla cuocere in buon brodo, e così potrai anche darla, a' Convalescenti, o Febbricitanti, che è una Minestra salutarifera.

Altra Minestra, di Lattuga.

Le si levino le Foglie di sopra, e si faccia bollire, quel poco, che resterà di dentro; dopò dato un bollo, nell'Acqua, si levi, e si scoli, facendosi finir di cuocere, con buon brodo, e quagliandosi con Rosci d'ova, e sugo di Limone, che riuscirà assai buona.

Altra Minestra, di Torzi di Lattuga.

Si piglino li sudetti Torzi, si mondino, e si taglino in fette sottili tonde; dappoi se gli faccia dare un bollo, e si cuocano in brodo buono, con Creste di Polli, pezzetti di Fegatelli, con il suo Brodettino quagliato, che rietce bunissima, con Cannella sopra, e fettoline di pane sotto.

Altra Minestra, di Radiche di Petrosello.

Si mondino, raschiandole bene, e levandogli la Radichetta, che hanno di dentro; si tagliano in pezzi, si mettano à bollire, in brodo buono di Castrato, con sue Spetie, & Erbette odorifere, con fette di pane sotto.

Altra

Altra Minestra, di Borrachine.

Si piglino le Borrachine, polite, e nette, lavate bene dalla Terra; se gli faccia dare un bollo; levate poi dal fuoco, senza porle in Acqua fresca, si mettano à cuocere, in buon brodo, potendole quagliare, con Rossi d'oua, che farà una Minestrina salutifera.

Altra Minestra, di Cipolla.

Si piglino Cipolle, grossa, ò piccole, polite, e nette, e si facciano pollire in brodo buono, e vi si metta un poco di Prescutto, & un poco di Zaffarano, con sue Speticarie, che farà una Minestra apertiva, e salutifera.

Altra Minestra, di Cipolle ripiena.

Si farà questa Minestra con Carne battuta, ò di Vitella, ò di Polli, à beneplacito, ponendovi mollica di pane ammollata nel brodo, Ova, Cascio, Pignoli, Passarina, & Erbette odorifere, con le solite Speticarie; riempirai le Cipolle, à proportion de delle Minestre, che vorrai fare; dappoi farai delle Polpettine piccole, della grossezza d'un bottone, e le farai bollire in buon brodo, dandole una tinta di Zaffirano; avvertendo però, che alle Cipolle, si deve prima dare un bollo, e si deve levare tanta Cipolla, da dentro, quando basta per fare l'empitura; cotte che saranno, le servirai con Cascio sopra.

Altra.

Altra Minestra, di Finocchietti Selvatici.

Si pigliano li Finocchietti; si nettino da tutte le lordure, o li spogliano più delle metà delle frondi; dappoi si mettano à bollire, in buon brodo, aggiungendovi un poco di Carne salata; di questa Minestra si possono coprire, Piccioni Selvatici bolliti, Palombelle Selvatiche, Malvezzi, o Tordi, con il suo Salato dentro; che riuscirà Minestra di molta squisitezza.

Altra Minestra, di Piselli teneri.

Questi si dovranno cuocere, à tempo debito, in buon brodo, con bocconcini di Ventresca, & Erbette odorifere, e si potranno quagliare con Ova, e sugo di Limone, e si possono far senza, à beneplacito.

Altra Minestra, di Millefanti.

Si gratta il pane bianco; dappoi s'impasta, con Rosfi d'ova fresche, e Spetie convenienti. Questi si fanno co'l palmo della mano, grossi come Acini di grano, e si cuotono in brodo buono; e si fervono con Calcio, e Spetierie sopra.

Altra Minestra, di Pan grattato.

Grattato che sarà il Pane, si metterà à bollire, in Vaso à proposito; dappoi vi si aggiungeranno Spetie, e Rosfi d'ova sbattute.

Alcon

Altra Minestra, di Maccaroncini di Sicilia.

Questi cotti in buon brodo, si serviranno con Cascio sopra, & un pò d'Ossa mastre, dentro al brodo; che riusciranno squisiti.

Altra Minestra, di Lasagne à Vento.

Si devono cuocere in buon brodo, con Cascio sopra, e con altri Ingredienti proportionati.

Altra Minestra, di Pan cotto.

Si cuocerà con buon brodo, Polpe di Cappone, Formaggio Parmiggiano, e Spetie, à proportione.

Altra Minestra, di Lupari.

Prima, li netterai; dapoï ne farai mazzetti, e li metterai à bollire in brodo, co' suoi Condimenti; e questa è una Minestra, molto salutifera, e rinfrescativa.

Altra Minestra, d'Ova.

Piglierai tante Ova, quante simerai bastanti per quelle Persone, à chi dovranno servire; le sbatterai, e metterai dentro al Pignatto, co' i soliti proportionati Ingredienti, v'aggiungerai Ricotta buona, e Cascio grattato; che farà un Minestra squisita, con sue Erbe odorisere, e Spetierie.

Altra

Altra Minestra

Piglierai la Carne arrostita , di qua si voglia forte, e se sarà bollita, anco sarà buona ; la piccherai minutamente; dappoi la metterai à bollire; dentro il buon brodo, con fette di pane sotto , con due Rossi d'ova , ò più, ò meno, con sue Spetierie, e Sale à sufficienza.

Altra Minestra, di Polpettine, fatte con Carne di Vitella

Si fa questa Minestra , con fette di pane sotto , & Agresta, Creste, e Granelli di Pignoli, con Erbette odorifere, e sue Spetierie.

Altra Minestra, di Cocozze.

Questa d'Inverno si mondano , e tagliano in pezzetti ; dappoi si mettano à bollire , e quando alzano il primo bollo, si pistano nel Mortajo ; si passeno per Setaccio; e si mettono dappoi à bollire, dentro buon brodo,, aggiungendovi Ova, Cacio , e sue Spetierie; che riesce una Minestra di gusto.

Altra Minestra, di Carciofali

Piglierai li sudetti Carciofali ; gli leverai le prime scorze, mondando il Torzo ; ne farai quattro parti, mettendoli subito nell'Acqua fresca , acciò che non si facciano neri; v'aggiungerai punte di Sparaci, alle quali farai dare un bollo nell'Acqua ; bollite che saranno, le
tor-

tornerà; à mettere nell'Acqua fresca; poi le metterai à cuocere in buon brodo, aggiungendovi fettoline di Tartufali, Prugnoli, e Fungitelli, pezzetti di Fegato di Polli, bocconi d'Ossa mastre, con fette di pane sottile, e con Erbette odorifere, e sue Speticie.

Altra Minestra, di Farina di Riso.

Piglierai la sudetta Farina, bene macinata, e passata per Setaccio; la metterai à bollire dentro il buon brodo, se vi vorrai mettere Rossi d'ova, sarà à tuo piacere; vi porrai dentro, bocconcini di pane tagliato, à Dadi, prima a broccato, con il Sale, à proportions.

Altra Minestra, di Farro di Montagna.

Piglierai il sudetto Farro, prima lavato bene, con Acqua calda; dappoi sciugato, che farà, lo metterai à bollire in buon brodo, che riescirà una Minestra, di molto utile a' Corpi humani, con Calcio sopra, e sue Speticie.

Altra Minestra, di Melone.

Piglierai il sudetto Melone, à suo tempo, netto, e polito; lo taglierai in pezzetti; lo farai bollire in buon brodo, disfacendolo con la Cucchiara; dappoi vi aggiungerai Rossi d'ova, e sue Speticie, e Calcio, à beneplacito.

Altra Minestra, d'Vva Spina.

Piglierai la sudetta Vva Spina, à suo tempo, poli-

ca, e netta dalle sue lordure; la metterai à bollire, dentro al brodo, à discretionè; questa è una Minestra, che riesce un poco agretta; vi sbatterai l'Ova dentro, con Erbette odorifere, e sue Spetierie, con fette di pane sotto.

Altra Minestra, d'Agresta.

Piglierai la sudetta Agresta; la spaccherai, e le leverai li granelli di dentro; la cuocerai in brodo buono, con Erbette odorifere, legata con Ova sbattute, con fette di pane sotto, e con sue Spetieri e; Questa s'usa assai in Roma, & è salutifera ne i tempi caldi, e rinfrescativa.

Altra Minestra, di Rape.

Piglierai le sudette Rape tonde, e le monderai della sua scorza; le taglierai in fette sottili; poi le metterai à bollire dentro l'Acqua; mà che non si disfaciano, e le metterai dentro all'Acqua fresca; dappoi le farai cuocere; dentro al buon brodo di Vacca, con dentro il suo salato, e sue Spetierie, Erbette odorifere, e Cascio sopra; che sarà una Minestra di gusto.

Altra Minestra, di Ravanelli

Si pigliano li sudetti, se gli dà un taglio, in quattro parti; si fanno ben bollire; dappoi si mettono in Acqua fresca, e si cuocono in buon brodo, con dentro la sua Carne salata, e Cascio sopra, con le solite Spetierie, & Erbette odorifere.

Altra

Altra Minestra, di Budellette d'Arciere.

Piglierai le sudette Budellette; le farai cuocere dentro un Tegame, ò Pignattino; prima le farai soffriggere, con un pochetto di Lardo; quando saranno ben soffritte; vi metterai dentro del buon brodo, aggiungendovi pezzetti di Fegatelli di Cappone, Creste, e Granelli di Polli, con sue Erbette, e fette di pane sottò, & Agro di Limone; questa Minestra riesce per ordinario, à tutti di buon gusto.

Altra Minestra, di Brodetto alla Romana.

Si pigliano Rossi d'ova, per ogni persona, numero due; si sbattono con sugo di Limone; si prepari un Vaso, di buon brodo, e mentre bolle; vi si mettano dentro le sopradette Ova, manteggiandole sempre, e quando saranno cotte; vedrai, che s'attaccano alla Cucchiara; divenuta, che sarà densa la detta Minestra, la servirai con fette di pane sottò, e con Cannella sopra; che riuscirà gustosa, ed utile, e si potrà dare à Convalescenti, & ad altre persone, che patiscono d'inappetenza; sarà Minestra sostanziosa, e non potrà recare danno veruno.

Altra Minestra, di Trippa.

Piglierai la Trippa, ò d'Agnello, ò di Vitella, ò di Capretto; polita, e netta, che farà, la taglierai in pezzetti, e la metterai, à cuocere in buon brodo; la leghe-

rai con Ova, Erbette, e sue Speticie; che riuscirà una buona, e gustosa Minestra.

Altra Minestra, di Trippa.

Dopò che sarà bollita, la Trippa, la piccherai minutamente, aggiungendovi un pò di Carne, di Vitello, con mollica di pane, Ova fresche, Erbette odorifere, Pignoli, e Passarina; ne formerai Palpettine, da cuocersi in buon brodo, e le servirai, con fette di pane sotto, e sue Speticie, che riuscirà Minestra sana, & appetitosa.

Altra Minestra, di Trippa.

Tagliata la Trippa, ad uso di Vermicelli, la metterai à cuocere, in buon brodo, con bocconcini di Preciutto, e di Ventresca, con fette di pane sotto; e con Erbette odorifere, che riuscirà Minestra, sana, e diettevole.

Altra Minestra, di Ravioli.

Piglierai Ricotta, Ova, Formaggio, un pò di Ventresca, Majorana, Speticie, e Sale, e preparato, che haverà lo Sfoglio di pasta, la riempirai del sudetto Pastume; la farai cuocere, in buon brodo, con Cacic, Zuccaro, e Cannella, à beneplacito; che riuscirà una Minestra assai grattata, e salutifera.

Altra Minestra.

Piglierai fiori di Farina, impastata con latte di Pignoli, ne formerai uno Sfoglio, ben sottile, e poi lo tagli-

glierai per luogo, ad uso di Zagarelle, ò Fettucce; lo cuocerai in buon brodo di Cappone; aggiungendovi Capi di latte, Chiara d'ova, e sugo di Limone, con Calcio Parmiggiano, grattato sopra, che farà *Minestra*, molto appetitosa.

Altra Minestra.

Piglierai la Polpa del Piccione, cotta in buon brodo; Vi porrai Vva Spina, ò Agresta, à suo tempo, e fuori di tempo, qualch'altra cosa agra, e on Piselli, & Erbette odorifere; vi farai un Brodettino, con Rosfi d'ova fresche, con sugo di Limone, e con fette di pane, sotto.

*Altra Minestra, di Brascciolette piccole,
di Vicella.*

Farai le sudette Brascciole, con Piselli, Torzi di Lattuga, tagliati in fette, con Fegatelli, Granelli, e Crette di Polli, con pezzetti di Soppresata piccata, con Vva Spina, & Erbette odorifere, formandoci un Brodettino, d'Ova fresche, con sugo di Limone.

Altra Minestra.

Piglierai la Polpa del Piccione, cotta in buon brodo, e v'aggiungerai Vva Spina, à suo tempo, Piselli, Erbette odorifere, & un Brodettino di Rosfi d'ova fresche, con sugo di Limone, e con fette di pane, sotto.

Altra

Altra Minestra, di Brasciolte di Vitella.

Formeraí queste Brasciolte, con Piselli, Torzi di Latuga, tagliati in fette, Fegatelli, Granelli, e Creste di Pollo, pezzetti di Soppresata, piccata, Vva Spina, con un Brodetto d'ova fresche, e fugo di Limone.

Altra Minestra.

Piglierai li Torzi di Carciofali, teneri, e v'aggiungerai Piselli freschi, fettoline di Presciutto tagliato, sottile, Animelle di Capretto, prima soffritte, Erbette odorifere, facendo il tutto cuocere in buon brodo, e li servirai con fette di pane, sotto.

Altra Minestra.

Piglierai pezzetti di Carciofali, prima bolliti, e v'aggiungerai Vva Spina, fettoline di Ventresca di Porco; bocconcini d'Animelle, Spetierie, & Erbette odorifere, cotte in buon brodo; potrai quagliare il tutto, con Brodetto d'ova fresche, e fugo di Limone, con fette di pane, sotto.

Altra Minestra.

Piglierai sei oncie di Pittacchi mendi, dopo che faranno ben nettati, politi, li met terai à mollo, in Acqua Rosa, aggiungendovi un poco di Muschio, e da poi li pitterai, nel Mortajo, con oncie trè di scorze, di Cedro candito; stemperai il tutto, con pane di latte,
pas-

passandolo prima, per *Stamegna*, lo metterai poi, a bollire, sù le brage lentamente, con un'altro poco di latte, con un'Ovo fresco, un'oncia di Zuccaro fino, fatto in polvere, dandovi anche un poco d'odore d'Ambra, ò d'altro, à piacere; l'andrai sempre maneggiando, quando la *Minestra* farà fatta densa, tanto che si conosca, essere cotta, la servirai con Zuccaro, e *Cannella* sopra, che rinfecrà *Minestra*, molto appetitosa, e signorile.

Altra Minestra, di Tordi, ò Malvezzi.

Piglierai li *Malvezzi*, ò *Tordi*, cotti nello *Spiedo*, non intieramente; levati, che gli havrai dallo *Spiedo*, li farai finir di cuocere, in buon brodo, con *Finocchietti*, e *Salcicia*; li regalerai con *Lattuga*, ripiena, cotta in brodo grasso, con pezzetti di *Presciutto* tagliato, à *Dadi*, che dia prima stato cotto, con sue *Speticie*.

Altra Minestra.

Piglierai bocconi d'*Animelle*, pezzetti di *Petto di Capponc*, e di *Presciotto*, *Ova*, *Nimatte*, *Fegatelli di Piccione*, *Salame*, ò *Soppelciata*, piccata; farai cuocere ogni cosa insieme, con un *Brodertino*, fatto con sugo di *Limone*, sue *Speticie*, & *Erbette odorifere*. con fetole di pane sotto, tagliandola, con *Rossi d'ova*.

Altra Minestra.

Piglierai bocconi di *Polpa di Piccioni*, *Polpettine* fatte di *Petto di Capponc*, con un pò di *passa di Mar-*

napane, e di Pistacchiata, legate con un Brodettino di Rossid'ova fresche, con sugo di Limone, con fette di pane sotto, e sue Spetie, avvertendo, che detta Minestra sia fatta, in buon brodo, e con diligente Cottura.

Altra Minestra.

Piglierai il Petto di Pernice, prima arrostita, e poi cotta, con sugo di Coscia di Castrato, e quando non fosse bastante, vi potrai mettere, un poco di brodo buono, aggiungendovi anche Midolla di Vacca, Animelle di Capretto, prima fritte in buono Stufato, fettoline di Soppressata piccata, e fettoline di Ventresca, stufata, ogni cosa insieme, con fette di pane sotto, e sue Spetierie.

Altra Minestra, fatta di Semolella bianca.

Per ogni libra Semolella, vi metterai mezza libra di fiore di Farina, distesavi la Semolella, sopra una Tavola, mescolandola bene, con la palma della mano, e spruzzandola, con uno Scopettino, d'Acqua tepida, tinta di Zaffarano, & alle volte la potrai spolverizzare, con il sudetto fiore di Farina, replicando lo spruzzarla tante volte, quante bisognerà, per consumare il detto fiore di Farina; la sudetta Semolella, si deve ridurre in grani, come miglio; all' hora passerai detti granelli, per un Foratore chiaro, sopra ad un'altra Tavola, lasciandoli stare così per due hore; t'ingerai poi la palma della mano, con Oglio commune, e

me-

mescolerai leggermente li detti grenelli , finche vengano lustri , come grani di Miglio : Cotti nel suo Vaso solito , mezzo sbufciato , e sigillato bene , con Pasta intorno , si porranno dentro una Pignatta , con Carne di Vaccina grassa , e fetre di Ventresca di Porco , con due Capponi , tagliati in Quarti , di modo che li detti granelli , si cuocano con il fumo della Pignatta , dandoli Cottura bastante ; cotte che saranno le Carni della Pignatta , le metterai in Piatto d'Argento , tenendogli in luogo caldo ; servirai dopoi la detta Minestra , con fetre di Ventresca cotta , tagliata in bocconi grossetti , con Rossi d'ova dure , e con il brodo colato sopra :

Altra Minestra , di Cardi.

Piglierai fettoline di Cardi , fetre di Ventresca di Porco , pezzetti di Soppressata , piccata , fetre di Salsiccie , ò Cervellate , Polpettine di Vitella , Cimette di Caoli fiori , prima bolliti , e poi soffritti , facendo ogni cosa cuocere , in buon brodo di Capponi ; servirai dopoi la detta Minestra , con Fegatelli di Polli , fritti , di sopra , e con fetre di pane sotto , con le solite Spetierie ,

Altra Minestra.

Piglierai le filette di Pasta , fetre ad uso di mezze lasagne , fatte di fior di Farina , impastate con latte di Pignoli , e Rossi d'ova , con un poco di Butiro , Capi di latte , e Rossi d'ova sbattute , con buono brodo , & un poco di Cascio Parmiggiano sopra :

P p

Altra

Altra Minestra.

Piglierai bocconi d'Animelle , cotte in brodo di Cappone , prima soffritte , e poi vi farai un Brodettino di Rossi d'ova , stemperato , con sugo di Limone. Forzi di Lattuga, tagliata tondi, mà prima bolliti, aggiungendovi Capi di latte, con fette di pane sotto.

Altra Minestra simile.

Piglierai Animelle di Capretto, Polpettine di Pollo, di Cappone , e la Pella del medesimo Cappone, e ne farai Tagliolini, cotti in brodo, aggiungendovi un Brodettino di Rossi d'ova fresche, e Capi di latte, stemperato con sugo di Limone sufficiente, con Midolla di Vaccina , e fette di pane sotto, con uno , ò due Ova, sperdute nel latte , e regalerai l'ale del Petto; à beneplacito.

Altra Minestra.

Piglierai Piccioni teneri , cotti in buon brodo, con sugo di Carne di Vitella , ò di Castrato , con li Fegatelli delli sudetti Piccioni, con Erbatte odorifere, e suo Spetierie , fettarelle di Presciutto , e fette d'Animelle fritte, con un Brodettino, fatto di Rossi d'ova fresche, e sugo di Limone, con fette di pane abbruscato sotto, e Pignoli sopra, posti prima à mollo, in Acqua Rosa.

Altra Minestra.

Pigli crai le Cervella di Vitella, prima bollite nell'
Ac-

Acqua, nette, e polite, del suo pannicello; le taglierai in bocconi, e le metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con brodo grasso, v'aggiungerai Acini d'Agresta, ò Vva Spina, secondo il tempo, pezzetti di Fegatelli di Piccioni, tagliati minuti, Rossi d'ova fresche, stemperati, con sugo di Limone. Quando sarà il tutto arrivato alla Cottura, e che sarà la Minestra, bene stretta, la servirai con Cannella sopra, e fette di pane sotto, con sue Spetierie.

Altra Minestra.

Piglierai Bottoni di Pollastri, cotti in sugo di Carne, pezzetti di Tartufali, prima soffritti, bocconcini di Cresto di Polli, e bocconcini di Fegatelli, punte di Sparaci, prima bolliti, e dappoi soffritti, con Erbetto odorifere, bocconi di Ventresca, e fettoline di pane abbruscato sotto, con un Brodettino, fatto di Rossi di ova fresche, ò d'altro, à beneplacito.

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai pezzetti di Piccioni, senz'osso, Torzi di Lattuga, frondi di Carciofali teneri, prima bolliti, e poi messi nell'Acqua fresca, pezzetti di Fegatelli di Polli, bocconi d'Animelle, prima soffritte, bocconcini di Presciutto, in fette sottili, Acini d'Agresta, ovvero Vva Spina, conforme al tempo, facendo bollire il tutto, in buon brodo, Erbetto odorifere, sue spetierie, e fette di Pane di Spagna sotto.

Altra Minestra, in altro modo.

Piglierai Animelle di Vitella , Torzi di Lattuga, prima bollita, e poi soffritta , con un poco di Butiro, aggiungendovi Polpettine di Vitella , della grossezza d'un Bottone, bocconcini di Zizza lattante , prima cotta, Midolla di Vacca, fettoline di Presciutto, prima soffritto nel Tegame, con un Brodetto , fatto con Rosfi d'ova fresche, & Erbette odorifere, con sugo d'Agresta, con fette di pane sotto, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Cappelletti, alla Lombarda.

Piglierai un poco di fiore di Farina , e l'impasterai, con un pò d'Acqua calda ; vi metterai due Ova nella Pasta , e ne farai uno Sfoglio più sottile , che sia possibile , quale dopò fatto , taglierai per lungo , e ne farai pezzetti, per traverso, quatri ; dappoi piglierai la Pasta de'Ravioli , e l'avvolgerai dentro quell'altra Pasta, chiusi che gli haverai, dentro la pasta, gli darai la forma, come d'un Cappello, e di questi si fanno Minestre, e se ne coprono Capponi bolliti , cotti con buon brodo, e si servono con Cacio grattato, e Cannella sopra.

Altra Minestra, di Maccaroncini, di Cagliari.

Questa , è una buonissima , e nobile Minestra; si cuociono i Maccaroncini , in buon brodo di Capponi , con Cacio Parmiggiano sopra , e con un bicchiaro d'Argento pieno , e se ne fa una grossa
Mi-

Minestra; potrà servirsi, con Cannella, e Cascio sopra.

Altra Minestra, di Tagliolini, di Monica.

Piglierai una libra, di fiori di Farina, impastata, con un poco d'Acqua calda, & un poco di Zaffarano, due Rossi d'ova; e due altri, con tutta la Chiara; tirerai dappoi lo Sfoglio, più sottile, che sia possibile, e con il Coltello farai i Tagliolini, soliti farsi dalle Monache, e quando saranno ben tagliati fini, si lascieranno stare per qualche spazio di tempo, e poi si metteranno à bollire, in buon brodo, con avvertenza di non farli cuocere troppo, perchè essendo sottili, vogliono poca Cottura; si minestreranno subito, serviti con Cascio grattato sopra.

Altra Minestra, di Cardi.

Si ripoliscano delle loro foglie; si spuntino, e si lavino bene, e dappoi si facciano cuocere in Acqua; dopò cotti, si mettano, in Acqua fresca, e si scolino ponendogli in buon brodo, con un poco di Carne salata di Porco, con Erbette odorifere, e con le solite sue Spezierie, e si potranno quagliare con Ova, à piacere.

Altra Minestra.

Si pigli un pezzo di Vitella, in lungo à proposito, da poter far Brascolette piccole, e sottili; si ponga in un Tegame, con un poco di Lardo bottuto, & Erbette odorifere; si facci soffriggere; vi s'aggiunga buon

buon brodo, e quando sarà giunto alla metà della *Cottura*, vi si mettano Frutti à beneplacito, come farebbe à dire, Briccocola, Perfiche, Pere mondate, tagliate in pezzi, ò altri Frutti simili, pur tagliati; che riuscirà una buona, & appetitosa *Minestra*.

Altra Minestra, di Raviolletti, fatti di Polpa.

di Cappone.

Piglierai la Polpa d'un Cappone, la batterai sottilmente, con il Coltello, e la pisterai benissimo, con oncie trè di Cascio fresco grasso, con un'uncia di Pasta di Marzapane, e qualche Cimetta di Majorana, con Pepe; Zuccaro, Farina di Pane di Spagna, e di Cannela, in quantità proportionati. Ne farai Pasta, un pò duretta, con due Rossi d'ova fresche, formandone Raviolletti, della grossezza d'un Nocella; metterai dappoi la Stagnata, à bollire sù le brage, con buon brodo di Cappone, che non sia nè troppo grasso, nè troppo magro; nel quale stempererai Pasta di Marzapane, e vi metterai i Raviolletti; à bollire, aggiungendovi Rossi d'ova fresche, stemperate, con due oncie di Panna di latte, ò Natte, e giunta alla *Cottura* conveniente, si servirà con Zuccaro sopra.

Altra Minestra.

Piglierai gli Occhi, e la Lingua della Testicciola di Capretto; li cuocerai à sufficienza; e li taglierai in bocconcini, e la Lingua in fette, aggiungendovi bocconcini

cini di Prefciutto, tagliato à Dadi, bocconcini d'Animelle, che habbiano havuto prima un bollò; farai cuocere ogni cosa, in buon brodo, e quando farà il tutto vicino alla Cottura, vi porrai Erbe odorifere, Acini d'Agresta spaccata, e sue solite Spetierie; cotta che farà la Minestra, la servirai con fette di pane sotto, che riuscirà sana, & appetitosa.

Altra Minestra.

Piglierai Creste, e Granelli di Polli, con i Fegatelli delli medesimi, tagliati in bocconi, prima soffritti, con le sue solite Spetierie, & Erbette odorifere; dappoi vi porrai dentro buon brodo, facendo bollire il tutto, per qualche poco spatio di tempo, con aggiungervi Vva Spina, ò Agresta, ò altro liquore agro, conforme al tempo; grantoli tutto alla Cottura, vi si faccia un Brodetto, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, servendosi la sudetta Minestra; con fette di pane sotto, e Cannella sopra.



TRAT.

TRATTATO VII.

Di diverse Zuppe, alla Reale.



Farei una Zuppa, con pan bianco, con pelle, e Petto di Cappone, Salame piccato, tramezzata di fette di Presciutto, indorato, e fritto in Butiro, bagnata con buon brodo di Cappone, coperta di fette di Provature, o Mozzarelle, abbruscate, e poi metterai, sopra il detto pane, Capi di latte; servendola calda, con buon Cascio Parmigiano sopra.

Altra Zuppa, di Pan di Spagna.

Farai tre Solara del sudetto Pane, ungendero bene il Piatto di Butiro; nel primo Solaro metterai Pignocata; e Pistacchi, Conserva di Cetro, e Petto di Cappone, piccato minutamente, prima arrostito; nel secondo Solaro, metterai Ova filate; nel terzo fatte di Bianco mangiare, bagnate con buon brodo, con fuoco sotto, e buon Cascio sopra.

Altra Zuppa, fatta di Polpa di Gallo d'India.

Prima s'arrostità il Gallo d'India, piccato, e poi vi si farà la Zuppa, con sotto pane biscottato, bagnato in buon brodo, con attorno, bocconcini d'Animelle fritte, e Fegatelli di Pollo, regalando le Ale del Piatto, con fette di Cocuzzata tramezzata
con

con buon Cascio Parmiggiano grattato sopra

Altra Zuppa, di Pollastri.

Si faranno bollire li Pollastri, fatti in pezzi, tramezzati con un Solaro di pan bianco, & un Solaro di con sue Spetierie, e Cascio Parmiggiano sopra, servendosi caldi.

Altra Zuppa, di Piccioni teneri.

Questi si cuoceranno, nel modo detto de' Pollastri, con buon brodo di Cappone, ò di Vacca, con sue Spetierie, e Formaggio Parmiggiano sopra.

Altra Zuppa, di Pollastri teneri.

Si riempiranno di Carne di Vitella battuta, con Roffi d'ova, Erbe odorifere, Pignoli, ò Pistacchi interi, pezzetti di Cedro candito; cotte che saranno, si taglieranno in pezzi, e si tramezzeranno con fette di pane abbruscato; e buon Cascio, con fette di Mozzarella, ò Provatura fresche, Soppresata tritata, e sue Spetierie; Bisogna avvertire, che le sudette Zuppe, si devono far bollire, a fuoco lento, e servire calde, con un Coperchio sopra fatto; a gelosia; accioche possano meglio stufarsi, con fuoco sotto, e sopra.

Altra Zuppa, fatta alla Spagnola.

Questa si suol fare, con fette di pane abbruscato,

Qq

con

con Petto di Cappone, prima arrostito, e piccato minutamente, con bocconcini d'Animelle, prima soffritte, con Midolla, e con un Solaro di pane; mettendo le sudette cose, Solaro per Solaro; dappoi vi si farà un Brodetto alla Romana, con Rosfi d'ova, e fugo di Limone, con buon brodo; si bagnerà la sudetta Zuppa, con tal Brodetto, e si coprirà con un Piatto, mettendosi in Forno, a staggionare, con avvertenza, che non resti troppo asciutta; che però dovrà rinfrescarsi, con brodo, regalandola con Zuccaro, e Cannella sopra, alla Carriglia.

Altra Zuppa fatta alla Romana.

Questa si farà, con Pelle, e Petto di Cappone, bollito, con Occhi, & Orecchie di Capretto, con Midolla cotta, con Soppressata piccata, il tutto con buon brodo di Cappone; fervendosi con Formaggio grattato, con Burro fresco, con fette di pane abbruscato, e sue Spetierie.

Altra Zuppa, fatta alla Lombarda.

Questa si puol fare, con Pane bianco abbruscato, con buon Cascio Parmiggiano, o Provola, o Cascio Cavallo, bagnata, con buon brodo di Cappone, con Ova fresche, disperse nell'Acqua, poste di sopra, con ordine, con diligenza, adornandosi, con le solite Spetierie.

Altra

Altra Zuppa; Reale.

Questa si fa, con Biscottini di pane bianco, de' Padri Gesuiti, rifatti sù le brage; s' ungerà bene di Butiro, con Midolla, ovvero Ossa mastre sopra, ben cotte, inzuppate in buon brodo di Capone, con Petro, e Pelle del medesimo, piccato, prima bollito, con fette di Mozzarelle, prima fritte, nel Butiro, con sugo spremuto, dal Cosciotto del Castrato; arrostito, con Cascio Parmiggiano, grattato, con becconcini d'Animelle fritte, a due ordini, dovendosi coprire di fette di Mozzarelle, e Capi di latte.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi, con fette di pane abbruscato, tramezzata, con fette di Zizza bollita, con pezzetti d'Animelle di Capretto, prima soffritte, con Presciutto piccato, e Sopressata, con pezzetti di Ventresca, con Midolla di Vaccina, con Provola grattata, ovvero Cascio Cavallo, mescolando ogni cosa insieme, con buon brodo, e sue Spezierie; si servirà calda, e ben bollita, nel Piatto, con suo Copertojo sopra, se vi tarà di bisogno.

Altra Zuppa.

Questa può farsi, tramezzata con Fianchetto di Vitella ripiena, tagliato in fette, Quarti di Piccioni teneri, con pezzetti d'Animelle, prima cotte, e bene stufate, con sue Spezierie, e pane abbruscato, tramezza-

ta tra un Solaro, e l'altro, con buon brodo di Cappone, con Salato, e Formaggio sopra.

Altra Zuppa.

Questa puol farsi, con Ova battute, cotte in latte servite, con fette di Pan di Spagna, con Capi di latte, e con sugo di Limone; il tutto, in buonissimo brodo, e Cascio Parmiggiano, Cannella, e Pepe sopra.

Altra Zuppa.

Questo potrà farsi, con Pelle, e petto di Cappone, bollito, con Salame piccato, con fette di Provature, o Mozzarelle fresche, con pane fritto nel Butiro, à più ordini, con Capi di latte, distesi sopra, bagnati in buon brodo, con Cascio, Pepe, e Cannella; si servirà calda, e riuscirà assai gustosa, e salustiera.

Altra Zuppa.

Questa puol farsi di Folgore, prima arrostita, non finite di cuocere, poste dentro ad un Tegame, con sue Speticie, e fette di Lardo, con un Bicchiere di Moscatello; quando saranno bene stufate, si piglieranno solamente Petti, e se ne faranno pezzi, con fette di Ventresca, con Seppressata piccata, bagnandosi il pane in buon brodo, e regalandolo, con Cascio Parmiggiano, o altra sorte di Formaggio: sarà bene metterai sopra quel brodo, ch'è restato nel Tegame; che riuscirà una Zuppa, molto appetitosa.

Altra

Altra Zuppa, fatta alla Spagnola.

Si tramezzerà, con Petti di Cappone, prima atró-
frito, con Animelle, in fette, prima soffritte; con Pa-
sta di Marzapane, & intorno alla detta Zuppa, Qua-
glie grasse arrostite, e dovrà servirsi bene calda.

Altra Zuppa Reale.

Questa potrà farsi, con Biscottini di pan bianco
rifatto, e pilottato bene, di Manteca, ò di Butiro, con
Midolla cotta di sopra. inzuppata in buon brodo di
Cappone, con Petto, e Pelle del medesimo, bolli-
to, con Salame piccato, con fette di Prouature, prima
fritte nel Butiro, col sugo d'un Cosciotto di Castrato,
con bocconcini d'Animelle fritte, à due ordini, co-
prendosi il Piatto, con fette di Provola, e con Capi di
latte, disteso: sopra la Zuppa. si servirà calda, e riusci-
rà molto appetitosa.

Altra Zuppa Reale.

Questa puó farsi, con fette di pane abbruscato, e
Pelle di Cappone, bollito, con fette di Prouatura, ò
Mozzarelle fresche, fritte, nel Butiro, con Occhi, &
Orecchie di Capretto, bollite, con bocconi d'Animel-
le, fritte nel Butiro, ò Manteca, con Salame piccato, e
Formaggio Parmiggiano, e con sue Spetierie; si servi-
rà ben calda, coperta di Capi di latte, fatti rosolare al
Forno.

Altra

Altra Zuppa Imperiale.

Piglierai fette di Pane di Spagna , in Piatti d'Argento , unti bene di Butiro , e le bagnerai con buon brodo , e le tramezzerai , di Petto di Cappone , arrostito , piccato minutamente , con sopra un tramezzo di fette di Provola , ò Mozzarella , fritte nel Butiro , con Cannella sopra , e Pepe , tempestandola di Pistacchi verdi.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi , con pezzi di Polli bolliti , con bocconcini d'Animelle , prima soffritte , con fettoline di Cardi , prima bolliti , e cotti in buon brodo , con Polpettine di Vitella , Granelli , e Creste di Pollo , soffritte , con sue Spetierie , con fette di Presciutto e Cervellate fine , bagnandosi la fudetta Zuppa , con un Brodetto , fatto , di Rossi d'ova , con sugo di Limone , ogni cosa tramezzata , e si ferva calda.

Altra Zuppa Reale.

Piglierai fette di pan bianco , abbriuscato , bagnato in buon brodo , pilottate di Butiro , con Midolla cotta , distesa sopra , à più ordini , con Petto , e Pelle di Cappone , tagliato minutamente , prima bollito , e ben cotto , con fettoline di Provolè , ò Mozzarelle fresche , fritte in Butiro , infarinate , con Polvere di Mostacciolo , e Caseio Parmiggiano grattato , con Soppresata , piccata , e fette d'Animelle , fritte , nel Butiro , coperte
di

di Capi di latte intorno , di servirà , con Cannella . e
Pepe sopra, ben calda.

Altra Zuppa.

Piglierai fette di pan bianco, bagnato in buon brodo, e Petto di Gallo d'India, prima arrostito, e poi piccato, con bocconcini d'Animelle fritte, Petti di Piccioni bolliti, spolpati, Pistacchi intieri, Cascio Parmiggiano grattato, fette di Provole, fritte in Butiro, ò Mozzarelle, bagnate in brodo; si servirà il Piatto, con fette di Provole fresche, fritte in Butiro.

Altra Zuppa.

Piglierai due Capponi, netti, e politì, bolliti in latte, inuolti con fette di Presciutto, tagliate sottili; serviti caldi, con fette di pane biscottato fritto, coperto di latte, regalandosi il Piatto, con fette di Salamè, e con dodici Ova fresche, sferdute attorno, con Zucchero, e Cannella sopra, avvertendosi, che la Zuppa sia ben calda.

Altra Zuppa.

Questa potrà farsi, con fette di pan bianco abbruscato, con Piccatiglio di Vitella arrostita, con pezzi d'Animelle cotte, e poi soffritte; con pezzetti di Ventresca, & Ova fresche, tramezzando ogni cosa, con fette di Provole fresche, ovvero Mozzarelle, Midolla, Cascio Parmiggiano, e sue Speticie, bagnato il tutto in buon brodo, avvertendo, che detta Zuppa si
de-

deve rifsare, à fuoco lento, in Piatto coperto.

Alera Zuppa, alla Malesese.

Piglierai Capponi, à beneplacite; li farai bollire, con Presciutto, Garofali, e Cannella, e dopò cotti, abbruscherai fetto di pane, e le metterai nel Piatto, e dopò piglierai li sudetti Capponi, e li dislosserai sani, e li tramezzerai con fetto di pane; dopò piglierai Lattughe, Scarole, Finocchietti Selvaggioli, Sellari, Borragioni, e batterai il Petto delli medesimi Capponi con Carne di Vitella, con Formaggio, Ova, e buono Spetie, con Prugnoli, e Taurufali, e ne farai un Pastume, e dopò che haverai allestate, le dette Erbe, piglierai il sudetto Pastume, & empirai le sudette Erbe, e dopò ripiene, le metterai à stufare, dentro un Vaso, à proposito, con Presciutto, e Brodo degli stessi Capponi, ò Butiro; e dopò tramezzando le sudette Erbe ripiene, ne farai la Zuppa, con un Brodetto, di Rossi d'ova, e sugo di Limone, e piglierai anche un Manipolo d'Acetosella, e la taglierai minutamente, ponendola sopra la sudetta Zuppa, e la servirai calda.



TRAT-

TRATTATO VII.

Di varii Morfelletti, Brodie Sorsichi, di molta

sostanza; salutiferi, anche alli

Convalescenti.

Per fare un Morfelletto di latte.

Pigliarai latte, o piu Capponi, secondo il bisogno; metti, e politi, li metterai a choere sulla Spiedo, con ogni maggior diligenza, e costi, che saranno; gli leverai il Petto, avvertendo, che non sieno salati; li polirai dalle loro Pellicelle, Nervetti, & Ossa, e così politi, li pistirai in un Mortajo di Marmo, tenendo preparato il Zuceato per la Cottura; & arrivato, che sarà il Zuceato alla perfezione della medesima Cottura, vi porrai dentro le sudette Polpe pistate, con Cannella pista, e Pignoli, che sieno prima stati, a mollo, in Acqua Rosa; sarà bollire ogni cosa insieme, fino a tanto, che si viene, a stringere; fretta che sarà, la metterai sopra una Pietra, ovvero Piatto, e ne farai Morfelletti, o Moracciotti subito; acciò che non si distringa, & è una Galanteria di molta sostanza, in cui potrai mettere anche i Pistacchi, in cambio de Pignoli.

R r

Per

*Per fare un altro Morfilleto, o vero Eletuario
sostanzioso, e salutifero, à gl'istessi.*

Conualefrenti.

Cuocerai il Cappone, come si è detto Arrosto; gli leverai il Petto, come sopra, pistandolo nel Mortajo pistato, che farà, terrai preparata l'Ambivera, à Cottura, e vi potrai dentro la suddetta Polve, ben pistate, strette che faranno, li leverai dal fuoco; ne farai pizette, e le conferverai, che faranno di molta sostanza, salutifera à gl'istessi Conualefrenti, e quando li avessero perduto l'appetito, ogni pace che mangieranno di questo Eletuario, potranno mantenerlo, per molte hore, havendo però avvertenza, che sia fatto senza Sale.

*Per fare un altro Morfilleto per gli Anemici
gl'istessi, che hanno lo Stomaco debole.*

in questo modo.

Piglierai Stinchi Masini, numero tre; Pistacchi mondi, Dramme tre, Pignoli mondi, Dramme quattro; Semente d'Ortica, Dramme mezza; Semente d'Alcola, Dramme una; Semente di Basilico, Dramme una; Musco, & Ambra, d'ogni uno, Acini tre; Terrai preparato il Zuccaro, à Cottura, e con il Petto di Cappone pisto, come sopra, farai Mostaccioletti, gustosi, a mangiare, che ti potranno servire alle occasioni.

Per

Per fare un' altro Morfelleto, di molta sostanza.
 Piglierai una libbra di Zucchero chiarificato, bene schiumato, quando bolle, & arrivato alla Cottura, adde la condire, vi porrai dentro, Petto di Piccione, arrostito allo Spiedo, pisto bene nel Mortajo, avvertendo, che una libra di Zucchero, comporterà un Petto solo.

V'aggiungerai, Pistacchi mondi, oncie due; Pignoni, oncie due; Polpa di Dattali, oncie due; Testicoli di Pollastri, ovvero Bottoni, numero venti; Pepe, Cannella, e Garofali, à discrezione; pistirai ogni cosa insieme, e ne farai Morfelletti, ò Mostaccioli, che faranno gustosi à mangiare, e di molta sostanza.

Altro cuore, di molta sostanza.

Piglierai Pistacchi, numero dodici; Quaglis, numero sei; Bottoni di Pollastri, numero quaranta; Dopo, che havrai arrostito ogni cosa; ma non à tutta Cottura, pistirai ogni cosa insieme, ponendovi dentro, Vachi di Pepe sano; numero dieci, Garofali sani numero uno, e due grani di Muschio; li metterai in un fiasco di Malvasia, per lo spatio di hore venti, con dentro una libbra di Zucchero fino, pisto; dappoi piglierai tutta la Compitione, con Vino, e la farai distillare in Bagno Maria; stillata, che sarà la conserverai, e potrai darne, un buon Cucchiaro la mattina, overo la sera, à chi n'havesse bisogno, con avvertenza che non

vi si mangi sopra ; che farà di molta sostanza ; e darà forza , e vigore .

Se vorrai fare la sudora Compositione, senza Cortura , mettila in un'Alcova in Bigga Maria, come fa- pra, e sarà più salubre, e di maggior vigore .

Per far Brodi , di molta sostanza, e assai delicati .

Piglierai un pezzetto di Vincela Nostira, del peso d'una libra , con quattro Ale di diversi Polli, con un Petto, ovvero mezzo Petto di Pollo, secondo la quantità delle Persone , per cui hà da servire , un pezzetto di Prekiantto , trà grasso , e magro (quando però non hà da servire , per Persona inferma) Sale à proposito- ne, trè, ò quattro pezzetti di Canbella, Garofali, à discrezione, un poco di Noce Moscata, due Radiche d'Erbette, ben lavate, & un poco di Zaffirano, secondo il Genio, si metterà ogni cosa, dentro una Pignatta, senz'Acqua , à bollire , per lo spazio di trè, ò quattro hore, serrandola con il Coperchio , e con la Pata attorno , con avvertenza , che non si vapori , senza roccia, in giugura all'Asua Cortura, ti potrai servire del Brodo, che sarà di molta perfezione , e potrai darlo, anch' à' Genio, e di quelli, che pariscono di debolezza di stomaco , e potrai tagliarlo, à beneplacito, con Roffi di vire sugo di Limone .

Altro

Altro Sarsico, di Cosciotto di Castrato.

Piglierai il Cosciotto sudetto del Castrato, lo farai cuocere allo Spiedo, ricogliendo quel sugo, che caderà, e quando sarà giunto, più che à mezza Cottura, lo leverai dallo Spiedo, tagliandolo, in pezzi grossi, e mettendolo sotto il Torchio, à forza del quale, ne farai uscire il sugo, ponendolo, con l'altro, che n'avrai raccolto prima, sotto un Vaso polito, lasciandolo raffreddare un poco, levandolo con diligenza, un certo panno bianco, che suol fare il grasso; dappoi lo porrai al fuoco, facendolo finir di cuocere; con dargli le sue Spezierie; e potrai servirti di esso assoluto, con Zucchero, e sugo di Limone, à tuo piacere; potrai di questo sugo, valerti in molti Piatti composti, Zuppa, Maccaroni, e Pasticcetti, da darsi à gl'istessi Convalescenti, e se ti parrà, potrai quagliarlo, con Rotoli d'ova, e sugo di Limone.

Altro Sarsico, di molta sostanza.

Piglierai quattro libbre di Carne di Vacca, e la metterai, à cuocere allo Spiedo, con avvertenza, che non giunga, à tutta Cottura; raccoglierai quel sugo, che caderà, e quando sarà arrivata la Carne, alla perfezione della Cottura, la taglierai in due, ò tre pezzi, à tuo piacere: la metterai sotto il Torchio, & à forza di esso, le leverai il sugo, facendolo cadere, dentro un Piatto; cavato che n'haverai il sugo, lo lascerai raffreddare,

lc-

levando via quel grasso, che stà sopra; dappoi lo metterai, à cuocere, per poco spatio di tempo, dandogli le sue Spetierie, Zuccaro, e sugo di Limone, à tuo piacere; se ti parrà, lo potrai quagliare, con Rosfi d'ova, alla Romana, e te ne potrai servire, in Piatti composti, riuscendo molto giovevole, à quelli, che patiscono mancanza di forze, e debolezze di stomaco.

A fare un Brodo, di molta sostanza, e bontà.

Piglierai un mezzo Cappone, un pezzo di Vacca, bollita bene, regolando il peso, secondo la quantità delle persone, per chi hà da servire, un paio di Palombelle Selvatiche, Ali di diversi Polli, un pezzo di Filetto di Giugliano, un pezzo di Presciutto, una mezza Soppressata, un poco di Lardo, una Testa, ò più d'Aglio, à tuo piacere, Erbette odorifere, Spetierie solite, quando Ceceri, ò altro, à beneplacito, avvertendo, che quando s'hà da pigliare questo Brodo, s'hà da dare un soffio, sopra la Scudella, ò Piatto, per levar via il grasso, che lo circonda, altrimenti recherebbe nausea, e farebbe stufoso.

Per fare un Pistto, di Carne di Vitella.

Piglierai la Polpa della sudetta Vitella, regolando la quantità di essa, à proportion delle Persone, per chi hà da servire; la farai cuocere allo Spiedo; cotta che sarà, piglierai la parte più bianca; la taglierai in pezzetti; la pisterai nel Mortajo; la stemperai, con
bro-

brodo magro, dell'istessa Vitella, ò d'altra Carne; la passerai per Setaccio, e per ogni libra di Carne, potrai mettervi, oncie tre di Zuccaro, facendola finir di cuocere, sopra le brage, à fuoco lento, ovvero sopra un Pignatto d'Acqua, che bolle.

Per fare un'altro Pisto, di Polpa di Cappone.

Piglierai la Polpa del Petto, levando via le Pelli, celle; e l'allesterai senza Sale, à mezza Cottura, senza di Nervi; dappoi la pistrarai nel Mortajo, & vi potrai dentro un po' di mollica di pane, che sia stata, & mollo in brodo magro, prima abbruscato, sopra una Tiglia, per scemarli l'odore di Carne; e per fare, che rechi manco nausea, à i Convalescenti; vi potrai dentro Zuccaro, à discretion, e lo stemperarai con brodo magro, passandolo, per Setaccio; lo farai riscaldare nella Ciniglia, ovvero sopra un Pignatto, che bolle, voltandolo sopra, con un Cucchiaro d'Argento; non volendoti porre il pane, vi potrai mettere, una mezz'oncia di Seme di Melone, ovvero d'Amandole Ambrifine, e per ogni Petto di Pollo; due buone oncie di Zuccaro, fino, e quattro, in cinque Amandole mondiate; volendo levare l'odore della Carne, vi metterai un poco di Majorana, nel brodo, legata dentro una pezzetta, che così riuscirà migliore; Procurerai, che il suddetto Petto di Pollo, sia arrostito in bianco, à fuoco lento, il che si rimette al giudicio, & alla diligenza di chi manipola.

Per

Per fare un Consumato, di Carne di Vitella.

Piglierai tre libbre della sudetta Carne, che non sia grassa, la batterai minutamente; battuta che sarà, la metterai dentro un Tegame, tenendola sempre morbida, con un poco di brodo di Pollo, e gli darai il fuoco di sotto, e di sopra; quando sarà bene stagionata, la metterai dentro un panno, e ne caverai il sugo, e di esso rimessa al fuoco, con le sue solite Spettierie, à tuo piacere, potrai fare Brodetti, alla Romana, con Rossi d'ova fresche, e della Carne potrai servirti, per fare Minestra, à tuo beneplacito, che tanto la Minestra, quanto il Consumato, riusciranno di gran sostanza, e di buon gusto.



TRAT-

TRATTATO IX.

*Degli Arrosti, e del modo di fargli, di
sutta bontà.*



Tutti gl' Arrosti devono essere cotti adagio, e bene stagionati; & avvertire, che quando sono arrivati, alla loro Cottura, devono, esser cavati, e portati subito in Tavola, con le loro proportionate garnitioni, essendo questi li migliori Piatti, che qualifichino qualsivoglia Convito, quando però sono arrivati al punto, e con ragione dalli Signori Spagnuoli vengono questi preferiti, à tutti gl'altri Piatti, mangiandogli da principio, per essere di molta sostanza. E li Francesi mangiano gl' Arrosti, lardellati minutamente, & un poco mal cotti; L'Inglese mettono gl' Arrosti allo Spiedo, e conforme si vanno cuocendo, li tagliano, e li portano in Tavola; In Malta, nella Corte del Gran Maestro, si mangiano gl' Arrosti lardellati minutamente, fatti con diversi lavori de' medesimi lardelli, e riescono di tutta bontà, e di buona vista. La qualità de' detti Arrosti, è che quando son fatti di Carne d'Animali grossi, son di dura digestion; s'avverta però, che chi vuol mangiare de' buoni Arrosti, deve sceglier la Carne d'Animali più teneri, e frà gli altri, li Polli son li migliori. Qui in Napoli soglio-

Sf

no

no fare Pollanche di latte di tutta esquisitezza, quali si mangiano in Arrosto, riescono di tutta perfezione, e si tramezzano con fette di Presciutto, & altri addattati Regali. Messalino Romano, huomo di gran sapere, fu l'Inventore degli Arrosti, e di raccoglierne il sugo, dentro alle Liccarde, posto di sotto à detti Arrosti, quando si cuocono; & io ne fo questo breve Trattato, non per impararne; mà per facilitare li Principianti; acciò nel formare le Liste, possano con più facilità ordinarle sapendo bene, che è facile ad ognuno il fare Arrosti.

Arrosto di Vitella di latte, ouero di Sorrento.

Si piglierà il Filetto della Vitella, con tutta la Rognonata, e posto nello Spiedo, si cuocerà à tempo, con diligenza; si tramezzerà, con Paste ripiene, di Bianco mangiare, e con fette di Limoncelli, ò Merangoli.

Altro Arrosto, di Lodale, ò Cocciarde.

Si cuoceranno nello Spiedo, con diligenza, e con tempo proportionato alla Cottura; si tramezzeranno, con Salvia, e si regaleranno, con fette di pane dorato, con mezzi Limoncelli, ò Merangoli, e con un Saporetto di sugo di Limone sopra.

Altro Arrosto, di Polcini, numero dodici.

Questi involti in Rete, si porranno nello Spiedo, e si cuoceranno, à fuoco lento, con diligenza; Arrivati alla Cottura, si tramezzeranno con Palle sfogliate, e con Merangoli, ò Limoncelli tagliati.

Altro

Altro Arrosto, di Ortolani.

Questo è uno Vccello, che viene dal Regno di Cipro; al suo tempo, è molto grasso, e se ne fa buona presa; pelati, si conservono nel fior della Farina; se ne fanno Scatole, e si mettono anco, in Vaso di Terra, e se ne trova quantità, in Venetia, in Roma, in Fiorenza, & in altri luoghi della Romagna; Gli arrostiti nello Spiedo, tramezzandoli con Tomafelle, fatte di Fegato di Vitella, con i suoi Ingredienti, e gli regalerai, con fette di Limoncelli, e Merangoli.

Altro Arrosto, di Pollastri infagianati.

Li cuocerai à fuoco temperato, & arrivati alla Cottura, li servirai, con Tartaretta, di Pasta di Marzapane, ripiena di Lazzarole sciruppate.

Altro Arrosto, di Quaglie.

Le metterai à cuocere, à fuoco lento, lardate, e tramezzate, di Bocconi d'Animelle; le servirai con fette di pane abbruscato, con Salsa bastarda sopra, e con fette di pane indorato sotto, con Limoncelli, e Merangoli intorno.

Altro Arrosto, di Fagiani.

Si fogliono cuocere involti in Carta, con gli soliti Ingredienti, à fuoco temperato; dopo levati dalla Carta, si servono con Pasta di Siringa, aspergendoli sopra, con Sapore Reale.

Altro Arrosto, di Pernici.

Si metteranno à cuocere, à fuoco temperato, & arrivati alla Cottura, si serviranno con una Salsa,

come si dirà al suo luogo; e regalerai l'Ale del Piatto, à tuo piacere.

Altro Arrosto, di Lepre.

Si cuocerà, à fuoco alquando gagliardo, bene lardato, e ben condito, & arrivato alla Cottura, si servirà con Salsa Reale Acetosa, fatta di fiore di Rosmarino, e s'adornerà il Piatto, con Vccelletti grassi, pite arrostiti.

Altro Arrosto, di Fagiani.

Si porranno, allo Spiedo incartati, con gl'Ingredienti necessarii, & arrivati alla Cottura, si serviranno con Ale, Code, e Colli, di Pasta di Marzapane, fatta al naturale.

Altro Arrosto, di Testicoli, ò Bottoni d'Agnello.

Ne piglierai una dozzena, ò più, à beneplacito; gli netterai, e polirai bene; gli leverai la Pelle di sopra, e così politi, gl'infilzerai nello Spiedo, e li farai cuocere, à fuoco lento, avvertendo, di voltar lo Spiedo, adagio, adagio, fin tanto, che sono mezzi cotti, e gli anderai bagnando, con Butiro, liquefatto, fin tanto, che arriveranno alla perfettione della Cottura; dappoi li regalerai, con Prosciutto, tagliato in fette, cotto in Tegame, ovvero sù la Graticola, con un pò d'Aceto; si serviranno anco, con Limoncelli, tagliati attorno, e con Sale, e Pepe ammaccato.

Altro Arrosto, di Quarti di Capretto.

S'arrostitcono, à fuoco gagliardo, bagnati con buon'Oglio d'Olive, mentre si stanno girando, nello
Spie-

Spiedo; che così risciranno più teneri, e delicati; arrivati alla Cottura, si regaleranno, con Salsa, con un pò di Vino, e con l'aggiunta d'un pò di brodo, senza grasso, un Peparolo pisto, una Spiga d'Aglio, un tantino d'Oglio, e Sale, il tutto à tuo piacere, con le solite Spetierie; & Agro di Cetrangolo,

Altro Arrosto, di Trippa.

Piglierai la Trippa; la netterai, e polirai; e cotta che sarà, l'avvolgerai in Rete di Porco, ò d'altro Animale, à modo di Fegatelli; la tramezzerai con Lauro; nel tempo, che si stà cuocendo, l'andrai bagnando, con un pò di grasso, tramezzandola con Fegatelli di Polli; pure avvolti in Rete, servendola con Limoncelli, e Cetrangoli, con il suo Sale.

Altro Arrosto, di Folgore.

Le pelerai bene, levando loro gl'Interiori, e lavandole in Acqua fresca, tagliandole Testa, e Piedi; dappoi le metterai allo Spiedo, facendole girare, fin tanto, che sieno vicine alla Cottura; allora le leverai dallo Spiedo, e le metterai in un Tegame, ò in altro V. sc, con dentro, un pò di Vin bianco, & un pò di brodo, e sue Spetierie; in questo modo le farai finir di cuocere, con le brage, sotto il Tegame, e se le potrai mettere dentro al Forno, meglio sarà; le servirai, con mezzi Cetrangoli, e Limoncelli; non è però Pasto, da Signore, mà da Gente ordinaria.

Altro Arrosto, di Vccellesi.

Sogliono alle volte capitare, nelle Cucine, diverse spe-

specie d'Uccelli piccoli , li quali si dovranno nettare, e polire, senza levargli gl'Interiori, e poi mettere allo Spiedo sottile, ovvero in una bacchettina, fatta à posta; li tramezzerei; con pezzetti di Lardo, e frondi di Salvia, e quando non fossero in quantità bastante, per fornire un Piatto, vi potrai aggiungere Fegatelli di Polli intieri, e Cervellate, ò Saleiccie, con Agro di Limone, e mezzi Merangoli.

Altro Arrosto, di Lacerio di Vitella.

Li leverai la Polpa di dentro, con diligenza, e lo batterai minutamente, aggiungendoui, un pò di Lardo, Polpa d'Amarena, Cedro candito, Passarina, e Pignoli, Midolla, e Sue Spetierie, con un'odoreto d'Aglio, à beneplacito; dappoi riempirai il sudetto Lacerio, lardellandolo minutamente, con le sue fette di Limoncello, tramezzate, con fette di pane bagnato nel grasso di Prescutto, e con pezzetti del medesimo sopra; che riuscirà uno Arrosto nobile, e gustoso.

Altro Arrosto, di Beccacie, ovvero Aroiere.

Questo Vccello, quando si piglia nelle Montagne, ò Boschi, è d'ottima qualità; si suol fare Arrosto, senza sventrarsi; perche gl'Interiori d'esso, sono squisiti; quando sarà ben cotto, con le sue solite Spetierie, lo bagnerai con buon brodo, e con sugo di Limone, ò Cetrangolo, regalandolo sopra, con Crostine di pane abbruscato.

Altro Arrosto, di Fegatelli di Porco.

Si pigliano à suo tempo, Fegatelli di Porco, si tagli-

glio in pezzetti, mettendovi un poco di fiore di Finocchio; s'avvolgano in Rete, tramezzati con frondi di Laurò, e sù lo Spiedo si tramezzino, con Saleccie, o Cervellate, Malvezzi, o altri Vecelletti, regalandosi il Piatto, con mezzi Cetrangoli.

Altro Arrosto, di Filetto di Porco.

Il Filetto di Porco, cotto che sarà Arrosto, si taglierà in fette sottili; e si tramezzerà, con Vecelletti arrostiti, regalandosi il Piatto, con mezzi Cetrangoli, ch'è un Arrosto nobile, e signorile.

Altro Arrosto, di Cosciotto di Castrato.

Si metterà, a cuocere, stardato minutamente, con dentro Chiodi di Garofali, con pezzetti di Cannella, con Spiche d'Aglio mondate; si farà cuocere a fuoco lento, e cotto che sarà; si servirà caldo, o freddo, a beneplacito, coperto di Salsa.

Altro Arrosto, di Cosciotto d'Agnelle Femine.

Si cuocerà a fuoco lento, con i suoi Ingredienti, e si regalerà, come si è detto di sopra, del Cosciotto del Castrato.

Altro Arrosto, di Dobbistia.

Si riempiranno di Fegatelli tagliati, in pezzi, con Acini d'Agresta, & Erbe odorifere, e con pezzetti di Presciutto, e due Speticie; si faranno soffriggere, dentro un Tegamino, o Pignattino, con un poco di Lardo battuto; si regaleranno, con Pistacchie di Sirindga, e con fette di Limoncello.

Altro

Altro Arrosto, di Piccioni.

Si riempiranno, con pezzetti di Presciutto, con bocconcini d'Animelle, Polpa d'Amarene, Pignoli, e Passarina, fette di Tartufali, Erbette odorifere, e sue Spetierie; si soffriggeranno, come sopra, e si regalerà il Piatto, con Acini di Poma Granate, e fette di Limone.

Altro Arrosto, di Gallo d'India.

Si netterà, e si polirà bene, e si riempirà, con pezzetti di Fegato, del medesimo, Vccelletti piccoli, fette di Presciutto, Olive senz'osso, pezzetti di Cedro candito, fette di Mele Appie, Passarina, e Pignoli, bocconcini di Ventralca, Amarene secche, & Erbette odorifere, con sue Spetierie; si farà soffriggere in un Tegame, e si regalerà con sua Salsa, con Offelle ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncello. Questo riuscirà un'Arrosto assai nobile, degno della Tavola di qualsivoglia Signore, avvertendo, che deve esser frollo in tempi freddi.

Altro Arrosto, di Capponi.

Si riempiranno, con la medesima Empitura, che si è detto del Gallo d'India, e riuscirà d'ottima perfezione.

Altro Arrosto, di Pallcini di Fagiani.

Questa si faranno arrostitire, allo Spiedo, involtati in Rete di Capretto, o di Porco, con una Salsa Reale sopra, regalandosi il Piatto, con Pasticciozzi, fatti di Polpa di Polli piccati, tramezzati, con fette di Limoncello.

Altro

Altro Arrosto, di Braccischi, o Ficedale.

Si cuoceranno nello Spiedo, tramezzate con fette di Cipolla, prima cotta su le brage, con li suoi Lardelli, à fuoco gagliardo.

Altro Arrosto, delle medesime.

Si cuoceranno, dentro il Guscio dell'Ova, con li suoi Lardelli, e frondi di Salvia, tramezzate con mollica di pane.

Altro Arrosto, d'Ortolani di Cipra.

Si cuoceranno nello Spiedo, à fuoco lento, tramezzati di Salvia, e di Lardelli, regalandosi il Piatto, con fette di Limoncelli, e di Merangoli.

Altro Arrosto, di Rondanini di Nido.

Si cuoceranno nello Spiedo, à fuoco lento, tramezzate con fette di Lardo, e con Crostine di pane fritto regalandosi il Piatto, di mezzi Cetriangoli.

Altro Arrosto, di Vitella alla Spagnola.

Si piglierà un pezzop di Vitella, à ptoportione delle persone, per cui deve servire; s'arrostitirà nello Spiedo, tramezzata con Pollastri arrostiti, con Piccioni, Tor-di, e Quaglie; e quello Arrosto, servirà, particolarmente, in occasione, che sieno Commensali, Persone Oltramontane; si regalerà il Piatto, con mezzi Limoncelli, mezzi Merangoli, e Patte fritte.

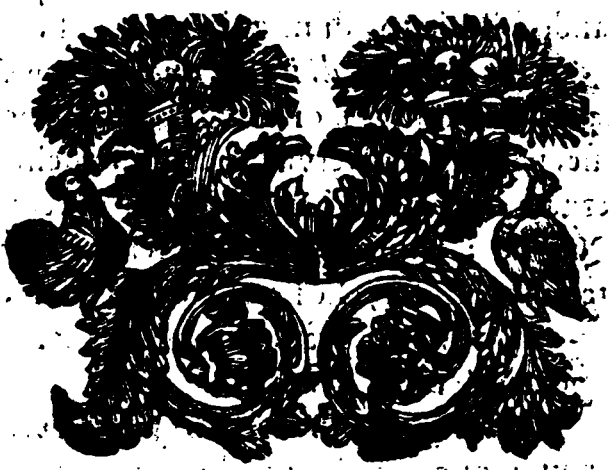
Altro Arrosto, di Piccioni grassi teneri.

Si netteranno, e poliranno bene; involgendosi in Carta, con fette di Lardo, e si cuoceranno nello Spiedo; cotti, che saranno, si serviranno nel Piatto, nella

medesima Carta; svoltati però, acciòche si veda quello, che è; si tramezzeranno con **Animelle di Vitella**, cotte allo Spiedo, regalandosi il Piatto, con fette di Limone, e Paste fritte, e sarà un'Arrosto nobile.

Altra Arrosto, di Polcini di Gallo d'India.

Si cuocerà nello Spiedo a fuoco moderato; si regalerà con Bianco mangiate, fritto; e si tramezzerà con **Pasticcini**, fatti di Polpa di Vitella piccata, con le sue solite Spetierie, & Ingredienti, con fette di Limone, e Zuccaro; e questi si ponno arrostito anche avvolti in Carta, con fette di Lardo dentro infalinati.



TRAT.

TRATTATO X.

Di diversi Fritti, da farsi, in occasione, di varii
Banchetti.

Primo Fritto.

Si farà d'Animelle di Vitella ; tagliate
in bocconi, infarinati con fiore di Fa-
rina, che prima sia stata rifatta, si frig-
geranno in buono Strutto, e si rega-
lerà il Piatto, con Paste frolle, con
fette di Limone attorno, con Sale,
Pepe, e sugodi Limone sopra.

Altro Fritto.

Si farà di Granelli, o Bottoni d'Agnello, tagliati in
fette, per il lungo, infarinati con fiore di Farina; si
friggeranno in buono Strutto, regalandosi il Piatto,
con Paste di Siringa fritte, con fette di Limone cotto,
Sale, Pepe, e sugo di Limone sopra.

Altro Fritto, di Testicoli in altro modo.

Gli netterai, e polirai bene; e ne farai quattro parti,
e gl'infarinerai in fiore di Farina; li friggerai in buo-
no Strutto; arrivati, che faranno alla Cottura, ne for-
merai il Piatto; vi farai una Prittata, con bocconcini
di Presciutto dentro; con un poco d'Acqua, ne copri-
rai li sudetti Testicoli fritti; regalando il Piatto,

di fette di Limone, & Acini di Pome Granate.

Altro Fritto, di Lingue di Capreo.

Prima le farai bollire, e poi le taglierai in fette, co'l Cervello, & Occhi del medesimo, con pezzetti di Fegato, di Vitella lattante, Animelle, fette di Zizza bollita, fettoline di pane, che prima sia stato un poco à mollo, e poi indorato, e fritto in buono Strutto, con il suo Sale sopra, e fugo di Limone, regalando il Piatto, di fette di Limoncello.

Altro Fritto, di Fegato di Vitella.

Lo taglierai in fette, e poi lo metterai à mollo nel latte, infarinato con fiore di Farina, servito, con Animelle, bocconcini di Cervello della medesima Vitella, prima bolliti, e poi indorati; fette di Presciutto, soffritte in Tegame, tramezzate con il medesimo Fritto, regalando il Piatto, di fette di Limoncello, e diverse Paste frolle.

Altro Fritto, di Quarti di Carciofali.

Prima si faranno bollire, e poi s'infarineranno, e friggeranno in buono Strutto, con Punte di Sparaci, Fegati in ueri di Polli, Bottoni d'Agnello, tagliati in fette, fettoline di Zizza prima bollita, fettarelle di pane, passato per latte, e poi indorate, e con una Salsa sopra, à beneplacito, regalando il Piatto, di Pasticcetti, ripieni di Vitella battuta.

Altro Fritto, di Testa di Vitella.

Si farà bollire la sudetta Testa; cotta, che sarà, si à raffreddare, si taglierà in fette, si friggerà in buo-

no

no Strutto, con la sua Lingua, e Cervella, anche tagliate infette; con una Salsa sopra, fatta con Aceto, Zuccaro, polvere di Mostacciolo, e con le sue solite Spetierie.

Altro Fritto, di fette di Zizza.

Prima si farà bollire, dappoi infarinata, indorata con Ova, si friggerà, e si tramezzerà, con fette di Fegato di Vitella; fette di pane, prima bagnato, & indorato, Sparaci prima bolliti, infarinati, e fritti, o Salsa Reale di sopra.

Altro Fritto, di pezzetti di Piacioni teneri.

Prima si fanno bollire, e poi si friggono infarinati, con Eggatelli di diversi Bolli; Cervello, e Bottoni d'Agnello, bocconi d'Animelle, Quarti di Carciofali prima bolliti, e fettarelle di Presciutto soffritte in Tegame; si tramezzeranno tutte le sudette cose, con una Salsa sopra, fatta d'Olive, Cappari, bocconcini di Gendronata, Pignoli, e Passarina, sugo d'Agresta, Aceto, e Zuccaro, e le solite Spetierie, regalando il Piatto di Bocconotti alla Genovese.

Altro Fritto, di Teste di Capreato, senz' Ossa.

Prima si metteranno a bollire, e spaccate, per mezzo, infarinate, & indorate, si friggeranno, e tramezzeranno, con fette di Zizza, prima bollite, & indorate, e fette di Lingua di Vitella, prima bollita, & indorata, come sopra, regalando il Piatto, con Pasta di Morone, e pane, o altre Palle sfogliate, tramezzate, con mollica di Merangoli, e fette di Limoncello, e Papa pisto sopra.

Altro

Altro Fritto, di Quarti di Pollestri.

Prima si faranno bollire, & infarinati si friggeranno in buono Strutto, tramezzati, con Cervella di Vitella, prima bollite, & indorate, Fegato della medesima, Fegatelli intieri di Polli, Quarti di Carciofali, prima bolliti, dappoi infarinati, e fritti, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, dappoi infarinati, e fritti, punte di Sparaci simili, e fugo d'Agresta sopra, & in mancanza d'Agresta, fugo di Limone.

Altro Fritto, di Polli.

Piglierai Sangue di Polli, Creste, e Fegatelli della medesima, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi fritti, fette di Zizza, fette di pane, che prima sia stato a mollo nel latte, e punte di Sparaci, prima bolliti; farai friggere ogni cosa nella Padella, con buono Strutto, e dopò che sarà il tutto ben fritto, tutte le sudette cose, porrai nel Piatto, per ordine, tramezzandole, con diverse Paste fritte, fette di Limoncello, con il suo Sale, e Pepe sopra.

Altro Fritto, di Teste di Capretto in altro modo.

Piglierai le Teste di Capretto, e le farai cuocere sane in Acqua; giunte, che faranno alla Cottura, le spaccarai per mezzo, avvertendo, che non esca il Cervello; e le metterai in Addobbo, con un poco d'Aceto odoroso, Origanò, Agho ammacato, e Peperolo trito; le rivolgerai nell'Aceto, e nel medesimo Addobbo; infarinerai, e l'involgerai in Ova sbattute, facendole friggere nella Padella, in buono Strutto; arriva-

ovili

te,

re, che faranno alla Cottura; le accomoderai, ne i Piatti per ordine; vi porrai una Salsa sopra, fatta con Olive senz'osso, Cappari, un poco d'Aceto del medesimo Addobbo, le solite Spezierie, e Zaccaro, che farà un Fritto gustoso, e gioverà all'inappetenza.

Altro Fritto di Lingue di Vitella, in altro modo.

Netterai le sudette Lingue, dalle loro lordure, con Acqua calda, le farai bollire, e cotte, che saranno, le taglierai in sette sottili; dopo che saranno raffreddate, le metterai in Addobbo, con Aceto, Origano, Spigha d'Aglio ammaccato, Pepe, e Peperolo trito, e Sale; infarinare, & indorate, che l'havrà, le farai friggere in buono Strutto, regalando il Piatto, di diverse Paffe di Siringa; si potrà fare al medesimo Fritto, di tutte le altre Lingue.

Altro Fritto, di Piedi di Capretto.

Li netterai, e polirai bene, mettendogli a bollire in Acqua, e Sale, avvertendo, di darli poca Cottura; stante la loro tenerezza; cotti, che saranno, gli leverai l'Ossa, gli spaccarai per mezzo, e gli farai una buona Marinatura.

Altro Fritto, di Calamaretti, detti Anzuello, di Mare.

Gli netterai, e polirai bene, gl'infrangerai, e gli friggerai in buono Strutto; parimente alla Cottura, gli servirai con fette di Limone, e Sale sopra, che farà un Piatto, molto gustoso, e se ne potrà servire anco, in giorno di Grasso.

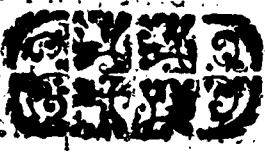
Altro

Alro Fritto, di Zampe di Vitella

Le netterai bene, facendole cuocere in Acqua e Sale; arrivate alla Cottura; le lascerai raffreddate, e le metterai in Addobbo con un poco d'Aceto, Origano, Spighe d'Aglio ammaccato, con le solite Spezierie; e se brami farle piccanti, vi potrai mettere Peperoli trito; le rivolgerai bene, in detto Addobbo; le infarinerai; e servirai con Ova sbattute, formando un Piatto, con Salsa Bastarda, o Reale, a tuo beneplacito.

Alro Fritto.

Potrai fare un altro Fritto di Fegatelli intieri di Polli, pezzi di Cardone, prima bolliti, & infarinati, Sanguè delli medesimi Polli, Vccelletti piccoli, che prima sieno stati in Addobbo, come si è detto delle Zampe della Vitella, fette di Fegato della medesima, Animelle di Capretto, fette di pane, state prima à mollo, in Acqua, o in buon brodo, e poi avvolte in Ova, Quarti di Carciofali, à suo tempo, prima bolliti, punte di Spataci, anche bolliti, Cimette di Capri fiori, che farà un Fritto Reale, regalando il Piatto, a tuo piacere, con Sale, e Pepe sopra, e Vachi di Poma Granate.



TRAT-

TRATTATO XL

*Del modo di far Pasticci, d'ogni sorte, con Sfogli,
e senza, dove s'insegna, quanta Farina
Ova, Zuccaro, e Strutto vi uada.*



Er' far un Pasticcio, per sei persone, piglierai, Carne, libbre trè, Lardo, per lardare detta Carne, e per metter dentro, oncie quattro, Presciutto, oncie cinque, ò altro Salato, fior di Farina, per formare la Cassa, libbre trè, Strutto, overo Butiro, per impastare detta Farina, oncie quattro, Ova numero trè, Zuccaro, oncie trè, Spetierie in Garofani, Pepe, e Cannella, mezza oncia; E' d'avvertire però, che se il Pasticcio, overo Impanate, dovrà servirsi fredda, per il primo servizio di Tavola, si potrà fare, senza Zuccaro, & Ova; ti potrai avvalere, bensì, di due sole Ova, per indorarlo; mà se vorrai fare Pasticci, di pasta frolla, potrai in due libbre di Farina, mettere oncie otto di Butiro, e se vorrei servirtene per Regali de' Piatti, potrai aggiungervi di più, oncie trè di Zuccaro, sei Rosfi d'ova fresce, che così verrà una pasta di tutta perfezione.

E volendo far un Pasticcio all'Inglese, per otto persone, potrai pigliare Carne battuta per dentro, libbre due, Midolla di Vaccina, ò pure Ossa mastre, oncie

V u

trè,

trè, Presciutto, ò altri Salami, anche battuti, oncie quattro, *Amelle di Vitella un paio* (se fossero di Caprettò, para dieci), Piccioni teneti spezzati, numero due, Vccelletti grassi, numero otto, Passarina, e Pignoli, oncie quattro, ovvero Agresta in grani, à suo tempo, Cedro candito, oncie trè, ed à tutta questa robba potrai dare Farina, per formarne la Cassa, libbre quattro, Butiro, per impastarla, oncie sei, Zuccaro, per tutto il Pasticcio, oncie otto, Ova per la Cassa, e per dentro, numero otto, Farina per lo Sfoglio, libbre due, Butiro, oncie otto; in questi Pasticci ci vanno diversi Ingredienti, come Pignoli, Pistacchi, Prùgnoni, Tartufali, Quarti di Carciofi, à suo tempo; però mi rimetto al giuditio, di chi farà manipolare.

Per far Pasticcetti piccoli.

Piglierai fiori di Farina, oncie trè, Carne cruda di qualsivoglia sorte, oncie trè, Ova, uno Zuccaro, quarte trè, Strutto, oncie una, Ossa mastre, e Grasso oncie mezza, Spetjerie à discrezione, Pistacchi, e Pignoli, mezza oncia, Presciutto, ò altri Salami, quarte trè, e volendoci fare il Brodetto, potrai per ogni sei Pasticcetti, Ova numero trè, sugo di Limone à giudicio; e così potrai andarti regolando, per farli di qualsivoglia maniera, usando sempre la discrezione, e tenendo da questa tutte le cose dette; benchè io habbia posto qui tutte queste cose à minuto, non l'hò fatto per dar legge à veruno mà per insegnare a Principianti, la quantità, e qualità degl'Ingredienti, dellè quali

regole ferrendoti, si formeranno le Vivande di tutta bontà; penche le maniere, di far Pasticci, sieno infinite; io però ne hò fatto qui un Compendio delle più usuali, e moderne de' nostri tempi, quali hoggi si praticano in diverse Cucine de' Signori grandi; essendo sempre il mio desiderio d'esser breve, in ogni Trattato di questa materia, rimettendomi io ad ogni Professore, di sminuire, o crescer le dose, & altri nobili Ingredienti, secondo il loro parere, & uso de' lor Paesi, com'anche secondo le commodità, che si haveranno. Cucullo da Granopoli fu l'Inventore de' Pasticci, & altre paste sfogliate riempite di Carne minuzzata, & altre cose proportionate à detti; essendone lui gran Mangiatore.

Pasticcio, alla Napolitana.

Piglierai Farina, Ova, Strutto, e Zucchero; formato che havrai la Cassa del Pasticcio, vi porrai dentro gli seguenti Ingredienti; Si farà il primo Solaro di Vitella piccata, prima rifatta, o soffritta, Pezzetti di Piccioni, Ossa mastre, Animelle, Fegatelli di Polli, Fette di Zizza, prima bollite, Salsiccie spaccate, per mezzo, Tartufali, Pignoli, Soppresata, Fonghi di Genova, prima soffritti, Pezzetti di Prosciutto, Cannolicchi, Fette di Cetrinata, Fette di Provola fresca, Rossi d'ova dure, Brascolate di Vitella battute; ogni cosa ben soffritta; Coperto, che havrai il Pasticcio, lo metterai à cuocere nel Forno, e cotto, che sarà, ci farai il tuo Brodetto, con Rossi d'ova, sugo di Limone, o altro,

à beneplacito, che sarà un Pasticcio di molto gusto,

Pasticcetti, alla Spagnola piccati.

Piglierai Polpa di Cappone ; la batterai minutamente ; quando l'havrai battuta, la metterai, a soffriggere, in un Tegame ; quando sarà ben soffritta, la tornerai di nuovo à piccare, e poi la condirai, con le sue Spetierie, mettendovi dentro, Pignoli, ò altro, à tuo beneplacito, e fettarelle d'Ossa mastre. ; Bocconcini di Soppressata, tagliata minuta., Pezzetti di Midolla, Vcellati piccoli, netti, e politi, anco delle loro Fette, Fegatelli di diversi Polli, Animelle, Granelli d'Agnello, tagliati in fette, Bocconcini di Cervella, prima bolliti, Quarti di Garciosali, Rolpentine di Vitella, della grossezza d'un'Oliva di Spagna, Fette di Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Pistacchi mondi, Frutti di Mare diversi, Picelli teneri, prima bolliti, e poi soffritti, con il suo Brodetto, fatto con sughi di Carne, Rossi d'ova fresche, e sugo di Limone.

Bisogna avvertire, che tutte le sopradette robbe, vogliono esser soffritte, e quando si facesse buona parte, separatamente, sarebbe meglio. Composti, che havrai li Pasticcii, ci farai li suoi Coperchi, e li metterai, à cuocere, dentro al Forno ; Cotti che faranno, gli farai il suo Brodetto, con Rossi d'ova, e sugo di Limone, e li tornerai à mettere, dentro al Forno, acciò che si quagli il Brodetto ; Ragionati che faranno, li servirai caldi, con il suo Ghiaccio di Zuccharo, overo Zuccharo assoluto sopra.

Pa-

Pasticcio, all'Inglese.

Farai un buonò sfoglio, con Strutto, ò Butiro;alzata che havrai la Cassa, la riempirai delli sequenti ingredienti; Polpa di Vitella battuta minuta, messa dentro al Tegame, à rifare, come si è detto di sopra, tornandola di nuovo à piacere, con mettervi le sue sotte Spetierie, Quarti di Piccioni teneri, prima bolliti, e poi soffritti, Brasciolette della medesima Polpa di Vitella, battute con la Costa del Coltello, Fettarelle di Presciutto, Boccocini di Ventresca, cuocendolo, con diligenza, servito caldo, con Zuccaro sopra.

Pasticcio, alla Reate, in forma di Cuore.

Piglierai pezzi di Vitella, di mezza libra l'uno; li lardellerai minutamente, di lardelli sottili, e li potrai tramezzare, con gl'infrafcitti ingredienti; Quarti di Pollastri teneri, Boecon di Animelle di Vitella, Fette di Presciutto, Fegatelli di Polli, Midolla in pezzetti, Fette sottili di Ventresca, Pignoli, Prugnoli secchi, che siene stati prima à molle, in buon Vino, e soffritti

Metterai ogni cosa, dentro un Vaso, à proposito, dandogli le sue Spetierie convenienti, con un podhetino di Zaffarano, con il suo Sale; rivolgerai ogni cosa insieme, acciò che s'incorpori bene, con le sue Spetierie, metterai ogni cosa dentro la Cassa del Pasticcio, e darai la forma, che ti piacerà; lo cuocerai al Forno, con diligenza, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Al.

La Scalso alla Moderna
Altro Pasticcetti, di Starnotti.

Piglierai gli Starnotti, netti, e politi, lasciandogli la Testa, con le loro Piume, involgendoli diligentemente, ovvero rimettendo dopo che saranno cotti gli Starnotti, vitocco il Becco, d'Oro, e d'Argento, con un Fonghettino in bocca; in tempo de' Conviti, farai la Cassa, à proportione, e vi metterai dentro fette di Lardo sottili, Fettarelle di Presciutto, Bocconcini d'Animelle di Vitella, Bocconcini d'Ossa mastre, le sue solite Spetierie, e Pignoli, servendoli caldi, uno per ciascheduno de' Convitati.

Barchiglie.

Piglierai un pezzo di Vitella, à proportione del numero de i Convitati; la piccherai minutamente; piccata che l'havrai, vi porrai dentro, le sue Spetierie, con fettoline di Midolla, e Pignoli, e ne riempirai le Barchiglie; le quaglierai con il suo Brodetto, fatto di Rosfi d'ova, e sugo di Limone; le cuocerai, con diligenza al Forno, e le servirai calde, con Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, di Pollastri, in Arme.

Piglierai Pollastri netti, e politi, dalli loro Colli, e Piedi; li tagherai in pezzi, ò per metà, à tuo piacere, tramezzandoli con fette di Lardo; Fette di Presciutto, Fette di Soppressata, Brasciole, di Vitella battuta, con la Testa del Coltello, Prugnoli, Pignoli, ovvero, Spugnoli, al suo tempo, e le sue solite Spetierie, facendo ogni cosa soffriggere in Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con darli la forma proportionata; cotti che
 fa-

Faranno diligentemente, li servirai, con il Zuccaro sopra, e con il suo Ghiaccio, à tuo piacere.

Impanata, ò Pasticcio, alla Turchesca, in forma d'uni Cuscino, con li suoi Fiacchi, e Canoni, ritocchi, à tuo piacere.

Fonnerai il sudetto Pasticcio, con tre tramezzi, fatti con la medesima pasta. & ognuno di detti tramezzamenti, riempirai, degli infrascritti Ingredienti, Fette di Carne Selvaggina, che prima sia stata in Addobbo, Fette di Saldiccia, Fette d'elli di Prosciutto, Fette d'elli di Lardo, Tordi interi, ò altri Vccelletti, Tartuffi interi, prima triondati, e ripieni di robba seirppata, Pignoli, Pastafino, & le sue solite Spetierie; Il secondo tramezzo, sarà ripieno di Polpettine di Vitella; fatte con gli suoi soliti Ingredienti, & Fette d'elli della medesima Vitella, Bocconcini di Cardoni, prima cotti, e poi soffritti, Quarti di Carciofi, Fette d'elli sottili di Soppresata, Pezzetti di Midolla, Fette d'elli di Lardo, & le sue solite Spetierie; Il terzo tramezzo, sarà ripieno di fette d'elli di Zizza, prima bollite, Bocconcini d'Animelle di Vitella, Occhi, e Cervella di Capretto, prima bollite, Lingua di Capretto, tagliata in pezzi, Piselli teneri, prima scaldati, Bocconcini di Ventresca, Sugo di Limone, & le solite Spetierie; Ci metterai il suo Coperchio, facendolo cuocere diligentemente, à perfezione: dopo ci farai il Ghiaccio di Zuccaro sopra, servendolo caldo, con avvertenza, che il sudetto Pasticcio, deve essere di tre Saporì, da conoscersi da i
Con-

Convitati, mentre alla Mensa, si spartono li Pasticcì, & ogniuno ne prende la parte sua.

Altro Pasticcio, d'Impannata, composta con Arme.

Tirato, che havrai lo Sfoglio, à proportione, con li suoi soliti Ingredienti, e che sia di pasta frolla; piglierai Brasciuletta di Vitella, battute prima, con la Costa del Cottello, con due, ò tre lardelli piccoli, per Brasciuletta, Pezzi di Piccioni teneri, prima bolliti, Pozzi di Pollastri teneri, prima ridotti, à mezza Cottura, Bocconi grossetti d'Animelle di Vitella, Fettarelle fortiti, di Presciutto, di Soppressata, e di Zizza, prima bollita, Fegatelli intieri, di diversi Polli, Prugnoli secchi, ò verdi, secondo il tempo, che prima sieno stati, à mollo nel Vino, Pignoli, Cennolicchi, Fette di Tartufali, con le sue solite Spetierie, un pò di Passarano, Sugo di Limone, e Sale, involgerai il tutto, in un Vaso, à proposito, acciò che s'incorpori, con le Spetierie; li darai la forma, che più ti piace; lo cuocerai con diligenza, e lo servirai, con Ghiaccio di Zuecaro sopra

Altro Pasticcio, fatto in Piatto d'Argento.

Piglierai un Piatto Reale d'Argento, e vi metterai sopra, lo Sfoglio di pasta frolla; l'alzerai à proportione, di tre, ò quattro dita, e poi lo regakrai, con gl'infra scritti Ingredienti; Vitella battuta, e poi rifatta, dentro un Vaso, à proposito; rifatta che sarà, la piecherai di uovo, aggiungendovi Bocconcini di Midolla, Presciutto tagliato fortimente, Bocconcini di Ventresca, Pezzetti di Piccioni teneri, Bocconcini d'Ani-
mel-

mella, Quarti di Granelli, d'Agnello; Quarti di Caciocofali; prima bolliti, e poi soffritti; Vccelletti piccioli, Fette di Tartufali, e Pignoli, con le sue solite Speticric; gli farai il suo Copercchio, con pasta di Sfoglio, ungendolo pene di Butiro, o di Strutto; lo farai cuocere al Forno, nel medesimo Piatto; cotto che sarà, lo leverai dal Forno, e lo regalerai con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e fugo di Limone; dappoi lo tornerai al Forno, e ve lo terrai, finche il Brodetto si quagli, servendolo poi caldo, con Zuscara sopra.

Pasticceri piccioli, d'un Piccione senoro.

per Pasticcio.

Tirato, che havrai il suo Sfoglio, ne formerai la Cassa, e vi metterai un Piccione netto, e polito, ben ammaccato dalle sue Officelle, dappoi due, o trè taglietti, levandoli la Testa, e i Piedi, vi aggiungerai li suoi Fegatini, Fettarelle di Lardo sottile, Fette di Presciutto, e di Soppressata, Bocconcini di Spugnoli, al suo tempo, overo Fungitelli piccioli, Agro di Limone, Pignoli, le sue solite Speticric; cotti che saranno, ci porrai Zuccaro sopra, e potrai darne uno, a ciascheduno de' Convitati.

Altri Pasticceri, alla Romana.

Fatta la pasta frolla, e formatane la Cassa, vi porrai dentro gl'infascitti Ingredienti; Brasciolate di Vitella, battute bene, con suoi Lardelli, Carne piccata, Bocconcini di Midolla, Grasso di Vaccina, ben tritato, Bocconi d'Animelle, Fegatelli, di diversi Polli,

Fettoline di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti; Fette di Barbagliadi Ponto, e di Presciutto, Rosfi d'ovadure, Vachi d'Agresta al suo tempo, pebetti di Cedronata, le sue solite Spetierie, Ingo, e di Limone; cotti che faranno, levetai il Coperchio, e li regalerai con Brodetto, fatto di Rosfi d'ova, e sugo di Limone; dappoi li tornerai, e metterai nel Forno, e li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Prebere, all' Spagnola.

Farai la pasta sfolla, e ne formerai il Pasticcetto, alto un dito, riempiendolo, con gli infra scritti Ingredienti; Polpa di Cappone, ben piccata, e rifatta in un Vaso, à proposito, con cui si riempiranno le sopradette Pichere, aggiungendovi, Midolla in Bocconi, Pignoli, Vn odoreto d'Aglio, le farai il suo Coperchio di pasta sfogliata, ungendolo bene di Butiro, e di Strutto; cotti che saranno, le regalerai con il suo Brodetto, fatto di Rosfi d'ova, e sugo di Limone; servendole calde, con Zuccaro sopra; te ne potrai anche servire, per Regali de' Piatti, o per altro, à tuo piacere.

Altro Pasticcio, ovvero Impanata.

Formerai prima lo Sfglo, con li soliti suoi Ingredienti; dappoi piglierai Quaglie buone, levati via Piedi, e Testa, le spacherai per metà, e le potrai dentro un Vaso, à proposito, con dentro Fettoline di Lardo, di Presciutto, di Soppressara, o Salami, Vn pocchettino di Zaffarano, suga di Limone, Spetierie, e Sale.

Rivolgerai ogni cosa insieme, acciò che s'incorpori,

con

con i sopradetti ingredienti, ne formerai il Pasticcio, nella forma, che più ti piacerà; l'ungerai bene di Strutto, o di Butiro; lo farai cuocere al Forno, con diligenza, e cotto che sarà, gli farai un Ghiaccio di Zuccharo sopra, servendolo caldo, o freddo, a beneplacito.

Altro Pasticcio, di Conigli teneri.

Netti, e politi li sudetti Conigli, delle loro Teste, e Piedi, li taglierai in pezzi; formerai lo Sfoglio, con i suoi soliti ingredienti, e vi aggiungerai, Fettoline di Lardo, e di Prescittto; un poco di Zaffirano, Sugo di Limone, Pignoli, Spetierie; e Sale; formerai il Pasticcio, nella forma d'un Coniglio, con le sue Orecchie, e Testa, e lo servirai caldo, con Ghiaccio sopra, fatto di Zuccharo.

Altri Pasticcetti, alla Spagnola, in altra moda.

Formerai lo Sfoglio, con altri ingredienti, e ne formerai Pasticcetti, riempendoli, con gl' Inscritti ingredienti, Polpa di Vitella, batuta, e ben usata, Petto di Cappone piccato, Petto di Piccione piccato similmente, Fette di Midolla, Prugnoli, Fiori di Tarantali, Pistacchi, Rossi d'ova dure, tritate, e minute, e le solite Spetierie; farai li suoi Copetchi, unti bene di Strutto, e di Butiro, cotti con diligenza, e stagionati, che saranno, li regalerai con il suo Brudotto, fatto de Rossi d'ova, con sugo di Limone, servendoli caldi, con Zuccharo sopra.

Altro Pasticcio, di Tiranato, in altra moda.

Fatta, che havrai la sua pasta fiolla, ne formerai la

Cassa, o vi porrai dentro l'infra scritte Compositioni; Bocconi di Vitella, Pezzetti di Pollastri, Fette di Saccie, e di Presciutto, fettarelle sottili di Lardo, Fette di Soppressata, Torzi di Cardoni, prima bolliti; e poi soffritti, Torzi di Latruga, come sopra, Fette di Tartufali, Prugnoli, Cannolicchi; se n'havrai; Vn poco di sugo di Limone, e le solite Spetierie.

Rivolgerai bene il tutto, acciò che la sudetta Compositione resti incorporata, e ne formerai il Pasticcio; à foggia di Sole, servendolo caldo, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Altro Pasticcio, ovvero Impanata, all'Inglese, fatto à modo d'un' Aquila Imperiale.

Farai la pasta, che sia ben frolla; ne formerai la Cassa, e la riempirai degli infra scitti Ingredienti; Vitella di Sorrento, battuta, e poi rifatta; quando sarà bene stagionata, tornerai di nuovo, à piccarla, aggiungendovi, Fegatelli di Polli, Pezzetti d'Animelle, e di Piccioni teneri, Petti delli medesimi Piccioni, Fettarelle di Presciutto, Bocconcini di Midolla, Vrcelletti piccioli, Fettarelle di Soppressata, Fette di Tartufali, Prugnoli, Gongole, o Tomminole, Cannolicchi, se n'havrai, Granelli di Polli, Creste delli medesimi, Prugnoli, Pistacchi intieri mondati, Sugo di Limone, e Spetierie solite; L'ungerai ben sopra, con Butiro, o Strutto, lo farai cuocere, con diligenza, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Zuccaro sopra.

Pasticcio, o Impanata, di Gallo d'India.

Farai la pasta, nella conformità, che havrai fatto degli altri; ne formerai Sfoglie, pigliando il Gallo d'India, che sia ben frotto, lo taglierai in pezzi, che riuscirà migliore; e se lo vorrai, fare intiero, gli ammaccherai l'Ossa, e vi porrai dentro gl'infrafcitti Ingredienti; Fettarelle di Lardo tagliate sottili, Fette di Prescintto, Fette di Vitella, battuta, con la Costa del Coltello, Fettarelle di Soppressata, Torzi di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, Fegatelli di diversi Polli, Pignoli, Spetierie folite, e sugo di Limone.

Rivolgerai ogni cosa insieme, perche resti bene incorporato, ne formerai il Pasticcio, dandogli la forma, à tuo piacere; lo cuocerai diligentemente nel Forno, e lo servirai caldo, con Ghiaccio di Zuccaro sopra.

Pasticcetti, alla Mazzarina.

Farai la pasta frotta, come si è detto degli altri; alzati che havrai il Pasticcetti, li riempirai de i seguenti Ingredienti, Vitella battuta, Bocconcini d'Animelle, prima soffritte, Bocconcini di Presciutto, tagliati minuti, pure soffritti, Fettoline di Tartufali, Granelli di Polli, Bocconcini di Fegatelli delli medesimi, prima soffritti, Pezzetti di Midolla, e Pignoli.

Vi farai il suo Coperchio, li farai cuocere diligentemente nel Forno, e cotti che saranno, li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

350 *Lo Scalco alla Moderna*
Pasticcietti, ad uso di Gubbellesi, alla Spagnola
di Pasta frolla.

Formerai li Gubbelletti con tutta diligenza, & alzati, che gli haverai, li riempirai di Polpa di Cappone piccata, e rifatta; come si è detto degli altri, tornerai di nuovo, a piccarla, bene, aggiungendovi le sue solite Spetierie, Vn' odoretto d' Aglie, e Bocconcini di Midolla; Ci porrai sopra, il suo Coperchio di pasta stogliata, unto bene di Butiro, ò Strutto; li farai cuocere diligentemente, e cotti che faranno, li regalerai con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova; dappoi li tornerai a mettere nel Forno, e stagienati, che faranno, li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Pasticci, di Bocca di Dama, fatti con Pasta frolla.

Formerai li Pasticcetti, à tuo beneplacito, e se li vorrai ad uso di Barchiglie, sarà à tuo piacere; li riempirai degli seguenti Ingredienti; Petti di Piccioni arrostiti, piccati minutamente, Butiro, ò Manteca, in poca quantità, Cedronata piccata minutamente, Pasta di Marzapane, Cannella pistato, Rossi d'ova fresche, Acqua d'odore; Mescolerai ogni cosa insieme; ne riempirai i sudetti Pasticcetti, li farai cuocere diligentemente, e li servirai caldi, con Zuccaro sopra.

Altri Pasticci, di Gloria.

Fatta che havrai la pasta frolla, ne formerai Pasticci à tuo piacere; li riempirai di Bianco mangiare, fatto Polpa di Cappone, e con gli altri soliti Ingredienti aggiungendovi, Rossi d'ova, polvere di Pan di Spagna,

grana, e pezzetti di Cocuzzata pifta; li porrai al Forno, e cuocere, e tutti che faranno, farai sette sottili di Cedronata, ò Cocuzzata, tagliata per lungo, con le quali coprirai li sudetti Pasticcetti, servendoli caldi, con Zuccaro sopra; sogliono questi Pasticci, servirli anche, senza pasta sopra.

Altra Pasticcio, fatto all'Vngaria.

Si farà senza pasta, in Piatto d'Argento Reale, con una Frittata grande sopra, à misura del medesimo Piatto; Vngarai prima il Piatto di Butiro, ò di Strutto, spolverizzando la Frittata che vi haverai posta, con Zuccaro, e Cannella, regalandola, con fettatelle sottili di Cedronata, e Cocuzzata; Piglierai Vitella battuta, ovvero Petti di Polli battuti, dappoi li metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, à rifare stagionata che sarà, tornerai à picarla di nuovo, e vi porrai dentro, Bocconcini di Midolla, di Cervella, di Vitella, prima bollite, e poi soffritte; Pezzetti d'Animelle soffritte, Petti di Piccioni, Vn poco di Grasso di Vaccina piccato, Fettoline di Ventresca, ò di Cola di Porco, Presciutto, tagliato sottile, Fette di Tartufali, Prugnoli, che sieno prima stati à mollo, e poi soffritti, Quattro Rossi d'ova fresche, Calcio Parmigiano grattato, Pignoli, Pistacchi verdi, che prima sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, Beccafichi al suo tempo, ò altri Vccelletti grassi, Rossi d'ova dure tritate, Sugo di Limone, Bocconcini di Butiro fresco, e Speticrie solite.

Co-

Coprirai poi il sudetto Piatto, con un'altra Frittata, come la prima, unta bene di Butiro, ò Strutto, con avvertenza, che la detto Frittata, copra tutto il Pastume; farai cuocere il tutto con diligenza al Forno, e cotto che sarà, ci farai un lustro, à modo di Marzapane, con Chiara d'ovo, e Zuccaro; e dappoi tornerai, à metterlo di nuovo al Forno, servendolo caldo, overo con Ambivera di Zuccaro.

Altri Pasticcetti, fatti con Porpa di Cappone, che prima sia mezzo arrostito, piccato minutamente.

Formati, che havrai li Pasticcetti, à tuo piacere, li riempirai degli seguenti Ingredienti, Cappone piccato, Bocconcini di Midolla, Bocconcini d'Animelle soffritte, Fegatelli di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, Polpette di Vitella battuta, con li suoi soliti Ingredienti, mettendone tre, ò quattro, per Pasticcetti, Bocconcini di Presciutto, Rossi d'ova dure, tritati, Vachi d'Agresta, overo Vva Spina al suo tempo, Pignoli, e Spetierie solite.

Farai cuocere il tutto al Forno, e cotto, che sarà, vi porrai il sugo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone.

In occasione di Foresteria, ci potrai fare il Coperchio, à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento; con Zuccaro sopra.

Altre

*Altro Pasticcio: d'otto Starnotti, fatto a foggio di
Stella, con esso Raggi, & ad ogni Raggio,
una Starna, con gl'infrafcritti*

Ingredienti.

Pigherai li Starnotti, quelli dopò netti, e polito, porrai per ordine, con gl'infrafcitei Ingredienti, Fette li-
ne di Lardo, e di Presciutto, Tartufali, con le sue Spe-
tierie; Ci farai un Lustro, à modo di Marzapane, & in
occasione di Foresteria, lo ritoccherai d'Oro, e d'Ar-
gento.

Altro Pasticcio.

Farai la pasta frolla, ne formerai lo Sfoglio, e vi
porrai dentro gl'infrafcritti Ingredienti, per se perso-
ne; Pigherai tre Piccioni, ripieni, con tutti li suoi In-
gredienti, come si dirà al suo luogo; li porrai à rifare
dentro un Vaso, à proposito; rifatti che saranno, li ta-
glierai per metà, accomodandogli nello Sfoglio per
ordine, tramezzandogli, con fettarelle di Presciutto, e
regalandogli con fette di Lardo sottili; Vi porrai, pez-
zi d'Animelle, prima soffritte, Occhi, e Lingua di Ca-
preto, tagliati in pezzi, e soffritti, Fette di Tartufali,
Vachi d'Agresta, al suo tempo, e quando non vi sia
Agresta, un poco di sugo di Limone, Bocconcini di
Midolla, Spetierie folite; lo farai cuocere diligen-
tente, e cotto che sarà, lo servirai caldo, con Zuccaro
sopra.

Altri Pasticcetti.

Pigherai Polpa di Cappone; la batterai minuta-
Y y men-

mente, e ne farai Polpettine piccole; e poi dento gli
 infra scritti Ingredienti; Rosci d'ova fresche, Mollica
 di pan bianco, che sia stata à mollo, in brodo, Pigno-
 li, Bocconcini di Presciutto tritato, un pochettino di
 Lardo battuto, Cedronata piccata, Calcio Parmiggia-
 no grattato, Erbette odorifere, Speticerie, et Sale; ne
 formerai Polpettine, e le involgerai, nella medesima
 Pelle del Cappone, aggiungendovi gli sotto scritti In-
 gredienti; Occhi di Capretto, Orecchie, e Lingue dell'
 istesso, prima soffritte, Vitella battuta, Midolla di Vac-
 cina, Prugnoli, Fettelle di Presciutto, Rosci d'ova
 dure, e le solite Speticerie.

Ne formerai Pasticcetti à tuo comodo; gli riem-
 pirai della sudetta Composition; gli farai cuocere con
 diligenza, e stagionati che saranno, vi farai il suo Bro-
 detto, con Rosci d'ova, e sugo di Limone; gli servirai
 scoperti, e quando si devono portare in Tavola, vi
 portai sopra un Copertojo, fatta à Gelosia, di pasta
 di Zuccaro, ritocco d'Orò, e d'Argento, e si chiamano
 Pasticcetti della Regina.

Altri Pasticcetti, fatti in Tondini d'Argento,

uno per Convitato.

Farai lo Sfoglio di pasta frolla, grande quanto il
 Tondino, ungendolo bene di Butiro, ò di Strutte, e
 lo riempirai delli sequenti Ingredienti; Vitella battu-
 ta, e poi rifatta, con dentro Fegatelli, e Creste di Pol-
 li, Fettoline di Tartufali, e di Presciutto, Rosci d'ova
 dure tritate, Pignoli, Piselli freschi, al suo tempo, pri-

ma

ma bolliti, e poi soffritti, Quatti di Careofali entti, Vachi d'Agresta, ovvero Vva Spina, le sue solite Spetierie; gli coprirai, con i suoi Sfagli, unti bene di Butiro, ò di Strutto; gli farai cuocere, e cotti che faranno, gli servirai caldi, con Zucchero sopra, un Fondino per ciascheduno.

Altro Pasticcio in Arma, di Poreo Selvatico.

Piglierai sette, d'oncie sei, l'una, nella parte, che ti farà più commoda, e magra, le metterai à soffriggere, dentro un Vaso à proposito, con fette di Lardo; e quando saranno soffritte, vi porrai dentro, le sue solite Spetierie, Fette di Presciutto, Boeconcini di Sopproslato, Pignoli, e sugo di Limone; gli darai la forma, come sopra, lo farai bene stagionare al Forno, e lo servirai caldo, ò freddo, à tuo piacere, con Ghiaccio, ò come più ti piacerà.

Altro Pasticcio, fatto di Gallo d'India.

dissolato, ripieno di Maccheroni.

Quando havrai dissolato il Gallo d'India, lo riempirai di Maccheroni cotti, in buon brodo, avvertendo, che non sieno troppo sfatti; gli tramezzerai, con Brasciollette di Vitella, che prima sieno state rifatte, in un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie; mà che non sieno intieramente cotte; tramezzati, che gli havrai, con altre Brasciollette di Porco, arrostate alla Graticola, che non sieno intieramente cotte, vi aggiungerai, pezzetti di Salcicia, tagliata per lungo, Calcio Parmiggiano, Provola grattata, un pò di sugo di Carne

arrosto, per dentro li Maccheroni; & un poco di Pepe; formerai lo Sfoglio, e vi potrai dentro al sopraddetto Gallo d'India, con attorno, fette di Lardo, Fettarelle di Presciutto sottili, con le sue Spetierie; lo farai cuocere dentro al Forno, con diligenza; che riuscirà assai buono; non è da farsi in Banchetto nobile; mà solo in Conversatione ordinaria; d'Amici:

Altro Pasticcio, ò Impanata, di Capriolo in Arma

Piglierai pezzi di Capriolo, di mezza libra l'uno, della Coscia; vi potrai dentro, Fette di Lardo, Fettarelle di Soppressata, ò altri Salami, Passarina, e Pignoli; Frondi di Lauro, in tramezzo, Spetierie, e Sale, à proportion; gli darai la forma della medesima Coscia del Caprio, ò qual più ti piacerà, e lo fervirai caldo; mà à mio parere sarebbe migliore freddo; e ti può fare honore in qualunque Conversatione.

Bocconotti, alla Genovese.

Farai la pasta frolla, con Butiro, Zuccaro, e Rossi d'ova; ne formerai Bocconotti, à proportion, riempiendogli di Midolla, e Cocuzzata piccata, v'aggiungerai, Rossi d'ova fresche, Cannella, un pò d'Acqua d'odore; ne formerai Bocconotti; gli friggerai in bubbono Strutto, ò Butiro; cotti, che saranno, te ne potrai servire, per Piatto, ò per Regalo de' Piatti, come più ti piacerà, con Zuccaro sopra, overo Ambivera; che sarà un Piatto assai nobile.

Altro Pasticcio, di Zizza di Vacca.

Piglierai la Zizza, e leggerai di Capitelli con uno spago;

go, acciò che non s'uaibiato, e la farai allellare, con
 Acqua, e Sale, berlo soliumata, finche sia cotta; la ca-
 verai poi dal brodo, e la lascerai raffreddare; e dopò
 raffreddata, la taglierai in fette, mettendoci Lardo,
 ovvero Presciutto grasso, Brasciollette di Vitella, con
 un pò di Pepe, Cannelli, Garofali, e Noce Moscata;
 desrai preparato lo Sfoglio, come si è detto, degli altri,
 aggiungendovi fette di Lardo, e di Presciutto, lo co-
 prirai con un altro Sfoglio di sopra, l'ungerai bene,
 con Strutto, lo farai cuocere nel Forno, e quando sarà
 vicino alla Cotta, lo caverai, e ci farai un buco ne
 mezzo, mettendoci un poco di sugo di Carne, over
 brodo buono, sugo di limone, sotto che sarà, lo ser-
 virai caldo.

*Pasticcio alla Napolitana, in altro modo, del quale
 potrai servirti, per otto persone.*

Piglierai Farina, libbre cinque, strutto, per amma-
 llare, oncie sei, Roffi d'ova, numero cinque, Zuccaro,
 oncie quattro, & ammalata ogni cosa assieme, sic farai
 la pasta, la quale dividerai la metà per li Sfogli, e dell'
 altra metà, ne farai la Cassa, dentro vi portar Carne
 battuta, libbre due, che prima sia rifatta in Tegame,
 Midolla di Bue tagliata a bocconi, oncie tre, Piccioni,
 numero quattro, delli quali, dopò che saranno bolliti,
 e poi soffritti in Tegame, o Padella, farai otto parti; e
 cotti, vi metterai, Soppressata, oncie sei, Provola, ta-
 gliata in fette, oncie quattro, Cedronata similmente
 tagliata in pezzi, oncie quattro, Passarina, e Pignoli.

on-

oncie due, Piselli teniri, à suo tempo, libra mezza, con le sue solite Spetierie, & ampità che farà la Cassa, la coprirai con li sudetti: Sfogli, e così lo metterai al Forno, e depò cotto, lo seopirai, e vi farai il suo Brodetto con Ova, numero quattro, brodo buono, e sugo di Limone, e coprendola con l'istessa Copertura, che ne haverai levata, di nuovo lo metterai al Forno, e stazionato che sarà, lo servirai con oncie due, di Zuccaro sopra.

Retto Pasticcia, di Gloria, in altro modo.

Piglierai fior di Farina, Butiro, à Manteca, Rossi d'ova fresche, e Zuccaro, ogni cosa, à discretione, e di tutte queste cose ne farai la pasta, avvertendo che venghi ben frolla, e la metterai dentro à Barchiglie, ò altro, à tuo piacere, e le riempirai dell'infiammata Compositione; Bianco mangiare, Rossi d'ova fresche, polvere di Pan di Spagna, ò di Biscottini di Savoia, Cedronata pista, Cannella fina in polvere, & Acqua d'odore; mescolando tutte dette cose assieme proporzionatamente, le dividerai dentro dette Barchiglie, ò altro, che haverai preparato, e le metterai à cuocere nel Forno, e cotti che saranno, li spolverizzerai di Zuccaro fino sopra; avvertendo nel comporli, di non empigli troppo, perche sogliono gonfiare, & anche potrai servirli, con fettarelle di Cocuzzata sopra.

TRATTATO XII

In cui si insegna il modo di far varii Piatti com-
posti, per tutte le occasioni, che si rappresen-
tano, per i festini a gli Scalchi, & a
tutti i Schiavani, di diletti, & Imbandigio-
ni, nel sollecito, & puntuale
Apparecchio d'una
Tavola.

DE' fare regolarmente li sudetti Piatti,
procuri lo Scalco, di far fare buoni bro-
di, Sughì di Carne, & particolarmente
d'Arrotti, & di tutte ogni altra cosa ap-
partenente alla regolata Imbandigione
delle Tavole, & al buon Condimento delle Vivande;
ogni cosa si cuoca à parte, se le dia la necessaria Cot-
tura, con Spitie, & Sale, à proportionè; Erbe odorife-
re, dove vanno, & altri necessari Ingredienti, come à
dire, Pittacchi, Pignoli, & altre cose simili; per la giu-
sta Compositione delle Vivande, delle quali, dopò
cotte, si comporranno ordinatamente Piatti, con le
sue Zuppe, & Saporetti, dove andranno; Procuri lo
Scalco, che ogni Vivanda, habbia il suo Condimento,
& Sapore proportionato; perchè questo molto impor-
ta, per dar gusto, alla diversità de' Palati, & sono degni
di biasimo, molti di quelli, che trascurano questa ne-
cess.

cessarai conditione. Nel tempo dell' Estate, quando s'hanno i *Far Macelli*, habbia lo Sculco, o quegli, à chi s'appartiene, particolare avvertenza, che la Polle ria; Animelle, o altra robba comestibile, di facile corruzione, non si ammazzino più che quattro, o cinque hore prima, che s'haveranno da manipolare, e ciò à fine, che le sudette robbe non acquistino cattivo odore, e non possano più servire, per la Mensa, e se delle sudette robbe, Vacella, Polla tri, o altro, ne avanzassero crude, nella Giornata del Convito, procurino gli Scalchi, Cuochi, o altri, di conservarle in luogo fresco, o pure piglino gli espedienti più opportuni; acciò si conservino le sudette robbe, il giorno seguente; & in tempi freddi si possono sempre uccidere, tre, o quattro giorni, prima della functione, e così riusciranno di tutta perfectione; cioè le Pollarie grosse; Avvertasi, che tutti li Piatti composti, devono esser fatti à suo tempo, e non farli passare il suo punto, perche perderebano il Sapore, e non darebbero gusto à' Palati, havendo io più volte visto, in diverse Cucine Piatti, stati più hore, prima del Pranzo, e dopò sono stati poco stimati.

Crespino Falisco, fu l'Inventore della mangior parte de' Piatti composti, essendo lui stato lungo tempo, Cuoco di Eliogabalo Imperatore, e per honorare un suo gran Convito, prima tolse il Pavone di Samo, l'Atagena di Frigia, le Grue Meliche, Capretti di pelame negro, gli Scari di Siviglia, Dattari dell' Egitto,
Chian-

Ghiande dell'Huberia, che sono le migliori delle Spagnole, Conchiglie di Lucrino, pera d'America, Murene di Tartaria, Schicciato di Samp, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cascio di Luna, o Siciliano, & in questo modo si usava a quei tempi.

Piatto, alla Romana.

Piglierai otto Piccioni, piu, o meno, a tuo piacere, li polirai, e laverai bene, mettendoli poi allo Spiedo, e dopo che gli havrai data, mezza Cottura, li metterai, dentro ad un Tegame, o altro Vaso a proposito, dove li stufarai, con fette di Lardo, un poco di Presciutto, e sue Spezierie, con Agro di Limone; Fegatelli di Polli, e Tomaselle fatte di Fegato di Vitella; Vi potrai mettere, Vccelletti, pezzetti di Presciutto, Salsiccia, & altri Ingredienti, vi potrai fare, Polbettine, con Carne di Vitella, con pezzetti di Soppresata, con fette di Zizza, bollite, e poi soffrite, con Animpelle di Vitella, in pezzetti, con Prugnoli, Tartufali, Pignoli, e Pistacchi mondi.

Quando sarà composto il Piatto, con Zuppetta sotto, di pane abbruscato, e con un poco di Midolla, vi aggiungerai sugo di Castrato, arrostito, e Pistacchi sopra; si servirà il sudetto Piatto, con un Festone, ripieno di robba scitoppata.

Altro Piatto.

Si farà con una Testa di Vitella, polita, e netta, ripiena di Polpa della medesima, Rossi d'ova fresche, Cascio Parmiggiano, Tartufali, Pignoli, Prugnoli, Pre-

Z z

sciut-

Sciutto piccato, Cervella della medesima Vitella, pezzetti di Ventresca, pezzi di Cedro candito, polpa d'Amarene, Capo di latte à proportione, Ossa mastre, sugo di Limone, Erbette odorifere, e Sale competente.

Metterai il tutto, à stufare, dentro un Vaso, à proposito, con buono Strutto, ò Butiro, voltandolo spesso diligentemente, à fuoco lento, e quando la Compositione sarà, ben soffritta, v'aggiungerai un poco di Malvasia, e polvere di Mostacciolo; & essendo la robbia, vicina alla Cottura, la coprirai; con Capi di latte, e la metterai nel Forno; stagionata che sarà, vi potrai fare una Tartara, dentro al Piatto, con latte, Ova, Zucchero, Cannella, Cedro candito piccato, che riuscirà, un buon Piatto alla Reale.

Altro Piatto.

Lo formerai di Pollastri d'India, senza osso, ripieni con sua Polpa, Ova, Formaggio, scorze di Cedro candito minuto, Cannella, e Pepe, Ossa mastre, Fegatelli degli istessi; cuocerai ogni cosa, in un Tegame, con dentro fette di Lardo, Brasciolette di Vitella, Bocconi d'Animelle, Fettarelle di Presciutto, Quarti di Carciofi prima bolliti, Vcelletti piccoli, senza le loro Teste, Pignoli, fette di Tartufali, con il suo Intingolletto, fatto di sugo di Carne; si regalerà il Piatto, con Pere sciroppate, tempestandosi, con Anasini bianchi, e tramezzandoli, di paste sfogliate.

Altro Piatto.

Piglierai Anatre Domestiche, e le farai stufate, con fette di Lardo, con un Bicchiere di Malvasia, & altri proportionati Ingredienti, regalando il suddetto Piatto, con Capi d'Aglio interi, cotti nel brodo, Coto-gnata in pezzetti, pasta Todezca, passata per Siringa, frita; Regalerai l'Ale del Piatto, con fette di Limon-cello attorno.

Altro Piatto, detto aguzza appetito.

Piglierai Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, e le metterai nel mezzo del Piatto, con sopra Salsa Reale, & intorno Fegati di Vitella, tramezzati con Fegati di Polli, cotti in Tegame divisi in due parti, lardati, e cotti allo Spiedo, le tramezzarai con Limoni spaccati, e Fogliami, dalle bande, fatti di pasta di Marzapane, con Gelatina di vari colori.

Altro Piatto, detto del Cavaliere.

Si farà, questo Piatto, di Lepre, tagliato in pezzi, allo Spiedo, e poi soffritto, in Manteca, o Butiro; si condirà nel Tegame, con Aceto forte, e polvere di Mostacciolo, Zucchero, bollito a fuoco lento; si porrà nel Piatto, con intorno lavori, in forma d'Aquilotti, ripieni di Sapore, Conserva di Cedro, Zucchero, e Cannella, tramezzandosi il suddetto Piatto, con Ficedole, ovvero Ortolani allo Spiedo, e fette di Limone.

Altro Piatto, alla Francese.

Farai Polpettine, di Polpa di Vitella, con Cedro candito minuto, Pistacchi ammaccati, Ova fresche,

Cascio Parmiggiano grattato, e polvere di Pan di Spagna; tutte che faranno; Regalerai il sudetto Piatto, con Pasticcini alla Mazzarina, tipsem di Bianco mangiate, Roffi d'ova, Cedro candito, e sugo di Castrato.

Tramezzera; le sudette Polpe, confette di pane dorato, in Ova, e fritte, con Farle Bigutte.

Altro Piatto; all'Alforno

Piglierai un pezzo di Vitella, di peso secondo il numero de' Commensali; gli darai mezza Cottura allo Spiedo, e lo frolla di edoce in Regale, con sette di Lardo, o di Burro, con tue Spezierie, e Erbe odorifere; coprendo il sudetto pezzo di Vrella, con pezzetti d'Animelle, e di Prescinto, con bocconi di Ventricca, Quasi di Cardifani, a suo tempo, e frolla di Tartufani, Prugnoli, e pezzetti di Cardone; cotto che sarà il tutto separatamente, e ben accomodato, con le sue Spezierie, Aglio di Limone, e altri proportionati ingredienti, regalerai il Piatto, di paste Leccesche, fritte con Zuccaro sopra, tramezzate, e confette di Limone.

Altro Piatto, detto della Sposa.

Formera il questo Piatto di Pescioni, prima di bolliti, ripieni di Vitella piccata; Petto di Polli, Roffi d'ova, Polpa d'Amarene, pezzetti di Cedro candito Midolla, Capi di latte, un po di grasso di Rognonata di Vitella, Pistacchi monditi, Pinoli, Vva Spina, al suo tempo, ovvero Agresta spaccata, in poca quantita, cotto, che farà il tutto, con le sue Spezierie, lo accomo-

dc-

Terà bene, con le sue Colli, e Telle, che facciano bella vista nel Piatto; con una Zuppetta forte, di pan bianco abbruscato, e Saffetta dentro, fatta, con Fegatelli di Polli, cotti alle brage, e poi pisti nel Mortajo, riempirti con buon brodo, & un poco di sugo di Limone, Pignoli pisti, Pistacchi, e Cedro candito pistato.

Farà bollire la sudetta Salsa, dentro un Tegame a fuoco lento, e la getterà sopra i sudetti Piccioni, con altre Erbe odorifere, secche, e con sugo di Limone, regalando il Piatto di Pasticcetti piccioli, fatto di pasta d'Uova, con dentro, Brafciole di Vitella, Polpettine piccole della medesima, Fegatelli di Polli, Pignoli, e sue Spetierie, tramezzandovi, Acini di Poma Granate, e fette di Limoncelli, o Cetrangoli.

Altro Piatto, alla Sarojarda.

Arossirai il Fegato di Vitella intero, avvolto in carta unta bene di Butiro, o di Strutto, con dentro fette di Lardo, e di Prescuto, legato con un filo; cotto che farà, lo tramezzerai di Vccellotti piccioli, fuffiti, con una Salsa Reale, fatta con Aceto forte, Zucchero, e pezzetti di Cannella, Garofali sani, un poco di scorza di Cedro, & di Limoncello, tagliati sottilmente, per dargli buon odore, Pignoli, pezzetti di Cedro candito, & altre Spetierie a proporzione.

Cotto, che farà il detto Fegato, vi potrai dentro la sudetta Salsa, che non dovrà essere; nè troppo agna, nè troppo dolce; regalando il Piatto di fette di pane do-

dorato, e fritto , pezzetti di Cotogni sciroppati, con Cannella sopra, & Anafini bianche confettati.

Altro Piatto, all'Inglese.

Pighierai Carne di Vitella battuta, e ne formerai Polpettoni, à modo di Stella, ripieni di Cervella grassa, Midolla, Bocconi d'Animelle, Butiro, Pignoli fette di Presciutto, Rossi d'ova, fette di Cedro candito, Mollica di pan bianco bagnato, in buon brodo, con Pistacchi sopra, e frà un Raggio, e l'altro di detti Polpettoni, tramezzarai un Piccione dissossato, ripieno, e li coprirai con una Salsa di Pistacchi abbruscati, temprata con sugo d'Agresta, serviti con un Copertojo di pasta, à Gelosia.

Altro Piatto, detto del Villano.

Lo formerai di sei Piccioni teneri, cotti in buon brodo, dentro di cui habbia bollito la Vacca; cotti che saranno, li metterai dentro al Piatto, e li coprirai di Finocchetti Selvatici, bianchi, cotti in buon brodo, con Sakiccie, pezzetti di Ventriscia, Beconcini di Presciutto, con una Zuppetta sotto, bagnata con buon brodo, Calcio Parmiggiano, o altro, à tuo piacere.

Altro Piatto, alla Spagnuola.

Formerai questo Piatto, di Conigli, prima arrostiti, non finiti di cuocere; dappoi li soffriggerai in un Tegame, tagliati in pezzi, con Cipolle, con le sue Spezierie, e Lardo battuto, con vna Salsa sopra, fatta alla Portoghese, con Cappari, & Olive senz'olio,

re-

regalando il Piatto , con fette di Presciutto.

Altro Bietto , di Pagnotte, ripieni di Polpa di Vitella.

Batterai la Polpa di Vitella , e ne farai un pastume con Capi di latte , Rosci d'ova fresche , Prugnoli, e Tartufali, Pistocchi, e Pignoli, Polpa d'Amarene, Vva Spina, al suo tempo , perzetti di Animelle di Vitella, Cervella di Capretto . Erbette odorifere , Cacio Parmiggiano grattato, ò altro, à tuo piacere ; ne riempirai le Pagnotte, e le farai stare à mollo, nel latte, dopò ripiene per lo spazio di mezza' hora, tanto, che resti ogni cosa ben inzuppata, mettendoli poi il Vaso ben unto di Butira , ò di Strutto, à cuocere nel Forno, con un poco di buon brodo, e quando faranno ben stagionate, vi farai una Tartara, con latte , Ova , e Zuccaro; Cannella , & Acqua Rosa , spolverizzando à Ala del Piatto, con Zuccaro , e Cannella.

Altro Piatto , di Polpettoni Reali tondi.

Li farai di Polpa di Vitella , ripieni d'Animelle, d'Occhi, & Orecchie di Capretto, Lingue del medesimo Capretto, soffritte, Midolla di Vaccina, Bocconi di Bietto, ovvero di buona Strutto, fette di Presciutto, tagliato à Dadi, Erbe odorifere, e le solite Spetierie.

Fatto, che n'haverai un pastume, ne formerai Polpettoni ; dopò li farai bollire con buon brodo, con un pò di Vin bianco, servendoli, con il suo intaglio sopra, armato tutto di pane fritto , à modo di Lardoni, regalando l'Ala del Piatto, con fette di Limoncelli.

Al-

Altro Piatto, d'un Gallo d'India disossato.

Lo riempirai d'Vecietetti, Fettarelle di Presciutto, Tartufali, Prugnoli, Fegatelli del medesimo, Cedro candito, Vitella battuta, Rossi d'ova crudi, e cotti; dopò che sarà cotto allo Spiedo, vi si farà un Ghiaccio con Bianco d'ovo, e Zucchero, adornando il Piatto, di Sparaci, fette di Limoncelli, e Cedro candito.

Altro Piatto, di Brodo Lordiero, alla Reale, fatto di

Polpa di Coscia di Caprio.
Spolperai la sudetta Coscia, e la soffoggerai con fette di Presciutto grasso, con quattro frondi di Laurel, tanto, che pigli l'odore; e poi le leverai via, facendo stufare ogni cosa, dentro un Vaso, o Tegame proportionato, con dentro Mostacello, buon brodo, e fue Specierie, e quando sarà vicino, alla cottura, piglierai Brugne di Marsilia, cotte nel Vino, & Aceto, paste nel Mortajo, con Mostacoli demprati, con il brodo sudetto, mescolerai ogni cosa insieme, e farai stufirla di cuocere, servirà con Biscotti di pan biancho tosto, che freno stari alla Licgarda, in un piatto di Malvasia imboracchiata, con Ova fritte nello Strutto, e Manteca, e regalando il Piatto di Tartarelle, e ripuntiti robba scioroppata.

Altro Piatto, di Lasagne.

Cuocerai prima le sudette Lasagne in buon brodo grasso di Cappone col suo Sfoglio, Pelle, e Petto di Cappone, bollito, sotto, e sopra, e le tramezzerai con fette di Provature fresche, fritte nel Butiro, e buon

For-

Formaggio parmiggiano grattato, servendole con un Copertojo di Zuccaro sopra, ritocco d'Oro.

Altro Piatto, di Pasticci, all' Inglese, senza Pasta.

Si faranno pasticci, in Navicelle Reali, ò in piatto d'Argento, con sopra una Frittata grande, della misura della Navicella; si spolverizzeranno di Zuccaro, e Cannella, e fette di Cedro candito, con un pastume sopra, di Vitella; battuta, i suoi Ingredienti saranno, Cervella, Animelle, Midolla, Grasso di Vaccatrinito, piccioni spolpati, Fettoline di Ventresca, presciutto tagliato, à dadi, Tartufali, e pignoli, Calcio parmiggiano, e Rossi d'ova, sugo di Limone, e Speticerie solite, s'habbia avvertenza, che il sudetto pastume, sia prima rifatto in Tegame, con sugo di Limone, coperto, con un'altro Frittata; cotto, che sarà, gli farai un Ghiaccio di Zuccaro, à modo di Marzapane, servendolo sopra, con una Corona di Zuccaro indorata.

Altro Piatto, d'Oglia, in Piatti Reali.

Si formerà; con una pollanca d'India, una pernice, otto Tordi, Grugni, & Orecchie di porco, Salcioie soprafine, una Arciera, ò Beccaccia, il tutto allesto, Rape tagliate, à modo di Lardoni, piselli, e Geci bianchi, Cardi, e Finocchetti, marroni, ò Castagne mofide, Tartufali intieri, Fette di presciutto, ò di Soprafata, un poco di pane ammollato, nel brodo, pignoli, Speticerie solite, & altri nobili Ingredienti, con un paolo Cappuccio in mezzo, ripieno di Cervellate, di Vitella battuta, Rossi d'ova, e Calcio grattato; si re-

galerà il Piatto, con Pasticcetti alla Genovese, intorno, e si tramezzerà di Provole, ò Mozzarelle fresche arrostate, con Crostata di polvere di Mostacciolo.

Altro piatto, di Storne, fustilmente lardate.

Le cuocerai allo Spiedo e giunte à mezza cottura, le metterai dentro un Tegame, ò altro Vaso, con buon brodo, Caoli fiori, fettoline di Presciutto, pezzetti di Carciofali, bocconi d'Animelle, Vccelletti di vario sorte, Polpettine piccole di Vitella, Pignoli, e le sue Speticerie; cotta, che sarà ogni cosa, separatamente, l'accomoderai nel Piatto per ordine, con fette di pane sotto, e sugo di Limone, servendole calde.

Altro piatto, di Capponi, senz'osso.

Lo riempirai di Polpa dell'istesso, con Ova sbattute, Cascio grattato, Cedro candito, parimente grattato, Pignoli, Tartufali, e Speticrie à proporzione; cotto, che sarà in buon brodo, regalerai il Piatto, con diversi Salati bolliti, tramezzandoli, con Lattughe ripiene, con fette di pane sotto.

Altro Piatto, di Capirattata.

La farai di Polpa di Capponi, tramezzandovi fette di Mozzarelle, ò Provole, Capi di latte, polvere di Mostacciolo, Midolla, Cotogno sciroppato, Rossi d'ova, e Panna di latte; farai bollire il tutto, con brodo grasso, dentro al medesimo Piatto d'Argento.

Altro Piatto, di Porchette di latte, arrostate.

Arrostita che haverai la Porchetta, la metterai nel Piatto, con fascie, e lavori di Limone; la coprirai, con

Vc-

Vecelletti grassi, cotti allo Spiedo, ò in altro modo, à tuo piacere, tramezzandoli, con **Pasticcetti piccoli**, ripieni di **Capi di latte**, con **fette di Limoncella**, e **Cetrangolo in mezzo**.

Altro piatto, di un pezzo di Cinghiale.

Lo cuocerai, in brodo lardiero, con **Lardo battuto**, **Brugne secche**, un poco di **Vin bianco**, un odoretto di **Cipolla**, con le solite **Spezierie**, soffritto, che farà, vi porrai dentro **Passarina**, e **Pignoli**, un poco di buon brodo, e quando sarà vicino, alla cottura, vi porrai un poco di **Molto cotto**, **Zuccaro**, **polvere di Mostaccio**, **Cedro candito pisto**, **lugo d'Agreste**, ovvero **Aceto forte**; vi farai una **Salsa agra**, e dolce, e vi tramezzerai **Cotogne sciroppate**, fornirai l' **Ale del Piatto**, con **Lo-dole ripiene**, cotte **Arrosto**, state un poco in **Addobbo**, in una **Salsa Reale**.

Altro piatto, di Testa di Vitella.

La farai cuocere nel latte, cotta che farà, la tramezzerai con **Teste di Crapetto**, ripiene, adornate con **Caoli fiori**, **Tartufali**, **Fegatelli di Capponi**, fritti in buono **Strutto**, ò **Manteca**, tempestando tutto il **Piatto** di **Pistacchi**, e nel mezzo, dove faranno le sudette **Teste**, vi farai un **Macellaro**, intagliato, d' un pezzo di **Calcio Parmiggiano**, in atto, e positura, di **scorticarlo**.

Altro Piatto, di pollastrelli piccoli.

Netti, e **politi**, che gli havrai, gli riempirai trà **Carne**, e **Pelle**, di **Bocconcini d'Anmelle**, **fettarelle di**

presciutto, Bocconcini di Cervella, Roffi d'ova dure, polpa d'Amarena, pezzetti di Cedro candito, un poco di sugo di Limone, Spetierie, & altri Ingredienti, à proportion; si cuoceranno sottostati, uniti ben di Butiro, ò di Strutto; v'aggiungerai una Salsa, fatta di fiore di Salvia candita, mettendo intorno al piatto, Forzetti stufati in Malvasia, con dentro Acini di Ginepro, Midolla, prune, Visciole secche, e Spetierie.

Altro Piatto, di Schiena di Vitella.

piglierai la sudetta Schiena, e l'anderai steccando di Garofali, e Cannella; le darai mezza cottura, allo Spiedo, e dopò la metterai dentro un Tegame, con fette di Ventresca, sugo d'Arrostio, Malvasia, e Spetie; tramezzerai il sudetto piatto, con polpettine, fette di polpa di Vitella, con fette di pane, fritto, e dorato con prugnoli, & altri nobili Ingredienti.

Altro Pasticcio, d'Animelle di Vitella.

Le cuocerai, in Tegame, con fette di presciutto, di Tartufali, Forzetti di Lattuga bolliti, fette di Gola di porco, prugnoli, Fegatelli di polli, Erbette odorifere, e sue solite Spetierie; regalerai il piatto, con fette di Zizza, che prima sia stata bollita, e fette di Limone.

Altro Piatto, di Capirottata, fatta in Piansi Reali d'Argento.

Questa sol farsi, con polpa di Cappone, tramezzata, con fette di pane di Spagna, Cascio grattato, provole in fette, polvere di Mostacciolo, bollita in panna di latte, Zuccaro, e Cannella, à sufficienza, e con

Ce.

Cedronata piccata, l'adornerai con Petto di Pollastro d'India, fatto à modo di Lancetta, rmgalando l'Orlo del Piatto, con fette di Cotugnata, e Pasticcini di pasta di Marzapane, ripieni di robba candita, e Bianco mangiare, e la tramezzerai, con Bottoni, ò Granelli d'Agnello, fritti, fette di Limone sopra, e se vorrai farvi un Ghiaccio, farà à tuo piacere.

*Altra Piatto, d'un Cosciotto di Cinghiale,
in altro modo.*

Lobatterai bene, con un Pistello, e gli darai mezza cottura, in un Tegame, con dentro, Garofali, e Cannella, & altri nobili Ingredienti; lo stufarai con buono Strutto, ò Lardo, con Cipolle trite, Erbette odorose, Brugne di Marsilia, Amarene, fette di Cedronata, polvere di Mostacciolo, con le sue solite Speticie, à proportione; Vi farai un Intingoletto agro, e dolce, che dia buon gusto al Palato; Regalerai il Piatto, con Tordi stufati in Malvasia, e li tramezzerai, con Pera piene, di robba scioppata; lo rotterai nel Forno, spolverizzandolo con Cannella, & adornando l'Ale del Piatto, con un Rabelco, fatto di pasta fina, tritata in banda, empito di Gelo di Cotogno.

*Altro Piatto, detto Zuppa Reale, fatta con sei
Piccioni teneri, ò Polcini.*

Ne farai un pastume, e lo riempirai di Polpa di Vittella, Roffi d'ova, Mollica di pane, Erbette odorifere, Pignoli, & altri nobili Ingredienti, con il suo Sale, à proportione; li cuocerai in Tegame con buon brodo,
e do-

e dopò cotti, il farai sotteltare, tagliati in pezzi; La Zuppa sarà di fette di Pan di Spagna, tramezzata, con pezzi di Persicata, Calcio Parmiggiano grattato, Prugnoli, Tartufali, Fegatelli di Capponi; dovrà bagnarsi il tutto, con buon brodo, e Parma di latte, spremendovi sopra sugo di Limone, regalando il Piatto d'ova fresche, e perdute in latte.

Altro Piatto, di polpettine, alla Romana.

Lo formerai di Vitella battuta, con Rossi d'ova, Mollica di pane bianco, ammollato in brodo, pezzetti di Cedro candito, Midolla, un pò di Lardo, un tantino d'odore d'Aglio, Passarina, Pignoli, Erbe odorifere, Calcio grattato, e le sue solite Spetierie; si cuocerà ogni cosa, in buon brodo, con sotto la sua Zuppetta di fette di pane; tramezzerai il Piatto di Brasciolere, dell'istessa Vitella, cotte in Sotteltato, ò in Tegame, con Lardo battuto, ovvero, che sieno state in Ad-dobbo, in sugo d'Agresta, ò Aceto forte, facendosi cuocere asciutte, con poco brodo, e sue Spetierie, con sopra Pistacchi mondi, Vccelletti piccoli stufati, senza Teste, regalandosi l'Ale del Piatto di Bocconotti alla Genovese.

Altro Piatto, d'una Testa di Vitella, tagliata in pezzi.

Si stufferà, in Tegame, con un poco di Strutto, fettarelle di Presciarro, Brugne, e Visciole secche, ò altra forte di frutti verdi, a suo tempo, con le solite Spetierie; Quando sarà ben soffritta; vi potrai dentro, un

po:

poco di buon brodo, senza Vino, perche si renderebbe viscosa, e con il suo sugo di Limone, regalando il Piatto con la Lingua della medesima, prima bollita, stata in Addobbo, tagliata in fette, infarinata, e frita.

Altro Piatto, di libre quattro di Vitella.

La metterai, senza lavarla, dentro un Vaso, a proposito, con fette di Lardo, un odoretto d'Aglio, Garofali intieri, pezzetti di Cannella, & un poco di Nocce Moscata; quando sarà bene stufata, a foco lento, vi porrai dentro, mezzo Bicchiero di Vino, & un poco d'Agro di Limone, con avvertenza, che dopò postovi l'Agro, non si faccia troppo bollire, perche diverrebbe Amara; cotta che sarà, si metterà dentro al Piatto, con farvisi una Copritura, di Vccelletti piccoli stufati, pezzetti di Presciutto, cotto in Tegame, Bocconi di Animelle, prima soffritti, Quarti di Carciofi, prima bolliti, e poi fritti, fette di Tartufali, riducendosi ogni cosa, a proportionata cottura, con li suoi Intingoletti, che riuscirà un Piatto, di buon gusto, con Pittacchi, e Pignoli sopra, regalandosi con pasta di Siringa frusta, tramezzata, con fette di Limone.

Altro piatto, di piccioni.

Riempirai i sudetti Piccioni, di Polpa di Vitella di Sorrento battuto, Petto di Cappone, Rossi d'ova, Pignoli, Tartufali, Prugoli, Midolla, e sue Speriencie; Cuocerai li detti Piccioni, in Tegame, e dopò cotti li taglierai per metà, gl'infarinerai, e li friggerai, in buono Strutto, ponendoli poi dentro al Piatto, con

una

una Salsa fatta , di polvere di Mostacciolo , Aceto, Zuccaro, e Cannella, e le solite Spetierie, con avvertenza che non s'addensi troppo; tramezzerai il Piatto, con fette di Zizza, prima bollita, e poi dorata, e fritta, con Fegati di diversi Polli , cotti in Tegame , o in altro Vaso , con le sue Spetierie, fettoline di Presciutto, prima arrostito , un'odoreto d'Aceto, punte di Sparaci, prima bolliti , infarinati, e fritti , tramezzandolo di fette di Limoncello, con sugo di Limone sopra.

Altro Piatto , detto Portaggio.

Lo formerai con Ale di diversi Polli , prima bolliti, in brodo , e poi messi , à soffriggere , in Tegame, con un'odoreto di Cipolla trita , un pò di Lardo battuto ; Riempirai li Colli delli medesimi Polli , le vate prima le Teste , con gl'infrascitti Ingredienti ; Vitella battuta , Rossi d'ova fresche , Mollica di pane, che sia stata, à mollo, in brodo, Erbette odorifere , Zaffarina, Pignoli, e le sue solite Spetierie; Riempiri, che faranno li sudetti Colli, gli legherai , cou un filo , e li metterai, à cuocere, con le sopradette Ale , e del pastume, fatto, che resterà , formerai Polpettine piccole , facendole parimente cuocere , con le Ale , e Colli sudetti, ponendovi dentro, Ova nonnate, quando però, saranno vicine alla cottura , con le solite Spetierie; cotto che farà il tutto, lo quaglierai, con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, regalando il Piatto, à tuo piacere.

Altro

Altro Piatto, di Piccioni soffritti, e ripieni.

Si riempiranno de i soliti Ingredienti, e dopò che faranno ripieni, si metteranno, à soffriggere, dentro un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie, Strutto, e brodo buono soffritti che faranno, si taglieranno per metà, e si sottesteranno, tramezzandoli, con Animelle di Vitella, involte in Rete, sue Spetierie, e Sale, à proportion, dovendosi ungere il Testo, di Butiro, ò di Strutto, con sugo di Carne dentro; cotti che saranno, gli metterai il Piatto; vi farai una Tartaretta, e li coprirai con la medesima Tartara, regalando il Piatto medesimo, con fette di Limone, e pasta frolla.

*Altro Piatto, detto imbratta Barba, in un**altro modo.*

Piglierai un Vaso, à proposito, vi porrai dentro, un poco di Lardo, ò Strutto, Cipollette trite, facendole ben soffriggere; soffritte, che faranno, vi porrai dentro, pezzetti di piccioni teneri, Animelle di Capretto, piselli teneri, fettarelle di presciutto, fette di Cola di porco, Fungitelli piccoli, Quarti di Cargio, li prima bolliti, Erbe odorifere, Torzoni di Lattughia, prima bolliti, e le solite Spetierie; cotto, che farà il tutto, e bene stagionato, lo quaglierai, con Roggi d'ova, e sugo di Limone.

Altro Piatto, di Testiccioli di Caprea.

Si facciano prima bollire, e poi spolvati, si metteranno, à soffriggere, aggiungendovi, pezzi di presciutto, Animelle, Fegatelli di polli, pezzetti del medesimo

A b b

B b b

Ca-

Capretto, delli Quarti di dietro, Forzi di Cardi, prima bolliti, Prugnoli, e Fungitelli, fettarelle di Tartufali, punte di Sparaci, prima bolliti, Erbette odorifere, e le sue solite Spetierie; cotte che saranno, le quaglierai, con Rosfi d'ovay, e sugo di Limone, e le servirai calde, regalando l'Alc del Piatto, confettarelle di Limoncello, e diverse paste.

Altro Piatto, di Pollastri piccoli.

Piglierai li sudetti Pollastri, gli metterai, gli leverai i Colli, e li metterai, a soffriggere, con un poco di Lardo, o di Strutto, Fegatelli delli medesimi, Fungitelli piccoli, a suo tempo, Prugnoli secchi, che prima sieno stati, a molloy, in buon brodo, fettarelle di Tartufali, Quarti di Carciofali, Forzi di Cardoni, prima bolliti, Vccellotti piccoli, cotti separatamente, Pighoni, e sugo di Limone, Erbette odorifere, con le solite Spetierie, e sette di pane dentro al Piatto; si serviranno caldi, regalando il Piatto, di diverse paste sfogliate, e sette di Limone.

Altro Piatto, d'erro Cassiola, in un'altro modo.

Piglierai Animelle, le metterai, a soffriggere dentro un Tegame, o in altro Vaso, con fettarelle di Presciutto, e sue Spetierie; cotte che saranno, vi aggiungerai, Cannolicchi, Tonninole, e Gongole, polite dalle loro Arene, mettendo il sugo di esse, nel medesimo Tegame; e si cuoceranno con le solite Spetierie; terrai preparato un'altro Tegamino, con dentro Creste, Granelli, e Fegatelli di Polli, soffritti, Vccellotti piccoli.

coli, fettarelle di Sopressata, li soliti adunati Condi-
 menti, e sugo di Limone; tutti preparati, un'altro
 Pignattino, con dentro Brasciollette, di Vitella batte-
 te, con la Costa del Coltello, fettarelle di Gola di Por-
 co, pezzetti di Lingue di Capretto; & Occhi del me-
 desimo, prima bolliti; & altri Aromati; cotte che farà
 il tutto separatamente, si piglierà un Piatto d'Argen-
 to, e s'anderanno componendo li detti Intingoli, per
 ordine, dentro al medesimo Piatto, che uniti insieme
 tutti, formeranno un nobile, e delicato Piatto, quello
 potrai regalare, con Bucconotti alla Genovese, tra-
 mezzati, con fetta di Limoncello.

Altro Piatto, alla Reale, d'un Cosciotto
di Castrato.

Quocerai il sudetto Cosciotto non indieramente
 allo Spiedo, lardato tutto di pezzetti di Cannella, e
 Garofali, e dopo lo metterai dentro un Tegame, ag-
 giungendovi Vino bianco, sugo d'Arsolli, Petto di
 Cappone, e di Paccione, Carne di Conigli, Lantaroli
 e Animelle, e Bottoni d'Agnelle; ogni cosa fatta a
 parte, regalerai il Piatto di Bottoni, Fegati, Criste di
 Polli, e Ribacchi mondi, con una Sella dentro, fatta
 con sugo di Carne, stemprata con Fegati pili di Pol-
 lo, e sugo di Limone.

Altro Piatto, d'altra Cassuola, in altro modo.

La formerai con Brasciollette di Vitella, e cotte in Tes-
 game, con il suo Lardo battuto, ben soffritte; vi si fa-
 rà il suo proportionato Intingolato, e si accun moderat-

ranno per un Piatto, il con gli infra scritti Ingredienti, cotti separatamente, con brodo à proportion, pezzetti di Piccioni, Aninche, Lattaroli di Vnelli, Bottoni, o Granelli d' Agallo, pezzetti di Presciutto, e di Ventricella, Petto di Piccione, Tartuffi, e Prugnoli, punce di Sparaci, Fegatelli di polli, pezzetti di Zizza, prima bollita, e poi fritta, e Frutti di Mare con una Salsa di pistacchi, e Frutti pur di Mare, e fugo di Limone, regalando il piatto, di pasta di Cascarille, con il suo Coperto sopra.

Altro Piatto, d'Orza.

Questa puol farsi in buon brodo, bollita con li seguenti Ingredienti, cioè, Carne di Vacca, libbre tre, Codarda di Caltrato, libbre due, Cappone, numero due, Filetti di Ciughiano, Soppressata, e presciutto, pezzi di Ventricella di porco, e cotta, che sarà detta robba, vi aggiungerai Foglia Cappuccia, Erbetta odorifera, due Tette d' Aglio miere, Tinta di Zaffirano, Spezieria à proportion, e Cecidentro, cotti in buon brodo, e cotta che sarà, la farai ben ripolare, e si darà calda, poterla anche seruire del brodo, dentro le Seudelle, con Zuppa di pane abbruscato sotto, con un Forigliano, attorno il piatto.

Altro Piatto, alla Svizzera.

Si farà, con libbre quattro di Vitella, tutta intiera, cotta in un Vaso à proposito, prima arrostita, staccata bene di Cannella, e di Garofali, con fetto di Lardo sottile, guarnita con pezzetti di presciutto, mezzi Pol-

la-

Latini, cotti in Tegame, Lingue salate, state à mollo una Notte, con le solite Speticie; quando la Carne sarà vicin alla cottura, vi porrai dentro, un poco di Vin bianco, à discretionc, regalando il Piatto, con pasta di Canestrelle, tramezzata con Pera sciropate.

Altro Piatto, detto Torrese.

Si farà con Pallastri teneri, prima bolliti, e poi spaccati per metà messi in Addobbo, con un poco d' Aceto, Aglio ammaccato, Origano, e Speticie; stati che faranno per un hora, ò due, in Addobbo, gl'infarinera, e gl'indorerai con Ova; dappoi li friggerai in buono Sfrutto, gl'accommoderai nel Piatto, e li tramezzerai con pezzi d'Animelle, avvolte in Rete di Porco, con Fegati di Polli cotti Arrosto, allo Spiedo, pezzi di Modi di Vitella, bene spolpati, prima bolte, e poi durati, e frutti, fetterelle di Presciutto, prima soffritte in Tegame, con un poco d' Aceto, & una Salsa, fatta con Aceto, Zuccaro, & Olive, Cappari, e Pignoli, Passarina, e pezzetti di Cedro candito, e con le solite Speticie, regalando il Piatto di Sfogliarelle, ripitue di Bianco mangiate.

Altro Piatto, di Scigotto di Gallo d'India.

Li arrostirai, e cotto che farà, lo farai raffreddare; lo spolperai, e piccherai minutamente, mettendelo in Piatto di Argento, con le sue Speticie, e sugo di Limone; lo guarirai di diversi Vecchetri, arrostiti con dente, sugo d' Arrosto, passato per Salsa di Presciutto, tramezzato con Animelle di Vitella arrostate, guar-

nite con Bottoni, e Fegatelli di Polli fritti, tagliati in Quarti, regalando l'Ale del Piatto, di fente di Limoncello, & Acini di Poma Granate.

Altro Piatto, d'Ale di Polli.

Farai dare alle sudette Ale, un bollo, à mezza cottura, nel brodo, e poi le metterai nel Tegame, con gli infrascritti Ingredienti; un poco di Cipolla trita minutamente, Lardo battuto, Erbette odorifere, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, facendo soffriggere ogni cosa insieme; e quando si vuole portare in Tavola, vi si faccia un Brodetto, con Ova fresche, ò sugo di Limone, che venga quagliato, le sue Spetierie, e Pignoli, e riuscirà un Piatto di molto gusto.

Altro Piatto, di mezza Bisca.

Piglierai Piccioni teneri; gli darai mezza cottura allo spiedo, e mettendogli in un Tegame, vi aggiungerai Brasciole di Vitella, Animelle par di, Vascella, imboracciate, mezza arrostita allo spiedo, Vecchioni cotti, dentro un Pignattino, ò altro Vaso, con le sue Spetierie; tutte le sudette robbe, si faranno poi finire di cuocere, tramezzate, con Tomafelle, fatte con Fegati di Vitella, Carciofali, prima bolliti, e poi fritti, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, e poi stufati, in budno Strutto, & altri nobili ingredienti; si faccia cuocere ogni cosa, à parte, con buon brodo, e sugo di Carne, con una Zuppetta sotto, fatta di pan bianco, abbruscato, e sugo di Limone; si companga la sudetta Bisca

cr ordine, regalata di Pasticcetti piccoli, fatti di Pol-

pa

pa di Vitella baccata, Pignoli; un'odoretto d'Aglio, e sue Spetierie; vi si porranno sopra Pistacchi mondi,

Altro Piatto, di Cappotti d'issoffati,

e ripieni.

Si riempiranno con diligenza, di Polpa di Vitella, Peiti di Piccioni, Animelle, Ossa mastre, Presciutto, Rossid'ova, Mollica di pan bianco, inzuppato in brodo; Prugnoli, e Pistacchi intieri, Polpa d'Amarene, Erbe odorifere, e Spetierie, à proportion; si cuocerà ogni cosa, in un Tegame, à fuoco lento, e poi si coprirà, con una Salsa fatta di Foinnole, Cannolicchi, Ancini, Prugnoli, Tartufali, sugo di Limone, e sugo d'Arrosto; si regalerà il Piatto, di fette di Zizza, indorate, e fritte, tramezzate, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, d'un Scigotto, con sue divisioni.

Si componga in un Piatto d'Argento, tramezzato, con pasta fatta, d'Ova, Zuccaro, e Strutto; vi si facciano tanti spartimenti, quanti si farebbe d'una Insalata Reale; & in ogni spartimento, si metta il suo Sapore di Carne piccata; cioè Petto di Capone, e di Piccioni, Carne de' Pollastri, Petto di Starne, e di Piccioni Selvatici, Vitella piccata, & altre Carni, cotte tutte Arrosto; ogniuno di questi ingredienti, dovrà haver il suo Saponetto, à parte, con sugo di Limone, e di Frutti di Mare, ben composti; che riuscirà un Piatto degno, di qualsivoglia Banchetto; Intorno al sudetto Piatto, si potrà fare un Tortiglione, di tre ordini, uno ripieno di Bianco mangiare, l'altro di pasta di Manza-

pa:

pane, il terzo di pera, e Mela sciroppate, con Zucchero sopra.

Altro piatto, d'Oglià alla Napolitana.

Si comporrà questo piatto, di Capponi bolliti, petto d'Anecchia, un pezzo di Castrata, fette di precisiutto, Lingue salate, state prima à mollo, Ventresca, Cascio parmiggiano, Fungi di Genova, Torzi di Sellari, ò Acci, Cardoni, e Repe, Foglia Cappuccia, Scarola, Lattuga, e Tartufali ripieni, Agli, e Ceci, Radiche di petrosello, fette di Zizza, e di Soppressata, Filetto di Giugliano, Erbette odorifere, e Zaffarano, Frutti di Mare, guarnito di Craffato Arrostito sopra, con pistacchi verdi; Si faccia stagionar bene; che riuscirà un piatto molto delicato, & io ne feci una volta un simile, nell'andare à posilipo, con alcuni Cavalieri, che riuscì così perfetto, che delli dodici piatti, che erano in Tavola, non si mangiò, se non questo, con gran applauso del Cuoco, e di chi l'ordinò; Si può servire, nel medesimo Tegame, dove si compone, avvertendo, che sia fatto, con buon sugo, e brodo squisito.

Altro Piatto, d'nua Impanata, fatta vuota, con

Pasta frolla, e poi ripiena.

Si cuocerà l'Impanata, à parte, e poi si riempirà diligentemente di Maccaroni, cotti in buon brodo, Cascio Parmiggiano, Provola, e Cascio Cavallo; Vi si tramezzeranno Cottarelle di Vitella, ò Porco, ben sottili, Salciccie fine, prima cotte in Tegame, mezzi

Polla-

Pollastri, prima arrostiti, sugo di Carne, cotta in Tegame, senza aggiungervi brodo, essendo bastante quello, che faranno gli sudetti Ingredienti; si coprirà con il suo Coperchio, e si metterà dentro al Forno, a stagionare, servendosi calda.

*Altro piatto, di pasticcio, senza Pasta, ovvero
pasticcio in Rete.*

Piglierai Rete di Porco, e quando questa manchi, di Vitella, ò di Capretto, ò d'altro Animale, Quadrupedo; la stenderai sopra un Piatto d'Argento, e vi metterai dentro accuratamente, Brasciolette battute, à costa di Coltello, e fette di Lardo sottili, sopra le dette Brasciole; dappoi comporrai il pasticcio, con Colcia di Vitella piccata, che sia prima rifatta in Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con dentro, petto di Pollo piccato, pezzetti di Piccioni teneri, Midolla, Tartufali, Prugnoli, pignoli, Vccelletti piccoli, netti degli suoi interiori, pezzetti d'Animelle, e di presciutto tagliato, à dadi, polpettine piccole di Vitella, Torzi di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, in buono Strutto, Roffi d'ova dure, fette di Zizza, prima bollite Rognoni di Vitella, pure soffritti, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti, con sue Spetierie, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti proportionatis. Si legli poi, la Rete di sopra, e si faccia cuocere, dentro al Forno, in una Tiella, unta di Butiro, bene stagionata; cotta che sarà, vi si faccia un Ghiaccio sopra, ad uso di Marzapane, con sugo di Limone, e Zuccaro,

C c c

che

che sarà un buon pasticcio , senza pasta ; regalando il Piatto, di Pasticcetti alla Mazzarina , con dentro robba scioppata , tramezzandolo con fette di Limone.

*Altro Piatto, di Scigotta di Natte, overo di Capo.
di latte, per sei persone.*

Piglierai latte Carrase trè, overo alla Romana Fogliette quattro, Capi di latte ,ò Natte, libra una, Cedronata pista , mezza libra , Biscottini di Savoja , overo Mostacciere, una libra, un Cappone arrostito, spollpato , e poi piccato , e se si fara con il petto solo , sarà meglio , aggiungendovi, Ova, numero sei, Cannella, una quarta; mescolerai dentro al latte, tutta la sudetta Compositione , con la metà di detti Biscottini, tritati, e dell'altra metà, ti servirai, per comporre il fondo del Piatto ordinatamente, havendoci prima fatto un Tortiglioni attorno , di pasta , ordinaria , unto il piatto di Butiro ; messa che vi havrai la detta Compositione, la porrai nel Forno , ben caldo, e quando sarà il tutto, ben quagliato, e rosoliato , lo servirai caldo , e lo regalerai d'ova filate, overo di pasta frolla ; che riuscirà un piatto nobile, e degno di qualunque Personaggio.

Altro Piatto , di Capponi bolliti.

Dopò che saranno cotti i Capponi , li metterai in un Piatto , e gli coprirai con gl'infra scritti Ingredienti; cioè, Torzi di Carciofali, prima bolliti , e poi soffritti, piselli , prima cotti , e poi soffritti in Tegame, fettarelle di Presciutto , Bocconcini d'Animelle, con le solite Spetierie ; tramezzerai il piatto , con fette di

Pro-

provole ; fritte in Butiro, e lo regalerai, à beneplacito

Altro piatto, di petto di Piccione, senz'osso.

Lo cuocerai, in brodo lardiero soffritto con presciutto, tagliato à dadi, Frondi di Lauro, tanto che pigli quel'odore, e poi si levano ; farai stufare il tutto, in una Conserva, con dentro Vino Moscatello, buon brodo, e le Iolite Spetierie; vi farai una Salsa, con Brugne di Marsilia, cotte nel Vino, Aceto, e polvere di Mostacciolo, stemprata con il brodo, che havranno fatto i detti piccioni; dappoi mescolerai ogni cosa insieme, e la farai finir di cuocere, servendola, con fette di pane bianco, abbruscato, inzuppato in Malvasia, e che sia stato nella Liccarda, imborracciato, con Ova fritte nello Strutto, e con pistacchi verdi sopra; regalerai l'Ale del piatto, con Bocconotti alla Genovese, fritti nel Butiro, spolverizzati di Zuccaro.

Altro Piatto, di Starne.

Piglierai quattro Starne; le farai ben bollire, e giunte alla cottura, le coprirai con gl' infrascritti Ingredienti; cioè, Torzi di Caoli ripieni, Cipolle ripiene, Ceci bianchi, piselli freschi, Carciofali, fette di presciutto, e di Soppresata, Tartufali intieri, e Finocchetti; si cuocerà ogni cosa, à parte, con la debita proportione, e si coprirà il Tegame, ò altro Vaso, con un Copertojo sopra, di patta di Sfoglio, fatto à Gelosia.

Altro Piatto, di Pagnotte ripiene.

Si grattino prima bene nella loro scorza; e ne

Ècavi da dentro la mollica, e poi si mettano à mollo, nel latte, tanto che restino bene inzuppate, del sudetto latte; dappoi si riempiano degl'infrafcitti Ingredienti; cioè Petto di piccione arrotlito, e poi piccato, Capi di latte, ò Natte, Pignoccata pitta, Cedro candito, polvere di Mostacciolo, pistacchiata, e Rossi d'ova; s'ungerà bene il Piatto di Butiro, e poi si metterà in Forno, passato per Albivera, facendogli un lustro Reate, e servendolo, con Arme, in mezzo, degli Signori Convitati, la quale Arme, si farà di pasta di Marzapane, circondata da Casette di Zuccaro, e Brugne di Marsilia.

Altro Piatto, di piccioni domestici, ripieni.

Si riempiranno trè Carne, e Pelle, di polpa di Vitella battuta, Rossi d'ova, Capi di latte, Cedronata piccata, polvere di Mostacciolo, e confacevoli Spettierie; dappoi si cuoceranno in Forno, coperti d'una Minestrina, composta di fettoline di Cardi, Torzi di Lattuga ripieni, fette di Soppreslata, fette di Tattufali, e Prugnoli con fette di pane sotto, regalato il piatto di Patticcetti ripieni di Brasciolette di Vitella piccole, fette di Presciutto, Animelle di Vitella, e fugo di Limone.

Altro Piatto, di Pollastri.

Piglierai sei Pollastri, e gli arrostirai senza lasciarti giungere, alla intiera cottura, gli avvolgerai in Rete di Vitella, e quando faranno bene stagionati allo Spiedo, li metterai in un Tegame, ò in altro Vaso, à pro-

po-

posita, unto bene di Butiro, ovvero di fette di Lardo; li farai ben soffriggere, con le solite Spetierie, & un poco di brodo buono, e porrai dentro, fette di Frutti freschi, Acini d'Agresta, o d'Vva Spina, secondo il tempo, fettarelle di presciutto sottili, con avvertenza, che non restino troppo brodosi; giunti che faranno alla debita cottura, regalerai il Piatto di Tomafelte, fatte, con Fegato di Vitella, ripiene degli seguenti Ingredienti; Provela fresca, piccata, Rosci d'ova fresche, Formaggio parmiggiano grattato, Cedronata piccata, Ossa maitre, pignoli, Spietic, Acqua d'odore, voltate in Rete di Porco, e poste dentro una Tiella, unta di Butiro, e cotte in Forno.

Altro Piatto, di Pollastrotti d'India dissati, ripieni, e tenersi, in altro modo.

Nesti, e polti, che faranno, gli empirai di Vitella battuta, Cedro candito pistato, Ova fresche, un poco di Sale, fettarelle di Tartufali, Pignoli, Cascio parmiggiano grattato, le sue solite Spetierie, un poco di sugo di Limone, Midolla di Vaccina, Fegatelli di polli, in bocconi, li farai cuocere in Tegame, o in altro Vaso, giunti, che faranno alla debita cottura, li servirai nel Piatto, regalato con pera scioppate, tempestate d'Anasini bianchi, con una Zuppa sotto, di pane abbruscato.

Altro Piatto, di pagnotte ripiene, in altro modo.

Si riempiranno le sudotte Pagnotte di Capi di latte, e Natte, Pignocata; Ova filate; petti di Piccioni

arro-

arr ostiti, battuti bene, Cedro candito, e polvere di Mostacciolo; si riampiranno bene dalla parte di sotto; ungendosi dentro di Butiro; essendo prima state un poco, à mollo in latte; si cuoceranno in Forno, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra, servite, cotti una Corona di Zuccaro intorno, tocca d'Oro, e Fiori di Zuccaro, ficcati in mezzo ad ogni pagnotta; con una Tartara sopra, fatta con latte, e Capi di latte, Cedro candito pistato, Zuccaro, e Cannella, cotta separatamente in piatto; si potrà poi mettere, sopra le sudette pagnotte, à beneplacito.

Altro Piatto, di Cassuola di Pomodoro.

Si formerà la fudetta Cassuola, con pezzi di piccioni, petto di Vitella, e Polli di polli ripieni; si faranno stufar bene, dentro un buon brodo, con tue Erbette odorifere, e Spetierie confacevoli, insieme, con Creste, e Granelli di polli; quando sarà giunta alla debita cottura, si piglino le pomodoro, e si mettano ad abbruscare, sù le brage; dappoi si mondino, e se ne facciano quattro parti, mettendole dentro, con le sopradette robbe, con avvertenza, che non si facciano cuocere troppo, perche queste vogliono poca cottura; si piglino poi Ova fresche, con un poco di sugo di Limone, e si facciano quagliare, coprendosi con un Testato, con fuoco sotto, e sopra.

Altro Piatto, di Petto di Gallo d'India.

Si farà arrostito, e poi cotto, nel Tegame, con dentro buon sugo di Carne, e brodo buono, e fette di Vi-
tal-

tella sottili , prima arrostite ; si guarnirà il Piatto, con Cannolicchi, Prugnoli, Lattaroli, Bottoni, Fegatelli di Polli, sugo d'Arrostò, ogni cosa, à parte, regalandosi il sudetto Piatto, con paste d'Offelle, ripiene di Bianco mangiare.

Altro Piatto, di Pollastri, in altro modo, detto alla Morefca.

Piglierai pollastri intieri , ò in pezzi , à beneplacito , e gli metterai, à stufare, dentro un Vaso, à proposito , con dentro, pezzi di Vitella, fette di Presciutto, e Spetierie proportionate; seffritti che faranno, vi potrai aggiungere, un poco di buon brodo, ò sugo d'Arrostò; acciò che giunga alla intiera cottura; piglierai dappoi, Pistacchi, polvere di Mostacciolo, un poco di pane abbruscato , quattro Fegati di polli, cotti nelle brage; pisterai ogni cosa nel Mortajo, e la stempererai, con buon brodo, e quando sarà vicina alla cottura ; vi metterai dentro la sudetta Salsa , con un poco di sugo di Limone, facendola, per poco spatio di tempo bullire, servendola poi, dentro con fette di pane abbruscato, regalando il piatto, di Crostine di pane, parimente abbruscato , con sopra un Piccatiglio, fatto di Rognoni di Vitella, e fette di Limoncello intiero.

Altro Piatto, di Capponi ripieni, in altro modo.

Si riempiranno diligentemente, di Vitella battuta, Presciutto tagliato , Lattaroli, ò Animelle, Tonninole, Cannolicchi, Rossi d'ovà , sugo di Limone , e Middolla ; ripieni della sudetta Empitura , si metteranno, den-

dentro un Vaso , à proposito , con Butiro , ò fette di Lardo , e si faranno ben cuocere , guarnendosi il piatto con Piccioni ripieni , fritti in buono Strutto, Tartarete ripiene , e salsa di Mostacciolo.

Altro piatto, di Starne, in altro modo.

Dopò che saranno mezze arrostiti, si metteranno à bollire, in buon brodo , e si copriranno degl' infrascitti Ingredienti; Mazzetti di Finocchietti bianchi, cotti in buon brodo , pezzi di Ventresca , fette di Presciutto, e di Tartufali , prima soffritte , in Tegame, Salciccie fine bollite , Lingue di Porco, bollite prima dissalate , con una Salsa dentro , fetta di Fegatelli di Polli, prima arrostiti, e Spetierie solite ; la farai bollire, dentro un Tegame , per poco spatio di tempo, e la butterai sopra le dette Starne, con fette di pane abbruscato sotto.

Altro Piatto, di Cassuola, in un' altro modo.

Piglierai quattro Piccioni, spezzati in quattro parti , e li farai soffriggere dentro un Tegame , ò in altro Vaso; à proposito, con un poco di Lardo battuto ; dappoi v'aggiungerai del buon brodo, e dopò soffritti, vi porrai dentro, pezzetti di presciutto, Bocconi di Ventresca, Fianchetto ripieno, in fette, Molignane piccole, Vccelletti grassi, Brasciolette , e Polpettine di Vittella, Cardoni, prima bolliti, e poi soffritti , Tartufali, Prugnoli, ò Fungitelli, Bottoni d' Agnello, tagliati in pezzi , e poi soffritti , Animelle prima bollite , e poi soffritte , Piselli, al suo tempo , dopò che se gli è fatto fare

farè un bollo, pezzetti di Zuccaro, primā bollita, un poco di Cascio Parmiggiano grattato, Carciofali tagliati, in quarto parti, e punte di Sparaci, al suo tempo; si piglieranno poi delle Gongole, e s'apriranno diligentemente, dentro ad un Vaso, al fuoco, dove sia un pò di grasso, dentro, ovvero un poco d'Oglio, raccogliendosi tutto quel sugo, con diligenza; acciò che non vi vada l'Arena, che stà posata nel fondo. Piglierai del sopradetto sugo, e lo porrai dentro la detta Cassuola, poco prima di porla in Tavola, quanto vi si faccia dare un bollo, per bene incorporate il sudetto sugo; dappoi porrai dentro le Gongole, levate della scorza, e lavate, à due, ò trè Acque, per ben nettarle dall'Arena; dopò che ci havrai posto il sugo, v'aggiungerai gl'infra scritti Ingredienti, Gannolicchi, Pistacchi mondi, Agro di Limone, e sue Sperierie; servirai il Piatto, con un Festone attorno, fatto di pasta, ripieno di robba scioppata, ò d'altro, à beneplacito. Questo piatto si può accrescere, ò diminuire, à tuo piacere, e lo proportionerai nella materia, alla quantità delle persone convitati; con avvertenza, che gli sudetti Ingredienti, si devono mettere, à tempo, e quando nel luogo, dove si forma il Piatto, non si trovino frutti di Mare, vi porrai mettere sughi di Carne; le sudette robbe vanno tutte soffritte in Tegame, à parte.

Altro Piatto, di Capponi spezzati, e poi soffritti.

Piglierai Capponi, netti, e polito; li farai soffriggere nel Tegame con Lardo, ò Butiro, un'odoreto di

D d d

Ci.

Cipolla trita, Midolla, Tartufali, fugo di Limone, Pistacchi mondi, e sue Spetierie; cotti che saranno, li potrai coprire con una Frittata, fatta di Chiara d'ova, servendola con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altro Piatto stravagante.

Piglierai piedi di Porco, netti, e politi; li farai cuocere, e giunti alla cottura, gli leverai tutte le Ossa, con diligenza, li piccherai minutamente, e vi potrai dentro, le solite Spetierie, Passarina, e Pignoli, un poco di Cacio Parmiggiano grattato, Ova fresche, à discretion, provatura fresca, un poco di Cedronata pista, un poco di Ventresca, di porco battuta, & Acqua d'odore; formerai de' Piedi, Tomafelle grosse, avvolgendole in Rete di Porco; fatte che l'havrai, le potrai lasciare stare così, per un pò di tempo; dappoi le cuocerai sottestate, ovvero dentro un Tegame, con Butiro, ò Strutto, e te ne potrai servire, per Piatto assoluto, e per tramezzare, Regali de' Piatti; che riuscirà di buon gusto, ponendovi sopra, fugo di Merangolo.

*Altro piatto, d'Oglia Podrita, alla Italiana,
in forma di Montagna.*

Per formare questo piatto, vi potrai gl'iafrascritti Ingredienti, che lo renderanno appetitoso; una fetta di Vaccina grassa, bollita, due Anatre grosse domestiche, prima bollite, Salami in fette, Presciutto, Capi d'Aglio intieri, Cipolle ripiene, Finocchietti bianchi, Rape fettate, Caoli ripieni, Olive dissolate, Salciccie, fette alla Mil anese, Caoli fiori, à suo tempo, Tartufali,

ti, Ostriche, Pistacchi, Lombi di Lepre arrostiti, fette di Marzolino, Animelle di Vitella, lardate allo Spiedo, dovendosi cuocere ogni cosa separatamente, con i suoi Intincoletti; da porsi ne i piatti ordinatamente con le solite Spetierie, e potrai servire la suddetta Oglia, dentro Cassa di pasta.

Altro Piatto, alla Svizzera, in altro modo.

Piglierai una Testa di Vitella, polita, e netta, dissolata, con diligenza; spolpata che l'havrai la riempirai, degl'infra scritti Ingredienti; Polpa di Vitella battuta, pezzetti di Midolla, Bocconi di presciutto, Animelle della medesima, Rossi d'ova, Cascio Parmiggiano, fette di Tartufali, pignoli, Agresta, o Vva Spina, conforme al tempo, una mollica di pane, bagnata in buon brodo, polpa d'Amarene, polvere di Mostacciolo, Noce Moscata pista, un poco d'Agro di Limone, le sue solite proportionate Spetierie, e le darai la forma di prima, dentro un Vaso, unto bene di Butiro; la metterai a cuocere, a fuoco lento, e quando starà soffriggendosi, vi porrai dentro un Bicchiero di Malvasia, o di Vino bianco generoso; la farai di nuovo soffriggere senz'altro, rivoltandola spesso, e quando havrà pigliato il sapore del Vino, v'aggiungerai buon brodo di Cappone, o altro, che arrivi almeno, a coprirne la metà, voltandola di nuovo spesso; quando poi sarà vicina alla cottura, procurerai di sgrassare il brodo, e levato via il grasso, piglierai otto Fegatelli di Polli, cotti sù le brage diligentemente; li pisterai nel

D d d 2

Mor.

Mortajo , con Amandole atterrate, e poi gli stempre-
rai con fugo di Carne, overo col medesimo brodo , &
un poco di fugo di Limone; la metterai dentro al bro-
do, fatto dalla medesima Testa , e la farai bollire , per
poco spazio di tempo , mettendola poi nel Piatto, tra-
mezzata con sei Piccioni Selvatici, ò altro , à tuo pia-
cere , cotti in Vino , con fette di Prefciutto dentro , e
con le solite Spetierie ; fervirai il Piatto con fette di
Prefciutto attorno , e regalerai l' Ale, con un Torti-
glione, fatto di robba scioppata ; e farà un Piatto mol-
to nobile.

Altro Piatto, ibquale si può fare, quando qualche

Cavaliero vada in Conversatione, e che

ogniuno porti il suo piatto.

Piglierai una Cofcia di Vitella , levandole lo stin-
co, lasciandola cotta , le darai un taglio , per mezzo, le
leverai la Polpa, con diligenza; ma non tutta, lascian-
dovene almeno due dita; batterai la sudetta Polpa mi-
nutamente, e vi porrai gli seguenti Ingredienti , le so-
lite Spetierie, il suo Sale, à propotione , Erbette odo-
rifere, Majorana, Rossi d'ova fresche, fettarelle di pre-
sciutto sottili , Bocconcini di Ventresca , ò Barbaglia
di porco , Bocconcini d'Animelle , Vccelletti piccoli
ò Beccafichi , à suo tempo , polvere di Mostacciolo,
Quarti di Carciofali , à suo tempo, bolliti, e poi sof-
fritti, Pistacchi mondi, Occhi, e Cervella di Capretto,
overo di Vitello, fettarelle di Lingua del medesimo,
un poco di pan bianco, che sia stato, à mollo nel latte,

Mi-

Midolla di Bue, un poco di grasso di Rognonata, mà in poca quantità, Pignoli, che siano stati, à mollo, in Acqua Rosa, fette di Tartufali, Prugnoli secchi, che sieno stati, à mollo in Malvasia, Telline, prima polire, dalle loro Arene, Gongole, & altri Frutti di Mare, à tuo piacere; Fatto, che havrai il Pastume, con tutti li sopradetti Ingredienti, bene spetiato, tornerai à riempire la Coscia di Vitella, nel modo di prima, e la cuscirai, con Ago, e filo bianco, avvolgendola in Rete di Vitalla, ò di Porco, in modo, che resti bene involtata; dappoi cotta nello Spiedo, si porrà in un Vaso, à proposito, con dentro fette di Lardo, ò di Butiro; si coprirà sotto, e sopra, e se le darà fuoco lento, facendosi cuocere adagio, si rivolterà spesso con diligenza; acciò che non si abrugi; stagionata bene, che farà, la metterai dentro un Bacile, e la coprirai, con gl'infra scritti Ingredienti, cotto ogniuno, separatamente; le darai le Spetierie, à proportionone, & ad ogni Pignatello, darai il suo Sapore differente; Gli Pignattini saranno gli seguenti.

Vn Pignattino d'Vecelli piccoli, bene stufati, con Presciutto, e sue Spetierie.

Vn'altro Pignattino d'Animelle di Crapetto fritte, ò d'altro, cotte differentemente, con altro Sapore.

Vn'altro Tegame, con Ostriche, Tonninole, e con la sua Concia addattata.

Vn'altro Tegame di Tartufali in fette, con fugo di Merangolo, e Pepe.

Vn

Vn'altro Tegamino, di Caoli fiori fritti, con grasso, Pepe, e sugo di Limone.

Vn'altro Pignattino, di Torzi di Cardoni, prima bolliti, e cotti, con un'altro Sapore.

Vn'altro Tegamino, di fettarelle di Presciutto, cotto, con un poco d'Aceto, ò Agresta, e con un poco di Zuccaro.

Vn'altro Tegamino di Prugnoli, ben soffritti, con la loro Mentuccia, Pepe, e sugo di Merangoli.

Vn'altro Tegamino, con Mazzetti di Sparaci, prima bolliti, e poi soffritti.

Vn'altro Tegamino di Piselli teneri, al suo tempo, prima scaldati, e poi soffritti.

Si pigli un Cosciotto di Castrato; si metta ad arrostire allo Spiedo, raccogliendosi tutto il sugo, e quando farà, più che mezzo cotto, si taglierà in pezzi; si metterà sotto alla Soppresa, & à forza di essa, se ne leverà il sugo; si lacierà raffreddare, finche si quagli il grasso; e dappoi si farà ricuocere, dentro un Tegame, per poco spatio di tempo, mettendovisi sopra, la medesima Cascio del Vitello, prima sgrassata, con diligenza, per fuggire la nausea; coprirai poi la sudetta Coscia, con li sopradetti ingredienti, e la metterai dentro un Bacile, con un Tortiglione attorno, di tre ordini; uno ripieno di Bianco mangiare; l'altro ripieno, di Mela, e Pera sciroppate; il terzo di diverse robbe candite, spolverizzate, con Zuccaro, che sarà un Piatto raro, da nessuno costumato, degno d'esser

esser posto in qualsivoglia Conversazione ; è vero, che vi vada della spesa ; ma in simili occorrenze, non vi si deve abbadare ; si potrà diminuire la spesa, e la dose, à piacere di chi comanderà la Cucina, ricordando al Trinciante, che lo tagli in fette sottili, che sarà una cosa molto delicata.

Altro Piatto simile, in altro modo.

Riempirai la Coscia, degl'infra scritti Ingredienti, & empita che l'havrai, la steccherai, con stecchi di Cannella, e chiodi di Garofoli, e poi l'involgerai in carta bianca, con dentro, fette di Presciutto sottili, fette di Lardo, e Sale pittato ; Infasciata, che havrai la suddetta Coscia, con la carta, come si è detto, la metterai allo Spiedo, che habbia tre Rami, facendola cuocere à fuoco lento, e quando sarà più, che mezza cotta, la potrai mettere, dentro un Vaso, à proposito, che non ci vada troppo alla larga ; dappoi le leverai la carta, che haverai intorno, e la farai finir di cuocere, con sugo di Castrato, e con un poco d'Agro di Limone, overo sugo d'Agresta ; cotta che sarà, la potrai dentro al Piatto, o Bacile, regalandola, con diversi Pasticcetti piccoli, sfogliati ripieni di Petto di Pollo piccato, Spetierie solite, un'odoreto d'Aglio, à benèplacito, Pistacchi, e Pignoli mondi, sugo di Limone dentro, con il suo Brodetto ; se la vorrai finir di cuocere Arrosto allo Spiedo, con gli sopradetti Ingredienti, riuscirà pure saporita, ed ottima.

Al-

Altro Piatto, di Gallotti d'India disossati.

Quanto gli haurai diligentemente levate l'ossa, gli riempirai degl'infrafcritti Ingredienti ; Vitella battuta, Midolla di Bue, ovvero Ossa mastre , Ova fresche, parte senza la Chiara, e parte con essa, Cascio parmigiano, ò altro simile grattato, polvere di Mostacciolo, Pignoli, Vva Spina, al suo tempo, ovvero Agresta. Bocconcini d'Animelle, Polpa d'Amarene secche, e Pistacchi intieri mondi ; Riempiti, che gli havrai, li metterai dentro un Vaso, à proposito, à stufare, e soffriggere in buono Strutto, ò Butiro, e quando saranno ben soffritti, v'aggiungerai un poco di brodo buono ; arrivati alla debita cottura, li rimetterai nel Piatto, tagliati in quarto parti, ovvero intieri ; li tramezzerai con Animelle di Vitella, involtati in Rete, cotte allo Spiedo, passate per una Salsa Reale, regalando il Piatto, co pasta frolla, fatta di Butiro, Rosfi d'ova, e Zuccaro, cotta in Forno, con Zuccaro sopra, e fette Si Limoncello,

Altro Piatto, d'una Cassetta di Pasta frolla, riportata in banda, con Rabeschi attorno, con dentro, una Testa di Vitella senz'ossa.

Riempirai la sudetta Testa, disossata, con gl'infrafcritti Ingredienti; cioè, Polpa di Vitella ; Midolla di Bue, Cascio Parmigiano, Ova fresche, pignoli, fette Tartufali, Mollica di pane, che sia stata, à mollo brodo Bocconcini di Presciutto, pezzetti d'Animelle,

smelle, Pistacchi mondici, Polpa d'Amarene, polvere di Mostacciolo, sugo di Limone, Speticie solite, con altri nobili Ingredienti; tornando poi, à darle la forma di prima; la metterai à soffriggere, dentro un Vaso à proposito, facendola bene stagionare, con un poco di brodo, e quando sarà soffritta, la metterai al Forno, à finirla di cuocere, dentro la sudetta Cassetta, con diligenza; e dappoi la metterai nel Piatto, tramezzandola, con altre Cassettine, più piccole, ripiena ciascheduna Cassetta, d'un Piccione tenero stufato, con Malvasia, fette di Presciutto, pignoli, fette di Tartufali, e Prugnoli; il tutto coperto con buon'ordine, di Lattughe ripiene, della medesima empitura della Testa, Presciutto sfilato, Salsiccie fine, spaccate per metà, e Cardoni tagliati, prima bolliti, e poi soffritti; regalerai l'Ale del Piatto, con fettoline di Limoncelli.

Altro Piatto, d'un Polpettone di Vitella.

Formerai con diligenza il sudetto Polpettone, bene conditionate, con gl'infrafcritti Ingredienti; Carne di Vitella battuta, Ova fresche, Cascio Parmiggiano grattato, fettoline di Cedro candita, pignoli, che sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, Tartufali in fette, polvere di Mostacciolo, sugo di Limone, Midolla, Mollica di pane, che sia stata à mollo, nel latte, e vero in brodo buono, con le solite proporzionate Speticie, gli darai la forma, à tuo beneplacito, lo coccrai, dentro un Vaso, à proposito, ovvero dentro il Piatto d'Argento, unto bene di Butiro, ò di Strutto, con fuoco,

E e

sotto,

Sotto, e sopra, ci farai alcuni Rabelchi d'Anime di Pignoli, che sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, ficcandoli dentro alla medesima pasta, tramezzando il Piatto di Tordi grassi, cotti allo Spiedo, con una Crostata di polvere di Mostacciolo, regalando il sudetto Piatto, con Pasticcetti piccoli di pasta frolla, ripieni di Vitella battuta, Midolla, pignoli, con il suo Brodetto di Rossi d'ova, tramezzati con fetete di Limoncello.

Altro Piatto, di Tomafelle involtate in Rete, fatte con Fegazzelli di Cappone, prima cotte in

buon brodo, e poi piccate in

con uccelli.

Formarai le sudette Tomafelle, con diligenza, degli infrascritti ingredienti Cotto candito piccato, Pignocciata, Rossi d'ova fresche, polvere di Mostacciolo, Cascio Parmiggiano grattato, Midolla di Buc, palfarina, e Righoli, un poco di Butiro. Spetterie solite, e proportionate, cotte in un Tegame, prima soffitte, con Butiro; y'aggiungerai un poco di brodo buono, ridotte alla debita cottura; le metterai dentro un piatto d'Argento, con poco brodo; le tramezzarai con Follastri, ripieni senz'osso, aperti nel petto, e poi cotti in Forno, su 'l Tessato, o Tella, unta prima di Butiro, o di Strutto; levate che le havrai dal Forno, le trapunterai fortitemente, con pignoli, che prima sieno stati à mollo, in Acqua Rosa, tramezzati con Cocuzze lunghe, ripiene di Vitella battuta, Bocconi d'Animelle, panna di latte, Mollica di pane, che prima sia stata,

stata, à mollo nel brodo, Rossi d'ova, pignoli Casciò Parmiggiano, Erbette odorifere, Spetierie solite, à propotione; cotta ogni cosa separatamente, la quagliarai, con un Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e regalerai l'Ale del piatto, con fette di Limoncello, e sarà un piatto nobilissimo.

*Altro Piatto, d'otto Testicciola di Capretto
in altro modo.*

Riempirai diligentemente le sudette Testicciole prima dissolate, con gl'infra scritti Ingredienti; cioè, Vitella battuta, Rossi d'ova, polvere di Mostacciolo, Bocconcini d'Animelle, fettarelle di Presciutto, Cervella del medesimo, prima bollite, Pignoli, e passarina, Vva Spina, à suo tempo; empite, che faranno, le metterai dentro un Vaso, à proposito, con le solite Spetierie, unto bene di Strutto, o di Butiro; le farai ben soffriggere, e quando faranno bene stagionate, vi potrai dentro, un poco di brodo buondo, e mentre si à bollendo, v'aggrungerai diversi frutti freschi, à suo tempo; cioè, fettoline di pera, di Perfico, di Mel'Apple, e di Brugne; e quando faranno bene stufate, vi potrai dentro Pignoli, e Vachi d'Agresta, cotte, che faranno, le metterai dentro al Piatto, e lo regalerai, con fette di Cotogni sciroppati, con Anacini bianchi sopra, e fette di Limoncelli.

Altro Piatto, alla Fiorentina.

Piglierai due Oche, e le riempirai d'Vecellotti piccolli, Fegatelli di Polli, Bocconcini di Gola di porco,

E c c 2 fet.

fettarelle fottili di Presciutto, Amarene, ò verdi, ò
 fecche, fettarelle di Mel'Appie, Bocconcini d'Animelle,
 Rossi d'ova dure, pezzetti di Cardoni, prima cotti,
 e poi soffritti, fette di Tartufali, Erbette odorifere, e
 Spetierie solita: si faccia soffriggere, ogni cosa in Tegame,
 ò in altro Vaso, à proposito, riempiendo poi le
 sopradette Oche, con diligenza, le quali ricuscirai;
 con un filo bianco, nelle aperture; e le metterai à stufare,
 dentro un Vaso, unto bene di Butiro, ò, di Strutto,
 con fettarelle di Presciutto; soffritte che saranno,
 vi porrai dentro, un poco di brodo buono, con un mezzo
 Bicchiere di Malvasia; prima del brodo, vi porrai
 dentro fette di diversi frutti freschi, al suo tempo, ò
 altro, cotte, che saranno, le metterai dentro al Piatto,
 regalandolo, con Tomaselle, e Cervellata fina tagliata,
 tramezzate con fette di Limoncelli.

Altro Piatto di Conigli alla Bolognese.

Piglierai quattro Conigli netti, e polti, e levandogli
 le Teste, & i piedi, li riempirai degl'infraferitti
 Ingredienti; pezzetti di Coratelle, degl'istessi Conigli,
 Bocconcini di Presciutto, Tartufali intieri, non molto
 grossi, Amarene secche, ò verdi, mezzi Fegatelli di
 Polli, Cascio parmaggiano grattato, Midolla di Bu-
 fette di Mel'Appie, di Cedronata, e di Lardo, fottili,
 un'odore d'Aglio, un poco di Sale, con le solite con-
 venienti Spetierie; Gli sopradetti Ingredienti, si faranno
 soffriggere in un Tegame, con Butiro, ò Strutto;
 soffritti, che saranno, ne riempirai, li sudetti Conigli,
 qua-

quelli cuscirai nelle aperture , e gli metterai , à stufare dentro un Vaso , con fette di Lardo , ò di Butiro, Cipolla tritata , in poca quantità , e mezzo Bicchiero di Malvasia ; quando saranno soffritti , v'aggiungerai un poco di brodo buono, piselli teneri , à suo tempo, Pignoli, fette di Tartufali, Bocconcini di Ventresca, Erbette odorifere, e sue solite Speticrie, cotti, che saranno, li metterai nel Piatto , e li coprirai con gli sudetti Ingredienti, che saranno nel Tegame, regalando l' Ale del piatto, con Pere scioppate , coperte d'Anasini bianchi, tramezzate, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, all' Olandese.

Piglierai una forma di Calcio d'Olanda, più, ò meno, secondo la quantità de' piatti, che vuoi fare; la polirai con tutta diligenza di fuori, e polita, che farà, le farai un buscio sopra, tanto che si possa vuotare tutta, con levarsi la mollica di dentro, riserbandosi quel Copperchio, che si leverà di sopra ; vuotata , che sarà, la metterai, à molle nell'Acqua calda, per lo spatio d'un giorno , e d'una notte ; dappoi la leverai dall'Acqua, e la riempirai degl'infra scritti Ingredienti ; cioè, Cocuzza di Genova, prima bollita , e poi messa , in Acqua fresca, Fonghi di Genova, pezzetti di Presciutto. fettoline di Ventresca, Lingue di Porco, tagliate in fette, prima dissalate , Cervellate à suo tempo , e volendoti mettere pelle di Cappone, sarà à tuo piacere, Bocconcini di Midolla, Calcio grattato, di quello levato dalla forma, e le solite convenienti Speticrie; empita, che
fa-

farà, de' sopradetti Ingredienti, vi metterai dentro brodo di Capponi, e la coprirai con il suo Coperchio, mettendola à bollire, in un Vaso, in cui vada giusta la sudetta forma, con brodo grasso di Vaccina, e Carne salata; e dopò che l'havrai fatta bollire, per lo spazio di cinque, in sei hore, procurerai di levarla intiera, e di metterla in un Piatto d'Agresta, regalando l'Ale, & il Fondo del Piatto, di Quarti di Capponi, prima bolliti; acciò che tagliandosi detto Cascio, ad uso di Melone, il brodo, che da quello esce, si mescoli, con quello de' Capponi, e così anderai facendo le parti, trammezzando il detto Cascio, con li sudetti Capponi.

Altro Piasto, di Polpa di Vitella, che potrà farsi di Marzo, & Aprile.

Piglierai la Polpa di Vitella, in tanta quantità, quante sono le persone, per cui deve servire; battuta, che l'havrai, vi mescolerai, Rossi d'ova, polvere di Mostacciolo, un poco d'Ostia malse, Passarina, e Pignoli, Erbette odorifere, un poco d'Agro di Meravigoli, il suo Sale, à sufficienza, con le solite Speticie, e tenendo preparata una dozzena di Spugnoli lavati, in più Acqua, li riempirai della sopradetta Composizione, mettendoli dentro un Tegame, con un poco di Butiro, ò di Strutto, facendoli soffriggere, con un poco di Vin bianco; soffritti, che saranno, vi porrai dentro, un poco di brodo buono, aggiungendovi fette di Presciutto sottili, Bocconcini d'Animelle, Fegatelli intieri di Polli, Quarti di Carciofali, prima bolliti,

Pi-

Piselli teneri , punte di Sparaci, fettarelle di Tartufali, Prugnoli , Erbette odorifate , con le solite Spetierie prima soffitta ogni cosa , e cotta , che farà, l'accommoderai , con diligenza, nel piatto , per ordine; la coprirai con le sudette Compositioni, avvertendo, che non vi sia troppo brodo , e se vi vorrai mettere fette di pane sotto , farà à tuo piacere ; regalerai il piatto, con Cimette di Caoli fiori , prima bollite infarinate con fiore di Farina , involtate in Ova sbattute , e fritte, in buono Strutto, ò Butiro, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, di Scigorio alla Mazzarina.

Piglierai due libbre di Vitella , che sia della Coscia, l'arrostitirai nello spiedo , pilottate , con Lardo acceso cotta, che farà, la piccherai minutamente ; la metterai dentro un Piatto d'Argento, con il sugo di quattro libbre di Castrato arrostito, ò altro, & un pò di Vin bianco, facendola stagionare à fuoco lento, e prima di metterci le sue solite Spetierie , e Sale , ne farai una Montagnetta , in mezzo al Piatto , e guardirai la sudetta Montagnetta, con diversi frutti di Mare ; cioè, Cannolicchi, cotti separatamente , con il sugo di Limone, Fonnigole, lavate delle sue Arce , Ostriche, cotte pure separatamente, con il suo Agro di Merangoli; Terrai prepatate delle Animelle di Vitella, quali cuocerai pure, separatamente , in Tegame, e poi porrai dentro ogni cosa, per ordine, tramezzando il Piatto, con mezzi piccioni teneri, ripieni, con li soliti Ingredienti ; potrai anche tramezzare il sudetto piatto con

con Bocconotti, fetti alla Genovese, e Vachi di Poma Granate, che farà un Piatto, alla Reale.

Altro Piatto, alla Morefca, in altro modo.

Piglierai Gallotti d'India, netti, e politi, levandogli gl'Interiori, Colli, e piedi, gli aggiusterai l'Ale, e Coscie, e gli darai mezza cottura, allo Spiedo, e poi li metterai in un Tegame, à soffriggere, con pezzi di Vitella, buon Butiro, overo fette di Lardo, e di Presciutto; soffritti, che saranno, vi metterai dentro Malvasia, à discretion, gli lascerai stare tanto tempo, che basti à pigliare il Sapore, mettendovi anche Garofali intieri, e Cannella; quando saranno vicini alla cottura, v'aggiungerai un poco di brodo buono, e Capo d'Agli, ò Cipolle intiere, secondo le persone per chi hà da servire, e Mostacciolo pisto nel Mortajo, con Amendole atterrate, & una mezza dozzena di Fegati di polli, cotti sù le brage, pisti nel Mortajo, stemprandoli, con un poco di brodo, Agresta chiara, e Zucchero; li metterai poi à bollire, dentro un Vaso à proposito, e gli farai l'Assaggio, tanto che l'Agro superi il dolce; cotti, che saranno, gli aggiusterai nel piatto per ordine, tramezzati con la Vitella; vi porrai la sua Salsa sopra, regalando il Piatto, di paste di Canestrelle alla Genovese, e Vachi di poma Granate.

Altro Piatto, fatto all'Inglese.

Piglierai otto Piccioni teneri, netti, e politi; gli metterai dentro un Vaso, à soffriggere, con un poco di Lardo battuto, ò di Strutto, Erbette odorifere, Sale, à pro-

à propotione, Speticie convenienti; soffritti, che saranno, v'aggiungerai un mezzo Bicchiero di Vin bianco, facendoli soffriggere tanto, quanto pigliano l'odore di quel Vino; dappoi vi porrai dentro li Fegatelli delli medesimi Piccioni intieri; parimente soffritte; Giunte alla debita cottura, li coprirai con gl'infra-
 scritti Ingredienti, Bocconi d'Animelle, cotte separatamente, dentro un Tegamino, con le sue solite Speticie, e sugo di Limone, un'altro Tegamino, di fette di Preclutto, fatto soffriggere, con un poco d'Aceto, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, fette di Tartufali, prima soffritti à parte, con un poco di Butiro, sugo di Merangoli, Pepe, fettarelle di Cervello di Capretto, soffritte à parte, dando, ad ogni cosa la sua cottura, e Sapore proportionati, & havendo posti li detti piccioni nel Piatto, vi getterai sopra, tutti li detti Saporette, con un poco di sugo d'Arrosto di Castrato, ovvero brodo buono, mà in poca quantità, con pistacchi, e Pignoli, che sieno stati à mollo, in Aequa Rosa, e se ci vorrai fare un Brodetto, di Roffi d'ova, sarà à tuo piacere; se questo piatto sarà fatto, con tutta diligenza, riuscirà molto gustoso, e sostanzioso; potrai regalarlo, con Pasticcetti sfogliati alla Napolitana ripieni de i soliti Ingredienti, tramenzandolo, con fette di Limoncelli.

Altro Piatto, Pellegrino.

Piglierai una Zizza lattante di Vacca; legherai bene i suoi Caporelli; acciò che non esca il latte; la met-

F ff

te-

terai à bollire in un Vaso, à proposito, avvertendo di schiumarla bene; cotta che farà, la farai raffreddare, e la vuoterai al meglio, che potrai; vuotata, che farà, piglierai parte di quella robba, che havrai levata, e la piccherai minutamente, aggiungendovi Bocconcini di presciutto piccato, Rossi d'ova, provatura, e Cascio Parmiggiano grattato, con un pò di Cedronata piccata, Butiro, fettarelle di Tartufali, pignoli, Pistacchi mondi intieri, Bocconcini di Midolla, polpa di Amarene secche, Cervello di Vitella, prima bollito, e poi piccato, Animelle di Capretto, in Bocconcini, pasta di Salciccie, à suo tempo, Garofali, e Cannella pista, à discretione, Noce Moscata, pepe, & un pò d'Acqua d'odore; farai d'ogni cosa un Pastume, maneggiandolo bene; acciò che s'incorpori; n'empirai la Zizza, rusciscendola con un'Ago diligentemente; cucita, che l'havrai, la farai bollire, dentro d'un Vaso, à proposito, overo in un Caldarino stagnato, con buo brodo, e sugo di diversi Arrostiti, facendola finir di cuocere, insieme con pezzetti di Cannella, e Garofali intieri, à discretione, fettarelle di Presciutto, con il suo Sale, à proportion; cotta che farà, la metterai dentro al Piatto, con un poco del suo brodo, e fette di pane abbruscato sotto; ne potrai far fette, come più ti sarà comodo; regalerai il piatto, d'un Tortiglione, ripieno di robba scioppata, con diversi lavori, e Zuccaro sopra, overo lo potrai regalare, con diverse Tartarete, ripiene di Salsa Bastarda, ò Amarene scioppate, tra-

mez-

mezzate con Bocconotti alla Genouese ; ovvero Ova
Miffide, e fette di Limoncelli, che farà un nobile, e
bizzarro Piatto.

Altro Piatto, alla Fransefe.

Piglierai la Carne di Vitella, e la metterai ad arrostire
allo Spiedo; cotta, che sarà, si levi, e si metta à raffred-
dare; dappoi si levi la superficie, & il corpo di detta
Carne, che resterà, si taglierà contro pelo sottilmen-
te, con il Coltello; dopò si accomoderà dentro un
Tegame, con fette di Presciutto sottili, con darli cin-
que, ò sei voltate in asciutto, e poi s'accomoderà
dentro un Piatto d'Argento con la Salsa, sugo d'Arro-
sto, ò pure Sorsico di Carne; si farà con Prugnoli, Tar-
tufali, Tonninole, ò Gongole, Code di Gambaretti,
Vino bianco, e sugo di Limone; bgni cosa cotta sepa-
ratamente; guarnirai il Piatto, con Animelle di Ca-
pretto infarinate, e fritte, e Granelli di Polli, e regale-
rai l'Ale del Piatto, con paste frolle, e fette di Li-
moncelli.

Altro Piatto, detto atconcia Stomaco.

Piglierai dodici Piccioni teneri, netti, e polito, po-
nendo da parte, tutti i loro Fegatini, & havendo pre-
parato un Tegame, ò altro Vaso, à proposito, con fet-
te di Lardo sottili, & un pò di Cipolla, tritata minu-
ramente, & hadendola ben soffritte insieme, v'aggiun-
gerai gli sudetti Piccioni sani, con Sale, à proportio-
ne; facendoli così soffriggere per un buon quarto d'
hora, con fuoco adagiato, & un Bicchiero di Vin bian-

co buono, e quando saranno ben soffritti, vi porrai dentro le sue solite Speticrie, & un pò di brodo buono, ovvero sugo di Carne, che farà meglio, lasciandoli così finir di cuocere, e quando saranno bene stagionati, e cotti, li porrai dentro al Piatto, e li coprirai con una Salsa, fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Tonninole, Gongole, ovvero Ostriche, con tutto il loro sugo, cacciato diligentemente, fette di Tartufali, Prugnoli, che prima sieno stati, à mollo, in Vino buono; cotta ogni cosa separatamente, Bocconcini di Presciutto tagliato, à dadi, pezzetti di Lattaroli, ò Animelle, prima soffritte, li loro Fegatelli intieri, anche soffritti, ovvero fritti in buono Strutto, con Pistacchi sopra, e sugo di Limone, e le sue solite Speticrie, à proportione, regalando il Piatto, con fette di Limoncello, tramezzate con pasticcetti pieni di polpa di polli, ovvero di Vitella battuta, Bocconcini di Presciutto, pistacchi, e Pignoli, che sarà un piatto nobilissimo, degno d'ogni Convito Reale. E se tu fossi in luogo, che non vi fossero frutti di Mare, ti servirai di Funghicelli piccoli, ò Prugnoli, fette di Tartufali, Torzi di Cardoni, Quarti di Carciofali, pezzetti di Vitella, prima arrostita, e poi soffrita, ad uso di Scigotto, alla Genovese; tutte le altre cose dovranno essere bollite, e poi soffritte in buon Butiro, ò Strutto, con sugo di Limone, e Pepe, piselli teneri, à suo tempo, Torzi di Lattuga, pezzetti di Sellari, e Bocconi d'Animella, anche quelli, e poi soffritti; rimettendomi sempre al giudice.

di

ditto di chi ordinerà la Cucina ; e questo sarà un Piatto, che riuscirà migliore , à tempi freddi, che caldi.

Altro Piatto, detto dell' Avvocato.

Piglierai un'Oca, o Papera , che sia stato prima ben polita , e la metterai dentro un Vaso , à proposito , à bollire con Sale à proportione; cotta, che farà, la metterai dentro un Tegame capace , con un pò di brodo, e mentre, si cuoce l'Oca , terrai preparato del Riso, in un altro Vaso, e lo soffriggerai asciutto , senz'Acqua; e lo farai tanto soffriggere, finche venga colorito , e così abbrustolito, e caldo , lo metterai assieme con l'Oca, o Papera, che stieno nel detto Vaso , l'uno, e l'altro in un tempo ; fatto, ciò, li coprirai , con un'altro Piatto sopra, avvolgendo il tutto con un panno bianco, mettendolo per spatio d'un' hora e mezza, sotto li Matarazzi; così poi ritroverai detto Riso grosso, e ben rifatto , havendo pigliata tutta quella sostanza dell'Oca ; lo servirai con Calcio Parmiggiano, e pepe, regalando il Piatto con fette di Vaccina bollita calda; che farà un Piatto gustoso.

Altro Piatto, detto d'Isabella, che potrà bastare

per sei Persone.

Piglierai Tordi , numero sei netti, e polni, levate via le loro Teste, piedi, ed Interiori; li metterai à cuocere in Tegame, con un poco di Lardo battuto, overo Muro, e quando saranno arrivati à mezza cottura, vi metterai dentro pezzi di Cardoni , prima bolliti, e poi stati in Acqua fredda , e piselli teneri, e quando saran-

no

no ben soffritti assieme con li Tordi , v'aggiungerai pezzetti d'Animelle, Bocconcini di Prescintto, pezzetti di Veneresca sottili, Prugnoli, ò Fungitelli piccoli, avvertendo, che li Prugnoli sieno prima stati à mollo in un poco di Vino buono, e prima che sieno arriati all'intera cottura, vi porrai dentro un poco di brodo buono, e Sale, à proportione, e le sue solite Spetierie, e quando saranno bene stagionati, vi farai un Brodetto, con tre, ò quattrò Rossi d' ova, con sugo di Limone; quagliato, che farà, lo metterai dentro il Piatto, nel quale prima havrai poste dentro fette di pane abbruscato, e farà un Piatto, assai gustoso; lo potrai regalare à tuo piacere.

Altro Piatto, detto per la Commare, che possa

servire, per otto Persone.

Piglierai Piccioni teneri, numero quattro, netti, e politici, gli farai dare una mezza cottura allo Spiedo, e cavandoli poi dallo Spiedo, li dividerai, per metà, facendone otto parti, e ricogliendo quel sugo, che faranno nel tagliarle, li metterai con il detto sugo in un Tegame, ò in altro Vaso, à proposito, con un poco di Lardo battuto, overo di Strutto, e con Sale, à proportione, fattili ben soffriggere, v'aggiungerai Animelle di Capretto, overo d'Agnello, ò d'altro Animale, secondo il tempo, Bocconcini di Prescintto tagliato à dadi, fette di Tartufali, Prugnoli, Brasciolette di Vittella battute, con la costa del Coltello, numero otto, li Fegatelli intieri delli detti Piccioni : E quando fa-

ran-

ranno soffrite tutte le cose assieme , con le sue solite Sperierie , v'aggiungerai un poco di brodo buono , facendole arrivare all'intera cottura ; e poi piglierai quattro libre di Telline , e dopò che l'havrai aperte in un Tegame , le leverai dalla loro scorza , e le laverai in Acqua fresca , perche restino meglio polite , e dopò , che saranno ben lavate , le porrai nel Tegame , aggiugnendovi quel sugo , che havranno fatto , aprendole , con avvertenza , di non ve le mettere tutto ; acciò che in quell'ultimo non vi cada la loro Arena , e così farai arrivare all'intera cottura , ogni cosa assieme ; e dopò v'aggiungerai Pistacchi mondi , e dentro al Piatto porrai fettoni di pane abbruscato , quando sia grande una Pagnotta , & acciò che vengono pieni , di due Pagnotte , ne farai otto fettoni , avvertendo , che devono esser bagnati in buono brodo , e sopra ad ogniuno di detti fettoni , porrai un mezzo Piccione , con la sua portione degl'Ingredienti , che saranno dentro il Tegame , che riuscirà un Piatto di molto gusto ; aggiutterai il Piatto per ordine , lo regalerai , con fette di Limoncelli , ò altro , à tuo piacere .

Altro Piatto .

Piglierai un Petto di Vitella , e lo riempirai di Polpa della medesima battuta , Petto di piccione , prima arrostito , e poi piccato , Natte , ò Capi di latte , Butiro , e Manteca , Bocconcini di Presciutto , fettarelle di Ventresca , Mollica di pane , che sia stata à mollo nel latte , Rossi d'ova fresche , Bocconcini d'Animelle , Fegatelli
di .

di Polli, polpa di Amarene, Cedro piccato, fettarelle di Tartufali, prugnoli secchi, pignoli, pistacchi mondi, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti; ripieno, che l'havrai, lo metterai allo Spiedo, lo girerai à fuoco lento, per poco spatio di tempo; poi la metterai dentro un Tegame, con fette di Lardo, e di presciutto sottili, un Bicchiero di Greco, Garofali, e Cannella intieri; soffritto, che farà, leverai il Lardo, aggiungendovi sugo di Carne, e brodo buono; cotto, che farà, lo coprirai con una Salsa fatta, con Cannolicchi, Spugnoli; Gongole, Tonninole, Code di Gambari, Ancini, Creste, e Granelli di polli, punte di Sparaci, & altri nobili Ingredienti; regalerai il piatto di paste frolle, tramezzate con Pasticcotti piccoli, ripieni di diversi Saponi, fette di Limoncelli, e le sue solite Spetierie.

Nota à parte d'alcuni Piatti Reali, separati dagli altri Piatti, per appartenere à i Professori, più periti, e di maggiore intelligenza.

P I A T T O P R I M O.

Piglierei Animelle di Mongana arrostate, avvolte in Rete di Capretto, spolverizzate d' Aromati, e Zuccaro, pezzetti di Canditi tagliati minutamente, regalando l' Ale del Piatto d' Ortolani, arrostiti, Tomafelle, pasta di sfoglio, e Limoni tagliati.

Pi-

2. Piglierai Fagiani, Galli di Montagna, tramezzati di Pernici, e Starnie, tutte arrostiti, lardate minutamente, con cime di Cedro, in mezzo alzate, con sopra un Falchetto di pasta di Marzapane, con Ale aperte, tutte tocche d'Oro, e d'Argento, che in una Zampa tenga una Starna, in atto di mangiarla, regalando il Piatto d'ova filate, e pasticetti, fatti di pasta di Marzapane.

3 Vna Zuppa di Piccioni alla Francese, regalata di Brasiolette di Mongana lardate, e Caoli fiori,

4 Vn Pottaggetto di Regagli di polli, prugnoli, Tartufali, pistacchi mondi, legato con Brodetto di latte, Pistacchi, Rossi d'ova, con Copertojo sopra; di pasta di Marzapane, spolverizzato di Zuccaro.

5 Beccafichi d'Inverno, arrostiti, tramezzati di Lodole, con Pasticetti alla Genovese, e Limoni tagliati.

6 Vna Ogla putrita fatta, con un Cappone intiero, con un pezzo di Vaccina, di Castrato, di Vitella Mongana, pezzi di Presciutto, e Cervellata, regalata di Caoli Cappucci, e Torzuti, Finocchietti bianchi, e Sellari, colorita con Zaffarano, e Lattughe ripiene attorno.

7 Vna Coscia di Vitella Mongana, ripiena di Petti di Capone, Midolla, prugnoli, e Tartufali, regalata di fatte di presciutto sciroppate, e paste di sfoglio.

8 Lepre arrostito, con Salsa Reale, lardato mi-

nutamente, regalata con diverse paste di Marzapane, tramezzate con Pera sciropate.

9 Anatre cotte, in brodo lardiero, lardate prima di Lardelli, di Prosciutto, mezze cotte Arrosto, e poi stufate, regalate di Cassettine ripiene di diversi Saporì.

10 Pagnotte ripiene, composte nel Piatto à piramide, ricoperte d'ova filate, spolverizzate di Zuccaro.

11 Galli d'India arrosti, regalati d'Offelloni ripieni, e Limoni tagliati.

12 Piccioni fatti in Addobbo Reale, con Canditi, Zuccaro, Aromati, e Aceto Rosato, regalati con mazzetti di Salvia, sciropati attorno.

13 Potràrformarlo, con una Zuppa di Tartufali.

14 Pizzarde arrostate, lardate, tramezzate di Tor-di, regalate di paste di-sfoglio, e Pere sciropate.

15 Cosciotto di Cinghiale arrosti, lardati, forniti con Tartarete di Cotogni sciropati.

16 Petti di Vitella Mongana, ripieni, cotti sottostati, e regalati di Stogliatelle ripiene, spolverizzate di Zuccaro.

17 Tortiere alla Francese, fette di pasta di Marzapane, Rossi d'ova, Polpa di Capponi, Canditi, Miodolla di Vaccina, spolverizzate di Zuccaro.

18 Vna Gelatina, fatta di più colori, regalata di Polpa di Capponi.

19 Lombi di Vitella Mongana, arrosti, regalati di Ciambelle sfogliate, Mela sciropate, e Limoni tagliati.

Cro-

20 Crostate di Pere sciropate , spolverizzate di Zuccaro.

21 Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, con sopra Salsa Reale, intorno Fegati di Vitella, diversi in due parti, lardati, e cotti allo Spiedo, tramezzati con Limoni spaccati, e fogliami in banda, fatti di pasta di Marzapane, con Gelatina.

22 Lepre sfilata, soffritta in Butiro, e posta in Tegame, con Aceto forte, e Zuccaro, bollita a fuoco lento, posta in mezzo del Piatto, ed intorno, lavori in banda, in forma d'Aquilate, ripiene di Sapore, fatto con Agro di Cedro, Zuccaro, e Cannella tramezzate con Ortolani, allo Spiedo, e fette di Limone.

23 Starne nella carta, cotte allo Spiedo, regalate con Bianco mangiare dorato fritto, ed intorno Tagliolini di Zuccaro, e Crostini di Rognonata di Vitella.

24 Pasticcii brodosi, di spezzato di Capponi, Brafciolette di Vitella, con Ostriche, e Tartufali interi, fatti in forma di Leone, a mezzo rilievo, con foglie di Lauro dorato, intorno.

25 Un Cosciotto di Cinghiale, cotto in brodo lardiero, in mezzo del quale stia un Cacciatore, fatto di pasta di Marzapane, con arme in asta nelle mani, in atto d'assalire detto Cinghiale per ferirlo, dalla quale ferite si farà uscire licore di Poma Granate, traà mezzando l'Ale del Piatto, con Corogni sciropati.

26 Ficedole allo Spiedo, e operte con Ova fila-

Ggg 2

te,

te, ò misside, tramezzate con Fegatelli di Cappone, e Bocconi d'Animelle di Vitella; regalando il Piatto, con fette di Limoncello, e paste di Siringa fritte.

27 Fegati intieri di Vitella, lardati alla Francese con chiodi di Garofali dentro, tramezzati con Granelletti d'Agnello, e paste fine sfogliate.

28 Starne sottilmente lardate, non intieramente cotte allo Spiedo; dopo poste in brodo grasso con Caoli fiori, fette di Presciutto, regalato il piatto con Tartufali, e diversi frutti di Mare.

29 Capirottate di polpa di Cappone, tramezzate con fette di Cascio grattato fresco, polvere di Mostacciolo; Midolla di Buc; Cotognata, Rossi d'ova, e panne di latte, bollita in brodo grasso, regalato il Piatto di paste frolle.

30 Pollastrotti affogati, e cotti nel latte, serviti con Zuppa sotto, coperti con Ova fresche, disperse nello stesso latte, con sopra Cascio Parmiggiano grattato, e Cannella, serviti caldi.

31 Tortore arrostiti, con Crostata di polvere di Mostacciolo, intiero, Sparaci fritti, tramezzati con Limoncelli spaccati.

32 Piccioni grassi teneri, cotti allo Spiedo, poi diversi in più parti, fritti nella padella, con Merangoli, Canditi in fette, un poco di Sale, e pepe, posti nel mezzo del piatto, con intorno Quaglie grasse arrostiti, e tramezzate di pasta fine sfogliate.

33 Porchette di latte, con fascie, e lavori di Li-

mo-

mone; coperti d'Vccelletti grassi, cotti all' o Spiedo, con la sua crosta di polvere di Mostacciolo, regalato il Piatto, con Pasticci piccoli, ripieni di Capo di latte, e fettoline di Limoncello.

34 Pezzi di Fegato di Vitella, lardati, cotti nello Spiedo con sopra, Salsa Reale, regalati intorno con Bianco mangiare fritto, tramezzati con Granelli d' Agnello fritti, e fette di Limoni.

35 Granelli d' Agnello, tagliati in fette, fritti in buono Strutto, fattaci sopra una Salsa, con fette di Presciutto, e cinquanta para di Granelli, di Pollo, cotti separatamente in Tegame, con sopra Patelle di Mare, anche cotte in Tegame, con sugo di Limone, ch'è un piatto molto nobile.

36 Piccioni grassi teneri, posti nelle carte, con dentro fette di presciutto, regalato il Piatto, con Animelle di Vitella, tramezzate con diverse paste Tedesche, e fette di Merangolo.

37 Caslette di pasta Reale della grandezza d'un Tondo, ripiene con Ostriche, Caoli fieri, Tartufali, Prugnoli, Animelle di Capretto, & altri nobili Ingredienti, coperte di pasta di Marzapane, lavorate a fogliami, e le dette Caslette hanno da venire a cadere nel mezzo del piatto, con quattro Gugliette, fatte di Gelatina.

38 Polpettoni di Vitella, ripieni, con Ova, Cascio Parmiggiano grattato, Mollica di pan bianco, prima stato a mollo, in buon brodo, Pistacchi, fetto-

li

line, di Cedro candito, Tartufali in fette, Cimette di Menta Romana, e Finocchi, con Spetieria conveniente, servito il Piatto di Tortore arrostiti, con Crostata di polvere di Mostacciolo, tramezzate con Pasticcini piccoli.

39 Fagiani lardati, con Cedro candito, cotti allo Spiedo, con Ale, Teste, e Coda di pasta di Marzapane, ed intorno una Corona di Dattali, stufati, in buona Malvasia, e Zuccaro.

40 Tomafelle grandi, fette con Fegato di Vitella, Finocchietto fresco, Cedro candito minuto, Cascio grasso grattato, Rossi d'ova, Cannella, Zuccaro, Pepe, Garofali, Midolla, Butiro, incorporate tutte le sudette cose, involtate in Rete, cotte in Tegame al Forno, poste nel mezzo del Piatto, con Zuccaro sopra, regalato con Cotogni sciroppati, e vari Vccelletti grassi.

41 Vn lavoro di pasta, à guisa d'una gran Sottocoppa, con piede alto, fatto con variati lavori dorati, posti nel mezzo del Piatto, ripieno con Quaglie grasse, arrostiti, tramezzate con Ova misside, ed intorno Pollastrotti teneri, aperti nel Piatto, e cavatene l'Ossa, ripieni gentilmente, cotti in Tegame, con Butiro, Zuccaro, & Agresta, insproccati con Finocchi lavati in Acqua Rosa, tramezzati con Polpettoni fatti di Polpa di Vitella, Ova, Cascio, Pistacchi, fette di Cedro, Erbette odorifere, pepe, Noce Moscata; e Cannella, con poco Sale, quali mostrino nel mezzo, Animelle intiere di Vitella.

Vn

42 Un lavoro fatto di pasta Reale , in forma di Rose , con varii compartimenti , ripieni di varii Sapori , alcuni fatti con Cervelletti di Vitella , Rossi d'ova , panna di latte , Zuccaro , pezzetti di Brugne Damaschine , e convenienti Aromati , altri con gelo di Cotoigni , ed altri , con Finocchi , Basilico , Mostaccioli in polvere , e sugo di Merangoli , sollevato nel mezzo del piatto , con intorno Gigli di pasta di Marzapane , rapportati in banda , ripieni con latte di Storione , Fegato dell' istesso , Ostriche , Tartufali , Cappari , Pignocata , con sue adattate Speticrie , tramezzate con figure di Gelatine di varii colori .

43 Torrioni di Pasta Reale , con suoi Merli intorno , armati in cima , di Cannoncini , di pasta sfogliata , ripieni d'Ova misside , con un Recinto intorno di pasta di Marzapane , e varii Baloardini ; posto il tutto in Oro , ogniuno de' quali , habbia nel mezzo una Starina , lardata minutamente , & arrostita , tramezzati con altri Cannoncelli di Pasta Reale , ripieni di Bianco mangiare , & attorno à tutti i vacui , Vcelletti grassi , con lavori di Limone , coperto il fondo del Piatto , d' Ova filate .

44 Nel mezzo del Piatto , Lattaroli di Vitella à foggia di Montagna , cotti allo Spiedo lardati , con Salsa Reale sopra ; intorno ad essi Torture stufate in buona Malvasia , poco Strutto di Porco , Zuccaro , e Speticrie , coperte con Fegatelli di pollo lardati , & insteccati allo Spiedo , con sopra , Sale , e pepe , sottilmente am-

mac-

maccato, & intorno paste Tedefche fritte, tramezzate, di Bianco mangiare, parimente fritto; mà prima imboracciato con Cacio, & Ova battute, & in varii luoghi, croffine di Rognonata di Vitella, con diverfi lavori di Cedro.

45 Nel mezzo del Piatto, Starne lardate minutamente, cotte allo Spiedo, regalate con fogliami di Pasta Reale rapportati in banda, parte ripieni di Bianco mangiare, e parte di gelo di Cotogni, tramezzate con Montagnette di Granelli d'Agnello, paste fritte, in diverfi luoghi Brafciolette di Vitella lardate, cotte in Butiro, con un poco di fugo di Limone, e fuoi Arcmati, infieme con lavori di Cedro.

46 Gabbiottiñi fatti di Pasta Reale, ritocchi d'Oro, difposti intorno al Piatto, con dentro un Piccione graffo per ciascheduno, cotto in bianco, coperto con Caoli fiori, e Tartufali col medefimo riempimento in mezzo Piatto, tramezzati detti Gabbionetti con Granelletti d'Agnello, e fopra, fette intiere, con Cedro.

47 Cacciatori fatti di Pasta Reale, posti in mezzo del Piatto, con una Lepre di Zuccaro minuta al naturale, alle Spalle i loro arnesi da Caccia, con due Canne Leurieri, fatti dello fteffo à laffo, con un Cordoncino d'Oro, & intorno ad effi, Lepre sfilata soffritta in Butiro, pofcia bollita con Zuccaro, & Aceto cancellato, armata intorno con pezzi di lombo di effa lepre allo Spiedo, tramezzati con Limoncelli, & Animelle

melle di Vitella , cotte in Butiro , un poco d'Agresta,
e Zuccaro.

48 Vna Pollastra fatta di Pasta Reale , con Ale,
e Code dorate , pasta nel mezzo del Piatto , in atto di
covare , con intorno , Pollastrelli teneri , cotti allo Spie-
do , regalati con Bianco mangiare , in figure piccole ,
tramezzate con varie paste Tedesche , e lavori di
Cedro.

49 Ppollastri alla Scapece , regalati con Confetti-
ni bianchi sopra , servito il Piatto di pera scioppate ,
tempestate d'Anasini bianchi.

50 Vna Bisca fatta con Brasciolette di Vitella ,
Vccelletti piccoli , fettarelle di Presciutto , punte di
Sparaci , Cimette di Caoli fiori , prima bolliti , e poi
fritti , Tomafelle fatte con Fegato di Vitella , avvolte
in Rete di Porco , Prugnoli , Tartufali , Pignoli , pez-
zetti di Animelle , & altri nobili Ingredienti ; regalato
il Piatto di paste frolle , tramezzate con fette di Li-
moncelli.

51 Gallotti d'India piccoli , fatti alla Svizzera
regalati con Cotogni scioppati , dentro Caslette di pa-
sta frolla , con il Ghiaccio , sopra , tramezzati con fette
di Limoncelli.

52 Vn Fritto , fatto con Fegato di Vitella , che
prima sia stato à mollo in latte , Animelle , pezzetti di
Lattaroli di Vitella , Vccelletti piccoli , Quarti di Car-
ciofali , Torzi di Cardoni , prima bolliti , Cervella di
Vitella , fette di Zizza , prima bollita , Fegatelli interi

H h h

di

di Polli, fettarelle di Presciutto, soffritte in Tegame, regalato il Piatto di paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare.

53 Pagnotte ripiene, che prima sieno state à mollo in latte, con dentro pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata, pasta di Marzapane, Rossi d'ova fresche dure, Manteca, polpa d'Amarene, Pera candite, Cannel-la pista, Acqua d'odore, & altri adeguati Ingredienti, tramezzate con una Tartara, fatta d'Ova, Zuccaro, e Cedronata.

54 Vna Bisca fatta con Piccioni teneri, Vccelletti, Brasciolette di Vitella, Animelle, fette di Presciutto, Cervellate fine, ò Salcicia, Fegatelli di Polli, Tomafelle fatte con Fegato di Vitella, con una Salsa di Pistacchi sopra, e sugo di Arrosto, regalato il piatto di pasticcetti della Regina, fatti con Petto di polli, Ossa mastre, Tonninole, Tartufali bianchi, pistacchi, Rossi d'ova, con il suo Brodetto.

55 Agnoline fette di Boccolaro di porto piccato, Ricotta, Cascio parmiggiano grattato, Erbe odorifere, cotte in brodo di Cappone, Rossi d'ova, Spezierie, guarnite con Maccheroni scaldati, con buon Cascio grattato sopra.

56 Scigotto di Gallo d'India, prima arrostito, guarnito con Animelle di Capretto, con il suo sugo d'Arrosto, regalate l'Ale del piatto con Vachi di poma Granate, e fetto di Limoncello.

57 Crosette alla Genovese, tramezzate con petto

to

to, e Pelle di Cappone, con buon Cascio Parmiggiano.

58 Saporiglia, fatta con Polmone di Vitella piccato, Rossi d'ova, cotti, e crudi, Lattaroli, Folline, Ossa mastre; guarnito il piatto di Cervellate, Cervelia indorate, e fritte, e fette di Limone.

59 Pizza scoperta, ò Crostata fatta con Gallo d'India piccato, Animelle di Capretto, Midolla, frutti di Mare, Tartufali, Cedronata piccata, Rossi d'ova fresche, Butiro, Pistacchi, pignoli, Cannella pista, guarnita sopra di pasta di Marzapane, à modo di Croce di Malta.

60 Pollanche di latte, arrostiti, tramezzate con Picare alla Spagnola, fette di pasta frolla, ripiene di Petto di Cappone, e di piccioni, Bottoni di Pollastri, pezzetti di Animelle, con una Salsa piccante dentro.

61 Zuppa alla Spagnola, fatta con petto di Cappone arrosto, Animelle, Presciutto, Brasciolette di Vitella, anche arrostiti, frutti di Mare, tramezzata con fette di pane abbruscato, guarnito il piatto con fette di Zizza, & un Copertojo sopra, fatto di pasta di Zuccaro, bagnata con buon brodo, e servita calda.

62 Pasticcini in Rete di Vitella, fatti con Petto di Gallo d'India piccato, Animelle, frutti di Mare, Presciutto, Ossa mastre, Pignoli, Cocuzzata, Cedronata, e Zuccaro, quagliati con Rossi d'ova, & Agro di Limone, e sue Spetierie, regalato il piatto di paste Tedesche.

63 Zizza di Vacca, prima bollita, e poi arrostita,

H h h 2

con

con Salsa Reale sopra , regalata di Cedronata, fette di pan dorato , & intorno al Piatto , provature anche dorato.

64 Vn'Alcaparrato di Conigli alla Portughefe, regalato il Piatto di Pasticcetti piccoli, e mezzi Limoni.

65 Piatto d'esso Raù, Fianchetto di Vitella, ripieni di Polpa della madesima battuta, Rossi d'ova, Polpa d'Amarene, Presciutto piccato, Midolla, fette di Tartufali, polvere di Mottaccioli, Pignoli, Erbetto odorifere, le sue Spetierie solite, ed altri nobili Ingredienti, cotto sottestato, unto bene di Butiro, e di Strutto, con sugo di Carne; cotto, che sarà si coprirà Bocconi d'Animelle, Cimette di Caoli fiori, Sparaci, prima soffritti, regalato il Piatto à piacere.



TRATTATO XIII.

In cui s'insegna il modo facile di fare Crostate sfogliate, ò Pizze alla Reale, con la loro dose, che potrà servire, ad otto persone commodamente.

SONO varie le maniere, che si possono usare per fare le Crostate di Capo di latte, & altre, come anche sono varii gl'Ingredienti, che vi si possono mettere; nobilissimi, per mio giudizio, sarà il modo seguente, e decoroso ad ogni gran Convito.

Piglierai libre trè di fior di Farina, buonissima impastandola con Acqua, e Sale; ne farai gli sfogli al numero di otto, ò dieci, come meglio ti parrà, mettendone la metà sotto, e ogniuno unto con il Butiro, ò Strutto, e sopra vi metterai la sopradetta Compositio-
ne, libre due di Capo di latte, ò Natte, e mettendolo nel Mortajo, con oncie trè di Cotognata, mezza libra di pasta all'uso di Genova, mezza libra di Calcio grasso grattato, oncie trè di pasta di Marzapane, oncie trè di Zuccaro, quattro Rossi d'ova fresche, con il sugo di un Limone; pisterai ogni cosa insieme, con una mezza quarta di Cannella, & havendo preparato gli sfogli, con l'altra metà, la coprirai, unta bene di Butiro; e cotta, che sarà al Forno diligentemente, la servirai con Zuccaro sopra.

Di

Di Persici.

Piglierai dodici persici mondi, tagliati in fette, e dopò haverli prolessati in buon Vino con Zuccaro; li metterai nel Mortajo, con oncie trè di Pistacchiata, oncie due di Cedro candito, mezza libra di Provature, o Mozzarelle fresche grattate, o Cascio grasso, oncie due di Zuccaro, mezza oncia di Cannella pista, quattro di Butiro, e due Roffi d'ova fresche, pisterai ogni cosa insieme, e ne farai la pizza, coprendola sotto, e sopra, con sfogli della medesima pasta detta di sopra, e la servirai calda, spolverizzandola con Zuccaro.

Di Piccioni Domestici.

Piglia quattro piccioni ben grassi, cotti allo Spiedo, col suo Sale; levane l'Offa, e battile loro Carni con Coltello, e metterli poscia in Addobbo, con sugo di Limone, un poco di Mosto cotto, pepe, e Cannella; levali dall'Addobbo, e dagli una voltata nella padella, con Butiro fresco, & havendo preparati li sfogli, vi comporrai la Crostata di dette Carni, con il loro sugo, e spolverizzandole benissimo di polvere di Mostacciolo, vi aggiungerai trè oncie di Cedro candito in fette, con un poco di pepe, mezza libra di Midolla di Bue, ben netta in Bocconi, fettoline sottili di Cascio grasso, trè Roffi d'ova battuti con Zuccaro, e sugo di Limone, e la comporrai con detti sfogli, mettendola al Forno, la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di Mela Rosa.

Piglia due libre di Mela Rosa in fette, cotte sotto
le

le brage , pistale nel Mortajo , con mezza libra di Pignoccata , oncie due di Cedro candito grattato , una scorza di Melarancia candita , oncie due di Zuccaro , due d'Acqua Rosa , due Grani di Muschio , mezza libra di Butiro , e quattro Rossi d'ova fresche ; pistata , che havrai ogni cosa , componi la Crostata sopra sfoglio fatto di Farina , Zuccaro , Butiro , Acqua Rosa , e latte di Pignoli , untando benissimo di Butiro fresco la Tiella , e spolverizzando i sfogli di Zuccaro , e Cannella , l'applicherai al Forno , e facendole la sua Crosta di sopra con Zuccaro , la potrai servire calda , e fredda , come ti piace .

Di Cotogni .

Piglia da sei Cotogni ben maturi , cotti sotto le brage , levagli la polpa , pistandola nel Mortajo , con oncie due di polvere di Mostacciolo , oncie tre di Zuccaro fino , mezz'oncia di Cannella , e mezza di Noce Moscata , mezza libra di Butiro , quattro Rossi d'ova fresche , e mezza libra di pan di Spagna , macerata in buon Vino , incorporate , che havrai tutte le sudette cose , ne farai la Pizza , applicandovi sotto , e sopra sfogli della sopradetta pasta , untandoli benissimo sotto , e sopra con Butiro , applicandola al Forno , la servirai con Zuccaro assai sopra , calda , e fredda , come più ti piace .

Di Nespole .

Piglia libre due di Polpa di Nespole mature , ò della lor Conserva , aggiungi oncie quattro di pasta di

Mar-

Marzapane, oncie due di scorza di Cedro candito grattato, un'oncia, e mezza di polvere di Mostacciolo, con due ottave di Cannella fina; pista ogni cosa insieme, aggiungendovi oncie trè di Butiro, quattro Rossi d'ova fresche, con una sola Chiara, e mezz'oncia d'Acqua Rosa, & accommodato, che havrai lo sfoglio di Pasta Reale sopra la Fiella, benissimo unta di Butiro, comboni la pizza, e mettila al Forno; quando farà vicina alla cottura, le darai il suo lustro di sopra, à modo di Marzapane, e la servirai calda, e fredda, come ti piace.

Di Nespole, in altro modo.

Piglia libre due di Polpa di Nespole, mezza libra di Cascio grattato, mezz'oncia di Cannella fina pista, un'ottava di Pepe ammaccato, due oncie di polvere di Mostacciolo, oncie trè di scorze di Melarancie candite ben pistate, oncie trè di Zuccaro fino in polvere, quattro di Butiro, con trè Rossi d'ova fresche, & incorporate insieme tutte le sudette cose, ne coprirai la Crostata, sopra gli sfogli della sudetta pasta, e prendola con detti sfogli, la metterai nel Forno, servendola calda, con Zuccaro sopra.

Di Sparaci.

Piglia libre trè di Sparaci in Mazzetti; mà nella parte più tenera, mettendoli à bollire in Acqua, un poco salata, e ridotti à conveniente cottura, levagli, con mettegli in Acqua fresca, acciò che perdano quel loro odore di verdume, po'cia gli batterai sottilmente

con

con Coltello , emettendoli dopò nel Mortajo, gli pisterai insieme con due libre di Ricotta grassa di Pecora, mezza libra di Cascio Parmiggiano , mezza libra di pasta di Marzapane, oncie tre di scorza di Cedro candito grattato, oncie due di polvere di Mostacciolo, quattro Rossi d'ova fresche, con una sola Chiara, poco Sale, e Pepe , & un'oncia d'Acqua Rosa; & havendo preparata la Tiella , untata di buon Butiro, vi porrai gli sfogli della sudetta pasta, e componendovi sopra la detta Pizza, la coprirai delli medesimi sfogli, cuocendola nel Forno, e la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di Scigotto, di Castrato.

Cotta, che sarà il Scigotto allo Spiedo, ne piccherai benissimo una parte di libre due in circa, e vi aggiungerai una libra di Capo di latte, oncie quattro di scorze di Cedro candito, oncie tre di Pignocotta pista, oncie quattro di pasta di pan di Spagna, macerata in sugo di Limone, e Zuccaro, mezza libra di Butiro fresco, un'oncia d'Acqua Rosa, ove sia stemprato un poco d'Ambra, quattro Rossi d'ova fresche, un'oncia di polvere di Mostacciolo, un'oncia di Zuccaro fino in polvere, con il sugo di Limone, & incorporando benissimo il tutto, darai forma alla Pizza, sopra gli sfogli della medesima pasta, detta di sopra; e coprendola con gl'istessi sfogli, l'applicherai al Forno, unta prima bene di Butiro, e la servirai calda con Zuccaro.

Lo Scalco alla Moderna
Di Pelle, di Capponi.

Piglierai quattro, ò più Capponi grassi, conforme il bisogno, benissimo netti, & allestati, che raranno, leverai via le loro pelli, e tagliandole in forma di Vermicelli, le incorporerai senza pistarle, con due libbre di Capo di latte, mezza libra di Zuccaro fino, oncie trè di scorze di Cedro candito grattato, due otta-ve di Cannella, poco Pepe, quattro Roffi d'ova fresche, oncie quattro di Cascio Parmiggiano grattato, oncie quattro di Butiro, & un poco d'Ambra stemprata con Acqua Rosa, e componendo la Crostata trà sfogli Reali, la conserverai nel Forno morbida di Butiro, e la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di Zucche, e Cipolle.

Piglierai quattro Cipolle, levando tutte le loro scorze superflue, le taglierai minutamente, e le metterai à bollire con panna di latte, e Zuccaro in Pignatta vetriata, tanto che stieno coperte, & havrai parimente preparato Zucche tenere, bollite nel latte, e passate per Stamigna libre due, e le metterai nella medesima Pignatta, con polvere di Mostacciolo, un'oncia di Cannella fina, Sale, e Pepe à sufficienza, Ova fresche, numero quattro, Cascio Parmiggiano grattato, oncie otto, Ricotta grassa, libra una, & incorporando il tutto insieme benissimo, ne comporrai la pizza sopra gli sfogli della sudetta pasta, e degl'istessi prendola, la metterai al Forno con Butiro assai, la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di

Di Grano, detto alla Napolitana. Pastiera.

Piglierai Grano del più bello, che potrai avere, nettandolo con diligenza, lo metterai à bollire in latte grasso, e ridotto, che sarà alla cottura, e conveniente spessezza, lo passerai per Setaccio, e pigliando due libre della detta passatura, vi aggiungerai oncie otto di Cascio Parmiggiano grattato, una libra di Ricotta grassa di Pecora, oncie due di Farina di Pane di Spagna, pepe, Sale, e Cannella à sufficienza, oncie due di Zuccaro in poluere, mezza libra di Pistacchi ammaccati, macerati in Acqua Rosa muschiata, oncie quattro di pasta di Marzapane, strettamente stemprata con latte di Pistacchi, & un poco d'Ambra. Incorporerai tutte queste cose, e comporrai la Pastiera, dentro d'una Tiella, sopra sfogli della medesima pasta, e coprendola degl'istessi sfogli, l'ungerai benissimo, con Butiro, e mettendola nel Forno, la metterai morbida, la servirai calda, con Zuccaro sopra.

Di Frawole.

Si tiranno gli sfogli, conforme hai fatto gli altri, tanti bene di Butiro, ò di Strutto, uno per uno, e quando n'havrai composti, cinque, ò sei, à tuo piacere, dentro la Tiella, all'ultimo di essi sfogli, piglierai due Ova fresche, e dopò che l'havrai sbattute, con tutta la Chiara, n'ungerai bene tutto lo sfoglio, e poi vi aggiungerai quatt' oncie di Biscottini di Saveja, ovvero Mostaccere in poluere; dopò piglierai trè libre di Frawole, ò più, ò meno, à tuo giudizio, che sieno ben po-

lite, mescolandovi dentro Limoncelli canditi piccoli; due, ò trè , tritati minutamente , & un poco di Zuccaro, & una quarta di Cannella fina pista ; dopò piglierai altrettanti di detti sfogli , & ungendoli come di sopra, ne coprirai la pizza, overo Crostata , gli darai li suoi tagli à traverso con Coltello caldo ; la metterai nel Forno , e cotta , che sarà , la servirai con Zuccaro sopra, calda, ò fredda, à tuo piacere.

Di Visciole.

Piglierai trè libre di Visciole , e bollendole in Zuccaro, per poco spatio di tempo, le cauerai dal detto Zuccaro diligentemente, e mettendole sopra degli sfogli, vi aggiungerai polvere di Mostaccere , ò di pan di Spagna, à tuo piacere, con mettervi anche di Limoncelli piccoli canditi , ò Cedro candito , & un poco di Cannella, à tuo giudizio, e coprendola, come di sopra, la servirai à beneplacito, che riuscirà di buon gusto.



TRAT-

TRATTATO XIV.

Di Salsa, e Saponi di diversi modi.

Sapore, ò Salsa di Presciutto di Porco.

Il Sapore del sudetto Presciutto, è buonissimo per coprire gli Arrostiti, e vale assai, per far ritornar gli Appetiti perduti; piglierai il Presciutto crudo, netto da nervi, e dal grasso, lo taglierai minutissimo, e dopò haverlo benissimo pisto nel Mortajo, lo stemperai con un poco di Malvasia, & Aceto Rosato, passandolo dopò per Stamigna; v'aggiungerai Pepe, Garofali, e Cannella, polvere di Mostacciolo, & un poco di polvere di Basilico, e lo farai bollire, coprendone poi Arrostiti di tutte le sorti.

Il Presciutto, è aperitivo, mà di grasso nodrimento. Il modo meno difettoso, per valersene, sarà in fette sù la Graticola, con polvere di Basilico sopra.

Altro Sapore d' Alice.

L' Alice, è assai gustoso, e giovevole all'appetito; per farne Sapore, piglierai di quelle di Genova salate, e dopò haverle ben lavate in Aceto, e levata la lor spina, le pisterai nel Mortajo, con un poco di Pepe, Cannella, Garofali, scorze di Aranci canditi, e polvere di Mostacciolo, il tutto pistolo stemperai con Aceto Ro-
sa-

fato, e passandolo per Seraccio, gli farai dare una bollita nella Pignatta, e potrai servirtene à coprire ogni sorte di Pesce; nel medesimo modo farai Sapore di Tarantello magro, di Bottarghe, e di Caviale; mà quello di Caviale, si deve stemprare, con sugo di Limone; questi Sapori sono veramente gustosi, e fanno ritornare gli Appetiti perduti; tuttavia non è bene l'usarne spesso, e li migliori Sapori sono delle sudette Alici.

In altro modo.

Piglierai le Alici, nette, e polite, come sopra lavate in Aceto; levato che n'havrai la spina, e messo un poco di sugo di Cetrangolo, dentro un Vaso à proposito, à bollire sopra le brage, vi porrai dentro delle sopradette Alici, à giudizio, che si liquefaranno da per loro; vi aggiungerai le sue solite Spetierie, avvertendo di farle bollire per poco spatio di tempo, e te ne servirai; per coprite tutte le rai di Pesci bolliti, che faranno molto gustosi.

Altro Sapore, di Brugne Damaschine, ò di Marsilia:

Si pigliano le Brugne, dopò haverle levate l'Ossa; si pongono in Pignatta vetriata, à bollire, con Mosto cotto, insieme con un Bicchiere di Malvasia; disfatte, che sono, si passano per Stamigna, e si deve avvertire, mentre bollono, s'hanno da riempir sempre, con Mosto cotto; acciò che non manchi il Sapore. Dopò che le Brugne saranno passate, si pongono nell'istessa Pignatta, con ag-
giun-

giungervi, Cannella, Garofali, Pepe, e Noce moscata; si fanno brllire, per breve spatio, e servirà poi questo Sapore, per coprir Volatili, Quadrupedi, e Selvaggine, di tutte le sorti, e riuscirà buona in tutti i tempi, ed in tutte le forme; nel medesimo modo farai il Sapore di Viscole, Zebibo, & Amarene, quali riescono ne i suoi tempi molto grati.

Altro Sapore, di Moscatello, ovvero Mostarda.

Per fare il Sapore di Moscatello, avvertirai prima, che sia perfettamente maturo; lo sgranerai, e ne piglierai venti libre, e mettendolo in Vaso, ben stagnato, lo farai bollire, à fuoco lento, volgendolo con Spatola di legno; v'aggiungerai quattro Cotogni ben maturi, in fette sottili, nette della scorze, e sua durezza di dentro, insieme con quattro Mel'Appie in fette, benissimo nette, e volgendo il tutto, con la Spatola toccando sempre il fondo della Caldaja, avvertirai, che li Cotogni, e Mel'Appie sieno cotte, e volendo conoscer la loro cottura, ne piglierai un poco, sù la palma della mano, e con l'altra strigendo, e sentendo, che attacchino, potrai assicurararti, essere arrivate à vera perfettione; levate del fuoco, se vorrai levarne il fioretto, colerai quel liquore più sottile, in un Vaso capace, quale s'aromatizerà, con Garofali, Noce moscata Pepe, e Cannella, che vi si faranno lentamente bollire, à fine, che venga un poco più denso, con mettervisi un poco di polvere di Mostacclolo; si conserverà, servendolo con gli Arrosti, & Alleffi; che sarà una cosa, mol-

to

to gusto fa; Il corpo d'esso, si passa per Stamigna larga, e si aromatizza, come sopra, conservandosi in Vasi, altre occasioni; nella medesima maniera, si fanno tutti i Sapori, d'Vva nera, e bianca; Questo delicatissimo frutto, fù da Dio dato, per nodrimento dell' Huomo, co'l suo licore pretioso, e di tanti variati Sapori.

Altro Sapore, di Mela Granate.

Per fare il Sapore di Melagrani, si mettano i suoi Granelli, in un Vaso di Terra, si spremono con le mani cavandone il Vino, e si lascia così chiarire; poscia si cola, e si mette in un Vaso, benissimo stagnato; e se il Vino sarà trè libbre, vi si metteranno due libbre di Zucchero fine, e si farà bollire, à sussistenza di Giuleppe, avvertendo di non dargli il fuoco gagliardo; poiche facilmente s'abbrugia; s'imbandisce, anco senza Zucchero sopra. I Melagrani sono di molto utile al Corpo, massime i più forti, i quali mangiati, giovano al Fegato, & alle febri ardenti, levando la siccità della bocca, mitigano l'ardore dello Stomaco, e smorzano la Colera; L'Inverno pigliando i lor Granelli, la sera, li metterai dentro l'Acqua al Sereno, e mangiandoli poi la mattina, à digiuno, ti sentirai smorzata la sete, e lubrificato il Corpo, & il lor Sciroppo proibisce, che le superfluità corrano alle Viscere, e non lasciano salire i Vapori alla Testa.

Altro Sapore, di Fravole.

Si pigliano le Fravole, e si spremono benissimo in una Stagnata, e se saranno tre libbre, vi s'aggiungerà

una

una libra, e mezza di Zuccaro fino, pisto in polvere, con un mezzo Bicchiero di Malvasia, e si fa bollire sopra il fuoco di Carbone, voltandolo sempre con la Palettina di legno; quando si comincia a stringere, si passa per Setaccio, e se dopò esser passato, paresse troppo chiaro, e che non fosse intieramente cotto, si può rimettere al fuoco, aromatizzandolo, con Acqua di fior di Cedro; questo Sapore non è durabile, e però se ne deve fare, in poca quantità.

Altro Sapore di Mortella

Si pigliano i Grani della Mortella, e dopò haverli ben pisti; si pone à parte quel loro poco sugo, e si mette il Corpo, à bollire, con un poco d' Acqua, e quando si spolperà da' suoi ossetti, all' ora, gli devi passar per Setaccio, e pigliando due libre di quella passatura, vi metterai vna libra, e mezza di Zuccaro di Madera, disfatto nel sugo di essi, e facendolo bollire, à fuoco lento, lo volgerai spesso, con la Spatola; gionto, che sarà, vicino alla cottura, v'aggiungerai, oncie trè di sugo di Limone, & un'oncia di polvere di Cannella, e volgendo bene ogni cosa insieme, lo farai odorifero con un poco d' Ambra stemprata, in Acqua di fior di Cedro; conoscerai la sua cottura, nel vedere, che tiri al negro, e che nel bollire, alzi certe Vessichette; in luogo del sugo di Limone, potrai mettervi sugo d' Agresta chiara, e resterà dolcissimo; Questo Sapore si conserva lungo tempo, e si serve in tutti i modi, e particolarmente con gli Arrosti di Selvaggi-

gine, come di Porco Selvaggio, Caprio & altri.

Altro Sapore, di Limoni, e Merangoli.

Il Sapore di questi due Frutti, non è altro, che il Zuccaro fino, & il fugo di loro medesimi; Devi dunque pigliare due libre di fugo di Limone, & una libra, e mezza di Zuccato fino, & in un Vaso ben stagnato, o di Creta, mettere l'uno, e l'altro insieme, à bollire, à fuoco proportionato, dandogli la cottura à guisa, e spessezza di Giuleppe, e lo devi aromatizzare con Muschio, con Ambra; questi due Sapori, sono cordialissimi; alcuni gli amano con il Corpo; e per darghele, piglierai quattro libre del sudetto Sapore, e tre libre di Limoncelli canditi, quali devono esser primapisti sottilmente, e mettendo prima à bollire il Sapore, v'aggiungerai il Pastume, e lasciandolo venire à spessezza, lo farai Aromatico, con Musco, come sopra.

Altro Sapore, di Visciole.

Piglierai dieci libre di Visciole, e levandone il Picciuolo, e l'Ossa, le metterai in una Stagnata, sopra il fuoco, e quando cominciano à crepare, le passerai, per Setaccio; colerai prima il Vino, del quale farai pure un Sapore, che sarà perfettissimo, aggiungendovi, se farà la quantità di due libre, una, e mezza di Zuccaro, mettendolo al fuoco, lasciandolo ben cuocere; s'aromatizza con Ambra, e lo servirai in tutti i modi, che vorrai, avvertendo, che i Sapori, quali non hanno Corpo, si devono servir tutti, senza Zuccaro sopra.

Al.

Altro Sapore, di Persiche.

Per fare il Sapore di Persiche, piglierai Polpa di esse, libbre dieci, benissimo monda; te farai bollire in tanta Acqua, che te copra; dopò che faranno cotte, le leverai dal fuoco, e levandone il Scroppo, o tua Bollitura, vi metterai libbre quattro, di Zuccaro, e lo farai bollire, finche si veda, quasi cotto. Devi pitar, poi, le Persiche nel Mortajo, passarle per il Setaccio, e mettere la passatura nel Zuccaro sciroppato, e tirandolo à cottura assai lenta, l'aromatizzerai con Ambra, stemprata in Acqua di Gellomini, e te ne potrai valere in tutte le occasioni.

Altro Sapore, di Nespole.

Piglierai Nespole mature, sei libbre; le passerai per un Colatojo di Ramo, o Stamigna larga, come più ti piace, & havendo preparato libbre trè di Zuccaro purgato, e cotto, à cottura un poco lenta, v'aggiungerai le Polpe delle dette Nespole, lasciandole bollire, à perfectione, che sarà, quando non corrano molto, per il Cucchiaro; con il quale le andrai sempre volgendo nel fondo, perche facilmente s'abbrugiano; aromatizzerai con una quarta di Garofali, e mezz'oncia di Cannella fina, e trè oncie di Acqua d'odore, avvertendo di non lasciarle molto bollire, perche s'indurano assai, e le servirai ne i Piatti con Zuccaro, e se le vorrai un poco agre, quando le minestri nelli Piattini, vi potrai aggiungere un poco d'Aceto di odore; o sugo di Merangoli.

Salsa di Pomodoro , alla Spagnola.

Piglierai una mezza dozzena di Pomodoro , che sieno mature ; le porrai sopra le brage , à brustolare, e dopò che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le triterai minutamente con il Coltello, e v'aggiungerai Cipolle tritate minute, à discretionè; Peperolo pure tritato minuto, Scopollo, ò Piperonia in poca quntità , a mescolando ogni cosa insieme , l'accommoderai con un pò di Sale , Oglio, & Aceto, che farà una Satsa molto gustosa, per bollito, ò per alcro.

*Sapore di Ribes. detto in Napoli, Salsa de'
Cardinali*

Si doglie il Ribes, quando è ben maturo, che sieno li Granelli quasi negri , perche essendo essi di color rosso , pajono sempre maturi, e dopò che gli havrai ben lavati , e politi in Acqua, gli porrai à scolare dentro un Crivello, ò altro, e quando saranno ben asciugati, havendo prima preparato il Zucchero , che sia ben ipurgato , e quasi arriuato alla cottura; vi porrai dentro li sudetti Granelli, e li farai bollire per poco spazio di tempo, essendo di natura facili à disfarsi, gli volerai sempre con una Spatola di legno ; & arrivati à perfettione , gli leverai, o passerai per Stamigna, ò Setaccio; questo è un Sapore, che si conserva lungo tempo, e benchè in queste parti non si usi , perche non vene stà ; nondimeno in Roma , & in altre parti si pratica , & è molto stimato da gran Signori ; si serve in Tondini, con Zucchero fino, e Cannella sopra, e non si

aro:

aromatizzerà con altro, perche non lo ricerca. Questa Salsa vale, per Arrostiti di Polli, e di qualunque altro Volatile, come anche per bolliti; li più perfetti Granelli di Ribes sono ne i Mesi di Settembre, e d'Ottobre, & in alcune Montagne se ne ritrovano per insino al Mese di Novembre; li migliori sono quelli di Giardino, sono stommatici, e di ottima qualità, e della sudetta Salsa, se ne può anche dare a' Convalescenti; però in poca quantità.

Salsa Reale.

Piglierai Aceto del migliore, che si trovi; lo metterai dentro un Pignattino, con Zuccaro, che superi l'Aceto, facendolo bollire à fuoco lento, per spatio di un quarto d' hora; dopò v'aggiungerai pezzetti di Cannella intiera, Chiodi di Garofali, à discretionè, un pò di Pepe pisto, un poco di Noce moscata pistata, ò grattata, scorzette di Limoncello piccolo odoroso, tagliato sottilmente, ovvero Cimette di Cedro verde, ò di Cetrangolo, pistate nel Mortajo; mà in poca quantità; cotta, che sarà, te ne potrai servire per Arrostiti, sì di grasso, come di magro, che sarà una Salsa, molto appetitosa.

Altra Salsa, in altro modo.

Piglierai Aceto, à tuo giuditio, secondo la quantità della Salsa, che vorrai fare; lo metterai à bollire, dentro un Pignattino, ò Tegame, dove meglio ti parerà, vi potrai del Zuccaro, secondo l'ordine tenuto nella Salsa Reale; Piglierai un Granato, ò più à tuo pia-

cc-

cere; ne caverai diligentemente le Granelle, facendole bollire insieme con l'Aceto, e Zuccaro, per poco spatio di tempo, aggiungendovi pezzetti di Cannella, Garofali intieri, un pò di Pepe pistato, e te ne servirai con tutti li Granelli, per Arrotti, e Fritti, à tuo piacere; la potrai servire calda, ò fredda, che sarà una Salsa di gran gusto.

Salsa di Olive, e Cappari, da servirene, per Grasso, e per Magro.

Piglierai l'Olive, e cavandole l'Osso, v'aggiungerai li Cappari, e Pignoli, facendoli bollire in Aceto, e Zuccaro, avvertendo, che l'Agro superi il dolce; vi porrai anche pezzetti di Cannella intieri, e Chiodi di Garofali; cotta, che sarà, ti potrai servire di essa calda, ò fredda, come più ti piacerà.

Salsa di Pernici Arroste.

Piglierai un pò di Vino bianco, due Spighe di Aglio ammaccato, à tuo giuditio, un pò d'Oglìo, Pepe, Garofali, e Cannella pista, e sugo di Merangoli, farai bollire tutte dette cose assieme, dentro un Vaso, à proposito; cotta, che sarà, la servirai, à tuo piacere, sù i Tondini, ò sopra le sudette Pernici Arroste.

Salsa di Mostaccioli.

Piglierai Aceto, e Zuccaro; lo metterai à bollire dentro un Vaso, e bollendo, v'aggiungerai la polvere de' sudetti Mostaccioli pisti, avvertendo, che venga un poco densa, e vi porrai le solite Spetierie piste.

Sal-

Salsa, di Arciere, ò di Beccaccie.

Piglierai li loro Interiori; li farai cuocere dentro un Tegame, ò altro Vaso, con un pò di Presciutto in fet-
te, & un poco di brodo buono, sugo di Limone, Pepe,
Cannella, e Garofali pisti; cotta, che farà, la passerai
per Setaccio, e te ne servirai, à tuo piacere.

Salsa, per coprir Lepri Arrostiti.

Piglierai Ambivera, ò Zucchero in polvere, & Ace-
to d'odore, Passarina, e Pignoli, pezzetti di Cedro can-
dito, pezzetti di Cannella, e Garofali intieri, e farai
bollire ogni cosa insieme, & arrivata alla debita cottu-
ra, la servirai come l'altra, e sarà una Salsa di buon
gusto.

Salsa verde, di Petrosello.

Piglierai il Petrosello, netto, e polito; lo pisterai
nel Mortajo, con una Mollica di pan bianco, bagnata
in Aceto, e se la vorrà dolce, v'aggiungerai un poco
di Zucchero, avvertendo di farla, quando proprioti
serve, essendo che subito perde il colore, e servita così,
per Bolliti sarà perfettissima.

Salsa, di Agresta.

Monderai gli Acini d'Agresta dalle sue scorze, e
spaccandole, ne caverai le Granelle da dentro, e la por-
rai à bollire, dentro un Pignattino, con un poco di Zuc-
caro scioppato, conforme ti parrà, aggiungendovi
Garofali, e Cannella pisti; cotta, che farà, la metterai
in Fondini, e ne servirai Anzosi di qualsivoglia sorte,
che farà una Salsa molto gustosa.

Sal-

Lo Scalco alla Moderna
Salsa, di Crugnali.

Metterai li Crugnali , che sieno ben maturi , à bollire in un Pignattino con Zuccaro sciroppato , ò in polvere , con aggiungervi Garofali , e Cannella pistiz; e cotta, che farà, la passerai per Starnigna, ò altro, dove meglio ti piace , avvertendo , che sia ben densa, la servirai in Tondini, e riuscirà perfettissima.

Li sudetti Grugnali sono di gran giovamento a' Corpi humani , per esser d' efficace rimedio à tutti i flussi del Ventre; si conciano verdi, come l'Olive, e delle mature, si fa Conserva con Zuccaro, e Mele, che vale alla dissenteria , & à corroborare lo Stomaco , e si possono dare a' Febricitanti.

Sapore bianco, di Pasta d' Amendole.

Pisterai le Amendole Ambrósine , nette , e polite dalle loro scorze, nel Mortajo, e nel pistarle , le sbrufferai sempre con Aqua ; acciò che non vengano ogliose, e quando saranno gionte alla perfettione , ti servirai di quattro oncie di Amendole , e due di Zuccaro , e stemprerai con sugo di Limone , avvertendo, che venga la pasta densa, e non molto sciolta , e la servirai, à tuo piacere ; che sarà vna Salsa gustosa , e potrai valertene anche per Crasso, e per Magro.

Salsa di Fegatelli di Capponi.

Piglierai sei di detti Fegatelli , e friggendoli in Butiro, overo Strutto , li pisterai nel Mortajo , dopò otti , gli aromatizzerai , con un poco di Cannella , e Garofali, Noce moscata, & un' oncia di Zuccaro , e gli stem-

Stemperai con mezzo Biechiero di uin bianco ag-
giungendovi sugo di Limoncello, ò Merangolo, à di-
fcretione, e dopo passata per Setaccio, la farai cuoc-
re à fuoco lento, in un Vaso, à proposito, ò Tegamino,
e così le darai poca cottura, perche non ne hà troppo
bisogno, e te ne seruirai, sopra Animi. Ili Selvatici Ar-
rosti, ò altri di qualsivoglia sorte; che farà una Salsa,
nobile, e molto gustosa.

Salsa, di Rognoni, di Vitella Mongana.

Piglierai il Rognone di detta Vitella, e l'arrostitrai
allo Spiedo diligentemente; cotto che sarà, lo picche-
rai minutamente, e lo metterai, in un Vasetto à pro-
posito, aggiungendovi le sue solite Spetierie pistate, un
pò di sugo d'Arrosti; sugo di Limone, à tuo giuditio,
un pò di Cedro candito, pistato; stemperai ogni cosa
insieme, e la farai cuocere, à fuoco lento, e di questa
Salsa ti potrai servire, per sopra Arrostiti di Vitella, e
tutte sorti di Volatili Arrostiti; che riuscirà perfe-
tissima.



TRATTATO XV.

Per far Profumi, di diverse maniere.

SE vorrai far un Profumo odoroso, per servitene nelle Profumiere di Argento, piglierai mezz'oncia di Storace, tre ottave di Belsovino, un quarto di legno Aloè, un'ottava di Cannela, una di Garofali, & un'altra di scorze di Cedro, due di buccie di Rose, tre di Pastella di Levante, e dopò haverle alquanto pistate, le metterai in un Vaso, con Acqua Rosa, à proportionc, e lo darai fuoco lento; acciò che getti mangiar fomo, e più soave odore.

In altro modo.

Piglierai una Caldajola, ovvero Pentola della Profumiera, e riempendola di fiori di Cedro, ovvero d'Acqua Rosa, vi aggiungerai due ottave di Pastella di Levante, una di legno Aloè, una di Storace calamita, una di Belsovino, con sei grani di Muschio, e la farai bollire, che ti darà fume assai, e grandissimo odore.

Altro Profumo.

Piglierai otto grani d'Ambrà, sei di Muschio, un'ottava di legno Aloè, una di Sandali bianchi, e mettendo ogni cosa in un Vasetto pieno di Acqua di Gelsomini di Catalogna, la farai fumare, à fuoco lento, che darà pretiosissimo odore.

In

In altra maniera.

Piglierai tre ottave di Garofali intieri, una di Belsovino, una di legno Aloè, una di Cannella intiera, una di scorze d'Aranci, & un'altra di Sandali bianchi, con una Noce Moscata, e pistando ogni cosa insieme grossamente, la metterai, à bollire lentamente in un Vasetto, con Acqua di fiori d'Aranci, e di lavanda, che sentirai un gustosissimo odore.

In altro modo.

Piglierai un Limone grattugiato intiero, e lo porrai in un Vaso benissimo vetriato, con Acqua di fior di Cedro; vi aggiungerai mezz'oncia di legno Aloè, due ottave di Casfora, quindici grani di Muschio, dieci d'Ambra, tre ottave di Sandali bianchi aggiustati, altre tre di Vessiche di Musco, tagliate in pezzetti, sei grani di Zibetto disfatto con la suddett'Acqua, e turando bene il Vaso, lo farai stare per otto giorni al Sole, e tenendo una Caldajola della Profumiera, piena d'Acqua comune, le darai fuoco, e vi farai cadere tre ottave del licore del suddetto Vaso, che ne vedrai spirare fragranza soavissima.

Altro fumo odoroso.

Piglierai due Vessiche, in cui vi sia stato il Muschio; le taglierai minutamente, in Acqua di Gelsomini di Catalogna, aggiungendovi diciotto grani di Zibetto, sei Limoncelli grattugiati, ò sottilmente tagliati, con le scorze di quattro Mel'Appie, e

tutte queste cose metterai in un Vaso turato; per otto giorni al Sole, e ponendo un poco di questa compolitione nella Profumiera, sentirai traspirare un soavissimo odore.



TRAT-

TRATTATO XVI.

In cui s'insegna il modo di fare diverse sorti d'
 Aceti odorosi, di molta sostanza,
 e di grand'utile, à Corpi
 Humani.

Aceto Rosato.

Pigliarai quella quantità de' Fiaschi, che ti bisogneranno, e li farai un poco più, che mezzi d'Aceto fortissimo, e chiaro, e cogliendo le Rose, mezz'aperte la mattina, levato che sia il Sole, perche odorano assai più dell'altre, lasciando le per mezza giornata impassire, leverai le foglie, benissimo nette da quelle lor sementi, e ne tiempirai i Fiaschi, quelle racchiusi, metterai al Sole, per due giorni, avvertendo di non lasciarli di notte al sereno. In capo à due giorni, colerai l'Aceto, e con fresche Rose, lo rimetterai ne' Fiaschi, così facendo per cinque volte; l'ultime Rose, le lascerai ne' Fiaschi, perche conservano l'Aceto, e lo tengono chiaro, e così potrai valertene alle occorrenze. Il Maggio, lo potrai rinfrescare di Rose, & Aceto, e così l'andrai mantenendo, che sarà più perfetto.

Di

Piglierai Ramette di Fiori di Sambuco, levato che sia il Sole, e caduta la Rugiada, scuotendola in una Tovaglia bianca, ove caderanno i semplici fiori, tenendo preparati i Fiaschi, poco più che mezzi d'Aceto; v'aggiungerai detti fiori, riempiendone benissimo i Fiaschi; i quali ben racchiusi, metterai al Sole, lasciandoli stare per quattro giorni; leverai poscia l'Aceto, e muterai i fiori, così facendo per sei volte; l'ultima volta li ritornerai al Sole, con lasciarveli tutto il Meſe di Agosto, ben turati, avvertendo di tenergli la notte al coperto; dappoi lo colerai benissimo per feltro, e mettendolo à conservare ne' Fiaschi, v'aggiungerai due Manipoli de' medesimi fiori, secchi, all'ombra, e turandoli benissimo, li conserverai in luogo asciutto, avvertendo però, di non lasciar mai aperti i Fiaschi, perche perderebbero assai del suo odore; quest'Aceto vale grandemente à dolori di Testa, e deve esser usato degl'Idropici.

Di Garofali.

Piglierai un Fiasco d'Aceto, di due Boccali, e tre quarte di buoni Garofali, che non habbiano toccato Acqua salsa, e gli metterai in un Mortajo, con dargli due, in tre ammaccature, col Pistone, e li metterai nel detto Fiasco, turandoli benissimo, con Zucchero, e carta pecora, e lo coprirai per dieci giorni, in una massa di stabbio, con avvertenza, che non si rompa; passati à dieci giorni, leverai il detto Fiasco, e nettandolo be-

nif-

nissimo, lo metterai al Sole, per venti giorni, facendolo stare la notte al sereno; passerai poi l'Aceto, per calza di feltro, lavando il Vaso diligentemente, e chiudendolo con Turacci nuovi, te ne servirai, conforme al bisogno. Il vero Garofalo viene dalle Molucche, serve in molte cose, tanto ne cibi, quanto ne Medicamenti.

Di Fiori di Gelsomini, di Catalogna.

Coglierai i Fiori di Gelsomini, la mattina nel levar del Sole, e tenendo preparati i Fiaschi, con Aceto ben colato, perche sia più chiaro, ammezzati d'Aceto, gli riempirai di fiore, e li metterai al Sole, ben turrati lasciandoveli, per due giorni, dopo i quali caverai li sudetti fiori, rimettendovene de' fiaschi, e così farai per otto giorni; dopo colerai l'Aceto, e rimettendovene i Fiaschi, con nuovi fiori, ben turrati, li metterai nuovamente al Sole, lasciandoli stare, per tutto il Mese d'Agosto, levandoli in tempo di notte, e così potrai servirtene, che sarà perfettissimo; di questo Aceto potrai valerti nelle cose più delicate, come à farne Sasse, che usciranno di miracoloso odore.

Di Fiori di Cedro.

Coglierai li fiori di Cedro, subito levato il Sole, lasciandoli impassire all'ombra, per mezzo giorno, e tenendo preparati i Fiaschi, con buonissimo, e chiaro Aceto, più che ammezzati, come gli altri, li riempirai di fiori, e li farai stare, sotto lo stabbio, per otto giorni, e dopo levandogli, e lavandogli, scote-
rai

rai l'Aceto, e lo ritornerai ne i Fiaschi, con altri fiori, ma pochi, e turandogli benissimo, li ritornerai al Sole, per venti giorni, dopò i quali sarà ridotto à perfezione; quest'Aceto vale à molte Vivande; dandosi à bere, à chi havesse mangiato de' Fonghi maligni, subito lo guarisce, e parimente dandosi calda, à chi fosse stato dato del Solimato, e sugo di Nappello, opera, e sana accertatamente.

Di Fiori, di Rosmerino

Coglierai i fiori del Rosmerino nel mezzo giorno, e tenendo preparati i Fiaschi, gli empirai nel medesimo modo, detto degli altri, ripieni, che faranno con i fiori, gli darai una mescolata, con una Verga di legno, dappoi turerai benissimo gli sudetti Fiaschi, e li metterai sotto lo stabbio, per otto giorni, dopò i quali, gli leverai, colandoli benissimo, e riempendoli, l'uno, con l'altro, sino alla bocca, vi ritroverai un cert' Ooglio, fatto da quei fiori, quello raccoglierai con diligenza, essendo pretioso; dappoi aggiungerai ne' Fiaschi, nuovi fiori, e turati li metterai al Sole, per otto giorni, dopò i quali conserverai i Fiaschi, senza colar l'Aceto, bastando il farlo, quando vorrai servirtene. L'Ooglio sudetto è giovevole à dolori di Capo, untandosi la Fronte, e le Tempie; con ungervi il Capo, s'ammazzano i Vermi; giova à gli Stomachi frigidì, & à quelli, che non possono ritener il cibo.

Di Fiori, di Salvia.

Vanno colti i fiori di Salvia, come quelli di Rosmerino,

rino , si mettono nell'Aceto , e si mutato per tre volte , che così basta , staute l'acutezza di detto fiore , si può conservare per i bisogni , giova molto à quelli , che patiscono di Milza . & à quelli , che sputano sangue de' sudetti fiori , si fa Conserva col Zuccaro , molto giovevole allo Stomaco .

Di Fiori di Melarancia .

Si devono cogliere i fiori di Melarancia , nel modo istesso , che si fanno quei di Cedro ; se ne possono riempire i Fiaschi coll'Aceto , come si è detto degli altri , mutandosi per otto volte , essendo questo fiore di natura , che mal volontieri lascia il suo odore ; che però si deve far stare anche , sotto lo stabbio , per altri otto giorni ; dappoi si cola l'Aceto per feltro , e si rimette ne i Fiaschi , con aggiungervi nuovi fiori , e si pone al Sole , per venti giorni , conservandosi dopò , benissimo turato ; questo è un'Aceto , molto odoroso , che ammazza i Vermi , e tenendosi in bocca caldo , leva il fastore de' denti .

Di Cannella fina .

Piglierai due Fiaschi di due Boccali , l'uno , e li riempirai d'Aceto ; spartirai frà detti due Fiaschi , un'oncia di Cannella fina , non pista , mà fatta in pezzetti , fatti stare al Sole , per tre giorni ; dappoi v'aggiungerai , per ciascheduno , un quarto della medesima Cannella , e turandogli bene , li metterai sotto lo stabbio , per venti giorni , dopò i quali leverai i Fiaschi , colerai l'Aceto , e rimettendolo ne i medesimi , ben netti , v'ag-

M m m

giunt-

giungerai un'altro quarto della medesima Cannella per Fiasco, e turandogli benissimo, serberai poi l'Aceto per i bisogni, adoprandolo nelle occasioni. Trovasi della Cannella, di più forti, mà la vera è quella, che è frangibile, polita da un nodo, all'altro, sottile, al gusto mordace, dolce, di soave odore, pungente alla lingua, di colore rossiccio, mà non molto acceso. Nasce nell'Indie Orientali, la migliore viene dall'Isola di Zeilan, il cui Territorio è fertilissimo, & il più delizioso di tutto il Mondo; dicono gl'Indiani, che ivi sono i Campi Elisi; tanta è l'abbondanza, e soavità di quel Territorio.

Di Muschio.

Piglierai Fiaschi, che tengano, un' Boccale, e mezzo l'uno, e li riempirai d'Aceto, ben colato, generoso, e passato per feltro; per ogni Fiasco, vi metterai otto grani di Muschio di Levante, macinato in Mortajo di Porfido, e turandogli benissimo, li metterai al Sole, per vinticinque giorni, in capo de' quali, gli leverai, conservandolo alle occorrenze; avvertendo di non lasciarli mai scoperti. Il Muschio è caldo nel secondo grado, e secco nel terzo; fortifica il cuore, e dà vigore à tutti gl'Intestini.

D' Ambra.

Fassi l'Aceto d'Ambra, nel medesimo modo, che si fa quello di Muschio, e con la medesima quantità d'Aceto, e peso degli otto grani, per Fiasco, mettendosi al Sole, nel medesimo modo. L'Ambra viene dall'

In-

Indie Orientali, e si tiene communemente, sia Bitume, che forga dalle fonti, che sono nel profondo del Mare. Hà grandissime virtù, e serve per molte cose. Vene sono di trè sorti; la prima è la colorita, è la migliore; la seconda è bianca, & è di mediocre bontà; la terza è negra, & è di poco, ò niun valore. L'Ambra è calda, e secca, in secondo grado; corrobora co'l suo odore il cuore; conforta i membri indeboliti; conferisce à dolori colici; giova al mal caduco, & à quelli, che sono frigidì, e paralitici.

Di Granelli, di Ginepro.

Coglierai detti Granelli di Ginepro, quando sono rossi, e ben maturi; dandogli un'ammaccatura gentilmente gli metterai ne' Fiaschi, con Aceto, come si è detto degli altri; avvertendo, che per ogni Fiascho, di due Boccali, vi sia mezza libra de' sudetti Ginepri; benissimo turati gli metterai, sotto lo stabbio, per otto giorni, in capo al qual tempo, dovrai levargli, e conservare diligentemente l'Aceto, rimettendolo ne' medesimi Fiaschi, ben netti, e con aggiungervi altri Granelli, senza ammaccargli, li metterai per sei giorni, al Sole, e conserverai poi l'Aceto, à i tuoi bisogni. Hò voluto scrivere anche di questo Aceto, havendolo trovato molto giovevole, ne' sospetti pestilenziali, & oltre modo salutarifero, aspergendone le stanze, & adoprandolo ne' cibi; giova à morsi d'Animali velenosi, e genera molti buoni effetti, ne' Corpi humani, alla preservatione della salute corporale.

TRATTATO XVII.

Di varii modi, da conservare diverse sorti di Frutti, per tutto l'Anno.

Per conservare Vva fresca.

COglierai l'Vva, in tempo chiaro, nel mezzo giorno, che almeno sia stata, per otto giorni, senza pioggia, e che sia ben matura; dappoi la lascerai al Sole, per quattro volte, avvertendo di non farli impassire, e tenendo una Caldaja al fuoco, d'Acqua piovana calda, piglierai l'Vva, e graspo, per graspo, la legarai per roverscio, e così prestamente la tufferai in quell'Acqua bollente, appendendola poi in luogo arioso, per dove passi la Tramontana, e lasciandola così, la guarderai da tempi humidi, e la conserverai lungo tempo; e volendotene servire, la metterai prima per poco spatio di tempo, in Acqua tepida; e dopò la porrai in Acqua fresca, e la vedrai restar bellissima, verde, e fresca, come venisse dalla Vite. Puoi anche conservarla, dopò levata dalla Vite, ben matura, lasciandola al Sole, per tre, o quattro giorni, che il Sole non sia molto ardente, & in luogo dominato dall'aria, e dal vento, e levandola dappoi la porrai sopra paglia d'orgio, in un Camerino, chiuso, dove non penetri aria, & alle volte la visiterai, e ritro-

trovandovi qualche grano guasto, lo leverai, con le Forbicine, e così durerà lungo tempo. Vi fariano diversi altri modi, quali tralascio, perche li già detti sono più facili, provati, e sicuri. L'Vva calda di tre giorni, è meno ventosa, e la bianca è più gustosa. Hò fatto questo Trattato per quelle parti, dove non è il modo facile, di custodirla; perche in Napoli, per ogni tempo se ne ritrova della bella, e quasi allora colta dalla Vite.

Per conservare Persiche, ò Briccocoli, per lungo tempo.

Afferisce Plinio, che il Persico deve esser colto acerbetto, nel voltar del Sole, e che non sia spiccatojo. Quando questi Frutti havranno havuto, due giorni di Sole, si copriranno benissimo, con Cera nuova dileguata, e si metteranno in Pignatte nuove, con segature di Tavole, benissimo coperte, & ingesserai le dette Pignatte, e le conserverai in luogo freddo; ma asciutto. Polladio, e Columella dicono l'istesso, che Plinio, & io ne hò fatta prova, e mi son riusciti, per la maggior parte, intatti, con sapore, odore, e colore, come se allora si spiccassero dall'Albero. Si conservano parimente, cogliendosi i Persichi non molto maturi, nel mezzo giorno, ponendosi al Sole, per quattro giorni, con mettervi della Pece dileguata, con un Cucchiajo nella fossetta del piccolo accommodandoli in una Cassetta con segatura d'elce, tramezzandoli succe sfivamente; avvertendo, che i Persichi non si tocchi-

chino; e chiudendo poi la Cassetta, la serberai in luogo fresco, & asciutto, & è questo il modo più sicuro, per conservargli. Il Presciutto si corrompe prestissimo, & è cosa mirabile, il vederne del Mese di Febbrajo, e di Marzo.

Per conservar Brugne.

Le Brugne, per conservarsi, devono esser sode, e non acquose, la Damascina, la Marabolana, la Pernigona, e certi Brugnioni tondi, che hanno della polpa assai, si conservano bellissimo nell'infra scritto modo. Piglierai un Barile nuovo, cavandogli il fondo, da una parte; lo riempirai di chiodetti conficcati nell'istesso Barile, per di dentro, con alcuni legnetti in Croce, per mezzo, e cogliendo delle sudette Brugne, nel mezzo giorno, con i loro Rametti, e frondi, gli darai sei giorni di Sole, che non sia molto gagliardo: le legherai à quei chiodetti nel Barile, che non si tocchino insieme; ritornerai poscia il fondo, al suo luogo, chiudendolo molto bene, & infasciandolo strettamente di paglia, lo metterai ferrato, in un Monte d' Arena, dentro una stanza, più tosto fredda, che humida, e così lo lascerai sino à quel tempo, che vorrai servirvene, e le ritroverai indubitamente bellissime.

Per conservare Cotogni.

Piglierai i Cotogni dall'Albero, nel maggior caldo del giorno, con i loro Rametti, attaccandolo al Sole, per otto giorni, e dopò piglierai della Terra de' Vasi, ò di Teste, quale stempererai con Acqua, che resti però

al-

alquanto soda , e con un Pennello grosso , ne darai à tutti Cotogni , che restino ben coperti , e poi li porrai all'ombra , in luogo però dove rifletta il Sole, e quando sarà secca , gli darai un'altra mano della medesima Terra ; e così farai per quattro volte , e se per sorte se ne cadesse detta Terra , potrai mescolarvi pelo di Lepre , & avverti , che in nessun modo vogliono sentir l'aria ; secca che sarà detta Terra, gli attaccherai in una stanza, dove sia paglia asciutta , la quale stanza non sia humida, mà fresca, e volendogli adoperare, li netterai molto bene, cō avvertenza, che ogniuno, vuol, esser appeso ad un Trave. Potrai anche conservargli nell'Orzo , che non si tocchino insieme , in luogo asciutto, & oscuro. Parimente potrai conservarli, con mettergli nel Mele crudo ; devono però essere di quei tondi , e che habbiano la lanugine sopra , quelli sono i veri , e più odorosi degli altri ; Galeno nel Trattato delle Pianta, riferisce , che il vero Cotogno è questo che habbiano detto , essendo oltre l'odore , più soave al gusto , e più medicinale degli altri ; e benchè vi fossero più modi, per conservargli, voglio che ti servi delle sudette regole , essendo infallibili.

Per conservar Pera di più sorti.

Puoi conservar le Pera in più maniere , vogliono essere delle seguenti quattro sorti ; Sementine , Bergamotte, Fiorentine, e Buone Christiane, colte un poco acerbette, ne' maggiori caldi del giorno, ponendole al Sole, per quattro volte, poscia con Pepe dileguata calda,

da , le bagnerai tutto il fiore , & attaccherai poi nel Solaro, ciascheduna da per sè nella stanza , dove si fa il fuoco , e si mantengono benissimo . Puoi anche conservarle , dopò colte, dandole il Sole , come di sopra , mettendole in luogo oscuro, sopra l'Aliga Marina asciutta, avvertendo, che non si tocchino, e si chiuderà benissimo la stanza , acciò non v'entri l'aria , & in questo modo si mantengono verdi, e belle; Et in altra maniera le potrai conservare, havendo dell'Acqua Marina , facendole bollire , piglierai le Pere, con fili attaccati alli picciuoli, ce le attufferai , per due volte, senza fermarle , attaccandole dopò , per asciugarle all'aria, & essendovi state per sei giorni, le leverai , & attaccherai nella stanza del fuoco , dove giornalmente si pratica, e le vedrai sempre verdi, e belle.

Per conservar Nociole, ovvero Avellane, dette in Napoli Nocelle.

Coglierai le Nocelle, e spogliandole di quella loro scorza verde , le lascerai stare per due giorni ; dappoi ne farai de'suoli , sopra la sabbia , in luogo fresco, e non humido, dove non penetri l'aria , e così si conservano lungo tempo ; Alcuni le seppelliscono, sotto l'arena, con la medesima scorza ; Io però non lo tengo per ben fatto , stante che quella le ajuta ad infracidire. Altri le mettono in Vasi impeciati , sotto l'Acqua, e le conservano per tutto l'Anno , molto belle . Questo frutto non è molto perfetto per li Corpi humani , per che genera dolor di Capo , e spesse volte causa il vomito,

mito, per esser di tal natura, che stà sempre sopra il cibo, e con molta difficoltà si digerisce.

Per conservare le Lazarole.

Coglierai le Lazarole, nel mezzo giorno, e le metterai sotto la sabbia, in luogo asciutto, nella stessa maniera delle Nocelle, dandole il Sole per due giorni, e riescano bellissime. Puoi anche conservarle coperte di Cera nuova, come si fanno i Persici, e nella stessa maniera si custodiscono. Devi però avvertire, in che modo ne leverai la Cera, e però piglierai le Lazarole, conforme stanno con la stessa Cera, e ponendole dentro un Baciletto, le coprirai di Neve, che non appajano punto, e fattele stare così, finche si aggiaccino bene, dopò le scoprirai, e vedrai, che la Cera se ne scrosta da per se, à pezzi, à pezzi, e che le Lazarole restano bellissime, & ingranate per sopra, come se fussero state alla rugiada; e così anche poi fare, quando vorrai polire li Persichi, che ti riusciranno bellissima. Le sudette Lazarole facilmente s'infracidiscono, e però devi avvertire nel coglierle, che non sieno intieramente mature, e che almeno per sei giorni, non habbia piovuto.

Per conservar le Melagrane, ovvero Granate.

Questi Frutti si devono lasciar maturar benissimo, sopra i loro Arberi, e prima di coglierli, se li deve torcere il picciuolo, e così li lascerai, sopra li detti loro Arbori, per otto giorni; dappoi ad uno ad uno, li leverai, e legherai, con spago, avvertendo, che uno non

tocchi l'altro; perche facilmente si putrefarebbero, e quando vorrai spiccargli, avverti, che sia nel scemo della Luna, e ne maggiori caldi, dandogli da quindici giorni di Sole in circa, e dopò gli attaccherai al soffitto dove si habita con il fuoco; si conservano in altro modo, levati dall'Albore, e coperti della Terra già detta de i Cotogni, e vecchi benissimo, si attaccheranno, in stanze ariose, & asciutte, avvertendo, che non si tocchino insieme. Potrai anche attuffarli in Acqua marina bollente, come anche hò detto delle Pere, e ponendogli al Sole, per dieci giorni, gli appenderai in luogo asciutto, & habitabile, e si manterranno per tutto l'Anno; di questo frutto non passo più òltre, perche ne hò sufficientemente discorso ne' Saporì; avverti però, che non sieno aperte, perche non si manterrebbero.

Per conservare i Cedri.

Puoi conservare i Cedri, lungo tempo nell'Orzo, & i migliori sono quei più grossi, e belli, & in diuerse parti di questo Regno di Napoli, se ne trouano de' bellissimi, e benchè vi sieno altri modi, per conservar-gli, quello è veramente il più perfetto, & esperimétato,

La scorza di detti Cedri mangiata, ò usata nella sua decottione, fa buon fiato, e fa digerire il cibo; il seme rimedia à tutti i veleni, massime à quello dello Scorpione; bevuto, provoca i Mestruì, & ammazza i Vermi del Ventre; dato con Agro di Cedro, à digiuno, mangiato, vale contro la Peste, conteo l'Aria corrotta, e contro il Veleno; l'Acqua stillata di tutto il Cedro

dro è molto soavè al gusto, e sommamente conferisce al cuore, & al cervello, e data con la Conserva di Cedro, è mirabile contro le febrì pestilentiali; estingue la sete, e la febre, e resiste alla putredine, & alla corruptione degli humori, e l'Acqua stillata di fiori, è giovevole contro la Peste, e contagion dell'Aria, contro la febrì pestilentiali, e le Petecchie; perche è molto amica al cuore, provoca il sudore, e leggermente eccita il vomito; Leggesi, che per le loro malvagità, furono condannati due ad esser divorati da' Serpenti, e passando dinanzi ad un'Hoste, che mangiava il Cedro, mosso egli à compassione di quei miseri, gli diede à mangiare il Cedro sudetto, per confortarli; giunti poi al luogo dove havean da morire, fur morsicati da' Serpenti, senza esser punto offesi, e fù stimato, che ciò avvenisse, per i Cedri mangiati; onde al mattina seguente, si diede à mangiare il Cedro all'uno, & all'altro, e percossi da quei fieri, e velenosi Animali, quel, che havea mangiato il Cedro, campò, e l'altro morì; e così manifestossi, quanta forza haveffe il Cedro, contro i Veleni; la scorza candita è molto utile alle cose sudette, e l'Oglio cavato della scorza, ò dal seme, è molto cordiale, ungendosi i Polsi, e la Regione del cuore.



TRATTATO XVIII.

Di varii Trionfi, da mettersi, sopra le Tavole, in occasione di Foresterie, di Sponsalicii, e d'altre congiunture, che si rappresenteranno.

SI deve avvertire, che non si mettano i Trionfi à Tavola, uno assai vicino all'altro, mà con qualche distanza, acciò che si possano vedere, e considerate da' Convitati; si devono porre per ordine, di modo che, ad ogni Trionfo, corrispondano i suoi Piatti rifreddi, ben guarniti, tanto che, la Tavola sia tutta ripiena; potendosi chi non hà troppo esperienza, regolare dal qui annesso disegno, postovi da mè, per facilitare à i sudetti il modo, d'ordinarli, e servendosi di questo, saran certi di non errare, e benchè il disegno si rappresenti in questa maniera vaga, potrà ogniuno farlo, come più gli piacerà, e secondo le commodità che si potranno hauere.

Si sogliono, anche fare certi Porta-Piatti, alti un palmo, e mezzo, con il suo Piatto sopra rifreddo, ben guarnito, e questo puol mettersi, trà l'una, e l'altra Posata, che viene à far trè ordini, con quello di mezzo, e farà una vaga, e pomposa vista. S'avuerta, che nel mettersi à Tavola, i Convitati, è necessario fargli toglier via, perche non sieno materia d'imbarazzo, à i

me-

medesimi Convitati . Qui in Napoli non sono in uso; Io però in molte congiunture gli hò usati , e fatti non senza lode, e stima di chi gli hà visti; Il primo Riquisito, che deve havere il Banchetto, è, di ricreare gli occhi con la varietà , di pascere l'Intelletto , con ricchi, e sontuosi apparati, e dar gusto al Palato, col buono Apparecchio delle Vivande , non potendosi chiamare Banchetto Reale, se non quello, che vien compito di tutte le Parti; cioè di Trionfi, Riseddi, Statue, Inventioni, Regali, primi, secondi, terzi, quarti, e quinti Servitii di Cucina , tutti distinti , e ben ordinati, con Frutti , Confetture, e Canditi , in Piatti Reali , chiamati con tal nome, non perche servano alle Persone de' Rè, e de' Monarchi, mà perche sono capaci di Regali, e tramezzamenti; per assodare, & amplificare la maestà de' Convitii; e però non fuor di proposito. si chiamano Servitii, e Banchetti Reali, benchè non c'intervengano Persone Reali. Chi vuole dunque ben'ordinare un Banchetto, habbia principalmente la mira all'ordine, disposizione, Imbandigioni , e buon Condimento delle Vivande, à darle i Regali, che richiedono, e i tramezzamenti, che sono più vistosi, e confecevoli . Le Piegature delle Cambraje, devono essere regolate da buoni Maestri, e Scultori , che habbiano li loro Disegni di legno , dovendosi coprire le sudette Statue di Tele piegate, in diversi modi; e volendole fare di Cartone, ò altro si potranno coprire; con la pasta di farina d'Amido , Dragante , e Zuccaro fino in polvere; Hò

veduto qui in Napoli, in molti luoghi, merterei sopra figure di carte, e Galeze di Cardone, mà sono poco adattate al proposito, e poco confacevoli alla dignità de' Banchetti. Sono moltissimi i modi, con li quali si favoleggiano i Trionfi; Io però ne hò fatto questo breve Trattato, per facilitare a' Principianti la maniera d'ordinargli, rimettendomi à chi è più virtuoso di me, circa l'oprare, in quella maniera, che più gli parerà, e secondo le congiunture, che se gli rappresenteranno; E benchè nel seguente Trattato si leggono alcuni Trionfi divisi, tanti, per Banchetto, nulladimeno ogniuno potrà servirtene, come meglio gli parerà, e potrà.

Primi Trionfi.

1. Si potrà fare da un Capo della Tavola, un Trionfo, di sottilissima Piega, che rappresenti, un fioritissimo Giordino, in cui si veda Armida, che in aspetto dolente, si laceri i Capelli, con Rinaldo, e Compagni, che sieno, in atto di partire.

2. Dall'altro Capo, un Trionfo, che rappresenti un verde Prato, con Selvette, e varii Alberi intorno, e nel mezzo, un'alt' Albero maggiore, che nell'orridezza del Tronco, mostri l'aspetto d'un Briareo, con numerose Braccia, che impugnano Spade, e Scudi, & al piede di esso, starà Rinaldo, con il suo Brando, in atto di ferire.

3. In mezzo della Tavola, potrai fare un Trionfo, tutto di Zuccaro, contornato d'Oro, che rappre-
sen-

senti la Giustizia , la Pietà, & il Valore, in tal positura, che con una mano, sostengano in altro, un'Aquila grande inargentata , e nel Piedestallo di detto Trionfo, si potranno imprimere in lettere d'Oro, le seguenti parole

Così sia, che Sorvole

L'Aquila Imperial, le Vie del Sole.

Queste Inscrizioni, sopra i Trionfi, si potranno fare, secondo le congiunture de i Personaggi Commensali, & à giudizio di chi ordina il Banchetto.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Amore., da una parte della Tavola, con Arco, e Sacca alla mano, che prena con i Piedi, Armi, Scettri, e Corone, ogni cosa fatta di Zuccaro dorato.

2 Servirà per altro Trionfo, Imeneo, posto dall'altra parte della Tavola, fatto pur di Zuccaro, con una facella accesa in mano, dalla quale potrà traspirare un fumo odoroso.

3 Potrà fervire per altro Trionfo, per mezzo della Tavola, l'istesso Imeneo, che accarzzi, con le mani, un Leone, e le tre Gratie, dalle quali sia odornato di fiori, il tutto profilato d'Oro, e fatto con somma diligenza.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Nel primo Piatto, due Lioni, in arco di lottare, fatti politamente, e con diligenza, posati sopra Piatto Reali, in fondo di Tavola, e si copriranno di Butiro.

Per

2 Per secondo Trionfo un Balletto di Ninfe, e di Pastori, fatti di Butiro, posti, in un Piatto Reale, con un'Albero in Capo, carico di frutti di Zuccaro, & à piedi d'esso, un Pastore à sedere, fatto pur di Butiro, che suoni la Piva.

5 Nel terzo Piatto, potrai far per Trionfo, un Leone, & un Cavallo, che combattano insieme.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Primo Trionfo; Vna quantità di Vassellamenti d'Argento, e d'Oro, con sottilissime Piaghe; con artificiosi fogliami, e con capricciosi Cristalli, che adornino le Credenze, e le Bottigliere.

2 Vn'altro Trionfo, posto in mezzo della Tavola, che rappresenti due Archi fioriti, di Cambraja, e sotto il primo, Giove portato da un'Aquila in aria, che fulmini i Giganti di Flegra, e si dovrà fare il tutto, con meravigliosa Piegatura; sotto dell'alt'Arco, sbranando un Leone, e vicino ad essi, un Pacetto, con variati Alberi, che regnano Pomodoro, il tutto fatto, à forza di Piegatura.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Vn Carro Trionfale, che venga tirato da due Pavoni, e sopra del medesimo Carro, Giunone, con il Scettro in mano, e con un Iride, ovvero Arco Celeste, che possi sopra la sudetta Dea, con le trè Gratie, trà di loro intrecciate, che porgano Mazzetti di fiori di Zuccaro, al naturale, à due Todeschi, uno de' quali ponga, i sudetti Mazzetti, in un Piedestallo del Carro, e l'altro,

l'altro, i medesimi Mazzetti, ad un' altro Piedestallo, i quali Todeschini douranno essere adornati, con Coralli, e Perle al Collo, e con le loro Alabarde, alle mani; negli altri due Piedestalli, si vedranno due Morette, ornate il Collo di Perle, e di Coralli le mani, & in mezzo di esse, si vagheggeranno le Gratie.

2 Un' Atlante, con la Machina del Mondo, sostenuta sopra le Spalle, & in mezzo alla suddetta Machina, l'Impresa, e l'Arme del Signore, che fa il Convito, con due Donzelle, dai lati del medesimo Atlante, che tengano in mano due Armi, ò altra Insegna, à beneplacito.

3 Si faranno nel mezzo della Tavola, due Statue, una delle quali rappresenti la Prudenza, e l'altra, la Giustizia, che mantengano in alto, una Impresa, ò altra cosa, à beneplacito dello Sealco; il tutto fatto di pasta di Marzapane, profilato d'Oro.

Altri Trionfi, che serviranno, in altri Banchetti.

1 Quattro Pastori, fatti di pasta di Marzapane, miniati d'Oro, che reggano in alto, una Canestrella, con dentro un' Agnello, fatto di Zuccaro, regalata, con varii fiori, parimente di Zuccaro.

2 Quattro Ninfe, con Cimbali in mano, che formino un Ballo, intorno ad un' Agnello, pur di Zuccaro, essendo le Ninfe, inghirlandate, con varii fiori, al Collo.

3 Quattro Canestrelle di Zuccaro traforate, e disegnate d'Oro, piene di varii frutti, di Zuccaro dorati.

O o o

Al-

*Altri Trionfi, che potranno servire, in altri
Banchetti.*

1 Andromeda legata al fasso, con il Mostro Ber-
seo, o qualch'altra cosa, concernente la sudetta Favola.

2 Il Centauro, che rapì la Divinità ad Ercole, l'
Idra, & il Leone.

3 Un Paone in piedi, con la Coda aperta, fatto
con diligenza, & industria.

*Altri Trionfi, che potranno servire, in altri
Banchetti.*

1 Quattro Sirene in Onde Marine, fatte di Ric-
cio, che sostengano in aria, una Conchiglia, con una
Venere di Zuccaro.

2 Marte armato di Spada, in atto di fulminare,
sopra un Carro, fatto di Riccio, arricchito di Trionfi
Bellici, e Martilia, fatti di Zuccaro.

*Altri Trionfi, che potranno servire, in altri
Banchetti.*

1 Trè Statue di Zuccaro, che rappresentino, Ve-
nere, Bacco, e Cerere.

2 Un Alcide, che si stringa al Perto, Anteo.

3 Un Orfeo, con la Lira, e varii Animali, che li
stieno appresso, intenti alla Musica.

4 Diana nel Fonte, con Atteone, convertito in
Cervo; ogni cosa fatta à forza di Piegature, e regalata
di fiori di Cambraja.

Al.

*Altri Trionfi, che potranno seruire, in altri
Banchetti.*

1. Vn'Arco nel mezzo della Tavola, fatto di Piegature, non Colonne, e Capitelli, con le sue Basi, fatte pure à Piegature, à Spina di Pesce, con i suoi Feltoncini, ornati di fiori di Cambraja, accomodati con Nastri di vari Colori, ritocchi tutti d'Oro, e due Archi simili di sopra, che si potranno, uno da un Capo, e l'altro, dall'altro Capo della Tavola.

2. Vna Gionone, sopra un Carro, tirato da due Paoni.

3. Vna Pallade armata, con l'Alta alla mano, e con l'Elmetto in Capo, circondata d'una Corona da Cacciatori.

4. Vna Venere, con Cupido, sopra un Carro, tirato da due Colombe, fatto il tutto diligentemente, à forza di Piatti.

*Altri Trionfi, che potranno seruire, in altri
Banchetti.*

1. Due Giganti, che facciano alla lotta.

2. Alessandro Magno, sopra il suo Bucefalo.

3. Nereidi in otto di danzare, con Tritoni, nell'Onde Marine.

4. Nettuno in piedi, con il suo Tridente, circondato da quattro Fiumi; cioè dal Pò, dal Reno, dall'Arno, e dal Tevere.

5. Vna Balena, con quattro Cavalieri, sù'l dorso, armati à squamme d'Argento, sopra Cavalli Mari-

ni, con lance, uno incontro all' altro; il tutto fatto di pasta di Zuccaro.

*Altri Trionfi, che potranno servire, in altri
Banchetti.*

1 Caronte, con il Remo in mano nella sua Bar-
chetta.

2 Cerbero legato, con catene à lasso, e le tre Fu-
rie, con orribile aspetto, fatte di pasta di Marzapane.

*Altri Trionfi, da servir sene, in diverse
Congiunture.*

1 Si potrà fare la Figura di Giunone, di Cebete,
di Vulcano, e di Nettuno, sopra Carri; Vulcano, con
il Braccio alzato, con il Martello in una mano, e con
la Tenaglia nell'altra, con diverse Bizzarie, e Foglia-
mi intorno al Carro, e dentro il Bacile.

2 Nettuno, in un Carro, con il Braccio alzato, e
co'l Tridente in mano, tirato da due Cavalli Marini,
con il Corno in fronte.

3 La Trasformatione di Dafne, sù le Rive del
Fiume, Peneo, in atto d'essere raggiunta dall'Aman-
te Garzone, che secondo la vera allusione, e morale
intelligenza, non altro rammenta al nostro intendi-
mento, che la Pena da Dio prescritta, à i seguaci del
senso.

4 Quattro Ninfe, in quattro Bacili, con un' At-
bero di Palma, una per Bacile; la prima con Armi, &
Aste alzate; la seconda, con il Scettro in mano; la
terza, con un Corno-Copia; la quarta, con uno Spec-
chio,

chio, ò altra cosa in mano, à beneplacito, secondo le congiunture.

5. La Giustitia, e la Pace, in un Bacile; la Vittoria, & il Regio Valore nell' altro, sopra un gran fascio d'Armi, e di Trofei.

9. Vn Gallo d' India pelato, e netto, levati via gl'Interiori, dalla parte, di sopra, ovvero in altro modo, con diligenza, che non si conosca il buco di sotto, ovvero spaccato, e poi riscucito, accomodato con il filo di ferro, e con una Tavoletta, quanto sia grande il fondo del Piatto, coperta con diversi fogliami di pasta, e Confettura, à beneplacito. Il sudetto Gallo d'India, starà in atto di tenere un piede alzato, con una Alabarda, che formi il medesimo piede, si porrà nel Forno poco caldo, tanto, che si rificcia, regalandosi il Petto, con fusti delli Confetti, ovvero con Aranci, e Cedri canditi, lunghi; vi s'aggiungerà un' Arme fatta di pasta di Zuccaro, legata nel buco, con una fettuccia incarnata; se gli potranno fare la Testa, & il Collo di pasta; l'istesso si potrà fare di Galline, e Pollastri, vestiti da Pellegrini, con il Bordone al piede, che faranno Trionfi onorevoli, e di poca spesa, e si potranno accomodare in diversi modi.

7. Vn Pellicano di pasta di Zuccaro, con li suoi figlioli, che gli cavano il sangue.

8. Vn Pavone bianco, con sua Rota, adornato, con fettucce d'Argento, con sua Corona, e con Profumi in bocca, pieno di fusticelli lunghi, mez-

zi inargentati, e fiori odoriferi di più forti.

9 Vn Fagiano, fatto di Pasta Reale, che portila Barella, carica di Biscottini, e di Moltacciere di Zuc-
caro figurate.

10 Vn Arco di Salviette, con Colonne scannel-
late, e Capitelli con l'Arme, di chi fa il Banchetto, in
mezzo, e sotto quattro Statue di Zuccaro, che rappre-
sentino la Giustitia, la Temperanza, la Carità, e la
Fortezza.

11 Vna Galera, con Remi, Vele, Artigliere, &
altre cose, adattate alla medesima, fatta, sopra Piega,
ture, e Pasta Reale.

12 Vna Cicogna, con un Serpe intorno, fatta
dell'istessa materia.

13 Vn Drago, con fuoco in bocca, fatto dell'
istessa materia.

14 Vn Putto, con un Canestrello, sostenuto dal
medesimo, con due mani, sopra la Testa.

15 Vna Grue, con la Palla al piede.

16 Due Pavoni bianchi, adornati di fettuccine
incarnate, con Perle, e Ciojelli bianchi.

17 Vn Gallo, sopra una Colonna.

18 Vna Statua, fatta in forma di Sposa.

19 Vn Coniglio rivestito, in forma di Scimia,
con una cinta al Collo, che mostri di portare una Car-
riola, à due mani, che sia carica di Biscottini.

20 Vn Ballo di sei Satiri di Butiro, che si diano
la mano, uno con l'altro, e facciano un Cerchio ad un
altro Satiro in mezzo.

Vn

21 Vn Carro, fatto di Pasta Reale, con un Cupido sopra, tirato da due Colombe bianche, con Conetti dentro al Carro.

22 Vn Centauro, con un Dardo in mano.

23 Vn Pasticcio in forma di Drago, con fuoco in bocca.

24 Vn Alicorno, che tiene il suo Gorno, dentro un Fiume.

25 Vn Aquila, in piedi, negra, e grande.

26 Due Canestrelle, fatte della medesima Pasta Reale, con Prosciutto agghiacciato, di Zucchero dentro, con Ceperchio indorato.

27 Due Figure di Bianco mangiare, che rappresentino Venere, la quale tenga Cupido, per la mano.

28 Vn Pasticcio, in forma di Drago indorato, che butti fuoco odorifero, dalla bocca.

29 Vn Paone adornato, sopra Colonne di Salviette lavorate.

30 Fagiani, à foggia d'Aquile.

31 Diverse Stelle, di Pasta sfogliata, ripiene di Pasta Reale, Cedronata, e polvere di Mostacciolo, stemprata, con Acqua Rosa, e Muschio.

Seguono i Trionfi, e Riffreddi, di Busiro.

32 Vn Giovane, con un Cane à lassa.

33 Vn Toro, che combatte con un Leone.

34 Vn Laberinto, pieno di Ginestrata di più colori, con l'Arme del Prencipe, in mezzo à detto Laberinto.

Vna

35 Vna Statua adornata, in più luoghi d' Anafimi d'Argento.

36 Capi di latte, fatti in diverse Figure; Trionfo di Confetture, che possa servire nel principio, e nel fine del Convito.

37 Vn Carro, con l' Imperatore sopra, tirato da due Fagiani, rivestiti, & adornati di fettuccine, Perle e Coralli, con dentro il sudetto Carro, diverse Confetture.

38 Diverse Tazze, con Mostaccioli Napolitani, con ghiaccio di Zuccaro sopra, e con cocchia, sopra il detto ghiaccio.

39 Vn Carro tirato da due Pollanchette d'India bianche, che sembrino vive, di Pasta Reale, col suo Cocchiere, fatto pur di Pasta Reale, con sue rendini in mano, di fettucce d'Argento, essendo il sudetto Carro, pieno di Cialdoncini, Ciambellette, e Taralli, fatti di Pasta Reale, con Cotognata grossa, in Scatola scoperta.

40 Vna Torre, ripiena di fiori odoriferi co'l suo Mazzo in mezzo, che sia ritocco di Muschio.

41 Vn Carro, tirato da quattro Palombi bianchi, che pajano vivi, di Pasta Reale, con il suo Cocchiere, come sopra, ripieno il Carro sudetto, di varie sorti di Confetti, la maggior parte inargentati.

42 Vn Carro, tirato da due Capponi bianchi, come sopra, con dentro diversi Canditi di Genova.

43 Vn' altro Carro, tirato da due Conigli, come

come sopra, con altra Confezzura inargentata.

44 Bocca di Dama, alla Napolitana, mezza inargentata.

45 Vn'Arteone di Pasta Reale.

46 Vn Palazzo di Delitio, con Prospettiva, fatta di Zuccaro.

47 La Statua della Liberalità, vagamente, e variamente guarnita.

48 Vn Pollo d'India indorato, dentro Cassetta di Pasta Reale, fatto à Gelatina, con il suo coperchio.

49 Il Monte Parnaso, con le nove Muse, e con diversi Puttini, che facciano diversi atteggiamenti.

50 Angelica, sopra uno Scoglio, liberata per mano di Ruggiero, dall' Ippogriffo, di pasta di Ciambelletta.

51 Vn Cavallo corrente, della medesima pasta, con un Leone simile, che gli morda la gamba sinistra, con un Motto à lettere d'Oro sotto: *Dura Patientia.*

52 Vn Riccio Spinoso, con Corona Imperiale.

53 Vn torrione di Pasta Reale, con dentro diversi Animaletti vivi.

54 Tre Fontane, sopra un Monte, che buttino Acque odorifere.

55 Vn Carro tirato da due Delfini, e sopra di esso, Nettuno, con due Ninfe Marine.

56 Mutio Scevola, che tiene la mano, sù 'l fuoco, con un Pugnale in mano, in atto pensoso, d'have-
re ammazzato l'Imperatore.

P p p

Vn

- 57 Vn Monte di pasta, con erbette, e fiori, con Salsa di varii colori, con fuoco d'Acquavita sopra, e con dentro Conigli vivi.
- 58 Vna Gabbia di pasta fina, con due Conigli, che escono dalla sudetta Gabbia, piena d'Vccelletti.
- 59 Vn Castello di Zuccaro, con Artiglieria, Bombardieri, e Soldati tutto in.
- 60 Vn Nave, con Vlfisse, legato all'Albero della sudetta Nave, con le Sirene, sullo Scoglio, e con i suoi Soldati di seguito.
- 61 Diversi Canestretti piccioli, inargentati, pieni di varie sorti di frutti di Zuccaro, con Animaletti simili di sopra, cioè Ranocchie, Locuste, & altri simili, con un Mazzo di fiori in mezzo.
- 62 Vn Carro, tirato da quattro Leoni, ogniuno col suo atteggiamento, nel luogo dovè stà il Cochiero, vi si potrà mettere un'Aquila con le Ali quasi aperte, in atto di guardare la Figura, intitolata, *la Chiarezza*, con un Sole nella mano dritta alzata, e con l'altra mano, posata sopra del Carro, con Raggi fatti d'un Velo sottilissimo, e con fili di ferro, che sia posato sopra un Monte, tutto fatto di Piegature, ò di Zuccaro, à beneplacito, alto cinque palmi.
- 63 Vno Struzzo di Piegatura, ò di pasta di Zuccaro, à beneplacito.
- 64 Vn'Aquila, in piedi, fatta di pasta di Zuccaro.
- 65 Vn'Alicorno di Zuccaro in Bacile, con Aquilotti, in piedi tramezzati.

Vn

66. Vn Leone dentro un Bacile, con Corona Imperiale in Testa, in atto di bere in una Fontana, o faglia di Zuccaro.

67 Alcuni Cavalli Marini, in piedi, con due Aquile, in atto di rimirare il sudetto Leone, senza paura.

68 La Fontana di Piazza Mattei di Roma, con le sue Statue, e Tartarughe, fatte di Zuccaro.

69 La Fontana di Piazza Navona di Roma, con le sue Statue, & aguglia, e con li quattro Fiumi, che la circondano.

70 La Colonna Trajana di Roma, fatta di pasta di Zuccaro.

71 Diversi Vasi di fiori, tramezzati, con Aquile, & altri Animali, fatti di Piegatura, o pasta di Zuccaro.

72 Vn Corvo, e Mori, con catene al Collo di latta, fatta di Caviale.

73 Infalate Reali, alte quattro palmi, con li suoi Tramezzi, con quattro, o cinque Corone, una sopra l'altra.

74 Alboretti di varii frutti, alti tre palmi, con sopra, frutti al naturale, fatti di Zuccaro.

75 Il Carro di Fetonte, con altre Figure, à capriccio.

76 Diversi Agrumi, in Canestrelle, alte cinque palmi, con diversi Tramezzi, & in ogni tramezzo una sorte d'Agume, bene aggiustato, & ordinato, Spase di fiori diversi, e frondi, il qual Trionfo, si potrà

95 Alcune Navicelle di Zuccaro indorate, piene di Cotognata, di varie forti, e d'altri Canditi.

96 Due Archi altissimi di sottilissima piega, da quali pendano da ogni lato, festoncini di frutti, e di fiori, fatti di Zuccaro, e nel mezzo di essi, due Statue di Zuccaro dorate, una delle quali rappresenti la Giustitia, e l'altra la Pietà, sostenendo l'una, e l'altra di esse, con la destra mano, l'Armi dello Sposo, o d'altri, à benepiacito, parimente di Zuccaro indorate.

97 Alcune Galere, fatte di Zuccaro, ritocche d'Orò, piene di varie forti, di Canditi, con dodici Battelli pure di Zuccaro, carichi di varia Confettura, Cotognata, e lavori di Monache.

98 Due Piatti, con dentro, due Pescatori, fatti di pasta, con una Rete, fatta di candito, e cordoncini di seta, dalla quale, sieno diversi Storioncini, cotti in bianco, con altri varii Regali di Pesci.

99 Vna Statua di Zuccaro, che rappresenti l'Abbondanza, con un Corno-Copia, e Spighe in mano.

100 Vna Statua, fatta di Zuccaro, che rappresenti la Pace, con un Ramo d'Oliva in mano.

101 Alcuni piccioli Tritoni, di pasta di Marzapane, che siedano sopra Delfini di pasta, che tengano in Spalla, un Govio, & un'altro sotto, il braccio.

102 Alcuni Pasticcì, in forma di Corno-Copia indorati.

103 Bianco mangiare, in Figure ritocche d'Oro.

104 Arpie di Zuccaro, che sostengano Cane-
strel-

grande di Zuccato in piedi, coronata, che tenga nel becco, un Giglio turchino, & intorno à detti Bacili, si vagheggeranno diverse Corone di Zuccaro, indorate.

88. Alcune Torri di Canditi, in quartate, & in mezzo di esse, l'Arme del Principe, fatta di Rilievo.

89. Vna Cassetta, fatta di pasta, rapportata in banda, compartita in forma di Rosa, che copra un fondo di Piatto, ripieno di compartimenti di varie robbe; l'orlo di detta Cassetta dorata, havrà intorno Figure di Bianco mangiare, e sopra di essa nel mezzo un'Aquila di pasta di Marzapane, rapportata in banda, con un copertojo, fatto à cordoncini, che per due lati, mostri l'Arme dello Sposo, e per gli altri due lati, quella della Sposa.

90. Quattro Leoni in piedi, di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, che sostengano una Corona, sotto della quale, pendano da ogni parte, i sudetti Leoni, ne i quali si mostrino, da un lato, l'Arme dello Sposo, e dall'altro lato, quelle della Sposa.

91. Vna Piramide altissima, fatta di ghiaccio.

92. Alcuni Vasi di ghiaccio, con dentro fruttri di varie sorti.

93. Quattro Conche Marine, fatte di Zuccaro, della grandezza d'un Piatto Reale, tutte ripiene di diversi Canditi.

94. Alcuni Tazzoni di Zucchero indorati, con dentro diversa Confettura bianca, liscia, e muschiata.

Al-

95 Alcune Navicelle di Zuccaro indorate, piene di Cotognata, di varie forti, e d'altri Canditi.

96 Due Archi altissimi di sottilissima piega, da quali pendano da ogni lato, festoncini di frutti, e di fiori, fatti di Zuccaro, e nel mezzo di essi, due Statue di Zuccaro dorate, una delle quali rappresenti la Giustitia, e l'altra la Pietà, sostenendo l'una, e l'altra di esse, con la destra mano, l'Armi dello Sposo, o d'altri, a beneplacito, parimente di Zuccaro indorate.

97 Alcune Galere, fatte di Zuccaro, ritocche d'Orò, piene di varie forti, di Canditi, con dodici Battelli pure di Zuccaro, carichi di varia Confettura, Cotognata, e lavori di Monache.

98 Due Piatti, con dentro, due Pescatori, fatti di pasta, con una Rete, fatta di candito, e cordoncini di seta, dalla quale, sieno diversi Storioncini, cotti in bianco, con altri varii Regali di Pesci.

99 Vna Statua di Zuccaro, che rappresenti l'Abbondanza, con un Corno-Copia, e Spighe in mano.

100 Vna Statua, fatta di Zuccaro, che rappresenti la Pace, con un Ramo d'Oliva in mano.

101 Alcuni piccioli Tritoni, di pasta di Marzapane, che siedano sopra Delfini di pasta, che tengano in Spalla, un Govio, & un'altro sotto, il braccio.

102 Alcuni Pasticcì, in forma di Corno-Copia indorati.

103 Bianco mangiare, in Figure ritocche d'Oro.

104 Arpie di Zuccaro, che sostengano Cane-
strel-

Arcele indorate, ripiene di varie sorti di Canditi; due Alberi, con fusti sopra al naturale, fatti di Gambraja, di sottilissima Piegatura, che vengano à formare l'Arme del Principe.

105 Vn'Arco fiorito di Piegature, con festoncini simili, in mezzo di esso, & un'altro Arco di Zuccaro, che rappresenti da una parte, l'Arme dello Spolo, e dall'altra, quella della Sposa, ogni cosa profilata d'Oro, e sotto delli sudetti Archi, un Cupido, con Arco, Frezze, e Turcasso, & Imeneo, con la Face, tutti di Zuccaro, indorati.

106 Alcuni Tritoni di pasta inargentata, a squamme, con Lumache Marine, fatte di Zuccaro, nella bocca, in atto di suonare, poste à sedere, intorno ad una Conca Marina, di Pasta Reale, segnata d'Oro.

107 Alcuni Cameli fatti, di Zuccaro, & Amido, con soma d'ogni sorte di Canditi, prostrati nel Piatto, pur di Zuccaro, ripieno di fiori dell'istesso, fatti al naturale, ritocchi d'Oro.

108 Alcuni Pavoni, sollevati in piedi, sopra Mortelle indorate, con la Coda aperta, e con le Ali sue naturali, poste con Naltri colorati, e varii Tremolanti d'Oro, e d'Argento.

109 Alcuni Cacciatori di Pasta Reale posti nel mezzo del Piatto, con un Lepre di Zuccaro miniato al naturale, con Arnesi da Caccia, alle loro Spalle, e con due Cani Leurierii à lasso, fatti dell'istessa pasta, con sui cordoncini d'Oro.

Eu-

110 Europa, fatta di Zuccaro, posta à sedere sopra un Thoro, adornata d'un'habito pomposo, con Capelli d'Oro, sciolti, e con un Regno nel Grembo, con due Corone differenti, con varie Collane d'Oro, e con una Spada.

111 L'Asia fatta di Zuccaro, che sieda sopra un Cocodrillo, vestita con un'habito di variati colori, con Turbante, Azzurro in Testa.

112 L'Africa, che sieda sopra un Leone, mezza nuda, con varie Smaniglie d'Oro alle Braccie, e Monili al Collo, con una Torretta sopra la Testa, con Capelli legati, con alcune fettuccie, ò zagarelle, di color Giallo, e Celeste, con un Scettro, nella mano destra, e con Corone, Scettri, e diverse Gioje nel Grembo; dall'altro lato, un Turco, con Saette, un Arco, e Scimitarra, & & à i piedi, varii Scrigni aperti, ripieni di Monete d'Oro.

113 L'America, in forma di bellissima Giovane ignuda, mà decentemente coperta, con alcune bende, con Capelli d'Oro, con Monili alle Braccia, alle Coscie, & al Petto, tempestati di Gemme, con una Collana al Collo, di grosse Perle, e Coralli, con un Ventaglio di Piume di Pavone, nella man destra, e con un ricco Tolone, nella sinistra, che sieda sopra un'Elefante, in un delizioso Tapeto, con molti Vasi d'Oro, e d'Argento avanti, ripieni di molte Monete d'Oro, parte riverfati, e parte in piedi, con alcuni Papagalli vicini.

Altri

*Altri Trionfi, che si potranno fare, in occasione,
che venga qualche Gran Personaggio,
in Governo di Provincie,
ò di Regni.*

114 La Figura della Pietà, con le mani inbocchiate al Petto, & inginocchiata, con l'Armi del Principe, da una parte di detta Figura.

115 Vna Figura in piedi, che tenga in una mano, un Mazzo alzato di Spighe, nell'altra, una Colomba, con le Ali aperte, che riguardi il Petto.

116 Vna Figura, con il Morione, e Piume in Testa, che tenga nella mano sinistra, vna Bilancia, e nella destra, l'Arme del Regno, ò della Città.

117 Vn'Aquila, con due Teste, che sostenga un gran Piatto Reale, coronata, con Corone à vista.

118. Vno Schiavo, con un Piatto in Testa, e con le mani alzate, che sostenga il sudetto Piatto, mezzo ignudo, e mezzo vestito, con sua Faretra, e Frezza.

119 Vna Sirena, con un Piatto in Testa, che tenga in una mano la Palma, e nell'altra, la Corona.

*Risfredi diversi, quali si potranno tramezzare
con li Trionfi.*

120 Alcune Torte incartate di varii Canditi, con una Statua sopra, fatta di Zuccaro, ritocca d'Oro.

121 Vn Patticcio di Capponi, in forma d'Aquila, ritocco d'Oro, e d'Argento.

122 Vn Presciutto intiero di Porco, cotto nel Vino, messo nel Forno, con ghiaccio, fatto di Zucca-

ro, Ghjara d'Ova, e fugo di Limone, regalato, con varii fiori di Zuccaro, che venga sollevato, da quattro Facchini, fatti di pasta di Marzapane, al naturale.

123 Gelatina, in forma di Ventresca, di varii colori, servita, con Mascheroni di Bianco mangiare intorno.

124 Vn Chiaccio di Fravole, inzuccherate, prima lavate in buon Vino.

125 Bianco mangiare, fatto di basso Rilievo, con Cupoletti attorno di Gelatina, di varii colori.

126 Capi di latte, ò Natte, agghiacciate, con Zuccaro sopra.

127 Vn Cappone freddo, coperto d'Ova filate, con una Corona attorno, ritocca d'Oro.

128 Cinque Cameli, fatti di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, carichi di Fagianani à soma, punti di fusticelli di Cannella, indorati, con un Moretto di pasta di Marzapane, che tenga in mano, laccio di seta, legato al Collo delli sudetti Cameli, à cui serva di quida.

129 Alcune Stette, di Mel' Appie scioppate, e pasta d'Amandole, fatte di sfoglio, servite sopra, con l'Arme del Principe, fatta di Zuccaro, e profilata d'Oro.

130 Vn Pasticcio, in forma di Porchetto, ritocco d'Oro ne i Peli, con una catena al Collo, di Zuccaro dorata, posato sopra Ova filate, attorniato delle medesime.

Vn

131 Vn Presciutto agghiacciato , fatto di Zuccaro, con Stelle, e Rastelli di pasta di sfogho , tempestati d'Anasini , di diversi colori , con un cuperchio di pasta , tempestato d'Anasini rossi , posato sopra Colonnette di pasta, da i cui lati , apparisca l'Arme dello Sposo, e della Sposa.

132 Vna Zuppa , fatta con sugo di Limone, Acqua d'odore , e Zuccaro , in Tazza dorata di Cristallo, freddissima.

133 Vna Crostata , fatta di varie robbe sciropate , con una Tigre sopra , & una Corona intorno, fatta questa , e quella, di pasta di Marzapane , ritocca d'Oro.

134 Vn Cappone , cotto in brodo , seruito con Zuppa di Pan di Spagna , con una Palombella sopra, di pasta di Marzapane, ritocca d'Oro.

135 Vn Cappone arrostito allo Spiedo, lardato di Lardelloni di Cedronata , seruito , con un festone di Pasta Reale, intorno.

136 Vn Pasticcio , fatto di pasta di Marzapane scoperto , con varii frutti dentro , con quattro Leoni intorno, fatti di ghiaccio, brinati di Neve , e con varii fiori, pure intorno, fatti di Zuccaro.

137 Vn Presciutto al naturale , fatto con pasta di Marzapane , in fette, regalato con varii fiori sopra, e nel mezzo un Leone fatto della medesima pasta, ritocco d'Oro.

138 Vn Pasticcio di Vitella , fatto in forma di

boeca di Leone, ritocco d'Oro, e d'Argento.

139 Vna Torta Marzapanata, ritocca d'Oro, con l'Armi dello Sposo, e della Sposa, sopra.

140 Vn Gallo d'India, à foggia di Fenice con l'esca, e fiamme di Cannella, che s'abbrugi, à i Raggi del Sole, ritocco d'Oro, e d'Argento.

141 Vn Pasticcio, in forma di Leone dorato, con sopra fiori diversi.

142 Vn Presciutto agghiacciato, dentro un Canestro di pasta di Zuccaro, con sopra una Statua, fatta della medesima pasta, ritocca d'Argento.

144 Vna Zappa freddissima, di sugo di Limone, Capi di Latte, ò Natte, e Fravole, con Zuccaro, messa in un Vaso d'Argento.

144 Vn'Aguglia di Gelo, con Pesciolini dentro di più colori, e con una Corona di Zuccaro intorno, ritocca d'Oro.

145 Lavori di pasta, ritocchi d'Oro, riportati in Banda, con li suoi ripartimenti, di varii frutti sciropati.

146 Vn Toro, che combatta, con un Leone, l'uno, e l'altro, fatti di Butire.

147 Vn Pasticcio, in forma d'un Mostro Marino, inargentato à squamme.

148 Vn Cacciatore, con Cani à lasso, fatti di Butiro.

149 Vn Carpione carpionato, con Limoni attorno.

Vna

150 Vna Pollanchetta d'India, coperta di Gelatina, con Stelle intorno, fatte di Bianco mangiare, profilate d'Oro.

151 Vna Sfoglia, ò Palaja, carpionata, regalata con lavori di Cedro, e con frondi di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

152 Bianco mangiare in Stampa, servito intorno d'Agugliette di Gelo, tramezzato di Stelle, di pasta di Marzapane, profilate d'Oro.

153 Vn Cappone salpimentato, con Ali, Colli, e Coda di Zuccaro, col coperchio, dell'istesso Zuccaro, fatto à Gelosia, posato sopra Stelle, in Triangolo, di pasta di Marzapane, ritocche d'Oro.

154 Vna Torta di Pistacchi, con sotto frondi di Lauro indorate.

155 Salami spaccati, e nitrati, coperti di Stelle, fatte di Cotognata, con una Citrà sopra, fatta di Zuccaro, ritocca d'Oro, posata sopra quattro Puttini, di pasta di Marzapane.

157 Fogliami, fatti di pasta di Genova, tramezzati, con Torzi di Lattughe candite, con sopra due Ossi, fatti di pasta di Marzapane.

157 Va Gallo d'India Arrosto, lardato di Lardoni di Cedro candito, con le punte ritocche, una d'Oro, e l'altra d'Argento, con Ali, Collo, e Coda, di pasta di Zuccaro, il tutto ritocco d'Oro.

158 Vna Crostata di Pera Caravelle, regalata con fette di Cotogni canditi.

Ce-

- 159 Cedri canditi, steccati di fusticelli di Cannella confetta, carichi d' Ova filate , sopra Salvietti bianchi profumati, con varii frutti scioppatti attorno, ritocchi d' Oro , tramezzati di Coroncine diverse dorate. fatte di Zuccaro, e nel mezzo di essi , una Statuetta, con la Lancia alzata in mano , in atto di ferire , fatta ogni cosa di di Zuccaro, profilata, d' Oro, e d' Argento.
- 160 Alcune Navicelle , piene di Giuncata, contrafatta al naturale , sopra frondi di Grano, circondata di varii fiori , tramezzate con Mascaroncini di pasta di Marzapane, ritocchi d' Oro, e d' Argento.
- 161 Vn Pasticcio Reale sfogliato, con lustro à modo di Marzapane, e con intorno , Aquilette , fatte di pasta di Marzapane, ripiene di robbe scioppate, ritocche d' Oro.
- 162 Vn Tortiglione Reale, ripieno di varie robbe scioppate , con lustro sopra , à modo di Marzapane.
- 163 Ova filate , con una Statuetta di Zuccaro in mezzo, regalate, con Mostacciere.
- 164 Vna Crostata, fatta di tutte forti di Conserve, con il suo ghiaccio, frezzatara sopra di fusticelli, ritocchi d' Oro, e d' Argento, con una Coroncina in mezzo, profilata d' Oro.
- 165 Vn Pasticcio grande , con Vitella dentro, fatto di Soppressara , e fettarelle di Presciutto , con le sue Speticerie , con l' Arme del Principe sopra profilata d' Oro.

166 Due Bocche di Leoni , una contro l'altra, che tengano una Pizza scioppata in bocca , agghiacciata di Zuccaro , con una Corona pur di Zuccaro intorno, ritacca d'Oro.

167 Vn'Aquila Reale, con due Teste , fatta di sfoglio , ripiena di pasta di Marzapane , e di pasta di Genova.

Si descrivono varii Banchetti, e sontuosi Pransi, regolati dall'Autore, in diverse occasioni, impiegato da Principi, e Titolati, nella retta disposizione, ed imbandigione de i medesimi.

NOn è dubbio alcuno, che li primi luoghi, nelle Mense, sieno, ad arbitrio di chi dispone li Conviti, dovendosi regolare, conforme à i siti; E' regola generale, che quelli, che stanno in Capo di Tavola, sieno posti di rincontro alla Porta, per dove entra il mangiare, ed in occasione di Sposalitii, si deve procurare; che li più prossimi Parenti dello Sposo, e della Sposa, stieno sempre vicini ad essi, e quando ci fussero Dame, e Cavalieri, sogliono i Cavalieri servir le Dame, ed appresso mangiare essi; mà volendo mangiare assieme, si potranno mettere le Dame, dall'una, e dall'altra parte, con buon'ordine, ed appresso sedere i Cavalieri, più congiunti, e poi gli altri; si deve

an-

anche avvertire , che in occasione di qualche gran Personaggio, s' hà da trattare con qualche distintione dagli altri, dandofegli Sedie , e Posate differenti , ne i primi luoghi, e porgendofegli da bere, se gli devono portare le Carafelle , e Giare , con li suoi Coperchi, ed in congiuntura de' Signori Cardinali, si devono mettere le Panettiere , per Posate , con dentro gli suoi Steccadenti , e Mazzetti di fiori, secondo la Stagione, e le Cucchiare , e Forchette dorate , e devesi anche tener pronta la Bavarola, così volgarmente chiamata ; questa è un Panno sottilissimo, con Merletti attorno , fatto ad uso di Mantefino , così detto in Napoli , & in Roma , Zinale , di lunghezza , dal Collo alla Cintura, piegato gentilmente, con fettucce bianche , alli due pizzi di sopra, quali se gli legano , dietro al Collo , dal suo Coppiero, quando sarà seduto alla Mensa, e sopra le Posate, si pongono Salviette doppie , ben piegate , dovendo avvertire, chi serve li sudetti Signori Cardinali, finito il Pranzo , d'esser diligente in sciogliere detta Bavarola da dietro , dove fù prima legata , che caderà da sè, in grembo de' Principi, e questo Panno, non si permette ad altri, che à i medesimi Cardinali, e Persone Regie ; finito che sarà , il mangiare, si leveranno le Posate , con un Piatto sopra , con una modesta riverenza, e deve invigilare lo Scalco, che chi serve à Tavola , non levi li Piatti , davanti a' Signori , se prima quelli non danno mostra , d' hauer finito, havendo io veduto, in molte congiunture , alcuni golosi , i quali,

subi-

subito, che vedono un poco astratto, un Cavaliere, lo fanno restar privo di quel Piatto, che poco avanti mangiava con gran gusto; che però lo Scalco deve stare accorto sopra di ciò, girando sempre la Tavola, talmente che operino più gli occhi, e le gambe, d'ogni altra cosa, ed in queste occasioni egli non deve trinciare, quando se ne può far di meno, ma star sempre attento, per quello, che può occorrere; acciò che le cose vadano ben' ordinate, e senza confusione alcuna; finita la prima Tavola, s'abbia mira particolare, che restino tutti sodisfatti, e che quelli, che mangieranno nelle seconde, e terze Tavole, sieno trattati abbondantemente, che così lo Scalco ne riporterà gran lode, appresso à i Signori grandi; dovrà anche avverrire, che quando si fanno simili Conviti, si devono mettere, sopra la Tavola due Tovaglie; acciò che levandosi la prima, ne resti un'altra, nel tempo, che si darà l'Acqua alle mani, e finito di lavarsi, si leverà subito, dalla parte degli ultimi luoghi, per non incomodare li primi, con la solita riverenza, e sfratta Tavola, restando sopra la Tavola, il Drappo di Seta; ne permetta lo Scalco, che la Tavola, sia retta da altri, che da lui solo; se vuole, che le cose vadano bene, e che riescano con decoro.



BANCHETTO

Fatto nella Torre del Greco alla Massaria dell'
Illustriss. Sig. Reggente, mio Sig.
e Padrone

D. STEFANO CARRILLO, Y SALCEDO
Decano del Supremo Collateral Consiglio di Sua
Maestà Cattolica, nel Regno di Napoli,
e Primo Ministro,

*In occasione, che vi si trasferì il Sig. Marchese del Car-
pio, D. GASPARO DE ARO, GVSMAN, allo-
ra Vicerè e Capitan Generale nel
Regno di Napoli,*

Insieme con li Signori Marchese di Gocogliudo, Generale in quel tempo
delle Galere del detto Regno, hoggi Duca di Medina. Geli, Ambasciatore
Cattolico in Roma appresso la Santità di Nostro Signore PAPA IN-
NOGENZIO XII. Il Sig. Duca di Maddaloni, ed altri Cavalieri, al nume-
ro di dodeci, con numerosa Famiglia.



V' ordinato, e fatto il sudetto Banchet-
to, nel Mese di Maggio, restando servi-
ti quei Principi convitati, ad un Piatto
Reale, un servitio per Piatto.

Prima di descrivere il detto lauto, e sò-
tuoso Banchetto, fatto dal pre nominato mio Sig. Reg-
gente, al sopramentuato Sig. Vicerè, e sua nobil Co-
mitiva, hò stimato pregio dell' Opera, di descrivere la
vaghezza di detta Massaria, e sito, ove fu preparato il

Con-

Convito . E' questa situata , una picciola lega , in distanza dalla Torre del Greco , verso Levante ; si distenda il suo seno , dal Camino Reale , da Tramontana alla Sponda del Mare , verso mezzo Giorno , che di misura Geometrica , si considera esser questa , secondo l'uso Napolitano , da ottocento Moggia , o come altri vogliono , ottocento Stadii . Contiene in se , larghi Seminatorii , Arboreti , e Vignali di Viti , che producono , Vve pretiosissime ; inoltre , Orti , Giardini , Boschetti , con Terreno incolto , per renderla ferace di Cacciagioni di Volatili , di Conigli , e di Lepri , che ivi si nutriscono , a bella posta , per divertimento di così bella Caccia .

Nel mezzo di essa , risiede , come in un maestoso Centro , una nobile habitatione , ampliata dal buon genio , e dilicato gusto , del medesimo Sig. Reggente , con fabbriche alla moderna , nobili , e signorili , lavorata vagamente di stucco , che appaga assai la vista , di chi la riguarda ; onde porta il primato , fra quante ne ha le Natura collocate nella delitiosa Riviera di Napoli , sino alla Torre dell' Annuntiata , abbellita , e nobilitata dal sudetto Sig. Reggente , come luogo di suo diporto , ove alcune volte dell' Anno , si ritira .

Per tanto dal grido di questa nobilissima Villa , e dalli continui , e familiari Congressi , che soleva S. E. avere con detto Sig. Reggente , s' indusse a trasferivelsi , per mostrare la confidenza , che seco passava , per prenderli anch' egli , qualche alleviamento al suo rigi-

do, mà felicissimo Governo, conducendo seco, oltre li sopramentovati Signori, anche alcuni Ministri Togatati.

Il Sig. Reggente, per ostentare più tosto, una semplice ricreazione in Campagna, che un premeditato Festino in Casa, hebbe una tanto nobile, quanto impensata Idea, d' apparecchiare la Mensa, non sotto altro Tetto, che della Serenità del Cielo, proportionato alla corrente Stagione, valendosi d' una gran largura, ch' è dinanzi all' habitatione, della sudetta Malleria; fece egli dunque, la Notte precedente, con sagace industria per mano di molti Operarii, costruire una spatiosa Sala, di quaranta palmi, inquadro, attaccata ad un grand' Albero di Celsi bianchi, la di cui osatura era di Legname, con quattro Porte, ed altrettante Finestre ovate, e fù questa dappoi coperta di vaghe odorifere Verdure, ben architettata per ogni lato, con festoni di Ramaglietti, e Mazzetti di vari, e vaghiissimi fiori; nel mezzo della quale, fù collocata la Mensa in un' Angolo, la Credenza, e nell' altro, la Bottigliera, amendue adornate, di nobilissimi Piatti; Bacili, e Vasi di Faenza, ingegnosamente storiati, con vivacissimi colori, ritoccati tutti d' Oro, lavoro il più famoso, che à tempi nostri; si sia veduto; opera che si rende, non meno celebre, delli Tondi di Raffaele d' Urbino, quantunque non delineata dal suo maraviglioso Pennello, & io posso asserire con verità, che per quanti luoghi sia stato, & habbia girato, non hò vedu-

dato in Corte alcuna, più nobil servizio, e più copioso, per esser stata la sudetta Mensa, sempre servita con Piatti, dell'istessa materia, e lavoro.

Per aggiungere à tale recreatione, altra delitia, fece artificiosamente scatorire, dal medesimo Albero di Celsi, e suoi frondosi Rami, copiosissime Acque, che parevano formate dalla Natura, e non dall'Arte, sua imitatrice, e le sudette Acque, che dimostravano un vaghissimo Fonte, piombavano con magistero, sopra d'un grande apparato, di diverse delicate, e saporite Frutta, che nel piede dell'Albero, era stato composto, all'incontro della Mensa, e similmente in tutti li Rami di esso, erano pendoloni varii, e nobilissimi Frutti; onde in un'Albero, compariva compendiata, una infinita quantità di Alberi fruttiferi, frammischiati, con diversi fiori, rinfrescandosi spesso, e frutta, e fiori da zampillanti d'Acqua, in maniera tale, che il Chimerico Giardino d'Armida, qui era un fonte reale, tanto dilettevole, & ammirabile, che se il Palato gustava delle Vivande, gli occhi si pascevano della vaghezza di quelli, e senza nausearsi di quelle, desiderava gustare di questi; riuscì così nobile, e vago questo apparato, che per renderlo più memorabile, e per terminare con maggiore allegria la giornata, ordinò S.E. à tutta la Famiglia sua, e de' Convitati, che gli dessero il sacco, come immediatamente fù eseguito, non solo con gusto, ed utile degli Assalitori, mà con somma allegrezza, e sodisfatione del Principe.

La

La Mensa fù appatata, con sottilissime Tovaglie di Fiandra, con nobilissima Piegatura, sotto della quale era una sopra Tavola, di Damasco Cremesino, Coperta di sottilissimo Velo; le Posate erano similmente molto vaghe, à riguardarsi, per le Piegature, e suoi Copertori, e Fogliami, che recavano ammiratione à chi le riguardava, e parve, che l'Asia stessa volesse fecondare questa giornata, esercitando atti di blandimento cò rinforzare i soffi de' Venti, all' hora del Pranzo, e quello che fù tenuto disturbo, riuscì di sollievo, e d'allegrezza; poiche per impedire quei soffi, che trascendevano la qualità di Zeffiri, fù ordinato dal Sig. Reggente, che si mettesse per ciascuna delle quattro Porte, una Portiera di Damasco Cremesino, che dolcemente agitata, & agitata dal vento, serviva come d'ossequioso Corteggio, e d'armoniosa Compagnia, à quell'vago, e fortunoso Convito; furono serviti i Convitati, ad un Piatto Reale, e fù ripiena la Mensa, con li Rinfreddi, che sieguono.

Vn Tondino di Fravole freddissime, con Zuccaro in bianco, lavate in generoso Vino.

Vn'altro di Capi di latte, & uno di Soppressata, tagliata in fette, regalate d'Anasini, di diversi colori, con frondi di Lauro sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Vn'altro di Filetto di Giugliano, sfilato minutamente, regalato con Ova filate d'intorno, e fette di Limoncelli, robba tutta ritocca d'Oro, e d'Argento, con le sue Coroncine.

Vna

Vna Insalata Reale, posta nel mezzo della Tavola, con diversi Puttini, e Corone d'intorno, come sopra lavorate di Polpa di Cedro grosso.

Vn Piatto di Manteca, ò di Butiro, passato per Siringa, in Stampa di basso Rilievo, con Corone, e Rabeschi, intorno, e Fogliami capricciosi.

Vn Presciutto, cotto in Vino, posto dentro una Cassa di pasta, lavorata di basso Rilievo, con ghiaccio di Zuccaro sopra, tempestata tutta d'Anasini, di variati colori, collocata sopra frondi d'alloro, ritocca d'Oro, e d'Argento, guarnita di fusticelli Confetti lunghi, e pezzi di Cannella.

Vn' altro Piatto, ripieno di fettoni di Pane di Spagna, abbeverato, in buona Malvasia, con Cannella sopra Rabeschi d'intorno alle Ali del Piatto, posati sopra Neve, che riuscirono freddissimi.

Vn Pasticcio in Arme, con Pollanche d'India dentro, fette di Mitella, & altri Ingredienti, ritocchi d'Oro, e d'Argento, con Verdure di sotto.

Vna Crottata, con ghiaccio di sopra, lavorata à Marmorata, tramezzata, con diversi frutti canditi, regalata, con Fiori, e Verdure.

Primo Servizio di Cucina.

Vna Scudella di Brodo, per ciascuno de' Convitati con fette di pane abbruscato di dentro, con il suo Copperchio sopra, e ben caldo.

Arrosto di Pollanche di latte, regalato con crostine di pane abbruscato, e fette di Presciutto di sopra,

pra, tramezzato, con paste ripiene di Bianco mangia-
re, e fette di Limoncelli.

2. Vn Fritto d' Animelle di Vitella, con fette di
Fegato della medesima, stato prima à mollo, nel lat-
te, con Granelli d' Agnello, e Fegati intieri di Polli,
tramezzati, con fette sottili di Presciutto, soffritte in
Tegame, con una Salsa di sopra, di Poma Granate, re-
galato il Piatto d' interno, con fette di Limoncelli, e
paste di Siringhe fritte.

3. Vn Cosciotto di Vitella Mongana, vuotato di
dentro, ripieno della medesima Polpa, petto di Polli
battuti, fette di Presciutto, bocconcini di Gola di Por-
co, fette di Tartufali, Pignoli, Polpa d' Amarene, fette
di Cedronata candita, Koffi d' ova, Butiro fresco, Mi-
dolla, Animelle di Capretto, intiere, Vccelletti pic-
cioli, con le sue solite Spetierie, ed altri nobili Ingre-
dienti in bella forma, guarnito tutta d' intorno di
Carofali, e pezzetti di Cannella, involto in Rete,
della medesima Vitella, con fette sottili dentro, di
Presciutto, fù accommodato allo Spiedo, à mezza cot-
tura; fù dappoi levato dallo Spiedo, e rimesso dentro un
Vaso, à proposito, à tal' effetto, à soffriggere, in buon
Butiro, con un poco di Malvasia, e fù fatto bene sta-
gionare, con altri ben' adattati Ingredienti; cotto, che
fù, si mise dentro un Piatto grande, regalato con Tar-
tarette lardate minutamente, cotte allo Spiedo, con
una Salsa Reale sopra; tramezzato con pezzi di Lam-
prede, cotte pure allo Spiedo, guarnite con frondi d'
allo-

alloro, Crosta sopra, di polvere di Mostacciolo, tramezzata con fetto di Merangoli, diverse paste frolle, suo Copertojo, sopra, à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

4. Vna Testa di Vitella dissoffata, ripiena, e tramezzata, con quattro Testicciolate di Capretto, pur ripiene di Carne piccata, della medesima Vitella, Occhi di Capretto, fettoline di Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Cedro candito, in bocconcini, polvere di Mostaccioli, Rossi d'ova, Nette, pezzetti d'Animella, Ossa mastre, Erbette odorifere, Spetierie convenienti, ed altri nobili Ingredienti; coperta d'una Tartara, regalato il Piatto di fette di Zinba indorata, e fritta, tramezzate con Tartarettè ripiena d'Agresta sciroppata, e fette di Limoncelli.

5. Vn Pasticcio per Signore, fatto di pasta frolla, ripieno con petto di Pollo, piccato minutamente, Animelle di Capretto, Bottoni di Polli, e di Fegatelli delli medesimi, un odoretto d'Aglio, Pignoli, e Pistacchi verdi intieri, e suo Brodetto, fatto con Rossi d'ova, e sugo di Limone, e con il suo ghiaccio di Zuccaro.

6. Vn Scigotto, fatto con petto di Gallo d'India, stagionato nel medesimo Piatto, con sugo di Castrato Arrosto, coperto d'Animelle di Capretto, prima soffritte, fette sottili di Presciutto, Granelli, e Creste di Polli, ogni cosa soffritta, con le sue solite Spetierie, regalato il Piatto, con diversi frutti di Mare, e le Ale

del medesimo, con paste frolle, tramezzate, con fave sottili di Limoncelli, e Granelli di Poma Granate, con il suo sugo di Limoncello dentro, & il suo Coper-sojo sopra.

7 Vn Pasticcio alla Inglese, ripieno con Brasciollette di Vitella di Sorrento, pezzi di Piccioni teneri, fette di Zinna, Vccelletti piccioli, Animelle, Boccioni d'Osia maire, fettoline di Presciutto, Bottoni d'Agnello, pezzetti di Lingua di Vitella, Quarti di Carciofali, Prugnoli, Tartufali, Pittacchi, Vachi d'Agrolta, con le sue solite Spetierie, ed altri nobili Ingredienti.

8 Pollastri teneri, alla scapece, prima bolliti, e tagliati per metà, infarinati, indorati, e fritti, regalato il Piatto di Pera scoppate, involte in lista di pasta, passata per Ambivera, tempettata con Anasini, di diversi colori, tramezzati con fette di Limoncelli, e sopra detto Piatto, si sparge quantità di Pittacchi Confetti.

9 Vn Oglio alla Sagnola, con due Capponi, Carne di Vacca, e di Cattrato, Filetto di Giughano, Presciutto, Ventricola, con le solite Spetierie, Ceci bianchi, Soppressata, Lingue di Porco, Erbette odorifere, Rape, Caoli Cappucci, un poco di Zaffarano, Capi d'Aglio interi, il tutto fatto in Cassa di pasta.

10 Vn Piatto di Cotogni, prima cotti sotto la brage, e poi bolliti in Vinò, e sciroppati, ripieni di Polpa d'Amarene, Cocuzzata, e Cedronata, pezzetti di Patacchiata patta, Rossi d'ova dure, con Cannella

pi-

pasta, messi dentro, Cassetta di pasta, fatta di basso Rilievo, prima unti con Ambivera, tempestati tutti & Anafni, di più colori, con ghiaccio sopra, fatto con Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, posto nel Forno, a rosolare, tramezzato, con Boccionotti alla Genovese, fritti con suo Zuccato sopra, regalato il Piatto di paste frolle.

11 Vn Piatto di Bianco mangiare, in Stampa di basso Rilievo, ritocco d'Oro, e d'Argento, tramezzato con Ova misside, è filate.

12 Vna Pizza dolce, è Crostata, ripiena di robbia sciroppata, e d'altri nobili Ingredienti, con ghiaccio d'intorno, fatto ad uso di Marzapane.

Secondo Servizio, di Credenza.

Si diede una Insalatina, per ciaschedunno de' Convitati, di diversi Ingredienti, con Erbe rustiche.

Furono subito levati li primi Rinfreddi, e posti li seguenti frutti.

1 Vn Piatto di Cascio Parmighiano, sopra Salvietta, con frondi d'alloro, fatto con diversi lavori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

2 Vno di Pera Bergamotte, tramezzate con Mortella, e fiori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

3 Vno di Brugne, di diverse forti.

4 Vno di Cerafe, e Visciole fredde, tramezzate con diversi fiori.

5 Vno d'Ammandolini teneri.

6 Vno di Finocchio.

Sff 2

Vno

7 Vno d' Vva fresca, tramezzata, con Mazzetti di fiori.

8 Vno d' Olivoni, o pure Olivo grosse di Spagna, con fette di Limoncelli, ed altre cose, tutte sicche, con Neve sopra.

9 Vn Tondino per ciascheduno de' Convitati, di Tartufali, con Zuppetta sotto.

10 Vn' altro di Prugnoli, come sopra.

Finiti li Tondini, si posero in Tavola, Scattole di Confetture diverse, e varie sorti di Canditi, delle quali Scattole, il Sig. Vicerè regalò generosamente molti de la sua Famiglia. Durò questo nobil Pranzo ben due hore compite con molta allegrezza, e giubilo de' Convitati, restando in quello Banchetto, pienamente sodisfatti tutti li sensi, essendosi brindato, con fedelissima, & ossequiosissima riverenza, alla salute della Maesta, del Rè Cattolico, che N. S. G. e si proseguirono molti altri brindisi, alla salute d' alcuni Serenissimi Principi, e Personaggi grandi, & à diversi, più riguardevoli, e familiari, & Amici.

Ad un modestissimo cenno del mio Sig. Reggente furon levate le Posate, con ricche Sfrattatavole, e dopò fu data l' Aequa odorifera alle mani, con un Mazzetto di fiori per ciascheduno; Alzati dalla Mensa, seguì il Sacco delle frutta-sù l' Albero, e con questo sollicito d' Animo, si ritirarono i Convitati à riposare.

Dopò il dolce riposo verso la sera, si portò S. E. con tutta la nobil Comitiva, al sopradetto luogo de' Co-

ni-

nigli, e Lepri, per essevene grandissima abbondanza e fu fatta di essi una buona, e diettevole Caccia, dalla quale ritratiti furono serviti, con varie sorti di Sorbette, unitamente, con dolci di differenti Specie, in grande abbondanza, e qualità proportionata à tali Personaggi.

Con l'istess' ordine della prima Tavola, fu servita la seconda de' Gentil' huomini, che mangiarono nell'istesso tempo della prima; dopò la qual funzione, non si tralasciò di dar ricapito, alli Cacciatori, Marinari, Carrozzeri, Staffieri, e Lacchei, così de' Signori, come de' Gentil' huomini de' medesimi, quali dopò haver pranzato à loro soddisfazione lautamente, d'ordine dato dal mio Sig. Reggente, hebbero anche i Pasticcieri, e Pastori, che li portassero alle loro Case, con altri comestibili, come s'è seguì con molto gusto loro.

Non fu questa però l'unica volta, che S. E. si compiacque di portarsi alla sudetta Malleria, poiche ben più, e più volte, in diversi tempi, hebbe fortuna il mio Sig. Reggente di servire S. E. con l'istesso ordine, e maggiore splendidezza, essendosi notato, che questo gran Personaggio, sempre vi pranzò con buon appetito, quattunque debole di complessione, e quasi di continuo indisposto, effetto forse di quell' Aere salutare, e del sito, che produce delicatissimi Vini, che d'ogni sorte si premono dall' Vve di detta Malleria, facendomi lecito dire, che non se ne facciano simili, ne i più scelti Territorii di questa Riviera, e forse pochi migliori.

Ha.

Havendo poi la Parca crudele, reciso lo stame della Vita del sopradetto Principe, all'ombra della cui giustizia, ed integrità, riposò sicuto, e tranquillo il Regno di Napoli, fù eletto, per suo Successore, l' Eccellentissimo Sig. Conte di S. Stefano, che con la sua rinata bontà fa sperimentare, quanto sia grande la dottrina, la sagacia, e la munificenza de' Principi Spagnoli, essendo pure arrivato alla di lui notizia, il grido delle impareggiabili delizie, di questa nobile Masseria, hà havuto la bontà d'imitare il buon gusto, del suo Predecessore; onde il mio Sig. Reggente hà due volte goduto l'onore, di servirlo, con la solita sua spendidezza, atta ad obligare i maggiori Personaggi; la seconda volta, vi si portò con l' Eccellentissima Signora Contessa, sua Consorte, e con l' Eccellentissima Sig. Marchesa d' Aytona, sua Figlia, unitamente con l' Eccell. Sig. Marchese suo Consorte, con molte sue Damigelle, al numero, di dodeci, e mi riferbo à descrivere il modo, con cui furono trattati, nella descrizione, che si farà appresso, del Banchetto; che fù loro preparato, nella suddetta Masseria, dalla incomparabile munificenza del prefato mio Sig. Reggente, ripieno di quei spiriti generosi, che gli suggerisce la nobiltà de' suoi Natali.



BAN-

BANCHETTO

Fatto dall'Eminentissimo Sig.

CARD. DEL GIUDICE

Allora Chierico di Camera, in occasione della sua Villeggiatura in Albano, con l'intervento dell'Excell. Sig. Principe

D. LIVIO ODESCALCHI

Nipote della Santità di N. S. Papa Innocentio

Undecimo, di santissima memoria, e di

altri Prelati, al numero

di dodici.



Stendosi portato il Sig. D. Livio Odescalchi, alla Caccia, nelli Prati di Rocca Priora, fu dopo la Caccia copiosa d'ogni Animale, invitato da quell'Eminentissimo, a godere un sontuoso Banchetto, fatto, con ogni

splendidezza, e magnificenza, nel Palazzo della Regia Camera, dove furono i Convitati, serviti ad un Piatto Reale.

Fu posta la Tavola, con le Posate, tutte fatte, di nobilissime Piegature, degne d'ammirazione e bavava ogni Posata quattro Tondini, uno ripieno di Sapore

di Ribes, con il suo Testoncino attorno, spolverizzato di Zuccaro fino, l'altro di Mortadelle di Bologna, con sopra Anasini Confetti, e sotto frondi di Lauro; nel terzo una Insalatina Reale, con Coroncine attorno, per ciascheduno de' Convitati; nel quarto, fette di Limoncelli, con Zuccaro sopra.

Era ripiena la Tavola de' seguenti Rinfreddi.

Prima Rinfreddo.

1. Vna Crostata, fatta con Mela Rose, & altra robba candisa, con ghiaccio sopra di Zuccaro, a color di Cannella.

2. Vn grosso Pomo d'Adamo, coperto d'Ova filate, regalato intorno, d'Aquilette, fatte di pasta di Marzapane.

3. Meloni di Napoli, tagliati in fette, con frondi di Lauro sotto.

4. Pasticcio, con Arme del Sig. Principe D. Livio, ripieno di pezzi di Piccioni, Animelle di Vitella, Brasciolette della medesima, fette di Presciutto, di Salamie, e di Zinna, & altri nobili Ingredienti.

5. Bianco mangiare, regalato intorno, d'Aquilette, fatte di Cotognata, & Ova filate.

6. Butiro, con diverse Figurine, e Coroncine attorno, passate per Siringa.

Prima Portata calda.

1. Fu servito ciascheduno, con una Minestrina di Polpa di Starne, tagliata minuta, con Capi di latte, e Zuccaro, & un poco di sugo di Linone.

Orto-

2 Ortolani , cotti allo Spiedo , tramezzati con bocconi d'Animelle di Vitella , involte in Rete , e Fegatelli intieri di Polli, con Limoncelli intorno.

3 Polpettoni , fatti di Carne di Vitella battuta, con dentro Ova fresche , Cedro candito , Cascio Parmiggiano grattato, Pistacchi, Tartufali , & altri nobili Ingredienti , serviti intorno con Vccelletti , cotti in Stufato , tramezzati , con fette di Merangoli , e di Limoncelli.

4 Vn Fegato intiero di Vitella , lardato sottilmente, cotto allo Spiedo ; con sopra Salsa Reale , ed intorno Granelletti d' Agnello intieri , tramezzati, con paste fine sfogliate, e ripiene di diverse robbe scitoppate.

5 Starne sottilmente lardate , non intieramente cotte allo Spiedo , fatte dapoi bollire in brodo grasso, con Caoli fiori, fettoline di Presciutto , Brasciolette di Vitella, Tartufali ripieni, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto attorno, con mezzi Piccioni teneri, ripieni, cotti in Tegame , con i suoi soliti Ingredienti, e Tomafelle, fatte di Fegato di Vitella.

6 Capponi senz'osso, ben frolli , ripieni di Polpa de' medesimi , Midolla di Bue , Cascio Parmiggiano grattato, Ova fresche , Cedro candito grattato , Pignoli, fette di Tartufali, Erbette odorifere , e Speticie solite, cotti in buon brodo , regalati , con Salicci 2 fette alla Milanese, tramezzate con Lattuche ripiene , e fette di Presciutto sottili, bollite.

7 Capirottate, fatte di Polpa di Cappone ; tramazzate, con fette di Cascio grasso, polvere di Mostacciolo, Midolla di Vaccina, pezzi di Cotognata, Rossi d'ova fresche, e Panna di latte, con brodo grasso.

8 Pollastrotti piccoli, cotti nel latte, serviti con Zuppa sotto, con fette di pane bianco, abbruscate, e bagnate nel brodo di Cappone, con sopra Ova fresche, disperse nell'istesso latte, con Calcio parmiggiano, e Cannella sopra.

9 Pasticci all'Inglese, fatti in forma d'Aquile, ripieni di Brasciollette di Vitella, polpettine della medesima, fettarelle di prescutto, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e persi tutti, Fegatelli di pollo, Quarti di piccioni teneri, pignoli, pistacchi, & altri nobili Ingredienti, con su solite Spezierie, e sugo di Limone, con intorno una Corona di Zucchero, dorata.

10 Starne Jardate, alla Maltese, cotte allo Spiedo, tramazzate, con paste sfogliate, alla Franctese, e fette di Limoncelli.

11 Beccaccie cotte allo Spiedo, con una fetta di Lardo nel petto, e chiodi di Garofali, regalate di Salsiccia fina, cotta parimente allo Spiedo, e Tom selle fatte con Fegato di Vitella, & una Salsa, fatta degli Interiori di dette Beccaccie, tramazzate l'Alc del piatto, con fette di Limoncelli, e di Merangoli.

12 Vna Torta, fatta di pasta frolla, ripiena di lanco mangiare, coperta di fette di Cedronata, e Co-

cuz-

cuzzata , & un ghiaccio sopra , fatto , con Chiara d'ova, e sugo di Limone, à modo di Marmorata.

13 Tortore arrostiti , con Crostata fatta di polvere di Mostaccioli , tramezzate con mezzi Merangoli , e Limoncelli , regalate l' Ali del Piatto , con paste sfogliate , ripiene di Bianco mangiare , spolverizzate, con Zuccaro.

14 Piccioni teneri, cotti allo Spiedo; dappoi spaccati per mezzo, e fritti in buono Strutto , con sopra vna Salsetta bastarda , fatta con Olive , Cappari , Spezierie solite , & altri nobili Ingredienti , tramezzati con mezzi Merangoli, e Quaglie arrostiti.

15 Porchette di latte , cotte allo Spiedo , ripiene di diversi ingredienti , poste nel Piatto , con sua Balsa dentro , regalate con Coroncine di Polpa di Limone, e fette del medesimo.

16 Vna Crostata, fatta di robba scioppata , Pere candite , Cannella , & Acqua d'odore , con Zuccaro sopra.

Seconda Portata, di Credenza.

Furono in un subito levate le Posate , e messe l'altre , che stavano già preparate , con gl' infrascitti Frutti.

1 Pera di più forti.

2 Calcio Parmigiano in fette.

3 Finocchi mondici.

4 Marzolini di Firenze tagliati.

5 Vva fresca, con fiori.

- 6 Poma di più forti.
- 7 Castagne, con Zuccaro, e Pepe.
- 8 Cardi con Sale, e Pepe.
- 9 Sellari accommodati, come sopra.
- 10 Olivoni con fette di Cedro.
- 11 Caoli fiori stufati, con Ooglio buono, e fette di Tartufali.
- 12 Tartufali, con Aranci tagliati.
- 13 Ostriche, con Limoni.
- 14 Prugnoli, con Zuppa sotto.
- 15 Code di Gambati grossi.
- 16 Bianco mangiare, fatto con Zuccaro, e Polpa di Cappone.

Fu onotoltavia di frutti, & indi poste quattro grandi Scatole di Confetture, dentro Bacili d' Argento, con diverse altre robbe candite, e diede una tanta splendidezza, giunta materia di grande applauso, acclamando con duplicati Viva, e con augurii di maggiori honori, a quel degnissimo Prelato, meritevole della Sacra Porpora, per i suoi segnalati Talenti, e per i servizii al vanti, prestati alla Santa Sede Apostolica; per i quali poi dalla felice memoria di Papa Alessandro Ottavo, fù decorato della Sacra Porpora, degnissimo del Tri-Regno; nè pensi alcuno, ch' io parli appassionato, per haver avuto fortuna di servirlo, lo spatio di trè anni, conformando io le lodi, che gli dò, à quelle del Popolo Romano, il quale hà sempre applaudito alle di lui gloriose azioni.

Da

Datosi Termine al Bancheo , che per verità fu Reale, si diede Tavola , con molta splendidezza à più di ducento Persone, della Famiglia del sudetto Sig. D. Livio Od. scalchi, e d' altri di sua Comitiva, risuonando dalle bocche di tutti, gli applausi di così generoso Porporato.



FRAN.

218
P R A N S O

Fatto in Roma, il Mese di Dicembre,

DALL' ECCELL. SIG.

PRINCIPE DI FEROLETO

In occasione del Passaggio, per cola, nel suo ritorno à Napoli, con l' Eccell. Sig.

D. EVLVIA PICA,

Figliola dell' Eccellentissimo Sig. Duca della Mirandola,

E CON L' ECCELL. SIG.

PRINCIPE GIOVANNI,

Fratello della medesima Sig.



Eccellentiss. Sig. Principe di Castiglione, Padre dello Sposo , per godere le delizie di quella Magnifica Città, vi si trattene lo spatio d' otto giorni , insieme con la sudetta Sposa , con un' Equipaggio di cento persone , e tutti quei giorni di sua dimora , ricevette , molti honori dall' Eminentissimo Sig.

Car-

Cardinal Cybò, della Sposa, che fece giornalmente servire, con la sua Carrozza, e spesso l'honorò anche con la sua persona. Il pranzo fu lautissimo, e molto sontuoso, disposto nel modo infraferitto.

Primo Servizio, di Credenza.

Era la Tavola coperta, con un ricchissimo panno d'Ormefino verde, guarnito d'Oro, con una Tovaglia sopra, assai vaga, a sottilissime piegature, con le posate, fatte a fogliami; figurati con vari Vcelli, e pavoni, formati tutti ad arte di nobilissime pieghe, restando serviti li Convitati, ad un Piatto Reale.

Haveva ogni posata, tre Tondini, ripieni delle infraferitte cose.

1. Vn Tondino di Butiro, passato per Siringa, con diverse Figutine, e Coroncine intorno, con Zucaro sopra.

2. Vn' altro, ripieno di Mortadelle di Bologna, con frondi di Lauro sotto, e diversi Anasini, di più colori sopra, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

3. Vn' altro, d'una Insalatina Reale, con diverse Figutine, e Coroncine intorno, ogni cosa, con Oro.

Era ripiena la Tavola delli seguenti Rinfreddi.

1. Vn Pasticcio, con l'Arme delli Signori Spoffi, ripieno di Carne di Porchetto Selvaggio, fette di Lardo, o di Prescittro, sovre Speticerie, & altri nobili Ingredienti, con Rabeschi ritocchi d'Oro, e d'Argento.

2. Bianco mangiate, fatto di basso Rilieve, ritoc-

co

co d'Oro, e d'Argento, tramezzato con Cappelletti, fatti di pasta frolla, ripieni d'Ova filate, o mistide.

4 Vna Crustata, ripiena di diverse robbe candite, e sciropate, ritocca d'Oro, e d'Argento.

4 Gelatina di color d'Ambra.

Prima Portata, calda di Cucina.

1 Vna Minestrina, per ciascheduno de' Signori Convitati, fatta con bocconcini d'Animelle, fettarelle di Presciutto, Piselli teneri, Quarti di Carciofali, Polpentine di Vitella, della grossezza d'un Bottone, cotte in buon brodo, Spetierie folite, & Erbette odorifere, fatte di pane abbruscato sotto, & un Copertorino, fatto à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Capponi bolliti, regalati intorno, con Presciutto sfilato, tramezzati, con Tartarette, fatte di pasta frolla, ripiene di Salsa verde, con suo Copertorino sopra.

3 Piccioni ripieni, trà Carne, e Pelle, delli loro Fegatelli, Bocconi d'Animelle, Cervella di Vitella, battuta ogni cosa insieme, con Midolla, ovvero Ossa mastre, Formaggio grattato, Pistacchi, Spetierie folite, & altri Ingredienti in Tegame, ben soffritti, con buon brodo, posti nel Piatto, coperti d'una Tartara, fatta di latte, Capi di latte, Zuccaro, Ova, Cannella, Cedronata pista, e polvere di Pan di Spagna, con il Copertojo, sopra, fatto à Gelosia, ritocco d'Oro, e d'Argento.

4 Vn Pasticcetto, per ciascheduno, fatto di pasta frolla.

frolla, ripieno di petto di Gallo d'India piccato, Bocconcini d'Animelle, fettoline di presciutto, pignoli, e Pistacchi intieri, prima stati à mollo in Acqua Rosa, e sopra un buon Brodetto, con Rosfi d'Ova, & Agro di Limone.

5 Pollastri piccioli, avvolti in Rete di porco, posti allo Spiedo, à mezza cottura, dappoi stufati dentro un Vaso, con Sapore bastardo, tramezzati di Morselletti, fatti di Fegatelli di polli, cotti sù le brage, pasta di Marzapane, pignoli, pistacchi, Cedro candito pisto nel Mortajo, impastata ogni cosa insieme, con Rosfi d'ova, e poca Spetieria, cotta sottestata, unta prima di Strutto, ò di Butiro, regalato il piatto, con fette di pane dorato, e di Limone.

6 Vn Filetto, ò Rognonata di Vitella Arrosto, regalato, con paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, e tramezzato, con fette di Limoni, e di Merangoli.

7 Vna Crostata, fatta di pera scioppate, Cedro candito, Cannella, & altri nobili Ingredienti, con Zaccaro sopra.

Secondo Servizio, di Credenza.

1 Cáscio parmiggiano, con salviette sotto, ritocco d'Oro, e d'Argento.

2 Pera Bergamotte, sopra Salviette, con frondi di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

3 Mela Rose, con verdure, e fiori intorno al piatto.

V u u

Car

4 Cardoni, e Sellari, con Sale, e pepe.

5 Carciofali novellini, venuti da Napoli.

6 Finocchi verdi.

7 Vna Zuppetta di Tartufali, & un' altra di prugnoli, per ciascheduno de' Convitati.

Lo spatio degli otto giorni, che i sudetti Signori dimorarono in Roma, furono trattati sempre splendidamente, e con gran magnanimità, non essendoli riparmata, ipsa veruna, anche per la Famiglia ballue.



BANCHETTO ⁵¹³

Fatto in Napoli, nel Mese di Giugno,

DAL ECCEL. SIG.

MARCHESE DELLA GRANCA

Allora Generale delle Galere di questo Regno,

*A tutti li Signori Comandanti dell' Armata Reale,
quali furono serviti, à tre Piatti Reali,
al numero di venti Cavalieri.*

Era ripiena la Tavola, de i seguenti Riffreddi.

Prima Portata fredda.



IRE' Pasticcacci grandi , con l' Arme di S. M. ripieni di Brasciolette di Vitella di latte , pezzetti di pollastri teneri, Animelle di Vitella, Fegatelli di polli, Torzi di Carciofali, pignoli, fette di presciutto, e di Tartufali, con le sue Spetierie , & altri nobili Ingredienti.

2 Bianco mangiare , fatto con latte , polpa di Capponi, & Acqua d'odore , regalati i Piatti di Cuppelletti , fatti di pasta di Marzapane , ripieni d'Ova misside.

V u u 2

Me-

3. Meloni bianchi, e rossi, tagliati in fette, con sotto frondi di Lauro, con Neve sotto, e sopra, freddissimi.

4. Fichi, mondati, con frondi Lauro sotto, e Neve sopra.

5. Tutte fette con pera meschirelle, con sopra un Ghiaccio, futo ad uso di Marzapane, stecate con fusticelli d'Arabi confetti.

6. Zappe fatte, con fette di pane di Spagna, bagnate in acqua fredda, con Zuccato, e Cannella sopra, regalate, con Rabeschi fatti di Zuccaro fino, e Cannella patta.

7. Olivoni grossi di Spagna, regalati i piatti con Coroncine attorno, fatte di polpa di Limone.

8. Soppressate di Nola, tagliate in fette sottili, con frondi Lauro sotto, tempellate di sopra, d'Anafini confetti, di diversi colori.

9. Presciutto, cotto in Vino, e Spezierie solite, mello in Cassa di pasta, fatta, con Rabeschi attorno, stecato con stecchi di Cannella, e fusticelli Confetti, con un Ghiaccio sopra, di Zuccaro, di due colori.

10. Bugne Pernicone, e d'Amascene, con frondi di Lauro sotto, e Neve sopra, tohte usarsi da i Signori Spagnoli, in Spagna.

Prima Portata di Cucina.

1. Fette di Fegato di Vitella, stato prima à mollo nel latte, fritto, in buono strutto, tramezzato con Animelle della medesima, e Granelli fritti d'Agnello,

re-

regalati i piatti di fette di Bianco mangiare dorato, e fritto, e fette di Limoncelli, con una Salsa Reale sopra.

2 Tortore, cotte nello Spiedo, a più di mezza cottura, poste sopra tegame, con buon brodo grasso, coperte con tramezzetti bianchi, cotti in brodo buono, tramezzate, con Salsicciae fine, e fettarelle sottili di prescutto, con le sue solite Spetierie.

3 Capponi ripieni d' un pastume, fatto di polpa di Vitella, Mida, Ova slesche, Cascio parmiggiano grattato, Bocconcini di prescutto piccato, pignoli, Erbette odorifere, Spetierie solite, & altri nobili ingredienti, regalati i Piatti, con Cipolle ripiene, tramezzate, con Caoli fiori, prima bolliti, e poi soffritti, e prescutto sfilato; siano due Capponi per piatto, con sua Zuppa sotto.

4 Paccioni teneri, otto per piatto, avvertiti nella carta, con fette di Lardo, e di prescutto sottili, un poco di Sale, tramezzati con Animelle di Vitella, avvolte in Rete, regalati i piatti, con paste Tedesche, fritte, tramezzate, con fette di Limone.

5 Callette tonde di pasta Reale, ripiene d' Ostriche, Tartufali, pignoli, Vecelletti di Cipro, & altri nobili ingredienti, con Rabelchi di pasta attorno, e ne fu data una, per ciascheduno.

6 Pasticcetti, fatti con pezzi di Lepre, & altri nobili ingredienti, formati à forma di Lepre, regalati intorno, con altri lavori di pasta, che venivano, ad

unir-

unirsi , con il medesimo pasticcetto , tramezzati , con Tomafelle, fatte di Fegato di Vitella , & altri confacevoli Ingredienti , e ne fù dato uno per ciascheduno de' Convitati.

7 Pezzi di Storione , lardato , con Lardo di porco lottilmente , con sopra una Salsa bastarda , regalati i piatti , di Bocconotti alla Genovese , e fette di Limone.

8 Polpettoni , fatti à Stella , cotti stufati , & in ogni Raggio della Stella , erani tramezzati d' Vccelti piccoli , Torzi di Carciofali , & altri nobili Ingredienti , regalati i Piatti, di Tortore arrostiti, avvolte in Rete, tramezzate con fette di Limoncelli.

9 Trotta fritta , con sopra un Saporetto, fatto d' Olive, e Cappari , & altr' nobili Ingredienti , tramezzati i piatti , con fette di Limoncelli , e paste fritte di Siringa.

10 Pollancotte d'India, trà per per piatto, affagiate , cotte allo Spiedo , regalati i piatti attorno , con festoni, fatti di Dattali di Barberia , fette di Cedro candito , fatte bollire in buon Vino bianco , tramezzati i piatti , con diversi Confetti bianchi , e Vachi di Poma Granate , con Zuccaro fino , dentro , e fette di Limoncelli intorno.

11 Pasticcetti, ripieni di polpa di Cappone , Cresche, e Granelli di polli, pignoli , e pistacchi , con il suo Brodettrino dentro , e Zuccaro sopra , e ne fù dato uno per ciascheduno.

Por-

12. Porchette di latte, ripiene con varii Ingredienti, copeite di Rondanini di Nido, & altri Vecchietti, pezzetti di Fegatelli di pollo, con un Saporetto adattato; regalati i piatti d' Offelle, ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncelli.

13. Starnotti, fette per piatto, lardati minutamente alla Maitefe, regalati i Piatti, con Caffette di pasta, ripiene, di robba sciroppata, e tramezzati, con fette di Limoni, e di Merangoli.

14. Oglio, in Cassia di pasta, con due Capponi, Caoli Cappucci, Rape di Catalogna, Agli, Cipolle, Celeri, mezze Soppressate, pezzi di presciutto, di Vacca, e di Castrato, le solite Spetierie, un poco di Cimino, e Zaffarano, & altri nobili Ingredienti.

Seconda Portata, di Credenza.

1. Crostate, ovvero Pizze, fatte di robba sciroppata, con sopra d' verfi frutti canditi, con un lustro, à modo di Marzapane, e con fiori attorno.

2. Galsio parmiggiano,

3. Pera, e Mela,

4. Vva, e Finocchi,

5. Cerate, e Visciole,

6. Fravole fredde,

7. Brugne, e Briccole,

8. Amandoline, e Lazzarole, ogni cosa con frondi sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento, con Neve sopra.

P R A N S O

*Fatto à Posilipo, il Mese di Settembre, nel Palazzo
dell' Eccellentissimo Sig.*

P R I N C I P E D I S C H I T E L L A ;

Con l'intervento dell' Eccellentiss. Sig.

D U C A D I P A R E T E ;
Dignissimo Reggente del Supremo Consiglio
di S. M. Cattolica,

E dell' Eccellentissima Sig.

D. MADDALENA TRIVULZI,
Sposa del Figliolo del sudetto Sig. Duca

E DELL' ILLVSTRISS. SIG. MASTRO DI CAMPO
Fratello dell' stesso,

*E d'altri Cavalieri, al numero di sei, che furono
serviti ad un Piatto Reale.*



V' posta la Tavola in mezzo d' una Camera, che riguardava il Mare, à delitia; e fu coperta d' un panno di Damasco Cremesino, trinato d' Oro, con sopra una sottilissima Tovaglia, e Salviette, fatte tutte, à forza di Piegature, che con bella Vista, rappresentavano varie Figure.

Fù

Fu tipicà la Tavola de i seguenti Ristreddi.

1. Bianco mangiare, fatto con latte, e Zuccaro, di petto di Capponé, tramezzato il piatto, con Mascaroncini, fatti del medesimo Bianco mangiare, di color di Cannella.

2. Oua filate, ovvero misside, fatte à foggia di Fontane, in due ordini, con varie figurine, di pasta di Marzapane, di vaga, e nobil vista.

3. Vna Crostata, ò pizza, fatta con pasta di Marzapane, petto di piccione, Cedro candito, Ossa mare, Cannella, e pistacchiata, cotta in Forno, con sopra un Ghiaccio, fatto ad uso di Marmorata, di Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, guarnita con diversi frutti sciroppati.

4. Vn presciutto cotto in Aqua, e Vino, con Garofali, e Cannella intieri; si pose cotto in una Cassa di pasta, con diversi Rabeschi, formata à modo di Barchetta, con dentro alcuni Marinari, fatti di pasta di Marzapane, con loro Remi in mano; Il presciutto era tutto conficcato, di Cannelloni confetti, tramezzati, con pezzetti di Cannella, e della cute del medesimo presciutto, se ne fece come una Vela, ripieni li Vaci della Barchetta, di robba candita.

5. Soppresata di Nôia, tagliata in fette, con sopra Anasini di diversi colori, e sotto foglie di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6. Vna Insalata Reale, fatta à modo di piramide, con dentro, per ordine, i suoi partimenti, ripieni di

X x x

Ce.

Cedro candito, Passarino, pignoli, Olive senz'osso, Vva bianca, e nera, Vachi di poma granate, Cappari, & altri nobili Ingredienti, con una Corona attorno.

Furono tutti i Piatti serviti, con Verdura sotto, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

Prima Portata di Cucina.

1. Pezzi di Fegato di Vitella, lardati, cotti allo Spiedo, con sopra Salsa Reale, regalati, con Bianco mangiato, fritto intorno, tramezzati, con Gnanelletti d'Agnello, o Bottoni, e fette d'Animelle di Vitella, cotte allo Spiedo, con diverse altre patte, e fette di Limone.

2. Tortore, cotte non intieramente, allo Spiedo; finite poi di cuocere, in brodo buono, con Finoschietti bianchi Soppresata, o Filetti di Guagliano, poste nel Piatto, con Lattughe ripiene, cotte in brodo grasso di Buc, & intorno, Salame piccato.

3. Capponi senz'osso, ripieni, regalati con Cipolle ripiene, Caoli fiori, e Presciutto stilaio.

4. Conigli di Nisita, ripieni, di Olive, Cappari, & altri nobili Ingredienti, stufati, regalati, con frutti sciroppati, & Anafini confetti sopra, tramezzati di varii Vcelletti, cotti allo Spiedo, e fette di Limone.

5. Palticcetti, fatti compatta frolla, ripieni di Vitella piccata, Midolla, Pignoli, Bocconcini d'Animelle, soffritte, con un Brodetto, fatto di Rosli d'ova, e sugo di Limone, con un Ghiaccio di Zuccaro sopra.

6. Pollastri piccoli, prima bolliti, e poi tagliati.

per

per metà, infarinati, indorati, e fritti in buono Struc-
to, tramezzati, con fette di Zioia, prima bollita, in-
dorata, e fritta, posti nel piatto, con una Salsa Reale
sopra, con diversi Anasini confetti bianchi, regalato il
piatto, con paste sfogliate, ripiene di Cedro candito
piccato, Midolla, Rosfi d'ova, Cannella, & Acqua
d'odore.

Seconda Portata di Credenza.

Si spartì la pizza, che già stava in Tavola, come
anche l'Insalata Reale, datane un Tondino, per ciaf-
cheduno, e furono posti in Tavola gli seguenti frutti.

1 Vna Piramide agghiacciata, con Fichi, e di-
versi frutti.

2 Olive di Spagna, con fette di Limone attorno.

3 Vva, con fiori attorno.

4 Pera Bergamotte, con fiori, e verdura.

5 Cascio Parmigiano, con Salviette sotto, e
frondi di Lauro sopra, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Meloni ben freddi.

Furono levati li frutti, e posti in Tavola, quat-
tro gran Bacili di robba candita; levati li Canditi, fù
data l'Acqua alle mani, & ogniuno tornossene al suo
Quarto, a riposare.

Si preparò per il giorno, Sorbetta d'ogni sorte,
Cioccolata fredda, e calda, e Piramidi di frutti ag-
ghiacciati, & essendo venute molte Dame, e Cavalie-
ri, verso le venti hore, ne furono tutti, abbondante-
mente serviti.

La sera poi, avanti di partire, si preparò di nuove la Tavola, e furono à Cena dodici, serviti ad un piatto Reale, rinforzato, con il medesimo ordine della mattina, e nell'istesso modo.

Fu apparecchiata la Tavola, ripiena di quattro gran Bacilli, di diverse paste di Marzapane, & altre paste, fatte da Monache, di vaga, e nobil vista.

1. H. veva ogni polata, una Insalatina, fatta con diversi ingredienti, con Coroncine attorno, e fatte di pasta di Limone.

2. Soppressata, tagliata in fette, con sotto frondi di Lauro, e sopra Anafisi, di diversi coctri, tramezzata, con fette di Limoncelli.

3. Fravole fredde, lavate in Vино, con Zucchero sopra, e con Rabeschi, intorno il Alo, del piatto, parimente con Zucchero.

Prima Porcata calda.

1. Pollastri Arrostiti, tramezzati con Crostini di pane, con sopra fette di presciutto arrostito, passate, per un Saporetto d'Aceto, tramezzati, con paste sfogliate, e fette di Limoncelli, che furono poste di sotto i pollastri, e di sopra la Castoliglia.

2. Castoliglia, fatta con pezzetti di piccioni, Bocconcini d'Animelle, Brascionate di Vinella, Fettarelle di presciutto, Fegatelli di polli, Vacelletti piccoli, pezzetti di Lingue di Capretto bollite,

di Vacea, Midolla, fette di Tartufali, prugnoli,

utti di Mare, le solite Spetierie, col suo Agro

di

di Limone, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto di Bocconotti, ripieni di Midolla, Cedro candito; pasta di Marzapane, un poco d' Agro di Limone, Acqua d'odore, e Cannella, fritti in buon Butiro, con Zuccaro sopra, tramezzati con fette di Limoncelli.

3. Vn Piatto di mezzi Piccioni, fatti alla Scapece, prima bolliti, spaccati, per metà, infarinati, involtati in Q. V. sbattute, e fritti in buono Strutto, con una Salsa sopra, fatta con polvere di Mostaccioli, Aceto d'odore, pezzetti di Cannella, Garofali intieri, & altre Spetierie pistate, un Saporetto prima bollito, e poi sopra li Piccioni, con Anasini confetti sopra, regalato il Piatto, con mezzi Cotogni sciroppati, coperti d'Anasini, di diversi colori.

4. Vn Piatto di Lasagne di Monache, che furono di tutta squisitezza.

5. Vn Filetto di Vitella Arrosto, tramezzato con paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, con Zuccaro sopra, tramezzato, con mezzi Limoncelli piccoli.

6. Vna Pizza, o Crostata, fatta con pasta frolla, ripiena di Mela sciroppate, Cocuzzata, polvere di Mostaccioli, Aqua d'odore, & altri nobili Ingredienti.

7. Diversi frutti di Mare, cotti sù le brage, con le loro scorze naturali, Ancini, Ostriche aperte, un Tondino per ciascheduno, con li suoi Cucchiari.

Seconda Portata di Credenza.

1. Cascio Parmigiano,

Pe-

2. Pera Bergamotto,

3. Finocchi,

4. Mela Cannamele.

5. Carciofi teneri.

Furono levati li frutti, e si rimisero in Tavola, li quattro soliti Bacili, con diverse paste di Monache, & altre robbe candite.

Finì questa nobile Conversatione, verso le quattro hore di notte, e trovandosi, su questo punto allestite le Feluche, se ne tornò ciascuno a Casa sua.



BAN:

335

BANCHETTO

Fatto nella Città di Loreto, alla Sonca Casa,
il Mese di Dicembre,

PRINCIPE DI FEROLETO

In occasione, che l'Eccellentiss. Sig.

D. EVLVIA PICA

Figliola dell'Altezza Serenissima.

DEL SIG. DVCA

DELLA MIRANDOLA.



Artitosi, detto Sig. da Napoli, insieme con l'Eccellentiss. Sig. Principe di Castiglione suo Padre, con seguito, di dodici Gentil'huomini, otto Paggi, quattro Ajutanti, di Camera, cinque Carrozze, una Lettiga, sei Galeffi, con dodici Carriaggi carichi, con sopra bellissimi Drappi, tutti ricamati di Lta, & altre Some, che rendevano una bellissima vista. I Paggi, e Gentil'huomini, erano tutti vestiti riccamente, con habiti guarniti d'Oro, di panno finissimo,

fimo, con due Trombette eccellenti, Staffieri, Servitor
 ri di Gentil'huomini, & altra Gente bassa, al numero
 di cento. Quando fummo arrivati, à Valcimara, nell'
 andare incontro alla sudetta Signora Principessa, giun-
 se un Corriero, spedito dal Signor Principe Galiotto,
 fratello di essa, con avviso, nella sudetta Sposa, si tro-
 vava in Ancona. Il Signor Principe si compiacque,
 di spedir mè, su le Poste, con ordine, e danari, che mi
 fossi portato alla Santa Casa di Loreto, e colà havessi
 procurato un Palazzo, il migliore, che fusse stato possi-
 bile; bene addobbato senza riguardo, à spesa, & io
 havendo prontamente eseguito, gli ordini di S.E. presi
 in affitto un Palazzo, posto nel Monte Reale, così
 detto, nella sudetta Città di Loreto, tutto bene ad-
 dobbato, e comodo, per ricevere Ospiti, così ri-
 guardevoli. Il giorno seguente, arrivarono il Signor
 Principe di Castiglione, e quello di Ferolèto, suo fi-
 glio Sposo, il giorno sosleguente, verso la sera; arrivò
 subito un'altro Corriero, diretto alli miei Signor Prin-
 cipi, con avviso, che la sudetta Sig. Principessa Sposa,
 era otto miglia lontana, da quella Santa Casa, con un
 seguito di più di cento cinquanta persone. Il mio Sig.
 Principe, con un'altro Gentil'huomo, montò subito
 su le Poste, per incontrare la sua Sig. Sposa, e la tro-
 vò, per viaggio, che se ne veniva, trà mezzo due Car-
 rozze, accompagnata dalla Signora Marchesa, Tasso-
 ni, Estense; allora fece censo il Principe al Cochiero,
 che si fermasse; si fece avanti al Principe Sposo, con un
 modo

modo galantissimo, significando alle Dame, & alla Sposa, che lui era uno spedito dal Sig. Principe di Feltoleto, per haver nuoua, se la sua Signora Sposa, se la passava con buona salute, e se faceva allegramente quel viaggio, con soggiungere, che lo Sposo era poche miglia lontano, le Signore Dame, dal modo, con che egli parlò, e complì, restarono un poco dubbiose, mà la Signora Sposa, che aveva il suo Ritratto in petto, lo riconobbe subito, e la Marchesa Fassoni, chiamò il Principe Gaiotto, fratello della sudetta Sposa, significandogli, che la Duchessa Madre gli avesse consignata in guardia sua sorella, e che in quel punto veniva assaltata in strada, e che non sapeva, à che partito appigliarsi; era già smontata buona parte de Gentil'huomini, che conducevano la Sposa, per la curiosità del successo, e per vedere il Principe Sposo; La Signora Marchesa cedè il luogo, e vi si mise dentro il sudetto Principe; trà tanto io feci preparare un bellissimo Rinfresco, di Cioccolate agghiacciate, e calde, diverse altre Aque agghiacciate, & altra robba candita, e Mostaccioli portati, à posta, e pensando, che detti Signori potessero giungere di notte, presi espediente di pigliare quaranta Torce, di Cera di Venetia, & altri venti, à vento; le portai meco assieme, con il Rinfresco, e con gente, che le portasse; incontrai la Comitiva, trè miglia distante; smontarono tutti, e pretero il Rinfresco, con molta sodisfatione, & essendosi già imbrunita l'Aria, nel Tramontar del Sole,

Yyy

e nel-

e nell' imminenza della notte, furono allumate le Torce, un miglio, e mezzo, in distanza dalla Santa Casa, e quella bella Luminaria, rendeva una mirabil vista, sì che quegli Abitanti, si erano messi tutti in schiera, per vedere una sì nobile entrata, risuonando le Trombe, e fiammeggiando i Lumi, con il tuopore di quelli Spettatori; giunte tutte la Comitiva al palazzo, già da nùe preparato, e perche non era capace di tanta gente, si mandò buona parte della Famiglia, all' Hosteria, restando quivi solo le Dame, le Damigelle, e i Cavalieri, erano già le Tavole nobilmente imbandite, & apparecchiate, ripiene de i seguenti Refreddi.

Nella prima Tavola, dove havevano da mangiare li Signori Sposi, e Principi, fu messo un Panno di Damasco Cremesmo, riccamente listato d' Oro, con una Tovaglia sopra, fatta tutta à forza di piegature, con un palmo, e mezzo di Merletti di Fiandra, che la circondavano, e con le posate, fatte di vari Vcelli, Scogli, e Barchette, con Remi, e con fogliami capricciosi; ogni cosa à proportion, con vari fiori attorno, fatti al Naturale; in Capo della Tavola era.

2. Un Pasticcio grande, intezato, con le Armi de' Signori Sposo, e Sposa, ripieno, di Pollanchette picciole spezzate, Brasciole di Vitella, fette di Prosciutto, Animelle di Vitella, & altri nobili ingredienti, con Rabeschi, rapportati in banda, ritocchati tutta d' Oro, e d' Argento, con foglie di Lauro indorate.

2. Bianco mangiare, gettato in stampe di basso

Ri-

Rilivò, tramezzato, con Montagnette di Gelatina, di varii colori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.
 4 Fette di Martadella di Bologna, con frondi di Lauro sotto, in Salvietta, ritocche d'Oro, e d'Argento con sopra Anafini di diversi colori.
 5 Vna Crostata, fatta di Mel, Appie, sciroppate, con pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata pista, Cannella, & Acquad'odore, e con un' Ghiaccio sopra. fatto à modo di Marzapane; un' Aquila in mezzo, e della medesima pasta, fatta artificiosamente, ritocca d'Oro, e d'Argento, con frondi di Lauro attorno.

5 Meloni tagliati in fette portati, à posta da Napoli, di colore rosso, con sopra foglie di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Olivoni di Spagna, bene accommodati, per ordine, con Corchicine attorno.

6 Vn Gallo d'India, con la Coda, & Ali aperte, fatto di pasta di Marzapane, & il Gallo d'India, salpimentato, coperto d'una Gelatina, fatta, à modo di Ventrelca, regalato il piatto di Cappelletti ripieni d'Ova filate, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

8 Gallo d'India in piedi, con un' Alabarda, nella zampa sinistra, alzata, che partiva, la teneffe in mano; lardato il petto di Cedri lunghi, confetti, rivestito mezzo di pasta di Marzapane, con l'Armi de' Signori Sposo, e Sposa, nel becco, fatte di pasta di Zuccaro, col seguito, di quattro Pollastrotti, vestiti da Pellegrini, con la sua Mozzetta, e di pasta di Marzapane;

attorniato al Collo, e con un Bordone, nella conformità del Gallo d'India.

Haveva ogni Polata, tre Tondini, uno ripieno di Sapore di Ribes, con il suo festoncino intorno, fatto di pasta di Marzapane, ritocco d'Oro, e d'Argento.

Vn altro, con una Insalatina Reale, con sue Coroncine intorno.

Vn' altro, ripieno di Caoli fiori, prima cotti, tramezzati, con fette di Tartufali, prima soffritti, in buon'Oglio, regalati, con una Coroncina intorno, e vi si pose l'Oglio, e l'Aceto, quando i Signori si posero in Tavola.

Furono à Tavola li Signori Sposo, e Sposa, assistiti, per quella prima sera, da due Damigelle titolate, la Sig. Marchesa Taffoni, con il Sig. Marchese Taffoni Ettense, suo Marito, il Sig. Principe Galotto, Sig. Principe Giovanni fratello della Sig. Sposa, la Sig. Baronessa Orfini, che venne in tal congiuntura per ricever la Sposa, il Sig. Principe di Castiglione, Padre dello Sposo, & altri Signori Titolati, al numero di dodeci, che furono serviti, ad un Piatto Reale rinforzato.

Prima Portata di Cucina.

Vn Piccioncino bollito tenero, per ciascheduno, in un Piattino, con fette di pane abbrucato sotto, pezzetti d'Animelle, prima soffritte, fette di Tartufali, punte di Sparaci, Pistacchi verdi, con un Brodettono sopra, fatto con Rossi d'ova fresche, e fugo di Li-

mo-

grope redd. il suo. Cipperiojol sopra con Barbodi pilte di
 Marzapanga Sclafina, ritocco d'Orfa, ed'Aggento. 110
 211. I ordi arrofici alla Spiedo e reazziaati, con
 Aninelle di Vitella, involta in Retez, Salsiccia fina,
 con Fegati di Bollin nobilia, Ricedi Porco, fegalaio
 il Piuro, di paffe sfogliate, e spiccia di dire infrobidi
 Angredientu, tranezzati. Constate di Maleragoli, ed
 Lamocelli attorno.

3. Preciosi e spicci di Mielha lantiva, sfenofines,
 di Brekqueto, Rossi di ora i Propadi Ammenno, Spicib-
 sus folite, Erbotte, edentifera e se altri nobili Ingredien-
 tis con una Tartara sopra, fatta con Ova, latte, e Zoq-
 cazo. Piffacchi verdi sopra e do i suo Eopertojo, vris-
 occo d'Oro, ed'Argenteo, una nochia sarronno, nochi
 214. an My Bassette, per via sabboduno, fatto con
 petro di Gappone piccato, Donnioni di Aninelle y Or-
 ste. F. Fegate di Polli, Rigoli, mendic con vituo
 Broderino, di Rossi d'eva, ed'ugo di Limode, con
 Zuccaro sopra, e sopra con bollita con Ova, con
 5. Due Cropponi di Lepicotti allo Spiedo, sara

mezzati, sora straha, ha dare all'inglady rofi dentro
 una Salsa Reale, fatta con Aretoy, Zuccaro, i Pollicina,
 Fignoli, pernetti di Cedronari, e vegliano il Piuro, di
 Pera seiroppate, con Anubimianchi, an tempo, e sempre
 zano con, Raficretti, Fari di pala, folla, e spicciadi
 diverse, robbe seiroppate, colla e riva con Ova, con

6. Una Castofigha, fatta con pezzi di Puticioris

Bosceni, d'Aninelle, Brasloker, ed' Mielha, Polpati-

ibedelli inodulima supò lo fudo solido ingredienti, Vellelletti inodulima, Biselli, Carciofi, pane di Sparaci, Fegatelli di Polli, Spereche Solite, Prugnoli, fettoline di Mandarini, Scatrinobili ingredienti, regalato il Piatte, di Pasticcetti sfogliati, ripieni di Bianco mangiate, e fette di Zucchero, con Zucchero sopra, e il bollito Coperto, fatto a Golosa, ritocco d'Oro, e d'Argento.

sonon Quaglio inodulima allo Spiedo, inverte in Rete di Botte, tramezzati con Filtro di Puro, una fetta per bialche diuro, parte con illo Spiedo, con Sale, e polvere di Finocchio, fatto a Golosa, regalato il Piatte, di diverso pasto, fette, fante d' Mollacciolo, e altri Capricci, tramezzati, con fette di Meravigli.

sonon Maccaroni impastati, con fide di Palma, Natte, Ova, e Zucchero, e cotti in brodo di Capone, tramezzati, confetti di Privatura, fritto prima nel Butiro, o buon Calcio Parmigiano grattato, regalato il Piatte, con Ova faldicchiere, poste sopra un Nido d'Ova, fatto a Golosa, fatto a Golosa.

sonon Porco selvatico, fatto in brodo d'ardiero, e con li suoi soliti ingredienti, e frutti dentro, e rinforzato con Piccioni selvatici, regalato il Piatte di Cotogni sciroppati, ripieni di diversa robba candita, e poste dentro Caffete, con un Chiacchio di pasta di Zucchero, fatto, con Chiara d'ova, il suo Coperto sopra, e messo a bollire.

sonon Valletto di Vitella, e arrostito allo Spiedo,

ben lardato, con Chiodi di Garofali frantzizzato con Pagnottine piccole, prima scrostate, e ripiene di polpa di Cappona, Baccoccini d'Animelle, polpa dell'istesse Pagnotte, Rossi d'ova, Cedro candito in fetta, Zuccaro, e panna di latte, abbeverata ogni cosa nel latte, e così cotta nel Forno con Butiro, e con un Ghiaccio di Zuccaro sopra, tramezzate le sudette Pagnotte, con Biscottini Reali, & intorno alle medesime, Conchiglie, fatte di pasta, profilate, all'Oro, por di fuori, ripiene dentro, d'Ostriche, cotte alla Graticola, miste, con Tartufali, e sugo di Limone, prima cotte in Tegame, con il suo Pepe sopra, e fetta di Limoncelli attorno.

II Fette di Storione, di dieci oncie l'una, incirca cotte alla Graticola, con Sale, Finocchio selvatico, con un Saporatto sopra, fatto d'Olive, Cappari, Pignoli, Passarina, pezzetti di Cedro candito, Cannella, Chiodi di Garofali, cotti in Aceto odoroso, con Zuccaro, che sù agro, e dolce, regalato il Piatto, di Pasticcetti, ripieni d'Ostriche, Tartufali, latte del medesimo Storione, Prugnoli, stati prima à mollo, in Malvasia, Pignoli, Passarina, e Code di Gambari, le sue solite Spetierie, & Erbette odorifere, il suo Brodetto, fatto d'Amandole Ambrasio, col suo Ghiaccio sopra, un Tondino, per chiascheduno.

III Beccaccie, cotte allo Spiedo, lardate minutamente, tramezzate con Tortore, regalato il Piatto, con mezza Merangoli, e Paste Tedesche fritte, e

fo-

sopra la solita Salsa, fatta delli loro Interiori.

109. Frigie grosse aptofite, due per ciascheduno, tramezzate, con Calamaretti, fritti dentro. Casette di pasta, regalato di Piato, con fette di Limone.

110. Seconda Portata, di Credenza.

111. Bianco mangiare, ritocche d'Oro, e d'Argento.

112. Vva Crostata, fatta di Pera Caravelle, scitoppate, meschiate con Conferva di Cedro di Firenze, con fettarelle di Cedronata sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Furono subito posti li frutti, in Tavola.

1. Pera Bergamotte,
2. Cascio Parmiggiano,
3. Mola Rossa, e Mel' Appie tramezzate,
4. Cardoni bianchi, con Pepe, e Sale,
5. Sellari, con Pepe, e Sale,
6. Finocchi bianchi,
7. Vva bianca, e negra,
8. Carciofali,
9. Piselli teneri, portati da Napoli,
10. Pignoli freschi, sbruffati, con Acqua Rossa,
11. Anasini confetti,
12. Scatole di Cotognata,

Ogni cosa sopra Salvietta, con frondi di Lauro, fatte in diversi lavori, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Si levarono via i frutti, e furono posti in Tavola;

quat-

quattro Bacili, due di Confetture bianche; e due di Candite di diverse sorti.

Si diede l'Acqua alle mani, con i suoi steccadenti, e con fette di Limone, sopra Salviette.

Si diede principio, ad un bellissimo Ballo, & ad un fontuoso Concerto di Musici, con Istromenti di varie sorti, che durò un gran pezzo della notte.

Nell' istesso tempo, che si mangiava, si misero in ordine, la seconda, terza, quarta, e quinta Tavola, dove mangiarono le Dame d'honore, e Damigelle, della Sig. Sposa, & altre Donne di servizio, con altra Famiglia; nella seconda Tavola furono trenta Gentil' huomini, tutti serviti, con il medesimo ordine, havendo comandato à mè, il Sig. Principe, che li trattassi laudamente; durò questa nobile Ricreatione, lo spatio di giorni otto, e sempre si tenne Corte bandita, e perche stante la Moltitudine de i Convitati, mi mancavano gli Argenti, ad uso della Mensa, mi furono imprestati con molta cortesia, da Monsignor Ferretti, allora Governatore della Santa Casa, il quale consegnò al mio Ripostiero, quattrocento Piatti, di diverse sorti; in capo degli otto giorni, partimmo di là, una mattina, per tempo, e si compiacque, quel Monfig. Governatore, farci godere una bella Caccia, in distanza due miglia dalla Santa Casa; tutto il Viaggio riuscì allegro, e gustoso, di buon guadagno à gli Olli, per la gran moltitudine, della Comitiva, che non capiva in un luogo solo; dopò cinque giorni, giunsi in Roma,

Zzz

con

con felice Viaggio, & à Ponte Mollo, ci fu dal Sig. Cardinal Cybò, allora Cardinal Padrone, mandata una bellissima Carrozza di rispetto, per servizio de' Signori Sposi, con altre Carrozze di seguito, al numero di ventidue, d' altri particolari; Andammo à smontare, nel Palazzo di Monfig. Carafa, alla Ciambellà, dove ci trattenemmo, per lo spatio di giorni otto, con trattamento sempre lautissimo, e pieno di generosa splendidezza; Dopò gli otto giorni predetti, ci partimmo per Napoli, e la prima sera giunsmo à Velletri, dove fummo ricevuti nel Palazzo del Sig. Cardinal Ginetti, lvi preparata una lauta, e splendida Cena; dopò altri pochi giorni, arrivammo felicemente à Napoli, dove trovammo un bellissimo Banchetto, che prima della nostra partenza, era stato da mè disposto, & ordinato.



BAN-

547

BANCHETTO

Fatto nella Masseria dell' Illustriss. Sig.

REGGENTE CARRILLO,

MIO SIG. E PADRONE,

Situata nella Torre del Greco, per l' Eccellentiss. Sig.

CONTE DI S. STEFANO,

Et Eccellentissima Sig.

CONTESSA SVA CONSORTE,

Con l' Eccellentissima Sig.

MARCHESA D' AYTONA,

Sua Figliola,

E L' ECCELL. SIG. MARCHESE,

Sposo della medesima.

*Con altri, al numero, di sei, che furono serviti nella
prima Tavola, ad un Piatto Reale,*

Il Mese d' Aprile.



V'collocata la Tavola, in mezzo d' una gran Camera, della sopradetta Masseria, dove da una spatiofa Finestra si riguardavano le Bocche di Capri, da un' altra il celebre Monte Vesuvio, e da un Balcone dirimpetto alla Tavola, compariva una Strada spatiofa, ripiena d' Alberi d' ogni parte, tanto che l' oc-

Z z z 2

chio

chio non poteva satiarsi di vista così vaga, e così diversa di Mare, di Terra, e di Monti; fu la sudetta Tavola ricoverta d' un panno di Damasco Cremesino, con Tovaglie finissime di sopra, e Merletti d' intorno, e le Posate de' Convitati erano tutte lavorate, à forza di Piegature, con Fogliami, e Rabeschi à capriccio, degni d'esser ammirati; Fu disposto l' Apparecchio nel modo seguente.

Primo Servizio di Credenza.

1 Pasticcio di Vitella, à modo di Scudo, con l'Arme di S. F. sopra, fatta di pasta di Zuccaro, profilata d' Oro, con frondi di Mortella, e di Lauro sotto, e Rose intorno.

2 Galli d'India Arrostiti, lardati di Lardelli di Cozzuzata, con Ali, Code, e Collo di pasta di Marzapane, ritocche d' Oro, e d' Argento, regalato il Piatto di Montagnette di Gelatine, di diversi colori.

3 Groltate di Pera Moscarelle, polvere di Mostacciolo, Zuccaro, e Cannella, con frondi di Lauro sotto, ritocche d' Oro, ed intorno Rose, e Fiori.

4 Bianco mangiare, à color di Cannella, in sette Reali, regalato il Piatto con Ova misside.

5 Presento agghiacciato di Zuccaro, con un Copertojo sopra, fatto à Gelosia, posato sopra quattro Statuette di pasta, di Marzapane, quali lo sostentavan con le mani.

6 Ova misside, servite sopra Piramide, fatta di Pasta Reale, ed intorno al Piatto, una Corona, coper-

ta

ta dell'istess' Ova misside, e nel fondo del Piatto, sette di Pan di Spagna.

7 Vna Zuppa, fatta, con fettoni di Pan di Spagna, inzuppati in buono Moscatello, e fredda con Neve, regalate l'Ale del Piatto, con diversi Rabeschi, fatti di Zuccaro, e Cannella.

8 Butiro, lavorato, in forma di Fortezza, con sue Artiglierie, pure di Butiro, col suo Bombardiero, e Soldati d'intorno, regalato l'orlo del Piatto, con diversi Fiori, e Rose, havendo ogni Posata de' Convitati, tre Tondini, uno, con una Insalatuna, fatta con le sue Coroncine d'intorno, & altri nobili Ingredienti, un'altro di Presciutto sfilato, tempestato tutto d'Anzini, di più colori, con il suo festoncino d'intorno, di basso Rilievo; nel terzo, era una Salsa, fatta di Poma Granate, con Rabeschi d'Intorno, lavorati di Zuccaro fino, la Tavola fù ricoperta di sottilissimi Veli, con Merletti d'Oro.

Prima Portata calda.

1 Vna Scudella di Brodo, per Signore, con dentro sette di pane abbruscato, fatto con Carne di Vacca, due Palombelle selvaggie, una Gallina, pezzi di Presciutto, Soppresata, Ale di diversi Polli, e Carne di Castrato, fatta cuocere ogni cosa insieme, con una Testa d'Aglio intiera, un poco di Zaffarano, Ceci, Speticrie convenienti, e solite Erbe odorifere.

2 Vitella di Sorrento arrostita, allo Spiedo, tramezzata, con Tordi, pure arrostiti, regalato il Piatto d'Of-

d'Offelle, con dentro, Bianco mangiare, tramezzato, con fette di Limoncelli.

3. Vn Fritto fatto, con Animelle, Bottoni, ò Granelli d'Agnello, pezzetti di Fegato di Vitella, stati nel latte, per più hore, pezzetti di Cervella indorate, Quarti di Carciofali, Fegatelli intieri di Polli, fette di Zinna dorate, fette di pane, pur bagnato nel latte, ogni cosa dorata con Ova, con una Salsa Reale di sopra, regalato il piatto di paste frolle, e fette di Limoncelli, con il suo Copertojo sopra.

4. Pasticcetti alla Spagnola, fatti con petto di Galletto d'India, Vitella di Sorrento piccata, pezzetti d'Animelle, Bocconcini di Presciutto, Creste, e Granelli di Polli, un' odoretto d' Aglio, Pistacchi mondi, di sopra, bagnati in Acqua Rosa, e 'l suo Brodetto, fatto di Roffi d'ova, uno per Signore.

5. Vna Cassola, fatta con pezzetti di Piccioni, Brasciolette di Vitella, fette di Presciutto, Animelle, Granelli, ò Bottoni d' Agnelle, Cervellata, Piselli, Carciofali, Cannolicchi, Tomminole, Patelle, & altri frutti di Mare, Tartufali, Prugnoli, & altri nobili Ingredienti; con il suo fugo di Carne, regalato il piatto di Tartarette, e frutti, con li suoi tramezzi, ripieni d' Amarene scioppate, Salsa verde, e bianca, tramezzata, con Tomafelle, fatte con gl' Ingredienti soliti; con il suo Copertojo sopra, lavorato à Gelosia, ritocco d' Oro, e d'Argento.

6. Vn Arrosto di Starne affagianate nella carta,
tra-

tramezzate, con Pasticcetti alla Spagnola, fette di Limoncelli, e mezzi Merangoli, una per ciascheduno.

7. Una Cassuola alla Spagnola, fatta con Pomaropiccioni, petto di Vitella, Colli di polli, ripieni, Cresce, e Granelli, parmiente di Polli, Presciutto, e poi quagliata con Ova, regalato il piatto, di Casfettine di pasta, ripiene di Salpicone, fatto di Vitella battuta, & altri nobili Ingredienti, tramezzato con fette di Limoncelli, col suo Copertojo sopra.

8. Piccioni teneri, prima bolliti, e divisi per metà, infarinati, e fritti in buono Strutto, con Salsà sopra, regalato, il piatto di pera scioppate, e Stellette di Cotognata, ben lavorate, e ricoperte tutte d' Ananini di diversi colori, con il suo Copertojo.

9. Vn' Impanata, fatta con Conigli, Brasciolette di Vitella, minute, fette di presciutto, tramezzata, con Quaglie, divise per metà, con le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti.

10. Pollastri piccioli, ripieni di Vitella battuta, pezzetti di presciutto, Midolla, Bocconcini di Soppressata, pignoli, polpa d' Amarene, Mollica di pane, bagnata nel Brodo, Rossi d' ova fresche, pistacchi, intieri, con le sue solite Spetierie, & Erbe odorifere, cotte prima in un Tegame, con buon sugo di Carne, e vi fu posta sopra, una Tartara, fatta con latte, Ova, Zucchero, e pezzetti di Cedronata, regalato il piatto, con fette di Cotogni scioppati, e suo Copertojo, tempestato tutto di Papagni di diversi colori.

Oglia.

11. Oglio, fatta con Cappone, Codarda di Castrato, Carne di Vacca, Soppressa, un pezzo di Filetto di Giugliano, Teste d'Aglio intiere, fette di Prefciutto, Ceci, Zaffarano, Rape di Catalogna, Caoli Cappucci, Erbette odorifere, & altri nobili Ingredienti, il tutto dentro una Cassa di pasta, con Rabeschi intorno, e Copertojo sopra.

12. Vna Pizze di Cotogne sciroppate, lavorata con il suo Ghiaccio sopra.

13. Ravajoli, fatti con fior di Farina, impastati d'Ova, latte, Zuccaro, e Mollica di pane, con Zuccaro, e Cannella sopra.

14. Bianco mangiare, con varie Figure di basso Rilievo.

Secondo Servizio, di Credenza.

1. Pera Bergamotte,
2. Cascio Parmiggiano, con Salvietta sotto, e frondi d'alloro, ritocche d'Argento.
3. Vva, con fiori d'intorno,
4. Mela Rose, con fiori, e Salvietta sotto,
7. Sellari ricci, à guisa di Montagna, accommodati con fiori d'intorno.
6. Fave spaccate con fiori,
7. Amandole, primaticcie, con fiori,
8. Carciofali tramezzati, con fiori,
9. Finocchi guarniti, come sopra.

Levati, che furono li frutti, e la prima Tovaglia, non poste nel mezzo della Tavola, molte Scattole di

di diverse Confeiture, Canditi, e Conserve, e dopo
furon serviti Convitati d'Acque odorifere, per lavan-
da delle mani.

Nel medesimo tempo, furon servite le Damigelle,
venute in Comitiva, della Sig. Vice-Regina, con le
medesime Rosate, di Piegatura, & ordinè, senza dif-
ferenza, dal servizio prestato, alli Signori Vicerè, Vi-
ce-Regina, e Camerata, con l'istesse Confeiture, fruc-
ti, & altri Rifreddi, di tutta perfezione.

Finite le sudette Tavole, senza principio un'altra,
di dodeci Cavalieri, che vonnero a servire li Signori
Vicerè, e Vice-Regina, finite tutte le Tavole, andor-
no i Convitati, a riposarsi nelle Stanze della Masseria
medesima, addobbate alla Reale, stante la splendidez-
za del mio Sig. Reggente, che in tutte le sue azioni,
fuol mostrare una incomparabile magnanimità.

Dopò haver preso un brevè riposo, si portarono
alla solita Caccia de Conigli, Lepri, Capri, e tutte al-
tre sorti d'Animali selvaggi, essendovene grande
abbondanza, per essere Caccia riserbata, nella su-
deta Masseria, e quelle Dame, che accompagnava-
no la Sig. Vice-Regina, andarono un pezzo danzando,
e cantando, per le Strade amene del sudetto luogo.

In questo mentre furon preparati diversi Rinfre-
schi, di Cioccolata agghiacciata, Sorbette di varie sor-
ti, Piramidi di frutta, pure agghiacciate, e serviti di
ciò li Convitati, quello, che restò, fù distribuito à tut-
ta la loro Gente, anche d' infima conditione, che passò

il numero di trecento tra Cacciatori, Carrozzieri, Palafrenieri, Marinari, Scaltro, restando tutti sopra modo sodisfatti, e gridando con voce d' Allegrezza, e di Giubilo, al Viva al sudetto Sig. Vicerè, e alla generosità del mio Sig. Reggente.

La Venuta l'hora di ritornarsene à Napoli, le Damigelle punito d'entrare in Carozza, furono tutte regolate d'un Ventaglio di Superbissima manifattura, e Guanti di Roma, di Concia rara; e tutti si accingono a Riuscir il tutto, con decoro, e sodisfazione, benchè non vi si potesse trovar presente il sudetto Sig. Reggente, restato in Casa; per una sua indisposizione, che non gli permise abbandonare il letto.



BAN-

588
BANCHETTO

Fattonell'Arrivo degli Sposi in Napoli, per
le Nozze dell' Eccellentiss. Sig.

PRINCIPE DI FEROLETO,

E dell' Eccellentissima Sig.

D. FVLVIA PICA,

Figliola dell' Altezza Serenissima

DEL SIG. DVCA

DELLA MIRANDOLA,

Il Mese di Gennaio, con l' interuentia di vetti,

quattro Dame, e trenta Cavalieri.

à due Bacili Reali.

Nell' Arrivo di questa nobilissima Signora, volle la Signora D. Giovanna d' Aquino, Principessa di Castiglione, Madre dello Sposo, Dama ripiena di spiriti generosi, far conoscere la sua magnanimità, in far preparare il suo Palazzo, di S. Lucia, in sito molto nobile, e delizioso, per la vista del Mare; fece la sudetta Signora, adornare, li Quarti del detto Palazzo, riccamente, e superbamente, tanto che recavano ammiratione, à ciascheduno

Aaaa

2

de

de' Spettatori, & in particolare la pompa; A' alcuni Panni ricamati, à punte d'Aghi, in cui era scolpita la Vita dell' Angelico Dottore, S. Tomaso d'Aquino, germe di questa nobilissima Profapia; si vagheggiava, in una delle Stanze apparate, un magnifico letto, d' incomparabile valore, il più superbo, che possa l'Arte architettare, preparato à gli Sposi, per diporto dell' agiate piume, il quale attrasse le pupille di tutti all' ammiratione; Altretanto ammirabili erano le Credenze, piene, e ricche d' Agenterie, bianche, & indorate, e fu considerabile, che tutte le funzioni, di questa Nutriale sollemnità, riuscissero, con somma pontualità, senza disordine alcuno, stante la diligenza, studio, e vigilanza di chi n' hebbe l' incumbenza.

Fu primieramente posta la Tavola, con un panno verde, tutto ricamato d'Oro, con una Tovaglia sopra sottilissima, tutta fatta, à forza di Piegature, con Merletti di Fiandra attorno, dell' altezza d'un palmo, e mezzo, con le Posate, tutte fatte parimente à forza di Piegature, con varie Figure, e ti Copertori, che coprivano le sudette Posate, di Cambraja sottilissima, tutti di fogliami, fatti pure à forza di Piegatura, con bello, & industrioso disegno.

Era ripiena la Tavola de' i seguenti Rifreddi, e Trionfi, tutti ritocchi d'Oro.

Per primo Trionfo era nel mezzo della Tavola, un Carro, sopra un Monticello, tutto ripieno di fiori, fatti di sottilissima piegatura di Cambraja bianca, con
quat-

quattro Leoni, che guidavano il suddetto Carro, & un'Aquila, con le Ali aperte, in luogo del Cocchiere, la quale guardava la Figura, intitolata *la Chiarezza*, che sedeva sopra il detto Carro, circondata tutta di Reggi, fatti con sottilissimi Veli, ritocchi d'Oro, & d'Argento, con un braccio alzato, che teneva nella mano destra il Sole, per alludere al Geroglifico di S. Tomaso, & all'Arme della Casa d'Aquino: essendo il Carro dell'altezza di cinque palmi.

Seguivano altri sei pezzi di Troionfi, d'altezza di tre palmi, cioè Aquila, in piedi, Struzzi, & Sirene, tutte fatte di sottilissimo piegature.

Prima Portata fredda.

1. Due Pasticcii fatti, à foggia di Sole, ripieni di pezzi di Vitella, Pollastri, fetta di Prosciutto, & altri nobili Ingredienti, ritocchi tutti d'Oro, con frondi di Laurò sotto, pere indorate.

2. Torte di Canditi, Marzapánate sotto, con l'Arme delli Signori Sposi, ritocche d'Oro, & d'Argento.

3. Ova filate, fatte à foggia di Scogli, con Cuppelle sopra, & intorno al Piatto, Api in gran quantità, fatti di pasta di Zuccaro, in atto di fabricare il Mele.

4. Piccioni, prima bolliti, & poi fritti, con una Salsa sopra, & Pistacchi confetti bianchi, regalati i Bacilli, di Pera sciroppate, dentro à Caslette di pasta, fatte di Marzapane, ritocche d'Oro, & d'Argento,

tem-

tempestate tutte d'Anasini, di diversi colori.

5 Capponi salpimentati, con le Teste fatte di pasta di Marzapane, accomodate, in atto di pizzicarsi l'un l'altro il petto, coperti di Gelatina di color d'Ambra, guarniti tutti, d'anime di Pignoli, regalate l'Alc del Piatto, con fette di Gelatina, fatte à modo di Ventresca, tramezzate con Bocconotti, e pieni di polpa d'Amarene, ritocche d'Oro, e d'Argento.

6 Scatole di Cotognato, di Portogallo, picciole, con Salviette sotto, ritocche d'Oro, e d'Argento.

7 Bianco mangiare, gettato in stampa di basso Rilievo, ritocco d'Oro, e d'Argento.

8 Due Presciutti in Cassa, supportata in banda, con Rabeschi, e con Banderole attorno, fatte di pasta di Zuccaro, e con due Leoni sopra, fatti di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

9 Due Piatti di Butiro, o Manteca, con diverse Figurine, fatte dell'istessa materia, al naturale, con Coroncine attorno, ritocche d'Oro, e d'Argento.

10 Strufole, fatti à foggia di Montagna, coperti di Zuccaro, con Banda ole attorno di Taffetà, con l'Arme, de' Signori Spesi, fatte di pasta di Zuccaro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

Haveva ogni Posata tre Tondini.

11 Vno ripieno di Presciutto sfilato, con Anasini sopra, di diversi colori, fettarelle di Listone lavorato, e Coroncine attorno, del medesimo Limone.

2 Vn'altro, ripieno d'Insalata, fatta con Olive,

Cap-

Capponi, Pignoli, & altri nobili ingredienti, con le
 faciolite Cibronone attorno, e Figurine in mezzo,
 fatte di radiche di Bieta.

103. Un altro di Salsa, fatta di Vina di Poma Gra-
 nate, con il suo feltt incina attorno, e Cannella sopra.

104. Un altro di Prima Pontata, di Cucina.

105. Capponi bolliti, quattro, per Bacile, con Zup-
 pa sotto, fatta, con fette di pane abbruscato, coperti
 di Tozzi di Cardoni, prima bolliti in buon Brodo,
 Tozzi di Sellari, pezzetti di Ventresca, Saleccie spac-
 cate, & altri nobili ingredienti, regalati i Bacili di fet-
 te di Soppressate, con Tartarate ripiene, di Salsa ver-
 de, con il suo Copertojo sopra, ritocco d'Oro, e d'
 Argento.

106. Un Fritto, fatto con Fegato di Vitella, che
 prima era stato a mollo nel latte, Quarti di Piccioni:
 teneri, Animelle di Vitella di Sorrento, fette di Zinna,
 prima bollita, infarinata, indorata, e fritta, Fegatelli di
 Polli interi; Granelli d'Agnello, fette di Prosciutto,
 prima soffritte nel Tegame, e Cervella indorata, e frit-
 te, regalato il Piatto, con diverse paste fritte, fette di
 Limone, Quarti di Carciofali, e Sparaci fritti, con il
 suo Copertojo sopra, tempestato di diversi Anasini,
 ritocco d'Oro, e d'Argento.

107. Un Arrosto di Pernice, lardato alla Francese,
 con le sue Teste naturali, regalati i Bacili, con Pastic-
 cetti, fatti di robba sciroppata, tramezzati, con Li-
 moncelli, e Merangoli, con la Salfetta, solita farsi alle

Per-

Pernice, con un Falchito in mezzo, alzato un palmos fatto di pasta di Marzapano, in atto di beccare una Pernice.

4 **Pasticci grandi alla Inglese**, fatti con Brafciolette di Vitella, Vccelletti piccioli, Creste, Granelli, e Fegatelli di Polli, Polpentine di Vitella, li suoi Ingredienti, Olla madre, grasso di Rognonata di Vitella, piccato, piselli, Tartufali, prugnoli, pignoli, pistacchi, fettarelle di Presciutto sottile, Quarti di Carciofali, prima soffritti, & altri nobili Ingredienti, con Zuccaro sopra.

5 **Piccioni teneri bolliti**, spaccati per metà, infarinati, e fritti, con una Salsa sopra, fatta di Merausto, regalati i Bacili, con Caslettine di paste.

6 **Vn' Arrostò d' Arciere**, ovvero di Beccaccie tramezzate, con un Cosciotto di Cinghiale, cotte allo Spiedo, lardate sottilmente, con Chiodi di Garofali, con fette di pane sotto, coperte de' suoi interiori, con Agro di Limone, e Pepe, regalati i Bacili de' Sfogliatelle, ripieni di Bianco mangiare, tramezzati, con fette di Merangoli, e di Limoncelli.

7 **Tette di Vitella**, ripiene di polpa della medesima, Capi di latte, pezzetti di Cedronata, Vccelletti piccioli, presciutto tagliato à dadi, Bocconcini di Ventresca, Olla madre, Erminole, Tartufali, prugnoli, Pistacchi interi, Spetierie sottile, Cervella dell' istessa Vitella, & altri nobili Ingredienti, tramezzati, con mezza Polpa di Polli piccioli, ripieni d' un Pastame piccante,

ante, con un Tortiglione, attorno all' orlo de' Bacili, ripieno di robba sciroppata, ricotta d'Oro, e d'Argento, con la sua Tartara sopra, fatta con latte, Capi di late, & Ova, con il suo Copertojo.

8 Pasticcetti, fatti con polpa di Cappone, piccato minutamente, Cresse, Fegatelli, e Granelli di polli; Bocconcini d'Animelle, con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, serviti, con Zuccato sopra.

9 Vn Scigotto alla Genovese, fatto, con diversi petti di Polli d'India, bene stagionati con sugo di Carne, guarnito, d'Animelle soffritte, e diversi frutti di Mare, con una Coroneina, di Vachi di Poma Granate, regalati i Bacili di paste di Ciambellette, con il suo Copertojo sopra, e sugo di Limone dentro.

10 Vna Cassola, fatta, con Brasciole di Vitella, Polpettine della medesima, Cresse, e Granelli di polli, Quarti di Piccioni teneri, Vccelletti piccioli, fettarelle di Presciutto, Bocconcini di Ventresca, pezzetti d'Animelle, fette di Zinna, prima bollita, Bottoni d'Agnello, Tartufali, Prugnoli, Pignoli, Piselli teneri, Quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, Cannonicchi, Spugnoli, Tonninole, e Gongole, con il suo sugo, & altri nobili Ingredienti, con le sue solite Speticricie, pistacchi mondi sopra, stati à mollo in Acqua Rosa, punte di Sparaci fritti, e sugo di Limone, regalati i Bacili di Gongole, fatte di pasta, ripiene d'Oltliche, prima cotte in Tegame, con sugo di Limone, e

Pepe, con fette di Limoncelli attorno, e con il suo Copertojo sopra, ritocco d' Oro, e d' Argento.

11 Pollanche di latte Arrosto, tramezzate, con fette di Presciutto sopra, e Crostini di pane abbruscato, bagnati con il Grasso nella Liccarda, regalati i Bacili, con fette di Limoncelli, tramezzati, con patte di Siringa.

12 Crostiate di robba candita, ritocche d' Oro, e d' Argento, con le sue Arme sopra, ch' erano già in Tavola, per Ristretti.

Secondo Servizio, di Credenza.

1 Cascio Parmiggiano, sopra Salvietta, ritocco d' Oro, e d' Argento, con frondi di Lauro sotto,

2 Pera Bergamotte, con sotto frondi di Lauro, indorate, e pante di Mentella, ritocche d' Oro, e d' Argento,

3 Vva bianca, e negra, con Salviette sotto, con frondi di Lauro indorate, ogni cosa ritocca d' Oro, e d' Argento,

4 Mel' Appie, tramezzate, con Mela Rose,

5 Finocchi, con suo Sale, e Pepe,

6 Cardoni, e Sellari, come sopra,

7 Meloni di pane,

8 Carciofali,

9 Piselli teneri,

10 Scatole di Cotognata, con li suoi Anasini,

11 Castagne arrostate, sotto le brage, in Salvietta, con Finocchio salvatico, Sale, e Pepe.

Fu-

Furono con prestezza levati i frutti, e posta la Con-
fettura in Tavola, dopo di che si diede l'Acqua alle
mani, nel istesso tempo furono levate le Confetture,
& essendo già preparate le Ppfate, furono messe subito
in Tavola, ove mangiarono i Cavalieri, serviti, con il
medesim'ordine; parte delle Dame restarono scherzando,
e servendo i loro Mariti, e Parenti; finito, che heb-
bero di mangiare i Cavalieri, fu principiato un bellis-
simo Ballo, che durò parte della notte, con Instrumen-
ti eccellenti, e Musici di tutta squisitezza, e così fu
fatto ogni sera, per lo spatio di quindici, o venti gior-
ni, con gl'istessi Balli, e Musiche, con abbondanti Rin-
freschi, e con somma sodisfattione di tutti quelli, che
v'intervennero.



P R A N S O

Fatto, à Miradoja, dall' Illustriss. Sig.

D. SEBASTIANO COTES,

Reggente del Collateral Consiglio di S.M. e Luogo-Tenente della R.C. per detta M.C.

Con l'intervento dell' Eccellentiss. Sig.

D. FERDINANDO

V A L D E S I.

Maestro di Campo Generale, di questo Regno.

Dell' Eccellentissimo Sig.

MARCHESE D' AYTONA.

GRANDE DI SPAGNA,

Ed altri Cavalieri, al numero di dieci, che furono serviti, ad un Piatto Reale, rinforzato, nel Mese di Settembre.

Primi Riffreddi.

VN Pasticcio in Arme, de' Signori Convitati, ripieno di pezzi di Vitella, di Sorrento, Quarti di Pollastri, fette di Z'na, e di Presciutto, Pignoli, Vachi d' Agresta, le sue Spetieric, ed altri Ingredienti.

Vna

2 Vna Crostata , fatta con Cotogni sciropati , Cedro candito piccato , Cannella , ed Acqua di odore.

3 Vn Piatto di Pellastri , prima bolliti , spaccati per metà , poi messi in addobbo , in Aceto forte , Aglio ammaccato , & Origano , levati dall' addobbo , infarinati , e fritti in buono Strutto , con una Salsa sopra , fatta con un poco di Aceto , del medesimo addobbo , Zuccaro , e polvere di Mostacciolo , le solite Spetierie ; regalato il Piatto , di Gubelletti , ripieni di robba sciropata , con un Ghiaccio sopra di Zuccaro , tramezzato con fette di Limoncelli , e Confetti sopra .

4 Vn Presciutto cotto in Vino , con Cannella , e Garofali intieri , dentro Cassa di pasta , regalato con Verdure , e Fiori intorno .

Haveva ogni Posata , quattro Tondini ; uno ripieno di Soppressata , e Presciutto , tagliato ; un' altro di Fichi Palto di Meloni , e l' altro di Brugne monde , tutti guarniti di Verdure , e Fiori , ogni cosa freddissima .

Primo Caldo di Cucina .

1 Vna Scudella di Brodo , per ciascheduno , con dentro , fette di pane abbruscato , fatto con pezzi di Vacca , Presciutto , Soppressata , Filetto di Giugliano , Palombelle selvatiche , Capponi , Ceci , Tette d' Agli , Erbe odorifere , e le solite Spetierie .

2 Vn Gallotto d' India impastato , per ciascheduno , lardato alla Maltese , conficcato con chiodi di Garofali , arrostito allo Spiedo , regalato il Piatto d' Offel-

felle, ripiene di robba sciroppata, fette di Limoncelli, e Tartarette ripiene di Salsa, di Mela Granate.

3 Vn Fritto, fatto con Animelle di Vitella, Fegatelli intieri di Polli, fette di Zinna, Ficedole, state prima in addobbo, infarinate, e fritte, Fegato di Vitella, e stato prima à mollo in latte, Cervella, e piedi della medesima, fettarelle di Presciutto, soffritte in Tegame, tramezzate con Ficedole, cotte allo Spiedo, con fette sottili di Lardo, dentro scorza di Cipolla, prima rifatta su le brage, tramezzate con Pasticetti piccoli, fatti di pasta frolla, ripieni di petto di polli, Creste delli medesimi, Vachi d'Agresta; con il suo Brodetto, fatto di sugo di Carne, e di Limone, regalato il Piatto, di fette di Limoncelli, e paste frolle.

4 Vn Pasticcio per Signore, fatto di pasta frolla, ripieno di petto di Polli, Vitella battuta, Bocconcini di Lattarosi, Ventresca piccata, Midolla, Pignolli, Pistacchi mondi, col suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, spolverizzato, di Zucaro.

5 Vn Filetto di Vitella di Sorrento, Arrosto, regalato con paste di Siringa, e fette di Limoncelli.

6 Petto di Vitella di Sorrento, ripieno di polpa della medesima, battuta; petto di Piccione, prima arrotto, e poi piccato, Capo di latte, Butiro, Bocconcini di Presciutto, fettarelle di Ventresca, sottili, Mpllica di pane, prima stato à mollo in latte, Rossi d'Ova fresche, Boccocini d'Animelle, Fegatelli di Polli, polpa d'Amarene, Cedro piccato, fettarelle di Tartufali,

fili, Prugnoli secchi, Pignoli, Pistacchi monditi, le sue solite Spetierie, & altri nobili Ingredienti, e dopò ripieno, fù messo allo Spiedo, girato à fuoco lento, per poco spatio di tempo; poi posto dentro un Tegame, con fette di Lardo, e di Presciutto sottili, un Bicchierio di Greco, Garofali, e Cannella intieri, e ben soffritto, si levò il Lardo, aggiungendovi sugo di Carne, e Broda buono, e dopò cotto, si copri con una Salsa fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Gongole, Toninole, Code di Gambari, Ancini, Creste, e Granelli di Polli, punte di Sparaci, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto, di paste frolle, ttamezzate, con Pasticcetti piccoli, ripieni di diversi Saponi, fette di Limoncelli, e le sue solite Spetierie.

7 Scigotto di Natte, fatto con latte, Cedronata piccata, petto di polli, prima arrostito, e poi piccato, Ova fresche, Biscottini di Savoja, Acqua di odore, Cannella, cotto in Piatto d'Argento, con un Tortiglione intorno, fatto di paste frolle, regalato il Piatto, di Bocconotti alla Genovese, ed altre paste frolle.

8. Cotogni ripieni, prima cotti, sotto le brage, poi bolliti in Vino, sciroppati, e ripieni, di polpa d'Amarena, pasta di Marzapane, Cedronata piccata, Ossa mastre, Rosli d'ova fresche, Cannella, ed altri nobili Ingredienti posti dentro à Cassetta di pasta di Zucchero, prima cotti, con un Ghiaccio sopra, fatto con Chiara d'ova, Zucchero, e sugo di Limone.

9 Vn' Aguglia, fatta con Coda di Castrato, Carne

ne di Vacca, Palombelle selvatiche, Capponi, presciutti, Filetto di Giugliano, Soppressa di Nola, Rape di Catalogna, Agli, Cipolle, Ceci, Caoli Cappucci, ed altre Erbette solite, il suo Zaffarano dentro ben riposato.

10. Vn Dentice grosso, cotto alla Graticola, con una Salsa sopra fatta d' Aceto, Zuccaro, pignoli, pasta di farina, Olive senz' osso, Cappari, pezzetti di Cannella, e Carofali intieri, regalato il piatto, di pera sciropate, e fette di Limoncelli.

11. Triglie grosse di Scoglio, una per Signore, cotte alla Graticola, con Saporetto d' Aceto, Aglio, & Oglio.

12. Vna Crostata di Briccicole sciropate, Cannella, con Zuccaro sopra.

Seconda Portata di Credenza.

1. Cascio Parmiggiano, con Salviettà, e Verdura sotto.

2. Pera spine.

3. Persiche, e Briccicole grosse.

4. Lazzarole, e Brugne.

5. Vva Moscarella, e Catalana, ognicosa con Neve.

Levati i frutti, furono messe, Scatole di Confeiture, in abbondanza, e diverse Confeve s' andarono dappoi tutti, a riposare, e dopo fu preparata, grand' abbondanza di Sorbette, d'ogni sorte, Acque freddissime, e Vini pretiosi, Meloni freddi, d'ogni sorte, e Spase di robba candita.

Fù

Fò servita la seconda tavola , con' istess' ordine della prima ; si diede a mangiare a tutti della Famiglia, quale fu numerosissima , abbondantemente , e laudamente.

E sopraggiungendo la notte , ognuno si ritirò soddisfattissimo , a Casa sua , de' gusti , e spassi , presi nel giorno; e con lodi , e viva , alla generosità dell' Illustrissimo Sig. Luogo-Tenente , che con la sua magnanimità seppe soddisfare al genio di sì gran Personaggi.



BANCHETTO

*Fatto, nel Mese di Decemb. nel Castel S. Eramo
dall' Illustrissimo Sig.*

D. GIO. ALONSO**DE SALCEDO,**

**Del Consiglio Collaterale, Maestro di Campo, e
Castellano perpetuo per S. M. C. che Dio
guardi, del sudetto Castello,
Per le Nozze dell' Illustriss. Sig.**

D. CHIARA SALCEDO**SVA FIGLIA,***Con l' Illustrissimo Sig.***MARCHESE DEL TVFO.**

*Al numero di ventiquattro, trà Dame e Cavalieri, e
furono serviti à due Baculi Reali, in dodeci
Porcose calde, con due Scalchi, e
due Trincianti.*

Si apparecchiarono le Credenze, e Bottiglierie,
tutte di sontuosissimi Argenti, e Cristalli
che rendevano una vaga, e nobil vista, e fu la
Tavola ricoperta d'un Panno di Damasco verde, con
sopra una Tovaglia di Fiandra sottilissima, fatta à for-
za di piegatura; le Posate de' Signori, fatte à diversi

Fo-

Fogliami, e Rabeschi, rappresentavano ogniuna di esse la sua figura, & era ripiena la Tavola, de' seguenti Riffredi.

Prima Portata, di Credevza.

1. Due gran Bacili, con dentro Pasticcà in Arme de' Signori Sposo, e Sposa, ripieni di pezzi di Conigli, Brasciole di Vitella, fette di Presciutto, mezzi Pollastri, fette di Zinna, le sue Spetierie; & altri nobili Ingredienti, posati sopra foglie di Lauro, ritocche d' Oro, e d' Argento.

2. Due gran Bacili di Gelatina, fatta di diversi colori, con una Piramide in mezzo, coperta della medesima Gelatina, fatta à specchio, con diversi Rabeschi attorno, lavorata ad uso di Mosaico, con diversi vaghi colori, che rendevano mirabil vista, regalate l' Ale de' Bacili, con Montagnette di Gelatina, à color d' Ambra, tramezzate con fette di Limoncello, ritocche d' Oro, e d' Argento.

3. Due gran Bacili, di Bianco mangiare, regalato con fette di Cedronata, ritocche d' Oro, e d' Argento.

4. Due Gallotti d' India, alzati in piedi, à modo d' Aquila, con due Teste, e Corone sopra, rivestiti tutti di pasta, di Marzapane, con l' Ali, e Code al naturale, ritocche d' Oro, e d' Argento, posati sopra due gran Bacili con quattro Piramidette, per Bacile, fatte della medesima pasta ritocche d' Oro, e d' Argento, e li fondi di detti Bacili, coperti di diverse Confetture.

5. Due gran Bacili, con pizze di bocca di Dame,

Cccc 2

fat-

fatte compasta di Marzapane, petti di Piccioni, prima arrostiti, robba candita, Cannella, & altri nobili ingredienti, con il suo Ghiaccio sopra, tramezzate di diverse robbe candite.

6 Due gran Bacili di Cotogni, prima cotti sotto le brage, poi scioppati, e ripieni di Cedro candito piccato, Rossi d'ova dure, pasta di Marzapane, Mandola, Butiro, polpa d' Amarene, Cannella pitta, Acqua d'odore, ripiene che furono, si misero in Cassette di pasta di Marzapane, con un Ghiaccio sopra, à modo di Neve.

7 Due gran Bacili, con due Galli d' India, sapimentati, tramezzati di Gelatina, con sotto foghe di Lauro, ritocche d'Oro, e d'Argento.

8 Due gran Bacili d'Ova misside, ò flate, confetto Mollaccere, e Biscottini, regolati i Bacili di Pera scioppate, guarnite d'Anasini, di diversi colori.

9 Due gran Bacili di Soppresata, tagliata in fetto, tramezzati con fette di Preciutto, e sopra Confeccini bianchi, e pat coperti d'un Coperto, di pasta di Marzapane fatto à Gelsia, guarniti con fettucce di diversi colori, ritocche d'Oro, e d'Argento.

10 Una grande Insalata Reale, in mezzo della Tavola, fatta con diversi Ingredienti, con una Colonna in mezzo, alta due palmi, circondata di diverse Colonne, fatte di polpa di Cedro, con belli lavori, ripiene di diversi fiori, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento; & ogni Signore hebbe un' Insalatina, fatta di

no:

nobili ingredienti, guarnita con sue Coroncine attorno nel mezzo bellissimi fiori, che facevano gratissima vista.

Prima Portata calda,

1. Due gran Bacili con Zuppa, fatta di fette di pane abbruscato, Piccioni teneri, prima mezzi cotti allo Spiedo, e dopò spezzati in quarti, e finiti di cuocere in Tegame, con buon sugo di Carne, le sue adattate Spetierie, posti nel Bacile per ordine, tramezzati con Animelle soffritte, Bocconi di Presciutto, di Verinea, Tozzi di Cardoni prima soffriti, con altri ingredienti, buon Cascio Parmiggiano, bagnati con buon brodo, e sugo di Carne, messi poi a stagionare, dentro il Forno, e furono serviti caldi.

2. Due gran Bacili, con Fritto, fatto con Fegato di Vitella, prima stato a mollo in latte, Animelle, pezzetti di Lattaroli di Vitella, Vccelletti piccoli, prima stati in addobbo, quarti di Carciofali, Forzi di Cardoni, prima bolliti, Cervella di Vitella, fette di Zinna, prima bollita, Fegatelli intieri di Polli, fettarelle di presciutto, regalato il piatto di paste sfogliate, ripiene di Bianco mangiare, e fette di Limoncello.

3. Un Portaggio alla Francese, fatto con Brasciollette di Vitella, Vccelletti, fettarelle di Presciutto, punte di Sparaci, Cimette di Caoli fiori, prima bolliti, e poi fritti, Piselli teneri, quarti di Carciofali, anche fritti, Tomafelle fatte di Fegato di Vitella avvolte in Rete di Porco, Prugnoli, Tartufali, Pignoli, pez-

zet-

zetti di Lattaroli, & altri nobili Ingredienti, regalato il Piatto di Pasticcetti piccoli, ripieni di polpa di Vitella, pignoli, e pistacchi.

4 Pagnotte prima state à mollo in latte, e ripiene di pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata, pasta di Marzapane, Rosfi d' ova fresche dure, Butiro, polpa d' Amarene, Pera candite, Cannella pista, Acqua d' odore, & altri adattati Ingredienti, tramezzate d' una Tartara, fatta con latte, Ova, Zuccaro, e Cedronata.

5 Gallotti d' India, fatti alla Svizzera, con fetto di Presciutto, un poco di Vin bianco, Cipolle, & altri Ingredienti, regalati i Bacili di Cotogne sciroppate, dentro Cassette di pasta frolla, tempestati tutti, di Confettini bianchi, tramezzati di paste frolle, e fette di Limone.

6 Piccioni teneri, cotti in Tegame, con fetto di Presciutto, e sugo di Carne, coperti con una Salsa, fatta di Cannolicchi, Spugnoli, Tomminole, Ostriche, fette di Tartufali, Prugnoli prima stati à mollo in Vino, Bocconcini di Lattaroli, cotti separatamente, regalati i Bacili di Sfogliatelle, e mezzi Limoncelli lavorati.

7 Filetto, o Lonza di Vitella di Latte, arrostita diligentemente, regalati i Bacili di Cassettine, ripiene di Salsa di Presciutto, e fette di Limone.

8 Pasticcetti, fatti di pasta frolla, ripieni di polpa di Vitella battuta, Ossa mastte, Animelle di Capretto, Pistacchi mondi, Pignoli, fette di Tartufali, con il suo

fuò Brodetto, fatto di Rossi d' ova, e le sue solite Spettie con Zuccaro sopra.

9 Pollastri, prima bolliti, stati in addobbo in Aceto, Aglio, Origano, e Peparolo; e dappoi infarinati, e fritti, coperti con una Salsa, fatta d' Aceto, Zuccaro, Olive, Cappari, Pignoli, fettarelle di Cedro candito, pezzetti di Cannella, e Garofali intieri; regalati i Bacili di Pera sciroppate, guarnite con Anasini di diversi colori.

10 Bocconotti alla Genovese, ripieni di Cedro candito piccato, Midolla, Cannella, & altri nobili Ingredienti, tramezzati con Bugnole, fatte di Bianco mangiare fritte, spolverizzate di Zuccaro, regalate l' Ali de' Bacili, d' ova misside.

11 Piccioni dislossati, e ripieni di polpa di Vitella battuta, Bocconcini di Midolla, di Presciutto, e di Verrinea, polpa d' Amarena, fettarelle di Tartufali, Pignoli, & altri adattati Ingredienti, regalati i Bacili d' Offelitte, fatte di pasta sfogliata, ripiene di roba sciroppata.

12 Starne arroste, lardellate minutamente, con la lor Salsa fatta, con Fegati di Capponi, cotti sù le brage, pisti nel Mortajo, con due Spighe d' Aglio, e Peparolo, stemprati con Vino bianco, sugo di Merangoli, un pò d' Olio, facendosegli dare un bollo in Tegame, regalati i Bacili, con diverse paste di Siringa fritte, e fette di Limone.

13 Pizze, e Crostate di bocca di Dame.

Co:

14. *Cotogni sciroppati, che stavano in Tavola.*

Seconda Portata, di Credenza.

1. Due gran Bacili, con Cascio Parmiggiano, Provolaze Cascio Cavallo,

2. Due altri, con Pera Bergamotte,

3. Due, con Mel' Appioni di Spagna,

4. Due, con Finocchi,

5. Due, con Cardoni, e Sellari,

6. Due, con Vva bianca, e negra.

Vi furono Vini d'ogni qualità, e furono fatti brindesi, alla salute di S. M. e d'altri Personaggi, & ad ogni brindesi si rompevan Giare, e Bicchieri, di Cristallo, che non ce ne restò pur uno, d'un gran numero, che ce n'era.

Levati li frutti, e i Rinfreddi, dalla Tavola, vi furono messi sei gran Bacili di Confetture; si diede l'Acqua alle mani, & alzati, che furono si diede principio, ad una sontuosissima Musica, la quale terminò, dandosi abbondantemente Sorbette, e Cioccolate calde, & agghiacciate, e Biscottini d'ogni sorte.



ME-

577

MERENDA, E CENA

I N S I E M E,

Fatta à Pozzuolo, il Mese di Giugno, dall

Illustriſſimo Sig.

D. SEBASTIANO

VILLA REALE,

Cavaliero di Calatrava, e Maestro di Camera

dell'Eccellentifs. Sig.

C O N T E D I S. T E F A N O

VICE-RE' DI NAPOLI.

Al detto Eccellentifs. Sig. Vice-Rè, Sig. Vice-Regina,

e Signora Marchesa d'Aytona sua figlia, e fi-

gliuoli, e Sig. Damigelle, e Genil'huomini,

che venivano servendo l'EE. loro,

e furono tutti serviti

lautamente.



L Sig. D. Sebastiano, che si ritrovava allora Governatore della sudetta Città di Pozzuolo, per trattare splendidamente li sudetti Eccell. Sig. fece apparecchiare due Tavole, con Panno di Damasco, e

Tovaglie di finissima Cambraja di Fiandra, fatte à forza di piegature, e furono ripiene de' seguenti Riseddi.

D d d d

Pri-

Primo Servizio Rifreddo.

1 Vn Pasticcio, fatto con l' Arme del Sig. Vicerè, ripieno di pezzi di Vitella, mezzi Pollastri, Animelle della medesima Vitella, fette di Presciutto, Midolla, fette di Zinna, le sue solite Spetuerie, & altri nobili Ingredienti.

2 Capponi salpimentati, con Ghiaccio sotto, serviti con un Copertojo traforato sopra di Zuccaro, posati sopra sei Pomi d' Adamo, tramezzati con quattro Cedri canditi, & Ova misside, con l' Arme di S. E.

3 Aquillette, fatte di pasta sfogliata, ripiene di Cocuzzata, Cedro, e Pere candite, tramezzate, con Mascaroncini, fatti di Bianco mangiare di color di Cannella, con un Copertojo sopra à Gelosia, guarnito tutto di fettuccie, di diversi colori.

4 Due Piramidi di Ghiaccio, tramezzate, con diversi frutti agghiacciati.

5 Vna Crostata, fatta d' Agresta scioppata, Cedro candito, Zuccaro, e Cannella, & altri nobili Ingredienti.

6 Vn' Insalata Reale, con diversi Puttini, e Corone, che rendevano una mirabil vista.

Haveva ogni Posata de' Signori Convitati, una Insalatina, fatta con diverse Erbe rustiche, Olive di Spagna, Cappari, fettarelle di Tarantello, Alici salate, guarnite attorno, con Ravanelletti, fatti à modo di Stelle, & altri nobili Ingredienti.

Vn

Vn Tondino di Fravole freddissime , lavate in generoso Vino, con Zuccaro sopra.

Vn'altro di Soppressata, tramezzata , con fettarelle di Presciutto , cotto in Vino , con foglie di Lauro sotto, & Anasini confetti sopra, e fette di Limoncelli attorno.

Prima Portata calda.

1 Vn gran Piatto di Fritto , fatto con Fegato di Vitella, Bocconi d' Animelle , Fegatelli di diversi Polli, Cervella, di Vitella , in bocconi , fette di Presciutto, cotte in Tegame , fette di Zinna , con Sparaci fritti sopra, regalato il Piatto , con diverse paste frolle , e fette di Limone.

2 Piccioni, cotti in Tegame, con Presciutto , ben soffritti, con le sue solite Spetierie, Erbe odorifere, un Bicchiero di Malvasia , fatti bene stagionare; cotti che furono, si coprono , con bocconi d'Animelle, Creste, e Granelli di Polli Torzetti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, fette di Tartufali, Pistacchi, & altri nobili Ingredienti; cotta ogni cosa separatamente, con un Brodetto, fatto di Rosfi d'ova , e sugo di Limone , regalato il Piatto di Tartarete , ripiene d' Amarene, & Agresta scioppate, con Anasini sopra.

3 Pasticcetti alla Spagnuola , fatti di pasta trola, impastati con Butiro, Rosfi d'ova , e Zuccaro , ripieni di petto di Cappone piccato, e poi soffritto , Bocconci d' Animelle di Capretto , pezzetti di Bottoni d' Agnello, Creste, e Granelli di Polli , Pistacchi , e

D d d d . 2

Pi-

Pignoli, Vachi d' Agresta, con un' odoretto d' Aglio, con il suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone; furono messi subito al Forno, e quando furono alla perfezione della Cotsura, vi fù fatto il suo Ghiaccio, di Zuccaro.

4 Vn Filetto di Vitella, arrostito con tutta diligenza allo Spiedo, tramezzato con diverse paste, passate per Siringa, unte bene d' Ambivera, e fette di Limone attorno.

Secondo Servizio, di Credenza.

- 1 Cascio Parmiggiano, con Salviette, frondi di Lauro, fatto,
- 2 Pera Moscarelle, e Pera Reali, come sopra,
- 3 Amandole fresche spaccate,
- 4 Briccucole,
- 5 Ceras., e Visciole,
- 6 Careofali teneri,
- 7 Brugne diverse,
- 8 Finocchi, ogni cosa con Neve, tramezzati con Mazzetti di Garofali, & altri fiori.

Fù regolata la seconda Tavola, nell' istess' ordine della prima, e furono serviti, nel medesimo tempo; alli frutti si portarono i lumi, che già si era fatta notte, e fù data l' Acqua alle mani, con Ramaglietti di fiori, e fù preparata una bellissima Comedia in un' altra Camera, recitava avanti il Sig. Vicerè, e Vice-Regina, & altri, di Comitiva, e riuscì di sodisfazione all' EE.

Senetornarono à Napoli, ben di notte, con sparo delle Arliglierie, e grande allegrezza.

Avanti di partire, furono serviti, di Cioccolate e Sorbette abbondantemente; fù dato, an-

che à mangiare, à gli Staffieri, Cocchieri, Servidori di Gentil,

huomini, e Marinari,

al numero di

ducento.



PRAN:

P R A N S O

Fatto nella Barra, dall' Eccell. Sig.

PRINCIPESSA DI TARSIA,

All' Eccellentissimo Sig.

MARCHESE DI LAINO,

E CONTE DELLA CERRA,

CON L' ECCELL. SIG. MARCHESA,

Sua Moglie,

ET ECCELL. SIG. MARCHESINO,

Suo Primogenito,

Al numero di sei serviti ad un Piatto Reale,

nel fine di Luglio.

NEL sudetto nobil Convito, haveva ogni Po-
sata de' Signori Convitati, quattro Tondini,
vno ripieno di Fichi, l' altro di fette di Pre-
sciutto, l' altro di Capi di latte, e l' altri di Meloni del-
la Cerrajil tutto freddissimo con Neve,

Primi Rifreddi.

1 Soppressata in fette, sopra frondi di Lauro, con
Anafini confetti sopra, e fette di Limone lavorate
intorno.

2 Vn Piatto di Butiro passato per Siringa, con
di-

diverse Figurine lavorate, intorno, e Zuccaro sopra.

3 Crostate ripiene di pezzetti di Cedronata, Pera candite, Amarene, Capi di latte, Cannella, Acqua d'odore, ed altri nobili Ingredienti.

4 Zuppa fatta con Visciole intiere bollite in buon Vino, Zuccaro, e Cannella, e dopò cotte si buttorno col medesimo Vino, sopra fette di pane abbruscato, accomodate nel Piatto, coperta con un Ghiaccio fatto di Chiara d'ova, Zuccaro, e sugo di Limone, fatta rosolare al Forno, e servita fredda, regalate l'Ali del Piatto con diverse patte di Monache.

Primo. Caldo di Cucina.

1 Vn'Antipasto, fatto di pezzetti di Piccioni teneri, Animelle, Torzi di Lattughe, punte di Sparaci, Bocconcini di Presciutto, Fegatelli di Polli in pezzi, il tutto prima soffritto, dopò bollito in buon brodo, e cotto che fù, si quagliò con Roffi d'ova, e sugo di Limone.

2 Vn'Oca bollita, con un pezzo di Vacca, Filetto di Giugliano, e Presciutto; posti nel Piatto con Erbette sic prae, regalato con fette di Soppressata bollita, e Tartarete, ripiene di Salsa verde.

3 Pollastri piccioli, prima mezzi arrostiti allo Spiedo, poi finiti di cuocere in Tegame con sugo di Carne, fettarelle di Presciutto, Fegatelli intieri delli medesimi, quarti di Carciofali, Vachi d'Agresta, Erbette odorifere, le sue Spetierie, ed altri nobili Ingredienti, regalate l'Alle del Piatto di Bocconotti alla Genovese, e fette di Limone.

Pa-

4 Pasticcetti piccoli, fatti di pasta frolla ripieni di Vitella piccata, Bocconcini di Ventresca, di Presciutto, Animelle di Capretto, prima soffritte, pezzetti di Midolla, Pignoli, Vachi d' Agresta, le sue Spetierie, e suo Brodetto solito, e dopò cotti il suo Ghiaccio di Zuccaro, e serviti caldi.

5 Un Filetto di Vitella di Sorrento arrosto allo Spiedo, regalato il Piatto con Crostine di pane abbruscato, bagnate nel sugo del medemo Arrosto, e sopra fettarelle di Presciutto, cotte in Graticola, tramezzate con fette di Limoncelli.

Insalate, fatte di Erbette rustiche, ed altri nobili Ingredienti, una per Signore.

6 Crostate, che stavano in Tavola.

Seconda Portata, di Credenza.

- 1 Cascio Cavallo, e Provola con Salvietta sotto,
- 2 Pera Spine, e Cremesine,
- 3 Cerafe, e Visciole,
- 4 Finocchi, con Sale, e Pepe,
- 5 Briccocolle, e Persiche,
- 6 Vva Moscarella, il tutto con Neve,
- 7 Persiche in fette dentro Tazzette di Porcellana, con Vino freddo, e Zuccaro sopra, una per Signore



BAN-

583

BANCHETTO

*Fatto nel Mese di Maggio, in occasione dello
Sposalitio dell' Eccellentiss. Sig.*

D. MARTIO ORIGLIA

DVCA D' ASCIGLIANO,

E Generale dell' Artiglierie, in questo Regno di
Napoli, per S.M. (che Dio guardi)

Con l' Eccellentissima Sig.

D. FRANCESCA

S P I N E L L I,

Marchesa del Sacro Romano Impero.

Intervennero à questo Banchetto venti nobilissimi
me Dame, quali furono servite da altrettanti Cavalieri,
che mangiarono dopò di esse, e fu servito il medesimo
Banchetto, à due Bacili Reali, con due Scalchi,
e due Trincianti, con lautezza non ordinaria.

Primi Rifreddi.

I Pasticci, fatti à modo di Scudi, ripieni di pezzi
di Vitella, mezzi Pollastri, fettarelle di Presciutto,

E c c c

fet-

fette di Lardo , fettarelle di Soppressa, Animelle di Vitella , Tartufali in fette, Pignoli , Pistacchi, le sue solite Spetierie, con un Ghiaccio sopra, ad uso di Marzapane, guarniti con foglie di Lauro , e Rose , & altri fiori,

2 Vna Insalata Reale ; à modo d' un Tempio, fatto à Mosaico , con diverse Radiche di Erbe , polpa di Cedro , guarnita con Corone attorno , con diversi Puttini, fatti di polpa del medesimo , che sembravano naturali.

3 Due Gallotti d' India salpimentati , rivestiti tutti di piume, fatte con Cedronata, e Cocuzzata , con il Becco rivolto al petto , con un fotticello in bocca, guarniti attorno , con Cassettine di pasta , ripiene di diversi Sapori, tramezzate , con fette di Limonecelli, lavorate.

4 Due Crostate, ò Pizze , ripiene di Capi di latte, Rossi d' ova , fette di Pane di Spagna, e Biscottini di Savoja, con Zuccaro , e Cannella dentro ; il primo Solaro , fù ricoverto di Fravole , con un' altro Solaro di Biscottini , ricoperti con un Ghiaccio di Zuccaro; furono cotte al Forno , e dopò cotte , vi fù fatto un' altro Ghiaccio d' Ambivera , à modo di Marzapane, guarnito il Piatto attorno di Carofali, fiori , e frondi di Lauro.

5 Due Presciutti, cotti in Vino , dappoi messi dentro Cassa , fatta di pasta , con diversi fogliami attorno, ritocca d' Ambivera , tempestati tutti d' Anasini , di

di-

diversi colori, guarniti con foglie di Mortella, frondi di Lauro, Rose, & altri fiori d'intorno, co'l suo Ghiaccio di Zuccaro sopra, fatto à colore incarnato, conficcato tutto, di fusticelli, e Cannella.

6 Bianco mangiare, tramezzato, con Montagnette d'ova filate.

Haveva ogni Posata, trè Tondini, ripieni, uno di Visciole, cotte in Vino, e Zuccaro, con sua Zuppetta sotto, e Cannella sopra, guarnito, con un Ghiaccio di Zuccaro, e Coroncine attorno.

Il secondo, ripieno d'Olive di Spagna, Cappari, fettarelle d'ova Targhe, con il suo Saporetto dentro, guarnito il Piatto di fette di Limoncelli, e Coroncine di robba candita.

Il terzo, ripieno d'un Saporetto, fatto d' Amarene, regalato il Tondino, con diversi lavoretti, di pasta di Marzapane, con un festoncino attorno, fatto di polpa di Cedronata, e Cocuzzata.

Prima Portata calda.

1 Vna Zuppetta, fatta alla Spagnuola, con petto di Pollo piccato, prima arrostito, poi lasciato raffreddare, tramezzato con fette di pane abbruscato, bagnato con buon brodo, e pezzetti di Piccioni teneri, prima bolliti, con il suo Brodetto di Rossi d'ova, e sugo di Limone, messa nel Forno à rosolare, con le sue solite Spetierie.

2 Vn Fritto d'Animelle, Fegato di Vitella, Cervella della medesima, fettarelle di Zinna, prima bollite

E c c c 2 ta,

ta , e poi indorata con Ova , Fegatelli di Polli intieri , Granelli d'Agnello , con una Salsa bastarda sopra , regalate l' Ali del Piatto , con paste sfogliate , ripiene di Bianco mangiare , tramezzate con fette di Limoncello.

3 Vn Pasticcetto per Signore , fatto di pasta frolla , ripieno di Vitella battuta , Bocconcini d' Animelle , Creste , e Granelli Polli , Pignoli , e Pistacchi , con il Brodetto dentro , fatto con Rossi d' ova , e sugo di Limone , e le sue solite Spetierie , con il suo Ghiaccio sopra.

4 Due grossi Filetti di Vitella di latte , arrostiti allo Spiedo , tramezzati con diverse paste di Siringa fritte , guarnite con fette di Limoncelli , e Tartarete ripiene di diversi Saporì.

5 Vna Bisca , fatta di Piccioni teneri , cotti in Tegame , prima mazzi cotti allo Spiedo , con fette di Presciutto , Brasciolette di Vitella , Tomafelle , fatte col Fegato della medesima , Cascio Parmiggiano , Rossi d' ova , Passarina , e Pignoli , polvere di Mostaccioli , le sue solite Spetierie , & altri nobili Ingredienti , avvolti in Rete , pezzetti d' Animelle di Vitella , arrostiti allo Spiedo , avvolti in carta , con dentro fette di Presciutto , Fegatelli di Polli , cotti in Tegame ; furono dappoi messi ne i Bacili , con fette di pane abbruscato sotto , con una Salsa sopra , fatta con sughi di Carne , Pistacchi , Agro di Limone , le sue solite Spetierie , & altri adattati Ingredienti , regalate l' Ali de i Bacili , con

pa-

paste frolle, tramezzate, con fette di Limone.

6 Cassettele ripiene di diversi Ingredienti, fatte dalle Signore Monache.

L Vn'Arrosto di Tortore, e Pollastrini teneri, regalati i Bacili, di Bocconotti alla Genovese, ripieni di Cocuzzata, Cedronata, Ossa mastre, Rossi d'ova, polvere di Mostaccioli fritti in Butiro tramezzati, con fette di Limoncelli.

8 Gallotti d'India alla Svizzera, fatti con Bocconcini d'Animelle, fettarelle di Presciutto, di Tartufali, Prugnoli, & altri adattati Ingredienti, regalati i Bacili di Piccheri fatti alla Spagnuola, ripieni di petto di Cappone piccato, e Pignoli, e le sue solite Spezierie, con Zuccaro sopra.

9 Vn Scigotto alla Genovese, fatto di polpa di Vitella, petto di Gallotti d'India arrostiti, con il suo fugo d'Arrosto, e di Limone, e regalato con diversi frutti di Mare, & altri nobili Ingredienti.

10 Quaglie sguazzariate, tramezzate con fettarelle di Presciutto, e di Limoncello piccolo, regalato il Bacile di diverse paste frolle.

11 Lasagne con Zuccaro, e Cannella sopra.

12 Le Pizze di Fravole, quali erano in Tavola.

Secondo Servizio, di Credenza.

1 Cerafe, e Visciole,

2 Amandole tenere,

3 Pera Moscarelle,

4 Finocchi,

Me-

- 5 Mela,
- 6 Cascio Parmiggiano,
- 7 Brugne,
- 8 Grilommole,
- 9 Vn gran Bacile di Ravanelli , il tutto con Neve.

Furono dati quattro grossissimi Bacili di diverse Confetture, e data l'Acqua alle mani , levate che furono le Sig. Dame, si misero à Tavola Cavalieri, e furono serviti nel medesimo ordine di sopra , e dopò che ebbero mangiato i sudetti Cavalieri , si diede principio ad un bellissimo Festino, che durò parte della notte, con Sorbette , e Cioccolate fredde , e calde abbondantemente.



BAN:

591

BANCHETTO

Fatto nel Mese di Novembre, dall' Emin. Sig.

CARDINAL ROSSETTI.

All' hora Preside à Faenza , e Sotto-Decano del
Sagro Collegio,

Nell' occasione, che l' Eminentiss. Sig.

CARDINAL D'ETRE

*Venne in Italia , con il Sig. Duca di Vil-
lar, sed altri Prencipi, al nu-
mero di nove.*

H Avendo saputo sin da Torino, il mio Sig. Car-
dinale, che li sudetti Signori dovean passare
in Roma, chiamò mè, all' hora stando al suo
servitio, ordinandomi di provvedere tutto quello, che
bisognava, per ricevere tali Ospiti, e trattarli magni-
ficamente; Ed io havendo molti giorni di tempo,
eseguii quanto Sua Eminenza desiderava, benchè in
Casa poco ci mancasse, perche detto Sig. Cardinale
la teneva sempre abbondante di quanto bisogna-
va, come quello, che per sua natural gentilezza, go-
deva di tenerla aperta, per chiunque di là passasse, à
modo tale, che venendo qualche Forastiere, e non es-
sendone stato lui informato, ordinava subito, che si

car-

carceraffero gli Oſti , traſcurato il farneſo avviſato; Ed eſſendone arrivato detto Sig. Cardinal , con le ſue Camerate , à Faenza , in giorno di Domenica, nel Meſe di Gennaro, furono ſerviti, dieci à Tavola con il mio Sig. Cardinal Roſſetti, à due Piatti Reali, & era ripiena la Tavola de' ſeguenti Trionfi, e Rifreddi.

E per ordine del mio Sig. Cardinale , fù ſervito il detto Emin. D' Etrè in Piatti di Cappone , per far conoſcere la ſtima, che faceva di sì gran Porporato.

Primi Trionfi.

1 Vn Carro , tirato da quattro Cigni bianchi, di paſta di Zuccaro, profilati d' Oro, e d' Argento col ſuo Cocchiere, con Redini in mano, di Fettucchie d' Argento, e d' Oro.

2 Il Triage Pontificio, ſoſtentato da trè Puttini, uno delli quali , in una mano , teneva le Chiavi di San Pietro, il tutto di paſta di Zuccaro , profilati, come di ſopra.

3 Vn' altro Carro tirato da due Idre , dentro il quale ſedevan un Rè , e Regina , con Baſtone Reale in mano , e Baldacchino ſopra , tutti di paſta di Zuccaro, ritocchi d' Oro.

Primi Rifreddi.

1 Paſtici in Arme, del Sig. Card. D' Etrè, fatti di baſſo Rilievo, con Cornacopia in banda , fatti di paſta di Zuccaro, ripieni di pezzetti di Vitella, quarti di Capponi, Preſciutto , & altri Ingredienti , ritocchi d' Oro, d' Argento.

Bian-

1 Bianco mangiare, in Pratti Reali, si mezzo Biliverò, guarniti intorno, con Cugliette di Oro, e trà un Raggio, e l'altro, lavori di Zuccaro, ritocchi d'Oro.

2 Capponi coperti di Gelatina, con Ghiaccio sotto, tramezzati con Statuette di Gelatina di diversi colori, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento.

3 Crostate fatte con Mela Caravelle, Cedro, e Cocuzzata canditi, con un Ghiaccio bianco sopra, tramezzate, di Lazzarole, e Pera candite, ritocche d'Oro, e d'Argento.

4 Fagiani cotti allo Spiedo, lardati di Lardelli, di Cocuzzata candita, con loro Teste, e Colli naturali, Alè, e Gode di pasta di Zuccaro.

5 Pellicani con loro figlioli, fatti di pasta di Zuccaro, in atto di succhiare il sangue dalle Madri, quale sangue, per esser sugo di Poma Granate, vedevansi scorrer al naturale.

6 Pomi di Adamo grossi canditi, tramezzati con Montagnette di Ova filate, sopra le quali stavan Banderollette piccole di Taffetà, ritocche d'Oro, e d'Argento.

7 Struffoli fatti à modo di Montagna, con Banderole sopra, con alcune Grotte, nelle quali vedevansi di versi Animaletti selvaggi, fatti di pasta di Zuccaro.

8 Infalate Reali, fatto à modo di fortezza, con loro Baloardi, Cannoni, e Soldati, fatti di polpa di Cedro, e Cartoc, al naturale.

Ffff

Trot-

10 Trotte grosse salpimentate, regalate di Erbette, e Vachi di Poma Granate, ed intorno fette di Limone.

Haveva ogni posata tre Tondini, uno ripieno di Sapore di Ribes, con lavoro intorno d'Anasini, di varii colori, un'altro di Mostarda del Paese, e l'altro, con una Insalatina, fatta d'Olive, Cappari, Erbette selvag-
giole, Muscimano, Ova Farghe, Passarina, Bignoli, & altri Ingredienti.

Caldi di Cucina

1. Vna Minestrina per Signore, fatta con Begatini di polli, polpettine di polpa di Vitella, Torze di Lattuga, prugnodi, Tartufali, Bocconcini d'Animelle, sotto fette di pane, sopra pistacchi mondi, & il suo Copertonino à Gelosia, di pasta di Zuccaro.

2. Capponi bolliti, tramezzati con Prosciutto sfilato, fette di Salami, regalati di diverse Cassetine, di pasta, ripiene di Saporii.

3. Vn Fritto, fatto d'Animelle, e Cervella di Vitella, Begatelli intieri di polli, quarti di Carciofali, fettarelle di prosciutto, e di pane, Zinna di Vacca, infette, prima bollita, tramezzate con Tordi arrostiti allo Spiedo, regalato il piatto, di patte fritte, e fette di Limone.

4. Vn Piatto alla Francese, fatto con pezzetti di piccioni teneri, di Lingua di Vitella, Brasciolette, e polpettine della medesima, Bocconcini d'Animelle, Prosciutto, Piselli teneri, Ortolani, altri Ingre-
dien-

dienti, e le sue convenienti Spetierie, con un Tortiglione di pasta frolla, ripieno di diverse robbe caudite; & il suo Copertojo sopra, fatto à Gelosia.

5 Pasticcetti piccoli, ripieni di polpa di Capponi, piccata, Bocconcini d'Animelle, Pistacchi, Pignoli; e dopò cotti, ci si buttò il Brodetto fatto di Rosi d'ova, e sugo di Limone, con il suo Ghiaccio sopra.

6 Fagiani allo Spiedo, lardati minutamente, con Ali, Code, e Teste naturali, regalato il Piatto di diverse paste frolle, e Cassetine ripiene di Salsa di Presciutto, trattenute con fette di Limone.

7 Scozione allo Spiedo, lardato con Lardelli di Presciutto, grasso, e magro, sopra una Salsa Reale, regalato il Piatto di Offelle ripiene di Bianco mangiare, con il suo Copertojo.

8 Tortore prima arrostate, non interamente cotte, messe in Tegame, con Brodo buono, e fette di Presciutto, si posero nel Piatto, coperte con Finocchietti bianchi, fette di Salciccia fina, Bocconcini di Ventresca, regalato il Piatto, di pezzetti di Testiciele di Capretto dissolate, e ripiene, e Vachi di Poma Granate, & il suo Copertojo sopra.

9 Piccioni teneri dissolati, e ripieni di polpa di Vitella baituta, Bocconcini d'Animelle, Rosi d'ova, Midolla, Cascio Parmiggiano, polpa d'Amarene, Pignoli, le sue adattate Spetierie; & altri nobili Ingredienti; e dopò cotti, si coprirono, con una Tattara fatta di latte, Ova, polvere di Pan di Spagna, Cedro can-

dito, Zuccaro, e Cannella fina, regalato il Piatto di diverse paste frolle, e sopra il suo Copertojo.

10. Vitella allo Spiedo, tramezzata con fette di pane bagnate, nel sugo del medesimo Arrosto, con sopra fette di Presciutto, regalato il Piatto di Tartarete, ripiene di Salsa di Roma Granate, e fette di Limone.

11. Pellastrotti dissolati, ripiene gentilmente. Stufati, regalati con Cipolle, ripiene di Cacio, Rossi d'ova, Cedro candito, e polvera di Mostaccioli, e nel mezzo del Piatto, Ortolani grassi, arrostiti, tramezzati, con Fonghi fritti, fatti di Pasta Tedesca, ripieni di Cedro candito, grattuggiato, con i loro piedi attuffato in Cioccolata.

12. Carpioni bolliti con Erbette sopra coperti d'una Salsa d'Alici, e fette di Tartufali, cotti in buon Olio, regalato il Piatto di Lamprede, arrostate allo Spiedo, tramezzate con fette di Limone.

13. Pasticcini all'Inglese, ripieni di polpa di Vitella piccata, Brasciollette della medesima, Vocolletti piccoli, fette di Presciutto, di Tartufali, Prugnoli, Pistacchi, Pignoli, & altri nobili Ingredienti.

14. Sfoglie grosse, fritte in buono Strutto, regalate con Caoli fiori fritti, ed intorno Limoncelli, e Cetrangoli.

15. Pernici naturali, arrostate, involte in carta, con loro Tette, con fette di Presciutto, e levatane la carta, si regalorono nel Piatto, con diverse paste di Si-

rin-

zinga fritte, tramezzate con Cassette di pasta, ripiene di Sapore à proposito, per il medesimo Arrosto.

16 Bianco mangiare, à color di Cannella, tramezzato con Ova misside.

17 Crostate ripiene di robba scioppata, sopra Marzapanate.

Seconda Portata, di Credenza.

Si levò la prima Tovaglia, e se ne scoprì un'altra, fatta di sottilissime piegature, con altre Posate, spruzzate d'Acque odorose, e si misero in Tavola li seguenti Frutti.

1 Tartufali tartufolati, con fette di pane abbrustato sotto, e sugo di Merangoli, un Piatto per Sig-

2 Cardoni tartufolati.

3 Prugnoli, con Zuppa sotto,

4 Pera Bergamotte,

5 Pera Fiorentine,

6 Cascio Parmiggiano,

7 Castagne, con Salvietta, Sale, e Pepe,

8 Passiccetti di Cotogni,

6 Finocchi freschi,

10 Sorbe, e Nespole,


11 Vva,

12 Corognate di Portogallo, e di Bologna.

E levata la seconda Tovaglia, furono messi subito dodici Bacili, di Confetture, si diede l'Acqua alle mani, si levò la terza Tovaglia, scoprendosi un panno di Damasco Cremesino.

E per-

E perche si trattenne detto Sig. Cardinale, e sue Camerate, per quattro Pasti, in quel luogo, furono sempre serviti lautamente, con gran loro sodisfattione, e gusto, e con il medesimo ordine, mutate solamente le Inventioni.



HO stimato cosa giovevole, e proficua, dopò haver mostrato il modo d'imbandir Mense, ed apparecchiar Banchetti, per gran Signori, avvertire i Professori, che facendosi Conviti à Personaggi Reali, & à Principi di sfera sublime, e di grande autorità, si dee preparare la Tavola proporzionata al Soggetto, con una Posata sola per il medesimo, tenendosi preparate l'altre Posate, mà non à vista, acciòche volendo il Principe, altri Cavalieri seco à Tavola, si possano immantimente eseguire i suoi comandi, da quali hanno à dipendere gli scatchi, ad ogni cenno.



BREVE DESCRIZIONE DEL REGNO DI NAPOLI.

In ordine alle cose comestibili di frussi, e d' altro, che si producono specialmente, e di rara qualità, in diversi luoghi del medesimo Regno, secondo che riferiscono diversi Autori, e che viene comprobato dall' uso, e dall' isperienza.

Anessun Regno, fu giamai sì prodigo il Cielo in ogni tempo, de' suoi benefici influssi, quanto a questo di Napoli, da molti chiamato Sicilia da quà dal Faro, perche alcuni, che dominarono l'Isola di Sicilia, ed insieme questo vasto dominio, s' intitolarono Rè delle Sicilie : Egli vien bagnato da trè Mari Adriatico, Ionio, e Tirenno; è da molti Fiumi irrigato; E' fertile di tutto ciò, che all' human vivere è necessario, non havendo egli bisogno, se non d' alcune Droghe, quali vengongli abbondantemente somministrate dall' Indie . L' Aria quasi in ogni parte è elementissima; onde sembra, che la natura habbia fatto ogni sforzo per far quivi pompa di sue gentilezze, e l' Arte, che da Naturali del Regno, viene con ogni perfezione trattata, mostra, che non altrove, che quivi puol ragionevolmente il ciglio formar archi di stupore . Capitale di sì vago, e nobil dominio è la deli-

lio

riosa Città di Napoli , che al Règno tutto porge il nome, Città sì gentile, e popolata, che supera di gran lunga, tutte l'altre, che nell'Italia , si annoverano ; siede in Riva al Mare , in guisa appunto di maestoso Teatro; à tergo viene circondare da delitiose Colline, & anche da vaghe Pianure , che sembra appunto quivi racchiudersi tutte le delizie del Mondo intero. Vicino à questa Città, scorre à portar i suoi Tributi al Mare, il Fiume Sebeto, cotanto celebrato da Poeti , i quali favoleggiano , che la detta Città fusse stata edificata da una Sirena, per nome Partenope, la verità però si è, che questa non fù altrimenti Sirena , mà una Donzella di alto valore, e di non ordinaria prudenza , figlia di Cumelo, Rè di Fera , in Tessaglia . Fù , dopò molto trascorso di tempo, riedificata da Cumani , chiamandola *Neapolis*, che secondo la dizione Greca , non altro vuol dire , che nuova Città , e da questa venne poi denominato tutto questo tratto di Paese, che à giorni nostri, si scorge compreso nel Règno, che al presente viene diviso in dodeci Provincie, cioè à dire.

Campagna Felice, hoggi detta Terra di Lavoro.

Principato Citrà.

Principato Ultrà.

Basilicata.

Calabria Citrà.

Calabria Ultrà.

Terra d'Otranto.

Terra di Bari.

Abruzzo Citrà.

Abruzzo Ultrà.

Contanno di Molise.

Capitanata.

Tutte le quali Provincie provvedono la gran Città di Napoli di tutte cose ; la prima delle quali , à gran ragione fù chiamata Campagna Felice , & hoggi Terra di Lavoro , mentre non credo possa esservi altro più fruttifero de' beni della Terra , e per conseguenza più degno d'essere, à tutto studio coltivato ; in questa Provincia è Napoli , nella di cui convicina Piana si mira innumerabile numero d' Alberi fruttiferi , e vaghe Fonti ; viene questa chiamata Poggio Reale , per esser stata ne' tempi andati Celitia , e Giardino di Regi , quivi dominant ; nascono anche in essa , oltre degli esquisitissimi frutti. Finocchi famosi , & in altro luogo ivi contiguo chiamato , le Padule si producono tutte le sorti d'herbaggi , e verdume , che all' human Vitto son necessarie , e nel fertil Spiaggia di Chiaja si raccolgon de' famosi Piselli , Cardoni , e Carciofali , Ravanelli , e Radici , oltre tutte sorti di verdume novelle , e fra l' altre di bellissimo Caoli fiori , l' istesso nelle delitiosissime Colline di Posilipo , il quale produce delle più esquisite Insalate , che gustar si possano , e tutte sorti di frutti , che una famosa Terra può produrre , & io non credo potersi ritrovar luogo , nè più fertile , nè più dilettofo , per esser posto nell' amenità delle baldanzose Riviere di Mergellina , cui bacia il lembo

sempre ridente, oltre il suo natural costume placido, e sol dolcemente turbato da soavi Zefiri, gode il Mare, luogo così caro alle Muse, che meritò prima udire il canto armonioso, e poi raccorre le Ceneri immortali del Gran Marone, e dell'incomparabil Sannazaro.

Più oltre ritrovasi l'antichissima Città di Pozzuolo, la quale oltre d'esser prodigi di quanto in Terra può trovarsi, abbonda di bellissimi Sparaci, Carciofali, Piselli, e Cocuzzuoli contra tempo; e produce anche Agresta novellina nel Mese di Marzo, che rende gran stupore alla Città.

Procida somministra à Napoli, ogni sorte di frutti.

Ischia produce bellissime Lazzarole bianche, e rosse, & ottimi Grechi, e quantità di Fagianai, & altre Caccie.

Capri, Vitelle bellissime, e Quaglie ottime, e tutte sorti di Caccie, quante ne son tutte l'Isle.

Sorrento, Vitella di latte d'ogni tenerezza, e bontà, e buone Carni Porcine.

Vico, bellissime Quaglie, & altri Volatili.

Castell' à Mare di Stabbia, Cipolle dolciissime, & altro.

Nella Torre del Greco, si pescano esquisiti Cefali.

In un luogo di Mare, detto il Granatiello, si pigliano Treglie famosissime, benchè questo si metta per curiosità, essendo che Napoli in ogni tempo abbonda di tutte sorti di Pesci, & à prezzi convenienti.

Ves.

Vesuvio, hoggi detto Monte di Somma , da una Terra , che è posta alla Falda di esso , da ogni lato è abbondantissimo d'esquisitissimi frutti, e le sue Lagrime sono così desiderabili, che son bastanti à chiamar l'allegrezza, & il riso per tutto.

Orta, Meloni d'acqua , ò sian Cocomeri , e buone Soppressate.

Nola, Soppressate famosissime , e perfetto Vernotico.

Aversa, Torrone esquisito.

Cardito, Meloni per conservarli l'Inverno.

Arienzo, delicate Briccocolle , e d'extraordinaria grossezza.

L'Acerra dell' Eccellentiss. Sig. Conte di Cardines saporiti Meloni, e migliori Provole.

Giugliano è molto nominato per li Filetti di Porco, e Cardoni.

Capua, nel suo Fiume, famosissime Lamprede.

Gaeta, buone Olive , e vi si fanno perfette Carni salate.

Venafro, abbonda d'Ogli, Olive, & esquisiti Legumi.

Campagna di Sora , viene irrigata da due piccioli Fiumi, che portano gran quantità di Trotte, & il suo Territorio è copiosissimo di varie cacciagioni, produce molto Vino, e quantità, d'Ogli; e nell' Isola, dove stà l'Eccell. Sig. Duca Buoncompagno, vi sono delitie d'Acqua, quali anche producono bellissime Trotte.

Principato Citrà.

In questa Provincia si ritrova ogni sorte di robba. Salerno, produce li più famosi Risi, & in gran abbondanza.

Agropoli, Fichi secchi, e Cicinelli di Mare esquisiteffimi.

San Severino, è celebre per li saporiti Vini, che produce ne' suoi dilettevoli Poderi, & esquisite Trutte, e Cerasi fuor di Stagione.

Nocera, Capponi tenerissimi, e di gran Sapore.

Principato Vltra

Contiene molte Città tutte abbondanti, e fra l'altre, Benevento Cervellate buonissime, Cipolle grossissime, e dolce, & ottimo Forcio.

Avellino, Nocelle in quanti à, & abbondanza di certi delicatissimi Pesci di fiume, chiamati Bianchine.

Basilicata.

Questa è una fertilissima Provincia, e vi son di bellissimi Territorii tutti abbondanti.

La Terza, buoni Calcicavalli, & ottime cacciagioni, e si fanno delle più nobili faenze, che sieno in Regno, quale è del Sig. Marchese Perez Navarrese.

Calabria Citrà.

In tutta questa Provincia si fanno Casci buoni, Ricotte, e Rasche, Zuccari, Mele, e tutt'altre robbe.

Cosenza, ha nel suo Territorio, le Miniere dell'Oro, e del Ferro.

Rof.

Rossano, Ogli perfetti, Cappari, Oleandro, e Zaffarano selvaggio.

Belvedere Vve Passe dolciſſime, che ne van per tutto il Mondo, e famoſi Moſcatelli.

Nel Territorio di Caſſano ſi fanno Caſcicavalli, del Fojo, d di Pollino al pari di Marzolini di Firenze, per la bontà, e Perſiche di ſmiſurata groſſezza, e Caoli fiori belli, & altri frutti belliffimi.

Calabria V lirà, già detta Magna Grecia.

Queſta è una delle più fertili Provincie.

Seminara, contribuiſce gran quantità di perfettiſſimi Ogli.

Terra d'Otranto.

Queſta Provincia è tutta abbondantiſſima di Carne, e Fiſchi ſecchi, e tutt'altre coſe.

Gallipoli, produce gran quantità d' Ogli perfetti, Vini, e Formaggi.

Taranto, Oltriche conſervate in Bariletti di legno, e tutte forti di frutti di Mare.

Ottuni, abbonda di Vino, Oglio, Amandole, oltre le cacciagioni ſelvaggie.

Terra di Bari.

Queſta Provincia, nodriſce quantità grande di Beſtiami, e ſi fan d'ottuni Caſtrati, & eſquiſiti Formaggi.

Moſſetta, Amandole, Oglio, Aranci, e Limoni.

Bitonto, Capretti nudriti à due Madri d' eſtraordinaria bontà, e Sapore.

Abruz.

Abruzzo Citrà.

Questa Provincia non cede all'altre, in cosa nessuna. Sulmona, si rende ammirabile per la soave fabrica di Confetture.

Abruzzo Ultrà.

Questa Provincia tiene in sè tutto quello, che tengono l'altre.

Aquila, abbondantissima di Zaffarano.

Cicoli, di ottimi Presciutti.

Contado di Molise.

Poche cose cede all'altre Provincie.

Campo Basso, produce di bellissimi Presciutti, e Prugnoli, e Tartufali in abbondanza.

Capitanata.

Questa è una Provincia molto nominata, per l'edificatione del famoso Tempio, che per opera degli Angeli fu cavato sopra vivo sasso, e dedicato all' Archangelo S. Michele, & ivi si produce gran quantità di Manna, & à piede di detto Monte, sta situato un Lago, detto Varano, che produce gran quantità di Capitoni, Tenche, e Cefali, dalli quali si fan dell' Ova Targhe, che van per tutto il Regno.

Nè è da meravigliarsi, se così brevemente me ne passo, in discorrere dell'abbondanza delle sudette Provincie, essendo che questo lo faccio, per non esser prolioso, che per altro ogniuna di esse contiene in sè quanto di buono tiene nel suo bell'Erario il Mondo.

IN-

INDICE

Di tutte le Materie , e Cose più notabili contenute
in questo Libro.

D elle qualità, che deve havero il Cuoco.	pag. 9.
Avvertimenti al Dispensiero.	21.
Avvertimenti al Bottigliero.	13.
Delle Liste , che deve tirare lo Scalco a' suoi Vfficiali.	pag. 14.
Avvertimenti notabili allo Scalco.	23.
Come debbano portarsi i Padroni , con gli Vfficiali , e gli Vfficiali co' i Padroni.	32.
Avvertimenti al Trinciante.	36.
Dell' Arte, e Magistero del Trinciante.	38.
Del modo di trinciare Vglaxili domestici , e selvatici.	pag. 40.
Modo di trinciare la Gallina , il Cappone , e la Pol- lanca d'India.	42.
Modo di trinciare qualsivoglia Cosciotto di Quadru- pede arrosto.	48.
Modo di trinciare i Lombi , ò Filetti di Vitella lat- tante, ò d'altro Quadrupede.	50.
Modo di trinciare i quarti davanti di diversi Qua- drupedi piccioli, e teneri.	52.
Modo di trinciare i quarti di dietro della Lepre , suc- ti, e due attaccati.	52.
Modo di trinciare la Testa della Vitella Mongana.	pag.

I N D I C E

<i>pag.</i>	54.
<i>Modo di trinciare la Lingua di Vitella, cotta in Pot- taggio, ò Arrosto.</i>	55.
<i>Modo di trinciare Presciutti, Salami, e Mortadella.</i>	56.
<i>pag.</i>	57.
<i>Modo di trinciare la Porchetta di latte.</i>	58.
<i>Modo di trinciare Pasticci in arme, ò Impanate.</i>	59.
<i>Modo di scompartire i Piatti composti.</i>	60.
<i>Modo di trinciare le Crostate, e le Torte.</i>	60.
<i>Modo di trinciare ogni sorte di Pesce.</i>	61.
<i>Modo di trinciare la Lingua tola.</i>	62.
<i>Modo di trinciare la Spigola, ò 'l Cefalo.</i>	63.
<i>Modo di trinciare l' Anguilla.</i>	64. e 65.
<i>De i Frutti di Mare.</i>	66.
<i>Modo di trinciare ogni frutto terrestre.</i>	70.
<i>Modo di trinciare la Pera Rosa.</i>	75.
<i>Avvertimenti per regular Banchetti.</i>	78.
<i>Disegno di varii stromenti da trinciare.</i>	79.
<i>Del Virello luzzante, e suoi condimenti.</i>	80.
<i>In quanta maniera si faccia la Testa della Vitella.</i>	85.
<i>pag.</i>	90.
<i>Delle Cervella della Vitella Mongana.</i>	95. e 96.
<i>Della Lingua dell' istessa.</i>	97.
<i>Del Colla dell' istessa, e sua Scannatura.</i>	98.
<i>Della Pancietta dell' istessa.</i>	100.
<i>Della Schiena, ò Spalla dell' istessa.</i>	102.
<i>Del Petto dell' istessa.</i>	Del-
<i>Della Coscia dell' istessa.</i>	

I N D I C E.

<i>Delle Animelle dell'istessa. pag.</i>	108.
<i>Del Fegato dell'istessa.</i>	110.
<i>Del Rognone dell'istessa.</i>	112.
<i>Della Trippa dell'istessa.</i>	114.
<i>De i Piedi della medesima.</i>	116.
<i>Della Testa della Visella Nostrale, ò Annetta.</i>	118.
<i>Delle Cervella della medesima.</i>	119.
<i>Della Lingua della medesima.</i>	120.
<i>Della Coscia dell'istessa.</i>	121.
<i>Del Lacerto di detta Coscia.</i>	122.
<i>Del Petto, ò Fianchetto della medesima.</i>	123.
<i>Del Fegato dell'istessa.</i>	124.
<i>Delle Zampe della medesima.</i>	125.
<i>Della Testa del Bue, e della Vacca.</i>	127.
<i>Della loro Lingua.</i>	127.
<i>Delle loro Cervella.</i>	129.
<i>Del loro Collo, e Scannatura.</i>	131.
<i>Del loro Petto.</i>	132.
<i>Del loro Fianchetto.</i>	133.
<i>Delle loro Costarelle, e Filetto.</i>	134.
<i>Del loro Filetto di dentro.</i>	135.
<i>Della loro Coscia, e Lacerto.</i>	137.
<i>Della Zinna della Vacca.</i>	142.
<i>Della Trippa.</i>	143.
<i>Del loro Fegato.</i>	145.
<i>Del loro Rognone.</i>	146.
<i>Deila Testa del Castrato.</i>	149.

H h h

Del

I N D I C E

Del Gollo del Castrato. pag.	149.
Del Retto dell'istesso.	150.
Della Costarelle, o Filezo dell'istesso.	151.
Della Coscia, e Lacerto dell'istesso.	152.
Del Collo del medesimo.	153.
De i Piedi dell'istesso.	153.
Del Fegato dell'istesso.	154.
Della Testa della Cagnozza.	154.
Del Ceruo, sue qualità, e Cucina.	155.
De i Conigli, e Conigliotti.	157.
Del Lepre, sue qualità, e Cucina.	159.
Del Porco, Spinoso, sua qualità, e Cucina.	161.
Dell'Orso, sua qualità, e Cucina.	162.
Del Capretto, sue qualità, e Cucina.	163.
Dell'Agnello, sue qualità, e Cucina.	165.
Del Porco, sue qualità, e Cucina.	167.
Del Cinghiale, sue qualità, e Cucina.	170.
Del Capriolo, sue qualità, e Cucina.	171.
Del Cappone, sue qualità, e Cucina.	173.
Della Pollanca di latte. sue qualità, e Cucina.	183.
pag.	183.
Modo di fare ingrassare le Pollanche di latte.	184.
Del Pollastro domestico, sue qualità, e Cucina.	185.
pag.	185.
Del Pollastro selvatico, sue qualità, e Cucina.	189.
pag.	189.
De i Pulcini, domestici, e selvatici, sue qualità, e Cucina.	191.
Del.	191.

I N D I C E

<i>Della Gallina domestica, sue qualità, e Cucina.</i>	195.
<i>pag.</i>	
<i>Del Gallo domestico, sue qualità, e Cucina.</i>	197.
<i>Del Gallo di Montagna, sue qualità, e Cucina.</i>	198.
<i>pag.</i>	
<i>Delli Piccioni Casarecci, loro qualità, e Cucina.</i>	200.
<i>pag.</i>	
<i>De i Piccioni selvatici, loro qualità, e Cucina.</i>	204.
<i>pag.</i>	
<i>Delle Palombelle selvatiche, loro qualità, e Cucina.</i>	207.
<i>pag.</i>	
<i>Delli Fagiani, sue qualità, e Cucina.</i>	208.
<i>De i Fagianotti, loro qualità, e Cucina.</i>	216.
<i>Delle Pernici, loro qualità, e Cucina.</i>	217.
<i>Delli Pernicotti, loro qualità, e Cucina.</i>	220.
<i>Delle Starne, loro qualità, e Cucina.</i>	220.
<i>Delle Starnotte.</i>	222.
<i>Della Beccaiccia, sue qualità, e Cucina.</i>	223.
<i>Del Gallo d'India, sue qualità, e Cucina.</i>	225.
<i>Delle Pollancotte d'India, sue qualità, e Cucina.</i>	229.
<i>pag.</i>	
<i>Del Pavone, sue qualità, e Cucina.</i>	230.
<i>De i Pavoncini, loro qualità, e Cucina.</i>	232.
<i>Dell' Anatra domestica, sue qualità, e Cucina.</i>	233.
<i>pag.</i>	
<i>Dell' Anatre selvatiche, loro qualità, e Cucina.</i>	236.
<i>pag.</i>	
<i>Delle Foliche, loro qualità, e Cucina.</i>	237.

I N D I C H.

Delle Pavoncelle, loro qualità, e Cucina.	238.
Delle Papare domestiche, sue qualità, e Cucina.	
pag.	239.
Delle Papare selvatiche.	243.
Dell'Oca, sue qualità, e Cucina.	243.
Dell'Orbe selvatiche, loro qualità, e Cucina.	
pag.	245.
Delle Pizzacchiere, loro qualità, e Cucina.	245.
Delle Quaglie, sue qualità, e Cucina.	246.
Delle Tonore, loro qualità, e Cucina.	248.
Delli Tordi, ò Malvezzi, loro qualità, e Cucina.	
pag.	249.
Delli Francolini, loro qualità, e Cucina.	251.
Feltri Beccafichi, ò Ficedole, loro qualità, e Cucina.	
pag.	252.
Degli Ortolani, loro qualità, e Cucina.	253.
De i Rondanini di Nido, sue qualità, e Cucina.	
pag.	254.
Delle Lodole, ò sen Gocciarda, sue qualità, e Cucina.	
pag.	255.
De i Passarotti, loro qualità, e Cucina.	256.
De i Beccafichi di Cipro, e di Candia, loro qualità,	
e Cucina.	257.
Della Carne bollita, ovvero alleffa, e sue qualità.	
pag.	261.
Diversi bolliti in particolare.	262.
S' insegna il modo di fare diverse Minestre nobili, e gustose, dalla pagina 267. fino alla pag.	304.

S'im-

FIN D I C E I

- S'insegna il modo di fare diverse Zuppe, alla Reale,*
dalla pagina 304. fino alla pag. 313.
- S'insegna il modo di fare diversi Morfelletti, Brodi,*
e Sorsichi, di molta sostanza, salutiferi anche à i
Convalescenti, dalla pag. 313. fino alla pag. 321.
- Degli Arrostiti, e del modo di fargli di tutta bontà,*
dalla pag. 321. fino alla pag. 331.
- S'insegna il modo di fare diversi Fritti, dalla pag. 331.*
fino alla pag. 337.
- S'insegna il modo di fare Pasticcii d'ogni sorte, con*
Sfogli, e senza, con la misura della sua dose, dalla
pagina 337. fino alla pag. 359.
- S'insegna il modo di fare varii Piatti composti, dalla*
pagina 359. fino alla pag. 429.
- S'insegna il modo di far Crostate, sfogliate, ò Pizze*
alla Reale, con la loro dose, dalla pagina 429. fino
alla pag. 437.
- S'insegna il modo di fare diversi Sapori, ò Salse di va-*
rie qualità, e materie, dalla pagina 437. fino alla
pag. 450.
- S'insegna il modo di far Profumi, in diverse maniere,*
pag. 450. 451. 452.
- S'insegna il modo fare diverse sorti d'Aceti odorosi,*
di molta sostanza, ed utili à i Corpi humani, dalla
pagina 453. fino alla pag. 460.
- S'insegna il modo di conservare diverse sorti di frut-*
ti, per tutto l'Anno, dalla pagina 460. fino alla
pag. 468.

I N D I C E

- Si nominano *specialmente* diversi *Trionfi di Sovola*,
e si dichiara il modo di farli, e di ben disporli
nelle *Manse*, dalla pag. 408. fino alla pag. 495.
- Si descrivono vari *Banchetti*, e *sonuosi Pranzi*, re-
golati dall' *Autore* in diverse occasioni di *Principi*
Banchettati, dalla pag. 495. fino alla pag. 591.
- Si insegna il modo di *banchettare i Principi grandi*.
pag. 598.
- Descrizione del Regno di Napoli*, in ordine à diversi
Comestibili. 599.

I L F I N E

IN NAPOLI; Nella nuova Stampa delli Socii
Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii 1692.
Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

LO SCALCO ALLA MODERNA

O V E R O

L'ARTE DI BEN DISPORRE I CONVITI,

DEL CAVALIER

ANTONIO LATINI

DA COLLE AMATO DI FABRIANO,

NELLA MARCA D'ANCONA,

*Effercitato nel Servizio di Varii Porporati,
e Principi Grandi.*

*In cui s'insegna il modo facile, e compendioso d'imbandire ogni sorta
di Pesce, descrivendosene la qualità, e stagioni; di fare diversi Pa-
sticcii, Pizze ò Crostate, diversi Piatti composti, e fare squi-
sitamente il Bianco mangiare, varie Insalate, e Gelatine
di Pesci, di Chiarificar Zuccari, e Sciroppare diverse
robbe, di fare Sorbette con la loro dose, Salse
Acque ed Aceti Odorosi; con un modo
nuovo di cucinar senza spetierie;*

*D'Imbandire Conviti in foggie Signorili, di preparare sensuosi Banchetti, e Menze
Deliziose à Vivande Pescatorie, di far diverse sorti di Vini, con i loro inven-
ti, diverse Acque salustifere Artificiali, insegnandosene molte naturali squi-
site, à pochi note, con una formola medicinale di cibare sostanzio-
samente i convalescenti, per trentagiorni di convalescenza.*

PARTE SECONDA.

Nella quale specialmente si tratta delle Vivande di Magro.



IN NAPOLI 1694. Nella nuova Stampa delli Socii
Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.



All' Illust. & Excell. Sig. Sig. e Padrone Offero.

IL SIGNOR

D. ANTONIO GRUTHER,
DUCA DI SANTA SEVERINA.



SONO vincolati i miei ossequii alla
moltiplicità de' favori, che V. E. m.
hà compartiti con generosa mano ;
Onde questa mia Dedica al suo glo-
rioso Nome, non è, che un'atto puro di precisa
retribuzione, tanto più, che in lei concorrono qua-
lità tali, che possono dar materia ad ogni più elevata
penna. Io con tutti i più sagaci estimatori del me-
rito ammiro in lei consigli maturi, anche negli an-
ni più teneri, raffinata prudenza, sagace de-
strezza, pronta disinvoltura, dolce affabilità,
munifica benignità, zelo discreto, & incredibi-
le propensione à tutte l'opere della virtù; po-

tendosi chiamare il Mecenate di Virtuosi , & il protettore delle buone discipline, anzi tra i letterati più cospicui , il più cospicuo : Ella si mostra con l' opere , degno germoglio di due Famiglie Celebri , GRUTHER , e CARRARA ; la prima originaria nella Germania, da Colonia Agrippina , ha piantato i Campidogli in tutti quei luoghi , ove ha impugnatò il valoroso Brando , e s'è coronata di trionfali Allori, in tutti quei fatti d'Arme, dove ha ostentato il suo valore, come fecè ultimamente nelle passate guerre del 1662. quel glorioso PIER MATTIA GRUTHER , suo Zio paterno , strenuo guerriero , che nella valorosa difesa d' un Passo importante, rimarcò il suo Nome alla fama de' Posterì; la seconda; cioè la CARRARA , dal cui nobilissimo Stipite discende la Signora Duchessa sua Genitrice, e vera Madre de' poveri, adornata di doti incompatibili, per dir tutto in poche parole, è quella stessa, che con dominio indipendente governò la Celebre Città di Padova, e che partorì alla luce del Mondo , & alla gloria del Cielo , quello inclito Porporato splendor degli Ostri , il Beato Bonaventura Carrara, gran Patriarca di Costantinopoli. Doverei tessere un lungo Catalogo , per ridire gli Eroi dell'una ,
e del-

è dell' altra Famiglia ; che tralascio per non
offendere la rara, e singolar modestia di V. E.
alla quale dedicando in questo libro, tutto
me stesso, riverentissimo bacio le mani.

Di V. E.

Vmilis. Devotiss. Serv. Oblig.
Antonio Cavalier Latini

AL CAVALIER SIG.
ANTONIO LATINI

SONETTO.

TU, che l'occhio, e 'l palato in modo egregio,
Palcesti già di Convivanti Eroi,
Ben dovevi sperar, ch' à meriti tuoi
Di Cavalier si tributasse il pregio
Ma non è questi il più sublime scgio,
A cui Virtù, suole inalzare i Suoi:
Nome immortale, eterna Fama poi
Nè posteri ottenere anco gli vegio.
Ben di tanta mercè, tua Penna è degna,
Se le magre Astinenze, in pingui Lussi,
Le Cene in Pransi, à tramutare insegna .
E mentre invola dagli ondosi flussi,
Il muto Gregge, à sè, qual Sol, disegna
Trà Pesci, dell' Eclittica gl' influssi P. P.

A L M E D E S I M O.

GIUOCA, scherza, e si spassa in questo, e 'n quello
La Fronte Capillata, e in Rota affisa,
L'incostante Costanza, hà per Divisa,
E d'Avidi d'honor, grande un Drappello,
Stringerle tenta ogn'un l'aureo Capello,
Per formarne all' honor, scala improvvisa:
Ma quella destra sol, dal Ciel prevista
Stringer la può, con fortunato Anello.
Scherzò teco, LATIN, l'accorta Diva,
Nella tenera età, con moti incerti,
Hor provandola, amica, & ora schiva
Strade, e Calli, a là fin, lubrici, & Erti
Calcati, stabili l'eccelsa Riva,
Partenope Reale, à tuoi gran Meriti.

F. F. Maria Nicolini de Col Amato M.

DEL

DEL SIGNOR GIO: BATTISTA MAZZOLI

A L L' A U T O R E .

S O N E T T O .

LATIN, già l'arti tue sì gloriose,
Che dan legge à le Cene, & à i Conviti,
Imbandendo le Mense maestose
Render fanno li cibi assai graditi.
Son fatte al mondo omai tanto fastose,
Che richieggon d'honor vanti infiniti,
O' si gustino in mensa, saporose,
O' s'ammirin ne' tuoi Scritti periti.
Anzi tal norma dai d'ogni Banchetto,
Che se cibi di terra, il Ciel gustasse,
A partir di là sù farria costretto.
O se roglierti al Mondo ei non amasse,
Forza faria ch' a. l' imbandir perfetto,
Dal Mondo il tuo bel libro ei s'involasse.

DOMNUS NICOLAUS GRILLUS DE NEAPOLI V. I. D.

*Equiti Antonio Latino. Amico praestantissimo, ad Erudita
Volumina, qua Typis dedit,*

HEXASTICON.

*Qua sunt in multis doctes, miramur in uno,
Qua multos ornans, omnia solus habes.
Fercula rara doces, simul, & doctrina Sopororum,
Arte Coquinaria, fulgida, rara micat.
Nunc Medicis normas tradis, dum fercula trudis,
Nunc tua nobilitat, rara Coquina Soporos.*

Alluditur Fabriano, unde oriundus est.

ANAGRAMMA ARITHMETICVM .

Fabri Adipum Nascuntur optimi .

ILLUSTRISS. ET REVERENDISS. SIG.

IL Cav. Antonio Latini supplicando espone à V.S. Illust. come desidera dare alle Stampe, il secondo Tomo *Del Scalco alla Moderna*, che per tanto supplica V.S. Illust. concedergli licenza, che possa stamparlo. Ut Deus, &c.

Rev. P. D. Bonaventura Tondi Abbas. Cong. Montis Oliveti videat, & in scriptis referat. Hac die 28. Augusti 1693.

Io: Andreas Siliquinus Vic. Gen.

ILLUSTRISS. ET REVERENDISS. DOM.

VIdi ac attento perlegi Librum editum, ab Antonio Latino, cui titulus: *La Scalco alla Moderna*; nihil que in eo inveni, quod Fidei Orthodoxæ, & bonis moribus, consentaneum non sit, idedque prælo dignum existimo. Die 28. Septembris 1693.

Humillimus, & devotissimus Servus

D. Bonaventura Tondi, Abbas Olivetanus.

Visa retroscripta Relatione imprimatur. Dat. die 12. Janovarii 1694.

Io: Andreas Siliquinus Vic. Gen.

ECCELLENTISS. SIGNORE.

IL Cav. Antonio Latini supplicando espone à V.E. come desidera dare alle Stampe il secondo Tomo *Del Scalco alla Moderna*, che però ricorre da V. E. e la supplica commettere la revisione di esso, e concederli la licenza di poterlo stampare, e l'averà à gratia, vt Deus, &c.

Magnif. A. M. D. Luca Tozzi Videat, & in scriptis referat.

Soria Reg. Gaeta Reg. Moles Reg. Miròbal Reg.

Jacca Reg.

Provisum per S. E. Neap. 11. Decembris 1693.

Spectab. Reg. Carrillo non interfuit.

Mastellonus.

ECCELLENTISS. SIG.

PEr obedire agl'ordini di V.E. hò revisto il secondo Tomo del Cav. Antonio Latini intitolato *Lo Scalco alla Moderna*, & in ello non hò ritrovato cose repugnante alla Real Giurisdictione, che perciò parendo così all'E.V. potrà darsi alle Stampe per beneficio de' consimili professori Napoli 28. Decembre 1693.

Di V.E.

P. M. Luca Tozzi

Visa retroscripta relatione Imp. & in public. servetur Reg. Prag.

Soria Reg. Iacca Reg.

Provisum per Sua E. Neap. die 11. Januarii 1694.

Cœteri Ill. & Spectab. Reg. non interfuerunt.

Mastellonus.



DELLO SCALCO
ALLA MODERNA
DEL CAVALIER
ANTONIO LATINI
DA COLLE AMATO.
PARTÈ SECONDA.
PRELUDIO ALL' OPERA.



EL mio primo Libro , mi preffii presentare al Mondo un lauto imbandimento di volatili , e quadrupedi per fodisfare al buon gusto ; hora in questo fecondo, mi fon propofito offerire a publica utilità, in un dilettevole apparato di squamoso vivande , l'induftrie faporofe , che ne fuggarifcono i parti del Mare, e de' Fiumi ; non effendo inferiori i Pefci alle carni più fcelte per appagare il palato ; anzi che il pefce è il cibo più guftoso , e delitiofo , che la Natura habbia prodotto ; e l' alimento più grato , che l' acqua poffa fuggerire per fodisfare alla varietà , e golofità de' noftri appetiti . Molti Grandi per la gola d' un pefce fi

svogliorno delle delitie maggiori del Principato. Furo-
no i Pesci il più grato Edulio delle celebri Mense di
Cleopatra; con questi costumorno qualificati Signori di
cenare in Apolline. I più stimati apparecchi Convivali
de' Regi furono sovente gli Acquatili. Dagli squammife-
ri Maritimi vennero date ben spesso alle Mense Auguste
le più soavi, e le più squisite delitie. Lucio Lucullo,
Quinto Ortensio, & altri Consoli, e Senatori Romani,
tanto si compiacquero de' Pesci, che ne vollero sempre
ben guarnite le Mense loro; Vitellio, e Tiberio Impera-
tori non gustorno mai esca più gradita. & a' nostri giorni
non è sontuoso il banchetto, senza le pescatorie vivande;
osservandosi il detto di Colomella. *Triumphales Cane,
Piscium usu nobilitatur*. Accresce gli encomii de' Pesci,
l'essere stati scelti per usitato alimento da Christo Signo-
Nostro, e dagl' Apostoli; l'essere stati oggetto del-
la multiplicatione, per saziare le Turbe affamate; e
questi per esser figli dell'acque estinguono il fuoco del-
la concupiscenza, e rintuzzano l'orgoglio de' mo-
riscensuali. Che però furono ammessi, & usati dal
gran Santo di Paola Francesco; e dalla Santa Madre Te-
resia per mortificatione religiosa ne' Chiostri più regola-
ti; gl'usorno anche gl'antichi Anacoreti con l'esempio
di S. Brunone, per antidoto di penitenza; E Santa Chiesa
li destinò per cibi Quadragesimali, conoscendoli atti a
reprimerè i bollori dell'humana fragilità. Mi basti ram-
mentare l'esempio, con cui giornalmente la Regina de'
Cielì adorata in Monte Vergine, si compiace cannonizza-
re il Santo cibo degl'Acquatili; poiche, quando in quel
Sacro luogo adèi consagrato, mangia tal'uno per ian-
vertenza carne, ò latticini; Ella ne palesa lo sdegno,
scoccando fulmini, movendo turbini, e procelle, ed ecci-
tando tempeste a Ciel sereno. Uno de' maggiori casti-
ghi, che Iddio habbia dato al Mondo fù il diluvio Univer-
sale

salte, e da quello furono esenti i Pesci, già che essi solo in quel tempo felici, e festosi andavano danzando per le Case, e mangiavano i più pretiosi cibi, che gli huomini già naufragati, haveano con tanto studio conservati. Conchiudo dunque, che il Pesce è alimento nobile, e salutare per il corpo, e per lo spirito; ne' Chiostri di profittevole nodrimento; nelle Reggie di raro prorito a i più maestosi palati. Onde se gli devono di ragione le lodi, che in breve epilogo gli formano le lettere, che compongono il suo nome, come qui siegue.

P I S C I S

abulum innocentie, alutaris ibus, ejunii uavitas

Se s'incontrerà nell'opera, e nello stile qualche fred-
dura, dovrà compatirsi, riflettendosi, che 'l Sole
quando si trova in Pesce, risplende trà i gelidi rigori del
verno. Se poi la Critica vorrà condannarmi, io non me-
ne graverò; poichè in un maneggio universale di Pesci,
pare impossibile non incontrare qualche puntura di spine.





T R A T T A T O I

Della Natura de' Pesci, loro Stagione, qualità, e cucina.

Dello Storione.



Leope Rè dell'Egitto fu il primo, che mangiasse questo pesce. Costui fu ricchissimo, e fece le superbe Piramidi d'Egitto.

Lo Storione, benchè sia pesce di Mare, si nutrice d'acque dolci; quando è picciolo si chiama Porcellotta; quãdo è grãde Stosione, perciò ve ne sono specie differenti; se ne pigliano de i buoni ne i Fiumi in particolare nel Pò, e nel Tevere, che riescono di molta squisitezza; il tempo di questa pescagione, comincia dal mese d'Aprile, e dura per tutta l'Estate, nel qual tempo partorisce; Et in Roma se ne trovano tutto l'anno. La qualità di questo Pesce, è calda nel principio del primo grado, & humida nel secondo. Di migliore conditione è quello, che si piglia ne i Fiumi per essere più grassi, e saporiti di quelli di Mare, ed anche nel Fiume di Capua se ne pigliano de' famosi. E' di buon nutrimento, rinfresca le arterie, e provoca il coito; è di gran stima nelle Menze, tenendo il primo luogo frà gli Aquatili; delle sue ova se ne fa Caviale, che



che si mangia cotto, e crudo , dà prorito al palato , appetenza al gusto, e fomte alla sete; il migliore à mangiarli, è la testa, e la pancia, quando è frolla, aleffata nell'acqua , & aceto, dovendosi mangiar con fapor bianco, aceto, e cannella dentro.

Si può far bolhito , fano , ovvero in pezzi, con acqua , aceto, e sale; se ne possono fare anche pasticci, piccatigli, polpette, polpettoni, in diversi modi: braseiole, e pasticcietti in varie maniere . Si può fare arrosto , e fritto ; della sua polpa, e latte si possono fare diversamēte Torte, e Crostate; il fegato, l'ova, & il latte si possono anche friggere ; delle ova se ne può fare Caviale alla Ferrarese; si può regalare con sapor, e condimenti adattati.

Li Porcelletti si possono accomodare nell'istesso modo, che lo Storione aleffo, arrosto, & in pasticcietti, con li soliti ingredienti . Concludo che lo Storione si può servire, regalare, o condire nell'istesso modo , che si condisce la Vitella mongana , essendo pesce squisito, e molto nobile, è di grandissimo nutrimento, come hò accennato di sopra, e se ne possono formare diversi piatti, come si dirà al suo Trattato .

Questo è un Pesce, che non si mangia, che nelle Mense de' gran Signori, non essendo Pesce da tutti, come riferisce Francesco Bossueto, trattando de' Pesci, con questi versi.

Heroum tantum capiant Acipensera mensa .

Pro multis nummis, non mihi piscis erit .

In pretio nullus Roma magis extitit unquam

Ornant regales, munera rara dapes .

E Martiale parlando dell'istesso.

Ad Palatinas Acipensera mittito mensas

Ambrosias ornent, munera rara dapes .

Dell'

Dell'Ombrina.

A Smondo Berjado fu il primo, che mangiasse detto Pesce, il quale fu detto da' Greci Sciema, che vuole dire ombra, perche con il suo veloce nuoto fuggendo più presto, pare anni ombra, che pesce; nasce, e vive nel Mare, appresso gli scogli herbofi, e non entra nell'acque dolci.

L'ombrina è buona tutto l'anno, mà la migliore è quella, che si piglia la Primavera, essendo più grassa, e più saporita; è di perfetto sapore, di ottimo nutrimento, e di facile digestione; temprà l'ardore del sangue, e doppo lo Storione, non vi è altra specie, che l'agguagli; la sua qualità è calda temperatamente, & humida in primo grado.

Si può questo nobile, e squisito pesce accomodare, & apparecchiare in tutti quei modi, che si sono infinitati dello Storione. E' d'avvertirsi però, che l'Ombrina è più tenera, e più bianca dello Storione. Dovrà per tanto ogni Cuoco di buona intelligenza, darle minor cottura, che allo Storione; dell'ova di essa, salimprefe, e sfumate, si può fare squisita bottarga; il suo latte, fegato, & ova si possono servire, & accomodare in tutti i modi accennati dello Storione; si può la sua polpa mettere nel bianco mangiare, e farne diversi geli, e gelatine.

L'Ombrina piccola si può accomodare in tutte quelle maniere che si può la grossa; e per essere più amabile, potrà farsi alessa con vino bianco, e con i suoi sapori da ridirsi appresso; doppo che sarà stata prolessata in vino, si potrà fare in pottaggio con i suoi ingredienti; suol farsi ancora carpionata, con li soliti sapori, e salsa; si può parimente marinare, ò fare à scapece, e cocere in latte, condita con buon botiro.

Del

Del Pesce Spada.

THarefo Storico fù il primo che mangiasse il Pesce Spada, qual'è nel numero de' Pesci piani, & alcuni Scrittori vogliono che sia l'inventore dello Sparolo, qual' è un Pesce piccolo, e vile, simile all'Orata, e gode de' lieti herbofi.

Il Pesce Spada è freddo nel primo grado, & humido nel secondo; qui in Napoli se ne pigliano molti, e nel Faro di Messina se ne piglia gran quantità, e di smisurata grossezza; questa pescaggione comincia da Primavera, e dura per tutto Agosto.

Subbito preso questo Pesce si deve decapitare, e la Testa porre a bollire, perche è facile à corrompersi.

La polpa di esso potrà servire d'adobbo, ò in piccattiglio; ò in polpettoni, ò in altri pottaggi, nel modo che si fa dello Storione.

Del Corbo.

MAsconico da Torfi fù il primo che cucinasse il Pesce Corbo, qual si pasce d' alga, e partorisce due volte l'anno; Nel Mare è di color flavo, e nelli Stagni è di color nero.

La pescaggione di questo Pesce, comincia dal principio di Primavera, e dura fino al mese di Luglio; è di gran nutrimento; il migliore è quello, che si prende in Mare, e vicino alla bocca de' Fiumi; E' di qualità calda nel primo grado, e secca nel secondo.

La sua polpa hà gran somiglianza con quella del Dentale, benchè più dura; onde riesce facile il farne gelo, e gelatina, e può accommodarsi in tutti quei modi, che si accommodano i Cefali, tanto piccioli, come grossi.

Del

Del Dentale .

Dogene Fabro fu il primo à mangiar il Dentale ; e riferisce essere di gran nodrimento .

Il migliore, è quello, che si piglia dal principio del Ver-
no, fino a primavera .

Il più grasso, è quello, che si prende nel mare di Schia-
vonia; e gli Schiavoni , sogliono portarlo a vendere ne i
Paesi convicini, facendone molto esito, massime nella Fiera
di Sinigaglia ; s' accomoda con un gelo di color gial-
lo, così colorito da una tintura di zaffarano; è caldo in
primo grado, e secco nel secondo .

E' questo Pesce di gran nodrimento, ma quando è trop-
po grasso, è poco giovevole, benchè per altro più facile a
digerirsi .

Giova, a chi patisce di disenteria, essendo di sua natura
restringente; si suol condire, in piccatiglio, nel modo detto
dello Storione; si può anche fare in minestra, & all'uso d'ogni
altra vivaada . Riesce migliore d'ogn'altro pesce per far-
ne gelo .

Si potrà cuocere, & accomodare, in tutte quelle manie-
re, che si fa il Salmone, tanto il grande, quanto il piccolo,

Della Trota.

CArebbo da Marsilia fu il primo che mangiasse la
Trota, e riferisce esser di gran gusto al mangiare, e
nodrimento .

Costui visse lungo tēpo, e fu capital nemico delle dōne.

La Trota nō fu conosciuta da Greci. Tra Latini da Co-
lomella, da Eliano, e da Ausonio Poeta, e chiamata in
varij modi ; quando è morta subito conviene
mangiarsi. Dicono i Golosi, che si deve cuocere nel brod
di

di grassissimo Cappone, quelli delli Laghi nuocono agli infermi, mà non quelli de' fiumi; si concedono nelle febri ardenti, accrescono lo sperma .

Della Cernia.

LA sua stagione è di Maggio per tutto Ottobre, è di difficil digestione, dà molto nodrimento ; però la grossa nodrisce meno.

E' calda in primo grado, e secca nel secondo ; la sua carne è tosta, e si può accōmodare in molte maniere . Se ne pelcano in gran quantità nel Faro di Messina, e nelli Mari di Calabria, e molto grosse ; Si pascono d'herbe di scogli, maggiormente di quell'herbe dove nascono i Coralli .

La sua Testa si può fare bollita, con acqua, aceto, e sale, e così anche la sua polpa.

Si può fare in Tegame con li proportionati ingredienti, che riesce molto gustosa , e si può servire in Tavola de' Signori .

La sua polpa tagliata in fette si puol marinare , ò far scapece, e friggere , che mangiata calda sarà molto squisita .

Si puol arrostitire alla graticola, bagnata prima in aceto, oglio, sale, e polvere di finocchio .

Anche si può fare in pottaggio alla Veneziana , con cipolla, zaffarano, ed altri ingredienti, come si dirà al Cap. de' Piatti .

Se ne fanno impanate, e Pasticci, quali mangiati freddi, saran molto gustosi .

La sua Trippa netta, e polita si fa bollire in acqua, e sale, e quando è vicina alla cottura si puol accōmodare, come la Trippa della Vitella, che non sarà niente inferiore à quella , come si dirà al suo Cap. tanto che diversi resteranno ingannati, supponendola di grasso .

B

Del-

Del le Linguattole, ò Palaje, ò Sfoglie .

Alcinenone Ateniese fu il primo, che māgiasse le Linguattole, quali sono nel numero de' Pesci piani, e sono molto grate al gusto, & applicate sopra la milza, la sanano.

La sua pescagione è d' Inverno, e di Primavera; e sono contrarie a' decrepiti, & à quelli, che sono deboli di cōplezione, perche non sono di facile digestione, essendo Pesce assai viscoso. A i giovani di stomaco caldo, e gagliardi riescono di buon nodrimento.

La sua qualità è fredda in primo grado, & umida nel secondo.

Si potrà la Palaja fare fritta, & arrostita: è buoua anche alēssata con acqua, & aceto, ed alla scapece, ò marinata con i suoi ingredienti; si fa ripiena, che riesce anche buonissima, comē si dirà al Cap. de' Piatti.

Della Spigola .

CAbreno Dorico fu il primo, che ponesse in Tavola la Spigola, e la stimava nella sua Tavola un cibo dilticissimo.

Questo è un Pesce che tiene grandissima inimicizia col Cefalo, e quando s'incontrano, gli rode la coda, eccetto che il Giugno, Luglio, e Agosto, nel qual tempo sono amicissimi. Se ne prendono in Roma delle squisite, nelli Stagni vicino al Mare; si pesca dal principio di Gennaro per tutto Marzo; è cibo giovevole, e sostanzioso, e si ritrova una pietra nella sua testa, la quale è di giovamento a chi patisce di pietra, ò di renella.

Serve anche per refrigerare quelli che sono troppo accalorati, essendo questo Pesce di freddo humore; è molto stimata nelle Mense de' Grandi.

La

La migliore di tutte è quella , che si prende nel Castel S. Angelo,frà li due Ponti del Tevere :

La sua qualità è fredda,& humida nel secondo grado .

Dell'Ova di questo Pesce si può fare bottarga ; i suoi interiori,polpa,e Testa si possono accommodare in tutte le maniere dello Storione .

Del Carpione .

VAtino Maleno fu il primo che mangiò il Carpione, e non lo mangiava mai caldo ; questo è un Pesce soave; si piglia in diversi luoghi d'Italia, massime nel Lago di Garda, se bene se ne trovano in Schiavonia, & in alcuni luoghi di Francia, in alcuni Fiumi, & in un luogo detto la Pesca del Sig. Duca d'Alvito, però de' piccioli .

Detto Pesce si chiamava Pione, e per essere in tanta stima, si ci è aggiunto quel Car, e si disse Carpione .

Il Carpione si può chiamare Capo di tutti i Pesci, per il gran nutrimento, che reca, riuscendo squisito in tutte le sue accomodate, e perche nelle sue budella non si trova altro che arena d'oro, si crede da tutti, che d'oro si pesca .

La sua pescagione si pratica in particolare nel mese di Luglio, e d'Agosto; quello, che si prende d'Inverno è d'ottima condizione, e si deve cocinar fresco, acciò che sia utile, e gustoso .

La sua qualità è calda temperatamente, & humida nel principio del primo grado .

Doppo che questo Pesce sarà fatto bollire con acqua, e sale, si potrà accommodare in tutti quei modi, che suole accomodarsi lo Storione, e si può dar a' convalescenti, per esser Pesce temperato .

Dell'Orata.

A Urelio Ceste fu il primo à mangiar l'Orata , ed è di gran gusto al palato, e salutifera ; partorisce vicino al lido, e nelli maggiori caldi dell'Estate, stà nascosta sotto l'arena per sessanta giorni .

La sua pescagione è del mese d' Ottobre per tutto Febbraro ; la migliore è quella che si piglia in Mare profondo , e particolarmente nelli Mari di Turchia ; riuscendo quelle di miglior nodrimento .

La qualità di questo Pesce è temperata nel caldo, e secca nel primo grado.

Si può accomodare in tutte quelle maniere, che s'accomoda lo Storione, & il Salmone; la più gustosa è fritta, ovvero arrostita .

Della Lampreda.

S Inefio Cirinense fu il primo , che mangiasse le Lamprede, quali Alberto chiama piccole Morene, & hânno questo nome, perche sempre stanno leccando le pietre; da' Latini è chiamata Mustella , da' Greci Galesfia, e dai Todeschi, Nove occhi.

Quelle che si pescano la Primavera, nel Fiume di Roma, sono le migliori di tutte , ed in Spagna se ne trovano grossissime, e nel principio di Primavera entrano nell'acqua dolce, ed al principio dell'Estate ritornano al Mare .

Non è bene, che se ne cibino i decrepiti, & i podagrosi, perche sono di molto dura, e difficile digestione .

Se ne potranno bensì cibare li giovani ben complessionati, perche loro accresce forza, e vigore ; Sono riguardevoli nelle Menfe de' Grandi .

La qualità di questo Pesce è calda temperatamente, &
hu-

humida nel primo grado .

Si può arrostitire nello spiedo, ò pure sù la graticola, come l'Anguilla; è buona bollita con il botiro, ò manteca, ovvero con oglio di buona qualità .

Si può anche fare fritta, e fredda, che rinscirà squisita; in pasticci, con i soliti ingredienti, e sapori; farà bene, che si faccia morire in vino bianco, ò nel latte, e che con detto vino, e latte si potrà cocinare.

Della Triglia .

C Alimaco da Granopoli fu il primo, che mangiasse la Triglia, chiamata Mallas, e da' Veneziani Barbone, perche tiene la barba nel labro di sotto, e nella Marca si chiama Rossoli, qual Pesce si pasce di alga, e di Lepri Marini, & è consagrada à Diana, era in grandissima stima appresso li Romani antichi; partorisce trè volte l'anno, e ciò viene attribuito alla Triforme Dea, qual pesce è marittimo; il sudetto fu il primo che la cocinasse arrosta sù la graticola, bagnandola d'oglio, ed aceto, con sale, salvia, & rosmarino .

La Triglia frà l'altre sue virtù hà questa, che chi beve il vino, in cui ella muora affogata, odia il vino per l'avvenire; è dilettevole al gusto, e di buon nodrimento .

Reprime gli appetiti Venerei, e guarisce le morsicature velenose, posta sopra la parte offesa .

Le piccole sono migliori delle grosse; quelle che si pigliano nelli Scogli, e nell'acque limpide, sono più saporite; questi nostri Mari ne producono delle squisite, massime in un luogo detto il Granatello, vicino à Napoli.

Il tempo di questa pescagione è di Maggio per tutto Agosto .

La sua qualità è temperata nel caldo, e secca nel primo grado .

Si

Si può marinare, carpionare, e farfene polpettine.

Se ne possono fare diversi pottaggi, è buona bollita cō aceto, e sale, fritta, & arrostita con i suoi ingredienti, & ottima cotta nella Carta sù lagraticola con passarine, e pignoli, e delli loro fegatini si fanno Pasticcetti, che riescono di tutta squisitezza,

Del Pesce Cappone.

D Emocrito Tiranno fu il primo che mangiasse il Pesce Cappone, & è il suo fegato molto lodato.

Questo Pesce è molto sano, di buon nodrimento, e di facile digestion.

E' confacevole ad ogni complessione, perche è assai delicato; è migliore il grosso del piccolo.

Si pesca l'Inverno, e la Primavera; sono perfettissimi quelli che si pescano nel Mare Adriatico.

La sua qualità è fredda, & humida temperatamente.

Se ne fa bianco mangiare, e serve in diversi pottaggi.

Della polpa se ne possono fare polpette, si può fare bollito con acqua, e sale, & arrosto sù la graticola.

Se ne possono fare vivande buone, e salutifere per i convalescenti.

Del Tonno.

O rlio Normanno fu il primo che mangiasse il Tonno, qual Pesce è buono salato; si chiama anche Palamide.

Il migliore frà li Tonni è il giovane, preso il Settembre, e l'Ottobre; più il magro, che il grasso; giova alle morsicature de' Cani rabbiosi.

La sua pancia è assai gustosa, & è desiderata nelle Tavole de' Grandi, ed è squisita negli adobbi; salata si chiama,

Ta -

Tarantello, la magra salata si chiama Tonnina.

L'Ova si salano, e si fanno bottarghe, simili à quelle del Cefalo .

La sua qualità è fredda nel primo grado , & humida nel secondo .

Della polpa di questo Pesce si possono apparecchiare diversi Potaggi, e Piccatigli; è buona arrostita , ed in ad-dobbo, con spigoletti d'aglio, aceto, salvia , rosmarino , e spezie; si può accommodare in tutte quelle maniere, che s'accommoda il Pesce Spada .

Del Fragolino detto in Napoli Luvaro.

IL Fragolino è di color rosso, da' Greci fu detto Erythincinos, à Venezia si chiama Arbore, da' Latini Rubelli, è Pesce di Mare, nè si trova in acqua dolce , e perche si trovano tutti pieni d'ova si crede, che siano tutti femine ; si deve mangiare più l'Inverno, che l'Estate.

Si usa spesso nelle Mense; è salutifero, e di buon nutrimento, facile a digerirsi, essendo tenero, e delicato.

Si pesca nel mese d'Ottobre per tutta la Primavera , è di qualità humido nel primo grado, e temperato nel freddo .

Si può fare la sua polpa in polpette, in polpettoai, si può carponare, e marinare, e sarà ottima arrostita sù la graticola; è buona anche allesta con la sua falsetta sopra .

Nell'accommodarla si può tenere l'istessa regola dello Storione.

Del Cefalo .

ANchise Menocchio fu il primo , che mangiasse il Cefalo, e che sapesse discernere che il marino fosse migliore di quello che habita nelli Fiumi , questo Pesce
di

di sua natura è sordido, e però si vede nell'alto Mare, e spesso sommergersi per lavarsi, & è molto lussurioso, e perciò è fatto facilmente preda da' Pescatori.

Di questi ve ne sono di quattro specie, una detta Cefalo, la seconda Cestreo, che non ha gran capo, ed è più piccolo, la terza si chiama Labeone, e la quarta Moccone, perchè si pasce di mucco, corrotta in lingua Italiana, Mosella.

Il miglior de' Cefali è quello che si piglia nel Mare, e nell'acqua chiara, e non torbida, e ne i luoghi sassosi; è stimato quello che si prende nella Torre del Greco, chiamato, Bocche grassolle, ed in Roma negli Stagni de i Signori Mattei.

Qui in Napoli si pigliano anche nel Lago di Patria, li quali non troppo son conosciuti, però li grossi fatti in Impanata, o Pasticcii son buonissimi, così freddi, come caldi, però in tempi freddi.

Giovano alla stitichezza; però quelli, che sono troppo grossi, grassi, e gravidi riescono insipidi.

Si pescano nel mese d'Ottobre per tutto Aprile; la sua qualità è fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Il Cefalo grosso, o piccolo che sia, si può accommodare in diversi modi, cioè in Pasticcii, Impanate intiero, o in pezzi, arrostito sù la graticola, o nello spiedo, o fritto, o bollito con acqua, aceto, e sale; doppo cotto si può anche salpimentare, si può infarinare, e friggere, si può carpionare, e marinare come lo Storione, si può sfumare, e salare, e disalato poi serve in diverse minestre di legumi.

Degl' interiori, detti in Napoli mazzoni, se ne possono fare diversi portaggi; dell'ova se ne fa bottarga,

Del-

Delle Scorfane.

LO Scorfan è Pesce marittimo; il migliore è quello che tira al rosso.

Si pesca l'Autunno, e la Primavera; è duro di polpa, e perciò difficile a digerirsi.

Giova ad ogni complessione, e si concede a i convalescenti.

La sua qualità è fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

È buono bollito con acqua, aceto, sale, e vino.

Si puol fare in tegame con diverse sorti di frutti secchi, e verdi; si puo accommodare in tutti quei modi che si accomoda il Pesce Cappone.

Bisogna dargli buona cottura, perche hà la polpa dura, e della sua polpa netta delle spine, se ne mette nel bianco mangiare.

Del Pesce Gallo, ovvero S. Pietro.

DI questa specie di Pesce, il migliore è quello che si piglia l'Inverno, e la Primavera.

È di qualità fredda in primo grado, & humida nel secondo.

Si puo accommodare in varie vivande, eccetto in gelo, & in bianco mangiare; perche è di poca polpa.

Si puo fare bollito con salsa sopra d'Alici, in pottaggio, sottostato, o fritto nelle maniere, che si apparecchia il Rombo.

Del Pesce Rombo.

Archelao da Lisbona fu il primo, che mangiasse il Rombo, il quale è piano, fu già in moltissima stima, e li più lodati sono quelli di Ravenna, e del color della Palaja, e di quella forma, però un poco più tondetto.

Questo Pesce è di buon nutrimento, e di facile digestione.

È buono tutti i tempi dell'anno, e di qualità caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Può accommodarsi in diverse maniere, si piccia, si cotta, si arrostito, o arrostito sulla graticola.

Se ne possono fare Pastieck, Pasticcietti, e Porraggi, e buono bollito con acqua, aceto, e sale, e con salsa d'Alci.

Si può friggere, marinare, e carpionare, delle sue ova se ne fa bottarga.

Gl'interiori ben lavati si possono friggere, e condirsi con diversi sapori.

Del Pesce Reina.

Cardemo Panniccio fu il primo, che mangiasse quel Pesce chiamato Ciprino, & in Lombardia se domanda Carpa, e Reina, & anco in Roma si domanda Reina, e celebrata da diversi golosi.

Sono squisite le Reinesche si pigliano nel Lago di Bracciano vicino a Roma, ed in altri Stagni d'acque dolci.

È giovevole a chi non patisce d'humore flemmatico.

Si pesca nel mese di Gennaio, per tutta l'Estate.

È di qualità fredda, in primo grado, & humida nel secondo.

S'accommoda in varie vivande, è buona bollita in vino bianco, acqua, aceto, e sale.

Si

Si può fare in portaggi, e pasticci intiera, ovvero in pezzi.

Si può friggere, & arrostitire su la graticola; l'ova di essa possono farsi in diversi portaggi; il latte, & il fegato devono esser fritti.

Della Laccia,

Quirino Capuano fu il primo à mangiar la Laccia; fu chiamata da' Greci Thrissa, da' Veneziani Chiappa; qui in Napoli si chiama Alofa, e se non avesse tante spine, sarebbe la più saporita de' Pesci.

La migliore è quella, che si piglia in acqua dolce, e che abbia l'ova.

Quelle, che si pigliano in Mare sono aride, e dure. Qui in Napoli nel Fiume di Capua se ne pigliano delle bellissime.

Subito, che entrano ne i Fiumi diventano grasse, e su'l principio di Giugno tornano in Mare à partorire.

Quelle del Tevere prese di Maggio, ed Aprile tengono il primato; si trovano piene d'ova, e delicate al gusto.

Sono di buon nodrimento, provocano il sonno, & hanno una pietra in testa, che guarisce la quartana.

Si pigliano da Marzo per tutto Luglio. Sono di qualità fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Si possono fare a lesse con acqua, & aceto; sono buone, arrostitite, sottostate, e fritte.

Si possono marinare, e carpionare, farsi in brascole, & apparecchiare in tutti quei modi, che si apparecchia il Cefalo; quando son grosse se ne fanno pasticci, e son buone calde, e fredde; sono assai spinose, onde ci vuole cautela in mangiarle.

Del Luccio grosso.

Tiro Valgio fu il primo, che mangiasse il Luccio, e giova alla vista, e forse, che fu detto Luccio, perche giova alla luce, e se ne pigliano grossi nel Lago di Vico, e nella Lombardia ve n'è grand'abbondanza, e nel Tevere di Roma se ne piglia qualcheduno, mà di molta squisitezza; Il migliore è quello ch'è ben grosso.

Si piglia ne' Fiumi, e ne' Laghi in acque chiare, e non torbide.

E' di buon nodrimento, squisito in tutti i tempi; mà nella Primavera non è così perfetto, perché va in amore.

La sua Pescagione si vuol fare l'Autunno, fino al mese di Marzo.

E' di qualità freddo, & humido nel secondo grado.

Si può apparecchiare la polpa di questo Pesce in diversi modi, e particolarmente in bianco mangiare.

Si può fare bollito con acqua, sale, e aceto, ovvero vino bianco alla Lombarda.

Se ne può fare pisto alli convalescenti, con seme di Melone.

Se ne può fare piccatiglio, e brasciole, arrostito sù la graticola, e sù lo spiedo, con aceto, oglio, e finocchio.

Della sua polpa se ne possono fare salciocciotti, con vari ingredienti.

Del fegato, ova, e latte si possono fare diverse zuppe, e pottagi da servirsi caldi, e freddi.

Dell' Aragosta.

L'Aragosta è molto stimata nelle Menfe, ed è composta di trè saporì, cioè il collo ne tiene uno, il corpo l'altro, e vicino la coda un'altro; se ne pigliano in grand'abon-

abbondanza per tutto, e frà l'altre nell'Isola di Ponza, da dove sempre si provvede Napoli .

Questo Pesce è buono in ogni tempo, particolarmente preso nell'Aurunno, e nella Primavera; le femine son molto migliori .

E' di buon nodrimento; mà di difficile digestione; è caldo in primo grado, e freddo nel secondo .

Si può allelsare con acqua, aceto, e sale.

Se ne possono far Pasticcii, ò inticra, ò in pezzi , però netta dalla scorza.

Si può apparecchiare in polpettoni, dopò prolesata ; si può accommodare in diverse vivande; è buona calda, e fredda .

Si suole pestare il suo corpo nel mortajo , e farne sugo per servire piatti composti , che riescono molto grati al gusto , stemperati con latte d'Amendole , passati per stamigna ,

Del Calamajo.

TErmitio Provenzale fù il primo , che mangiasse il Calamajo, e la Seppia, e sono di una medesima specie; Atheneo vuole , che sia utile allo stomaco, se bene è di dura digestione , e genera humori crudi , perche è di grosso nodrimento .

Questo Pesce tiene un humor negro, col quale intorbida l'acqua, quando è visto da' Pescatori, e così fugge d'esser preso .

Poco vale, quando è pregno, e preso in acque morte .

Il piccolo è migliore del grosso, perche è più tenero, e di più facile digestione; è gustoso, & appetitoso, e reca buon nodrimento; è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, ed il grosso deve esser frolo.

La sua pescagione si pratica l'Inverno, e tutta la Primavera.

Si

Si può apparecchiare in diverse vivande ; i piccioli si friggono, e possono chiamarsi animelle di Mare.

Del Salmone .

A Nasarco Capriotto fu il primo, che mangiasse il Salmone ; questo Pesce è molto perfetto nell'Aquitania, & ancora nel Rodano, & in diverse parti della Siviiglia, ed in Spagna.

Gli Spagnuoli costumano salarli, e così salipresi sono humidi nel primo grado, e secchi nel secondo.

Quando sono freschi hanno qualità fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Si pesca la Primavera per tutto Ottobre.

Si può fare in Pasticcii, in Tegame, ed in brasciole, come anco fritto, & in piccatiglio, e dentro Pasticcetti.

Del fegato, ova, e latte, si possono apparecchiare diverse vivande; fritti sono assai gustosi.

Il salato si può accommodare, come il fresco, fatto prima bollire con acqua, aceto, e sale, tenuto per qualche poco di tempo nell'acqua fresca, acciò si dissali, e regalarà con li suoi ingredienti.

Della Sarda'.

T Heseo Bisuntio Poeta fu il primo a mangiar Sarda; le quali si devono mangiare subito prese, che così riescono buone, e di dilicato sapore ; Questo Pesce gode di sentir la musica, e però quando sente suonare, la vedrete saltar fuori dell'acqua.

E' di buon nodrimento ; delle salate se ne sogliono dare una, o due alli Convalescenti per eccitar l'appetito, e purificar lo stomaco dalle superfluità.

Le migliori sono quelle, che si pigliano la Primavera
in

Mare atenoso, e non fangoso.

Sono frigide nel primo grado, & humide nel fine del medesimo.

Si possono apparecchiare in varie maniere, cioè in pasticetti, artostite sù le bragie, ò sù la graticola.

Sono buone infarinate, o fritte in pottaggi, & in sottostati, bollite con acqua, aceto, e sale.

Della polpa delle medesime si possono fare polpette, e riescono di molto gusto, come si dirà al Cap. de' Piatti; si arrostitiscono sù la bragia, e così si servono nel piatto, che riescono di buon gusto.

Si possono salare, e sfumare, e dopò dissalate si potranno apparecchiare, come le fresche.

Questo è un Pesce così ripartibile, che in occasione, che non si trovi altro Pesce, di questo solo si possono fare molte coselle; ed io ritrovandomi più d'una volta senza Pesce, con questo solo hò fatto del buon mangiare.

Dell' Anguilla.

NIcearco fu il primo, che mangiasse l'Anguilla, e così si chiama per la somiglianza dell'Angue; solo l'Anguilla non nuota trà tutti li Pesci, vive per spatio di dieci anni, e dura viva senza stare nell'acqua otto giorni, vuole l'acqua limpida, e nell'Estate non vuole mutatione; ci sono alcuni, che n'hanno vedute di trenta piedi l'una, nel Fiume Gange; Aristotile nella sua Storia, dice non esser maschio, nè femina; sono abbondanti come dice Plinio.

Atheneo dice haver visto in Aretusa, appresso Negroponte, l'Anguille domesticate con gl'anelli d'oro, e prender il cibo dalle mani di chi gli lo porgeva, e l'istesso dice, che in una Cena fu una bellissima Anguilla, la quale vista da' Convitati, uno d'essi disse, tù farai l'Elena di questo Convito, ed io farò il Paride.

L'An-

L'Anguilla è di buon nutrimento, e di diletto sapore; riescono buone quelle, che si pigliano in Mare arenoso, e non fangoso; le migliori sono quelle dell'acque chiare; Qui in Napoli se ne pigliano delle bellissime, nell'acque sotterranee delle Fontane non torbide; quali sono le migliori; si devono cuocere subito prese; sono squisite, quelle del Lago di Bolsena, e di Comacchio salate.

Si conservano lungo tempo, e riescono salutare agli stomachi flemmatici.

La sua pescagione è la Primavera; sono fredde nel primo grado, & umide nel secondo.

Si possono apparecchiare in varie vivande, come in polpette, e polpettoni, mescolata la polpa loro, con le polpe d'altri Pesci.

Si possono anche accommodare in Piccatiglio, e della polpa di esse regalarne i Piccatigli di diverse carni d'Animali quadrupedi, e volatili; si possono tramezzare in pasticcietti con altre carni di Pesci.

Le pelli loro ben nette potranno empirsi di polpe proprie, e di Pesci diversi.

Nella compositione delle Polpette, e polpettoni, che di esse si fanno, potranno farsi diversi lavori in forma di varii Volatili, e Pollami; Si possono fare in Pasticci, ò Impanate, che mangiate fredde riescono di molto gusto.

L'Anguilla dopò che sarà scorticata, si potrà fare in guazzetto, ò arrosto con mollica di pane, ò in Pasticci, con li soliti ingredienti, e senza scorticarla.

Tanto l'Anguille di Mare, quanto quelle de' Fiumi si possono friggere, & accommodare in tutti quei modi, che s'accommodano le Lamprede.

L'Anguille salate dopò sfumate, si potranno sottostare al Forno, ò arrosto sù la graticola, ò sotto la cenicia; si faranno morire nella salamoja, e prima di cuocersi, si terranno à mollo in vino bianco, e doppo se li daranno li soliti sapori.

Del

Del Merluzzo.

STafficatro Romano fu il primo, che mangiasse il Merluzzo; hà la testa piatta, e larga, & hà molti denti, & è di squamma minuta, e tira al color di cenere .

E' questo Pesce di pochissimo nodrimento, e di difficile digestione .

Si pesca l'Estate, e la Primavera, & è caldo in primo grado, & humido nel secondo .

Si puole apparecchiare fritto; è buono anche bollito, cò acqua, aceto, e sale; se ne possono far brasciuole, & accomodare in diverse vivande ; dopò che sarà salato, si può sfumare, e seccare al Sole, con servirsene poi all'uso Spagnuolo .

Per dissalarlo, si tenga ammollo nell'acqua, e poi si friga, ò si condisca con altri ingredienti à beneplacito ; questo Pesce salato si chiama Baccalà .

Dell' Agucchia .

ARonne Ebreo Profeta fu il primo, che mangiasse l'Aguschia, e però vien chiamata dagli Ebrei, Verde di Aronne ; assai piace questa sorte di Pesci, alla Gente Ebraica .

Quanto è più grossa, tanto è migliore ; è di poco nodrimento, e migliore fritta, che in altro modo .

Si pesca l'Autunno, e tutta la Primavera ; è fredda, & humida nel primo grado .

Si può fare in pezzi, & arrostitire ad uso d'Anguilla .

Se ne possono fare pasticci, e cuocere in tutte le maniere, che si cuocono le Sarde, e l'Alicette .

Si può salare, e dissalata, far bollita con acqua, aceto, e sale, condita con li suoi ingredienti .

D

Del

Dello Sgombro .

TRINO Thebano fu il primo, che mangiasse lo Sgombro; in Spagna vi è un'Isola detta Sbombraria, dalla moltitudine di questo Pesce; nelli Confini di Cartagine come dice Plinio, sono li migliori .

E' Pesce Marittimo, poco buono ; si pesca il Maggio, e tutta l'Estate .

E' caldo nel primo grado, & humido nel secondo .

Si può apparecchiare in brasciuole , fritto , arrostito , ò bollito con acqua, aceto, e sale ; si può accomodare in tutti i modi del Merluzzo .

Della Salpa .

SOLPITIO Persiano fu l'inventore della Salpa, come dice Plinio , e vuole esser mangiata subito presa ; nel Mare si pascono sotto li Scogli , essendo Pesce Marittimo ; presto si corrompe ; la sua pescagione si fa l'Estate, e l'Inverno . E' calda nel primo grado, & humida nel secondo .

Si puole apparecchiare arrostita, e bollita con acqua , aceto, e sale; si puol friggere, ò fare in brodetto alla Venetiana .

Del Pesce ignudo, detto in Napoli Cecinello .

ARCISELENO fu l'Inventore del Pesce Ignudo, & appena visto il fuoco, è cotto .

E' questo Pesce di buon nodrimento ; e di facile digestione .

Si pesca l'Inverno, e tutta la Primavera ; si piglia solo nel Mare; è temperato nel freddo, e nell'umido .

Si può apparecchiare in frittelle, ò friggere assolutamente;

te; se ne fanno Crostate, ed alefso con acqua, aceto, e sale ; si battono , e se ne fanno polpette con li loro adattati ingredienti.

Del Pesce Palombo , e Pappagailo.

Questo Pesce è di qualità fredda, & humida ; si pesca il Novembre , e tutta la Primavera . Si puol apparecchiare bollito, con acqua, aceto, e sale; in Tegame riesce anche buono.

L'ova del Pesce Palombo, si possono friggere, ed accomodare in diverse vivande.

Del Pesce Raggia , Squadro , & Occhiatella, ovvero Tremola.

IL migliore di questi trè Pesci è la Raggia; la loro pescagione comincia dalla Primavera, e dura tutto l'Autunno .

Sono caldi in primo grado, & humidi nel secondo.

Si possono apparecchiare tutti trè d'una maniera.

Lo Squadro, & Occhiatello non sono così buoni, come la Raggia .

Si possono fare in Pasticci, in Pottaggi , bolliti con acqua, aceto, e sale, in brodetto, fritti, in polpette, e sottostati; però quando non si trova altro Pesce.

E' ottima la Pancia di questi Pesci , particolarmente della Raggia, e si cocina per ordinario bollita, nel sopra-detto modo, con i suoi ingredienti.

L'Occhiatelle si cocinano à guisa de' Fonghi.

De i Pesci Barbi , Cavadente , e Lasca .

Thelefane fu il primo che mangiasse il Barbo, il quale fu detto Barbo perche aveva la Barba nel labro inferiore, e vien detto per altro nome Mulo, onde si mosse.

D° 2

alcu-

alcuno à chiamarli Barbatoli muli; se ne trovano nel Fiume di Romá, ed altri Fiumi di acque dolci.

Si pesca il Barbol'Estate, e la Primavera.

Il Cavadente l'istesse Stagioni, e la Lasca del mese di Novembre, per tutto Aprile.

Si possono apparecchiare fritti, & arrostiti sù le bragie, ò graticola, & in tutte quelle maniere, che si cocina il Cefalo, alla cui bontà, e perfezione non arriva veruno de' sopradetti. Le Lasche si pescano in diversi Laghi.

Del Pesce Polpo.

SI pesca nel mese di Gennaro, e dura la sua pescagione, tutta la Primavera.

E' di qualità calda, & umida nel primo grado.

S'apparecchia in tutti li modi accennati del Calamazjo; mà con maggior cottura, perche è di polpa affai più dura; è buono fritto, e se ne possono fare diversi Pottagi.

Della Frittura Francese, e Bua.

Questa frittura si piglia tutto l'anno, nè si può descrivere la qualità propria di essa, perche è un miscuglio di diversi Pesciolini di Mare.

La migliore è quella, che si pesca il Mese di Marzo, e d'Aprile, e riesce di buon nutrimento.

La Bua si pesca la Primavera, e dura la sua pescagione, tutto il mese di Luglio; è calda in primo grado, e fredda nel secondo. Questi son Pesci di Tartana.

La Frittura Francese s'apparecchia frita, come anche la Bua; si può apparecchiare parimente arrostita, & in tutti i modi accennati delle Sarde, & Alicette.

Delli

Delli Latterini di Mare, e d'Acque dolci.

SI pescano l'Inverno, e dura la loro pescagione tutto il mese di Marzo; quelli che si pigliano nell'acque dolci de' Fiumi, e de' Laghi; sono di buon nutrimento, e di facile digestione.

Se ne piglia quantità nel Lago di Nepi, vicino Roma, e riescono squisiti al gusto.

Di quelli, che si pescano nell'acque di Castel Gandolfo i più grossi si possono arrostitire su le bragie; I piccoli si friggono, e si possono apparecchiare nelle maniere accennate delle Sarde, & Alicette; con li soliti ingredienti.

Del Gongrio, e Morena.

IL Gongrio, e Morena sono d'ottimo nutrimento.

Si pescano nel mese di Novēbre, per tutto Aprile; sono Pesci Maritimi, di qualità freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Si sogliono apparecchiare nelle maniere già dette delle Lamprede, con gl'istessi ingredienti, e sapori, e se ne fanno belle gelatine, che son buone fredde.

Delli Pesciolini d'Acque dolci.

FRà questi, li migliori sono quelli, che si pescano nell'acque correnti, limpide, e chiare; particolarmente nel Fiume di Roma.

La loro pescagione si costuma per tutto l'anno; sono umidi nel primo grado, e freddi nel secondo; sono gustosi, e saporiti.

Se ne piglia anche quantità, e di buona conditione nel Fiume di Sora.

S'ap-

S'apparecchiano bolliti, con acqua, aceto, e sale; arrostiti sù le bragie, ò graticola; i più piccoli si friggono.

Della Testuggine Marittima, e Terrestre.

E Rodoto Cipriotto fù il primo à mágiar le Testuggini che vivono in Mare, & in Acque dolci, e li Latini la chiamano *Lateitias Testudines*; e li Greci la chiamano *Emidas*; partorisce l'ova con dura coperta, e di due colori, come quelli de' gli Uccelli, e di sepellisce in terra, e spesso visitandole cova; & in capo d'un' anno esce fuori la sua genitura.

Delle Testuggini, le migliori sono quelle di Terra, le più grosse, e le ovate, perche riescono migliori.

Si devono alimentare con buoni cibi; sono d'ottimo nodrimento; è di qualità fredde nel secondo grado, & umide temperatamente; quelle d'acqua sono umide, e fredde in primo grado.

La Stagione di quelle di Terra è di Giugno, per tutto Ottobre; delle Aquatiche, è da Febrajo per tutto Ottobre.

Alle Testuggini Marittime si leva la testa, e'l sangue, e poi s'apparecchiano in diverse vivande, prima fatte ben bollire.

Si possono friggere, e fare diversi Pottagi, e Pasticcii, con gli suoi ingredienti.

L'Ova, & il Fegato si possono friggere; e farne frittate.

Quelle di Terra si possono accommodare nell' istesse maniere, che le Marittime.

Le Terrestri ricercano minor cottura delle Marittime, perche sono più gentili, e delicate.

Del sangue se ne fanno Sanguinacci, li quali riescono simili a quelli de' Porci, servendosi delle medesime budella per empirli.

Dico, che della Tartaruga se ne possono fare tutte quelle

le vivande , che d'un Castrato , come si dirà al Cap.de' Piatti .

Della Tenca .

NIrfa, figlia di Sefostre Rè dell'Egitto, la qual predisse la futura Monarchia al Padre, fù la prima che mangiasse le Tenche, ed alla Lombarda, l'empiva d'aglio, e poi di suavi erbette .

La migliore delle Tenche è quella che si piglia ne' Fiumi, e ne' Laghi chiari , e limpidi d'acque non fangose , e torbide . In Roma ne hò viste nella Pescaria di 25. libbre l'una .

E' migliore la femina, che'l maschio , e di buon nutrimento .

La sua pescagione è dalla Primavera , per tutto l'Autunno, è di qualità fredda, e humida nel secondo grado .

Aperta per schena, si può fare arrostita, ò ripiena.

Si può sottostare, fare bollita, con acqua, aceto, e sale , ovvero con buon vino bianco alla Lombarda .

Si può anche friggere, & accomodare in tutti quei modi, che si accomoda la Trota con i suoi soliti ingredienti.

Delli Gambarelli di Mare, e d' Acque dolci .

NEllo Brentio fù il primo, che mangiasse li Gambari; se ne trovano in acque dolci , & in diversi luoghi d'Italia, e qui in Napoli a Isernia, con scorza dura, & antico tenera, sì come delli Maritimi ancora ve ne sono di diverse sorti, quali habitano nelli lidi, e sono di tanta velocità, che non si possono raggiungere.

Quelli dell'Acque dolci, sono migliori delli Maritimi, e sono di buon nutrimento .

Si pescano la Primavera; sono di qualità frigidi nel secondo grado, & humidi nel primo .

I pic-

I piccoli si possono friggere, come ancora le polpe de' i grossi; sono buoni bolliti in acqua, aceto, ed altri ingredienti; La sudetta loro polpa si può fare in diversi Piccattigli, e Pottaggi, e prolessata potrà accommodarsi in Pasticci, e può servire per regalo de' piatti, e del loro sugo se ne saporiscono molti Piatti di Mare.

Delli Grancioli, o Granci.

I Migliori sono quelli, che si pigliano nel Plenilunio; sono di buon nodrimento, e si pescano in Mare, l'Autunno, e la Primavera.

Sono di qualità humidi nel primo grado, e freddi nel secondo.

Si possono accommodare come le code de' Gambari, presi ne i Fiumi, prolessati con acqua, aceto, e sale.

Si potranno arrostitire con la scorza, e mangiare caldi, o freddi à beneplacito, con i suoi ingredienti.

Delli Granci di Acqua dolce.

L I migliori sono quelli, che si pigliano in acque chiare; riescono di buon nodrimento, provocano il coito, l'orina, e purgano le Renelle.

Si pescano l'Autunno, e la Primavera; sono di qualità frigidi nel primo grado, & humidi nel secondo.

I Granci di scorza dura s'accommodano, come l'Aragoste.

Quelli di scorza tenera, si potranno friggere, e far in Tegame, e in latte d'Ammendole, o di Capra, cò gli suoi soliti ingredienti, ed in Roma se ne trovano molti, e di gran bontà.

Del

Del Ranocchio, ò Peſce Muſco .

Glauco Perricone fu il primo, che mangiaſſe Ranocchi; queſti hanno due fegati; uſano il coito di notte; nell'Iſole di Cirene, e di Serifo ſono mutole; riferiſce Plinio al Cap. 29. del lib. 8. che in una Città di Francia, i Popoli furono coſtretti ad abbandonare la Città, perche vi crebbe gran moltitudine di queſte beſtie.

Trà queſti, il migliore è quello, che giace ne i Fiumi, e ne i Laghi, non già ne i Pantani.

Abbondano in Lombardia d'ottima qualità, e non v'è Tavola de' Signori, che non ve ne ſiano.

Giovano à guarire diverſe infermità, e ſi poſſono chiamare Teriaca di tutti i veleni, che derivino da' Serpi, e mangiate con le ſue oſſa, ſono buone alla Renella.

Si pigliano nel meſe di Giugno, e di Luglio, e ſ'accommodano con l'agreſta.

Sono di qualità frigide nel ſecondo grado, & humide nel primo.

Perche rieſcano più giovevoli alla ſalute, biſogna farli bollire con acqua, oglio, e ſale; ſi poſſono accommodare, fritti, in Paſtici, & in Paſticetti, talmente, che parranno fatti di polpa di Cappone; Si potranno apparecchiare in diverſi Pottaggi molto guſtoſi, & appetitoſi, come ſi dirà al ſuo loco.

Si friggono, e delle loro coſcie ſe ne fanno Peretti; cioè ſtaccate dall'oſſo; mà non in tutto, e ſi mangiano con ſalſa verde di Petroſello; ſi mettono à bollire in acqua, ſale, e oglio, con le ſue ſolite ſpetierie, & in giorno di magro, con il brodo, che fanno, ſi poſſono cuocere Riſi, e diverſe paſte, che parranno fatte di brodo di carne.

*Alcune osservazioni curiose sopra le Conchiglie testacei,
ò Frutti di Mare.*

HO' stimato conveniente non tralasciare alcune osservazioni, che da' Curiosi sono state fatte intorno a i Testacei, ò frutti di Mare, per appagare i desiderii delle persone curiose.

Prima si è osservato, che i sudetti Testacei, ò frutti di Mare non hanno nè voce, nè udito; non hanno bocca, e si nodriscono, e la Natura hà negato loro, il Fegato, il Fiele, e la Milza.

Secondariamente s'attribuisce à prerogativa della Conchiglia, che in essa si genera la Perla, che se bene fu detta da Tertulliano rifiuto del Mare, è però ornamento prezioso della medesima Conchiglia.

Terzo, è da osservarsi ne' sudetti Testacei, che nascono più tosto nel Mare, che ne' Laghi, ò ne i Fiumi, e particolarmente ne i Mari dell'India Orientale, ovvero Australe, se ne genera in maggior copia, e sono più coloriti, e bêche generati nell'acqua, hanno il guscio assai duro, e molti di questi vivono immobilmente affissi à i sassi.

Quarto si è osservato, che questi Frutti di Mare vivono più lungo tempo fuori dell'acqua, che non fanno i Pesci, perche hanno più del Terrestre: Si è anche osservato, che gli Echini, ò Ricci Marini hanno cinque Ova, e cinque detti in numero quinario, ò dispari; ne i Plenilunii sono più grassi, perche hanno maggior copia d'humore; sono Animali pigri, e stolidi, perche partecipano più dell'Aqueo, e del Terreo, che dell'Igneo, e dell'Aereo; non mutano il Guscio, come fanno la scorza i Cròstati, perche non si può facilmente disseccare l'humido, che tengono.

Del-

Delle Patelle Frutti di Mare.

Queste sono contrarie a gli stomachi deboli, e flemmatici, perche difficilmente si digeriscono. Si pescano l'Autunno, e la Primavera: sono di qualità calde nel primo grado, & humide nel secondo.

Levata via la scorza, si possono fare in diversi pottaggi, pasticci, e pasticceri; si possono accommodare in tutti quei modi, che s'accommodano l'Ostriche, benché con buona cottura, perche riescono sempre durette.

Dell'Ostrica.

Le migliori dell'Ostriche sono quelle, che si pigliano d'Inverno, e di Primavera, ne l'aghi riescono molto appetitose, mangiate subito prese, come si costuma in Venezia.

Sono salutifere à chi difficilmente digerisce, perche muovono il corpo, eccitano l'appetito, e provocano il coito.

Sono di qualità calde, nel primo grado, & umide nel secondo.

Nettata, che farà l'Ostrica della sua scorza, si potrà accommodare in pasticci, & in diverse vivande, e pottaggetti; spaccate si potranno arrostitire sù la graticola, ò sù le bragie; levate dalle scorze, si potranno anche potre sù la carta, & arrostitire.

Si possono marinare, e salare, & accommodare in pasticci; ne vengono Barili da Taranto d'ottima qualità.

Delle Cappe lunghe.

P Olipio di Mogorra fù il primo à mǎgiar tutte forti di Cappe lunghe , delle quali à Venezia, ve ne sono quantità .

Delle Cappe lunghe, le migliori sono quelle , che si pigliano l'Autunno, e la Primavera.

Sono fredde in primo grado, & umide nel secondo .

Si potranno apparecchiare in tutti quei modi, che s'apparecchia l'Ostrica; mà non si possono salare, come quella.

Della Tellina .

D Elle Telline sono migliori le grosse, che le piccole. Non sono buone che fresche ; riescono appetitose ; lubrificano lo stomaco; sono buone tutto l'anno.

Di qualità sono calde in primo grado , e secche nel secondo .

Si possono apparecchiare in zuppa, e soffritte , levate dalla scorza .

Si possono accommodare in varii pottaggi, e servire per regali di diverse vivande ; sono capaci di tutti i sapori, & ingredienti.

Delle Gangole, e Peverazze.

L E migliori sono quelle, che si pigliano l'Autunno, e la Primavera; sono di qualità fredde, & humide in primo grado .

S'accommodano come le Telline , e sono capaci degli stessi sapori, & ingredienti.

Del-

Delle Cappe di S. Giacomo .

Queste riescono buone tutte le Stagioni dell'anno. Sono di qualità fredde nel primo grado, & umide nel secondo .

Lavate in vino bianco , e ben nette, si possono accomodare dentro la propria scorza, arrostiti; si fanno in zuppe, & in diverse vivande .

Possono servire per Pasticci, Pasticcetti, e Piccatigli con varii Pesci, con i soliti sapori, & ingredienti.

Delle Chioccole .

LE migliori sono quelle , che si pigliano in Mare, per tutto Ottobre .

Sono fredde in primo grado, & umide nel secondo.

Si faranno bollite, e levate dalle loro scorze, si laveranno in vino bianco, e s'accomoderanno in varie vivande, ed anche riposte nella scorza, con i soliti sapori , & ingredienti.

Si potranno anche fare in diversi gustosi , & appetitosi Pottaggi.

Delle Lumache .

Cheroso da Melara fu il primo à mangiar Lumache.

Le migliori sono quelle , che si pigliano l'Inverno, nelle Vigne, ò Spineti, e luoghi montuosi.

Quelle delle Paludi, riescono di cattivo nodrimento , e di poco buon gusto .

Sono di qualità fredde nel primo grado , & umide nel secondo.

Se ne pigliano in Norcia di squisita qualità , ed in altre Montagne.

Bisogna purificarle prima, dentro un vaso coperto, e che non eschino per trè giorni .

Da

Da poi proleffate, s'accommodano in diverse vivande con buoni sapori.

Le dette Lumache, dopò esser state à purgare da due, ò tre mesi, se li dà à mangiare per, quindici giorni, Talco pestato, dopò si pestano esse con tutta la scorza, e lambiccate esce un'acqua bellissima per lavare la faccia alle Dame, che farà il volto bianco, e lustro.

Delli Fonghi.

Sono freddi per fino al quarto grado, & umidi nel secondo.

Quelli, che quà si chiamano Spinaroli, sono di molta squisitezza.

Nascono di Primavera, e durano tutto Giugno.

Si seccano all'ombra, & al Sole, e servono per regali di varii piatti composti; quando sono freschi, se ne fanno zuppette con oglio, mentuccia, e sugo di Limone; si mettono in diversi Pasticcii, e Pasticcetti all'Inglese; se ne fanno zuppette con Presciutto; si mettono à mollo in Malvasia, e si cucinano come sopra.

In Roma si chiamano Brugnoli, e sono assai stimati da' Grandi.

Secchi si vendono una Dobra la libra, devono esser però piccioli, di quelli, che si trovano nelle Montagne di Camerino, e della Marca.

Altri Fonghi chiamati Bolledri, che sembrano rossi d'ova; sono della medesima qualità ne' gradi del freddo, e dell'umido; si mangiano bolliti con sale, e pepe, e se ne fanno Pottagi; servono per regali di varii Piatti composti, tanto di magro, quanto di grasso.

Bisogna mangiarne poca quantità, perche in ripienezza sono nocivi.

Altri Fonghi chiamati Spugnoli, quì in Napoli sono di

mi-

migliore qualità, che altrove.

La loro Stagione è di Primavera; durano poco tempo.

Se ne fanno guazzetti, si cuociono arrosto, si possono fare ripieni di diversi pastumi di Pesci.

Sogliono mettersi in tutti i Piatti composti.

Sono di buon nutrimento, di facile digestione, e meno nocivi d'ogn'altra specie di Fonghi.

Altri chiamati chioppetti, nascono ne i Pioppi nell'alto, e nel basso de i medesimi.

Sono squisiti; s'accommodano bolliti, si mettono in Piatti composti, come sopra; se ne fanno Pottaggenti, con mentuccia, e con un'odoreto d'aglio, & altri ingredienti.

Li più grossetti si possono arrostiti sù le bragie, con aglio, aglio, pepe, e mentuccia trinata.

Altri nascono nelle pietre, e spesso ne hà ricevuto regalo questo Illustrissimo Sig. Regente mio Padrone; sono medicinali, e non portano nocimento, crescenti alla grandezza d'un Ducatone.

S'appendano per il pedale all'ombra, guardati dal vento, e dalla polvere, dopoi si spolverizzino dentro l'acqua di fior di fave, con vino, o con brodo di Aronide.

Se ne dà uno scrupolo, o due, conforme alle complessioni, quatt'ora avanti il cibo, a quelli che patiscono dolori colici, e male di Renella, essendo provocativi dell'orina, & espulsi di delle Pietre, e Renella; queste Pietre si sotterrano in terra, coperte con un poco di terreno, adacquate la sera, e la mattina guardate dal Sole, che così il Pedale, che resta nella Pietra, s'impetriisce, & ogni anno figlia, augumenta, e fruttifica; i Fonghi, che nascono, si mangiano arrostiti sù le bragie, con aglio, aglio, Pepe, e mentuccia battuta.

I Fonghi di Genova freschi, e salati sono squisiti, e servono per Regalo di diversi Piatti composti.

Do-

Dopò, che faranno stati à mollo; s'infarinano, e si friggono in buon olio; si servono con salsa di petrosello.

Si mescolano con Cocuzze di Genova, cotti in buon brodo, e riescono squisiti.

Serviranno per diverse copriture di Pesci, con Torzi di Carcioffi, Torzi di Cardoni, punte di Sparaci, fette di Tarantello dissalato, soffritta ogni cosa insieme, riescono di buon gusto, con le sue spezierie, & altri nobili ingredienti.

Riescono anco buoni, per copriture di Polli, cò Cocuzze di Genova, fette di Gola di Porco, buon Cascio Parmigiano, e le sue solite spezierie.

Si mettono anche in Oglie alla Napolitana, con altri ingredienti, come si dirà à suo luogo.

Conchiudo, che delli detti Fonghi cotti, e dissalati, in giorno di magro, se ne possono fare diverse gustose vivande, avvertendo, che soli non fanno troppo buona lega, mà accompagnati con altri ingredienti, riusciranno di molta sodisfazione.



Modo di conoscere il Pesce fresco.

P Erche' qui in Napoli, si potrebbe mangiare del buon Pesce, mà la malitia de' Pescatori, mettendoli ne' tempi caldi, nelle Grotte, per conservarli, e venderli poi più cari in tēpo di Vigilie; nõ ostate la pena, che glie lo proibisce, si deve avvertire però, che comprato tal Pesce, subito si faccia cuocere, altrimenti frà una meza hora si guasta, e riesce molto cattivo al gusto, e benche i Compratori lo sogliano conoscere, pure alle volte lo vedono così bello, che lo pigliano, supponendolo fresco; che però devono guardarlo bene nell' Occhio, che non essendo fresco

fi

fi fà pallido, là dove il Pesce fresco lo tiene vivo, e lucido ; ed anche si devono mirare le garze, che col cattivo odore, ne scoprono il difetto, e benchè li Pescatori sogliano spremere le garze de' Pesci freschi, e di quel sãgue spruzzarne le garze de' Pesci frolli, per mostrare il sangue vivo , pure guardandole bene, facilmẽte si può conoscere di che qualità sieno ; Ed in Roma usano tenerli dentro bagnoli d'acqua salata , per esser il Mare lontano ; però il Cuoco deve avvertire nel condirli, di non gravarli di sale, essendo sufficientemente salati ne' luoghi sudetti ,



T R A T T A T O II.

Del Pesce bollito, o vero alleſſo.

Enche ſieno diverſi i Peſci, io però ne hò deſcritti qui ſotto alcuni pochi ſolo per moſtrare a' principianti, il modo di cuocerli, eſſendo, che li Peſci vanno bolliti tutti in un modo, benſi ſi poſſono regalare, e ſervire con diverſe ſaſe, e ſapori, del che ſi tratta ſufficientemente nel Capitolo de' Piatti.

Storione.

F Arai bollire lo Storione, in acqua, vino bianco, ed aceto, con oglio buono, ſugo di Limone, e Pepe; cotto che farà, lo metterai nel Piatto, regalandolo, con fiori, erbette, fette di Limoncelli, e merangoli intorno.

Tonno.

L O farai bollire bene, e lo ſervirai con Oglio buono, e ſugo di Limone, regalando il Piatto con erbette, vachi di Poma granate, e fette di Limoncello.

Spigola.

F Arai bollire la Spigola, con acqua, e ſale, ed un poco d'aceto; cotta che farà, la porrai dentro al piatto, con una ſaſa, fatta d'Alici filate, & Oglio buono, regalandolo di fette di Limoncelli, e Petroſello ſopra.

Dentice, ò Dentale.

L O farai bollire in acqua, ſale, aceto, & un poco di Vino; cotto che farà, lo metterai nel Piatto, con Oglio buono, cò le ſolite ſpetierie, ſugo di merangoli, e brodo dell' iſteſſo Peſce, regalando il Piatto, di finocchietti bianchi, prima bolliti con Oglio, e Pepe ſopra.

Pe-

Pesce Spada.

LO cuocerai in acqua, e sale, con dentro Rosmarino, e Salvia, & un poco d'Aceto; cotto che sarà lo porrai dentro al Piatto, con un poco d'Oglio buono, spetierie solite, & un poco di brodo del medesimo, aggiungendovi fettoline di Tartufoli prima soffritti, regalando il Piatto con fette di Limoncelli, ò di Merangoli.

Ombrina.

SI farà bollire, come il sudetto, e si serve nel Piatto, regalato con fette di Tarantello dissalato, erbette, fette di Limone, & Oglio buono.

Trotte alla Todefca.

SI possono far alleffe, in vino bianco, con le sue solite spetierie, aceto, e la metà d'un Mostacciolo, overo zuccaro, & aceto, acciò che il brusco superi il dolce; si servono calde con Oglio buono, ò Botiro, aggiungendovi un poco del suo brodo, regalandosi il Piatto, di mazzetti di Sparaci, prima bolliti, e soffritti, con oglio, agro, e fette di Limone intorno, e fette di pane abbruscato sotto.

Cefali.

SI devono cuocere in acqua, aceto, e sale, con salvia, e Rosmarino; cotti che sono, si mettono dentro al Piatto, coperti di fettoline di Tarantello, cotto, e dissalato, Torzi di Sellarì, prima bolliti, e soffritti, Oglio buono, sugo di Limone, e spetierie solite, tramezzati con fette di Limoncelli.

Carpione.

SI puol cuocere, come sopra, giunto alla sua cottura, si mette dentro al Piatto, accomodato con Botiro, ò Oglio buono, con le sue solite spetierie, erbette, e fette di Limone sopra, ed intorno.

*Lo Scalco alla Moderna
Fragolino, ovvero Luvaro.*

LO cuocerai in acqua, sale, & aceto; giunto alla sua cottura, l'accommoderai con Oglio, ò Botiro buono, con le solite spetierie, & erbette, regalando il piatto di crostine di Pane, con Caviale sopra, tramezzato di fette di Limoncello, ò di Merangoli.

Lamprede.

LE farai bollire in acqua, e sale, e cotte, che faranno l'accommoderai nel Piatto, con sugo di Limone, Oglio buono, ò Botiro, e Pepe ammaccato, tramezzandole, con fette di Tarantello; prima cotto, e difalato, ed erbette sopra, regalando il Piatto di fette di Limoncelli, e di Merangoli.

Reina.

LA farai bollire, come il sudetto; giunta alla sua cottura, l'accommoderai nel Piatto, con Oglio buono, un poco di quel brodo dove è bollita, le sue spetierie, & erbette sopra, regalando il Piatto con mazzetti di Lupari, prima cotti, e poi soffritti, sugo di Merangolo, pepe, e sale, tramezzandolo con fette di Limoncelli, e fiori di Borragine.

Luccio.

SI cuocerà in acqua, sale, ed aceto; giunto alla sua cottura, si servirà nel Piatto, con oglio buono, sugo di Limone, spetierie solite, erbette, e pepe ammaccato, regalandolo di fiori di Borragine, ed erbette, tramezzate con fette di Limoncello.

Laocia.

NEtta, e polita che l'havrai; levali li suoi interiori, e cuocila in acqua, aceto, e sale; giunta alla sua cottura, potrai servirla nel Piatto, con oglio, aceto, e spetierie solite, regalandolo di mezzi Merangoli, ed erbette intorno.

Ric-

Ricciola.

LA cuocerai in acqua, e sale, con due frondi di Lauro , e fette di Limoncello , levandone presto il sudetto Lauro, accioche non pigli d'amaro; la servirai con una salfetta, fatta d'Alici salate, e sugo di Limone, le sue solite, spetierie, regalarai il Piatto di Sparaci bolliti, e soffritti, e fette di Limoncello intorno.

Luccio di Mare .

NEtto, e polito de i suoi interiori , e scaglie, lo farai bollire, come la Laccia; giunto alla sua cottura , lo servirai nel Piatto, con una salfetta fatta d'agro di Limone, un poco di Zuccaro, Oglio, ò Manteca , bollita dentro un Tegame, cotti, che saranno i sudetti ingredienti, li getterai sopra il Pesce; regalando il Piatto, con erbette, e fette di Limoncello.

Pesce Capponi.

LO cuocerai, come sopra; giunto alla sua cottura, lo servirai nel Piatto con agro di Merangoli , un poco d'Oglio buono, il suo pepe, ed erbette sopra, regalandolo di fette di Limoncelli, e mezzi Merangoli

Merluzzi grossi .

SI cuoceranno, come la Ricciola; giunti alla sua cottura, si metteranno nel Piatto, servendosi con una salsa d'Alice, regalandosi il Piatto , con erbette , e fette di Limoncelli.

Cernia.

QUando la Cernia è grossa , si taglierà in pezzi , e si cuocerà in acqua, e sale, con un poco d'aceto; giunta alla sua cottura , si conerà, con Oglio buono , un poco d'Aceto, ò agro di Limone , regalandosi il Piatto d'erbette, e fiori tramezzati con fette di Merangoli .

Pesce Palombo .

SI taglierà in pezzi, e si metterà netto, e polito à bollire, come sopra ; giunto alla sua cottura , si servirà nel Piat-

Piatto, con oglio buono, e sugo di Merangoli, erbette, e pepe ammaccato sopra.

Salpa.

Netta, e polita da i suoi interiori, e scaglie; si metterà à bollire in acqua, e sale, con un poco d' aceto; giunta alla sua cottura, si servirà con pepe pesto, oglio buono, sugo di Limone, ovvero aceto, erbette sopra, e fette di Merangoli intorno,



TRAT

T R A T T A T O III.

Di diverse Minestre , in magro ; per tutti i tempi ,
ch'è proibito il mangiar di grasso .

Prima Minestra di magro .

 * P *
 * * *
 * * *
 * * *
 * * *
 * * *
 * * *
 * * *

Iglierai la polpa dello Storione, battendola bene con un Coltello, aggiügendovi Erbette odorose, pane, che prima sia stato à mollo, le solite spezierie, & un poco d'aglio.

Ne farai Polpette piccole, cotte con oglio buono, e fettoline di Tartufoli, Passarina, Pignoli, code di Gambari, con fette di pane sotto, e Cannella sopra, ed agro di Limone.

Altra Minestra fatta con pezzetti di Carciofali .

Li farai bollire in brodo di Pesce, assieme con punte di Sparaci; bolliti che saranno, li metterai dentro un Vaso à soffriggere in Oglio buono, aggiungendovi code di Gamberi, Pignoli, Spezierie solite, & agro di Limone, ed un pochettino di Zaffarano, con fette di pane sotto.

Altra Minestra di magro composta, da farsi in occasione di foresterie, ò pure ne' Monasterii de' Monaci, ò Frati.

Piglierai un Tegame grande, con buon oglio dentro, e Cipolla tritata soffritta, e vi aggiungerai Piselli, e Fave tenere, Fonghi di Genova, lattuche ripiene di polpa di Pesci, fette di Tarantello, torzi di Carciofali; avvertèdosi, che tutti li sudetti ingredienti devono essere prima bolliti, cò polpette di Pesci, aggiügendovi dopò acqua calda à proportione, e ogni cosa farai bollire tanto spatio di tēpo, quāto basterà, cò le sue spezierie necessarie, e quagliandola con una lattata di Pignoli, la coprirai con punte di Sparaci bolliti, e poi soffritti, che sarà un Piatto molto gustoso.

Al-

Altra Minestra.

La farai con pezzetti di Caoli fiori, di Tartufoli, e Prugnoli; li farai soffriggere insieme, con le sue solite spezierie, con Agro di Limone, e fette di pane sotto.

Altra Minestra.

Piglierai latte di diversi Pesci, e lo farai soffriggere bene in oglio buono, con erbe odorifere, punte di Sparaci, fugo di Limone, un poco di fugo di Gambari, aggiugnendovi acqua calda, acciò che non sia scarfa di brodo, con il suo fugo di Limone, spezierie solite, e fette di pane sotto.

Altra Minestra di Tonninole.

Le aprirai al fuoco, dentro un polzonetto, con un poco d'acqua, & oglio; aperte che faranno, le leverai dalle loro scorze, lasciandole cadere dentro il medesimo polzonetto, dove le havrai aperte; le piglierai poi diligentemente, e le metterai nell'acqua fredda, lavandole un paro di volte; dappoi le metterai in un Tegame, con dentro oglio buono, erbe odorose, & un poco d'aglio, rimettendovi quel fugo, ch'era dentro al polzonetto con diligenza, e con avvertenza, che non vi vadano quelle arene, ch'erano nel fondo; le regalerai con le solite spezierie, con Cannolicchi piccoli sopra, e fette di pane sotto, col suo agro di Limone.

Altra Minestra.

La farai di Brasciollette di Pesce piccolo, con fette di Tartufoli, e punte di Sparaci, soffritta ogni cosa insieme, in oglio buono, & erbe odorifere, con un odoretto di cipolla; e soffritta, che sarà con le sue spezierie, terrai preparata una lattata fatta di Pignoli pesti nel mortajo, con un poco di fugo d'agresta; & agro di Limone, e la regalarai con fette di pane abbruscato sotto, e pistacchi mondi sopra.

Altra Minestra di Polpentine.

Formerai questa Minestra, di Polpentine fatte di Sarde
spol-

Spolpate, battute con sue erbette odorifere, le solite Spezierie, un poco di pane ammollato, passarina, pignoli, & agro di Limone, con fette di pane abbruscato sotto .

Altra Minestra di farina di Riso .

La cuocerai nel latte d'Amendole; quando sarà ben dēsa, la potrai levare dal fuoco, mettendoci un poco di zucchero fino dentro, e se ce lo farai bollire, con il suo sale a proporzione farà meglio, lo metterai ne i piatti, con crostini di pane abbruscato, tagliati à dadi, servendolo, con cannella sopra, che farà una Minestra nobile.

Altra Minestra di Semmoella .

La cuocerai in latte d'Amandole, con sale à proportione, servendola con zucchero, e cannella sopra.

Altra Minestra di Semmoella, in altro modo .

La metterai à soffrigere, con un poco d'aglio, ò cipolla, in oglio buono, con erbette odorifere, ò altra cosa, aggiungendovi un poco d'acqua calda, e sale; la farai bollire dentro ud Tegame, ò altro vaso à proposito, e quando alza il primo bollo, vi porrai dentro la Semmoella, e così la farai finire di cuocere.

Altra Minestra di Farro .

Piglierai Farro polito, e netto, lavato in acqua calda; lo cuocerai in acqua, e sale; bollito che sarà, se sarà restato qualche poco à secco, lo rinfrescherai con latte d'Amandole Ambrosine, e con il sudetto latte lo farai finir di cuocere; cotto che sarà, lo servirai in Piatto, con Zucchero, e Cannella sopra.

Altra Minestra di Farro in altro modo utile, per quelli che patiscono di mal di stomaco .

Piglierai il sopradetto Farro, netto con diligenza, e lo metterai dentro una Pignatta nuova, con un poco di zucchero in panetto, che sia almeno la quarta parte; farai che la Pignatta sia ben serrata con un coperchio, & una pietra sopra; la metterai dentro al forno; che non sia troppo caldo,

G

do,

do, e la lascerai asciugare bene, dalla sera fino alla mattina, e te ne servirai per minestre di Magro, e di grasso, che si possono anche dare à i convalescenti, e potrai poi cuocerla con latte d'Amandole, ò brodo, servendoti, con Cannella sopra,

Altra Minestra di Caoli Capucci.

Politi, e netti, che gli havrai, li farai bollire in acqua; dopò che saranno bolliti, li scolerai dalla sudetta acqua, mettendoli poi in un Tegame, con aglio pesto, & oglio buono; li farai ben soffrigere, aggiungendovi un poco di pepe, con il suo sale, finocchietto salvagiolo, secco, ò polvere, con un poco d'acqua calda, ò altro liquore.

Altra Minestra di Carote.

Polite, e nette, che le havrai, le farai bollire in acqua, e quando saranno vicine alla cottura, le metterai à soffrigere, dentro un vaso à proposito, con un odoretto d'aglio, oglio buono, o solite spezierie, v'aggiungerai un poco di mosto cotto, & aceto, e le servirai calde.

Altra Minestra di cime di Caoli fiori.

Li farai prima soffrigere, in oglio, ò butiro buono, li metterai in un Tegamino, con dentro fette di Tartufoli, ben soffritti, con le sue spezierie, & agro di merangoli, gettando il soffritto, sopra alla detta minestra, con bocconcini di Tarantello cotto, e dissalato.

Altra Minestra di Cipolle grosse.

Polite, e nette, che le havrai dalle loro scorze, le darai due tagli al suo fiore, senza finirle d'aprire, le metterai à bollire in acqua; cotte, che saranno, le metterai in un Tegame, con oglio che sia ben soffritto, ò butiro, ponendovi dentro le sopradette Cipolle; con le sue spezierie, & erbe odorifere, aggiungendovi un poco di mosto cotto, & un poco di zaffarano, che farà una minestra gustosa.

Altra Minestra di Cardoni.

Politi, e netti, che gli havrai, gli taglierai in pezzetti; gli met-

metterai in acqua fresca, con agro di merangoli, acciò che non si facciano neri, dopò bolliti, li metterai in un Tegame, ò in altro vaso, cò oglio buono, & aglio pesto, & erbe odorifere; dopò soffritti in botiro, vi potrai dentro latte d'amandole, facendoli bollire, per poco spatio di tempo, si potrà anche legare in ova, con sugo di limone, che sarà una minestra assai gustosa.

Altra Minestra di Sellari, ò Acci.

Politi, e netti, che gli havrai, gli taglierai in pezzetti, li metterai à bollire, e quando saranno cotti li levarai, e potrai in un tegame, ò in altro vaso; con oglio buono, ò botiro, con un odoretto d'aglio, erbe odorifere, e le sue solite spezierie; li farai ben soffrigere, e vi potrai mettere latte di Pignoli, ò altro à beneplacito, con sugo di limone, servendoli caldi, con cannella sopra.

Altra Minestra di Torzi di Lattuga Capuccina.

La farai bollire, come sopra, levandole prima tutte le foglie; cotta che sarà, la farai soffrigere in oglio, ò botiro, con le sue solite spezierie, potendovi aggiungere Polpettine di Pesce, pezzetti di Fegato di Pesce, ò di latte, fettoline di Tartufoli, legata con latte di Pignoli, e servita con cannella, & agro di Limone sopra, che farà una minestra nobile, e di buon gusto.

Altra Minestra di Finocchietti bianchi.

Li farai cuocere in acqua, sale, & oglio buono con prune secche, spighe d'aglio, e pepe; cotti che saranno, li servirai con agro di merangoli.

Altra Minestra di Finocchietti in altro modo.

Politi, e netti, che gli havrai dalle loro frondi verdi, lasciandogli solo il bianco, li cuocerai in acqua, sale, & oglio facendone mazzetti piccoli legati; cotti, che saranno gli metterai in Tondini, con fette di pane abbruscato dentro, con sopra i sudetti Finocchi bianchi, un paio di mazzetti sciolti per Tondino; vi metterai sopra un poco d' oglio

buono, agro di merangoli, e pepe, servendoli così asciutti; che farà una minestra assai gustosa.

Altra Minestra di Sparaci.

Li farai prima bollire, e soffrigere con oglio, ò botiro, con le sue solite spezierie; soffritti, che saranno; li servirai, con fette di pane sotto, & agro di merangoli, potendoli anche legare, con latte d'amendole, e cannella sopra.

Altra Minestra di Lupari.

Politi, e netti, che gli haurai, li cuocerai in acqua, sale, & oglio, con le sue spezierie, prunc, & amarene secche, ò passi à beneplacito, che farà una minestra assai salutifera.

Altra Minestra di Piselli teneri.

Portai li sudetti Piselli, politi, e netti in un Tegame, con oglio; & un poco di cipolla tritata minuta, e con le sue erbette odorifere; li farai soffrigere, aggiungendovi Lattuga Capuccina, tagliata in quarti, con le sue solite spezierie; farai cuocere ogni cosa insieme.

Altra Minestra di Spinaci.

Politi, e netti, che gli havrai, con diligenza, li farai soffrigere senz'acqua; cotti, che saranno, ne formerai una, ò più palle, spremendole bene dalle sue acque; li taglierai con un Coltello, li metterai in un Tegame cò il suo oglio, & un poco d'aglio pesto, facendoli ben soffrigere, con le sue solite spezierie, e sale, aggiungendovi passarina, e pignoli, e se vi vorrai brodo, vi potrai mettere un poco d'acqua calda; li servirai caldi, con agro di limone sopra; si potranno anche fare soffritti dentro la padella, con un poco di cipolla tritata minuta, passarina, pignoli, spezierie solite, & un poco di vino cotto; sì nell'una, come nell'altra cottura.

Altra Minestra di Carciofali, e Piselli.

Piglierai li Carciofali, li taglierai in quarti, e li farai bollire; quando saranno vicini alla cottura, gli leverai, facendoli scolare; li metterai in un Tegamino, ò in altro vaso,

fo, con oglio buono, e cipollette tritate minute, & erbette odorose; dappoi v'aggiungerai Piselli teneri, prima soffritti, con le sue spezierie; v'aggiungerai un poco d'acqua calda, con il suo sale, a proporzione.

Altra minestra di Pan cotto.

Triterai il Pane in pezzetti, e lo metterai in un vaso, ò pignatta; con dentro, acqua, pezzetti di mozzarelle, ò provole, ò manteca; farai cuocere il pane, nel medesimo brodo, servendolo con cascio grattato sopra.

Altra minestra d'Ova, detto Scioscello.

Sbatterai l'Ova bene in un pignatto, con acqua, botiro, e con un poco di sale, dappoi le metterai à cuocere, voltandole spesso, e lasciandole riposare.

Altra minestra di Brodetto.

Sbatterai rossi d'Ova, e li farai bollire in acqua, con botiro, & un poco di sale; stempererai li detti rossi d'ova, con agro di limone, voltandoli spesso, con un cocchiario di legno, e dall'istesso cocchiario, che si farà denso, conoscerai quando son cotti; bisogna avvertire di sbatterli con diligenza dentro il pignatto, dopò che l'acqua bolle; cotti che faranno, li servirai con fette di pane sotto, e con cannella dentro.

Altra minestra di latte d'Amandole.

Fatto, che havrai il latte d'Amandole, lo passerai per un panno, mettendolo dentro un pignatto, ò altro vaso a proposito, con fuoco di carbone sotto, lo farai bollire, e quando bolle, vi porrai dentro un poco di farina di Riso, e zuccaro fino, lasciandolo così cuocere, e ti potrà servire, per una Ammandolata.

Altra minestra di latte d'Amandole detta Ammandolata.

E' questa minestra molto sostanziosa, e si deve fare cò molta diligenza, colando bene, il latte sudetto, e mettendolo à bollire, con una terza parte di zuccaro fino; lo lascerai bollire, sin tanto che diventi denso; cotto poi, che
fa-

farà, lo servirai nelle scodelle, con zucchero, e cannella sopra .

Altra minestra di latte di Pignoli .

Dopò che havrai pistati i Pignoli, li stempererai, con brodo di Pesce, ò Tonninole, e li porrai à cuocere in un tegame, à fuoco lento, servendoli con zucchero, e cannella sopra, e con fette di pane abbruscato sotto .

Altra minestra di Cocuzze di Genova .

Si cuocono in acqua bollente, e cotte si pongono in un Tegame, ò in altro vaso à proposito, con sue erbette odorifere, e spezierie, fette di Tarantello, prima cotto, e dissalato, e pezzetti di Capitone, e si fa bollire con brodo di Pesce .

Altra minestra di Fonghi di Genova .

Prima si dissaleranno, in acqua fresca per un giorno, dappoi si faranno boillire in acqua; cotti, che faranno si leveranno dall'acqua, bene scolati, e si metteranno à soffrigere, con oglio, in un Tegame; soffritti, che faranno, con le sue spezierie, si bagneranno con brodo di Pesce, regalando li, con brasiolette del medesimo, e pezzetti di tarantello; li farai poi bollire in latte d'amandole acciaccate, e stemperate, con brodo di Pesce, tanto, che piglino il sapore, dandone poi una minestra, per ciascheduno .

Altra minestra di varii Ingredienti .

Piglierai pezzetti di code d'Aragoste, fonghi piccoli, e pezzetti di cardoni; farai soffrigere ogni cosa insieme, con sue erbette odorifere, passarina, e pignoli, & il corpo dell'Aragosta, che sarà avanzata, prima bollita, dovrà pestarsi nel mortajo, e stemparsi con un poco di brodo di Pesce, pestato che sarà, si colerà per un panno, e si metterà ne i sopradetti Ingredienti, facendoli prima bollire, per qualche

che spatio di tempo; servirai poi la sudetta minestra, con
agro di limone.

Altra minestra di radiche di Cicoria.

Piglierai le sudette radiche, le spaccherai per mezzo, le
vandole l'anima di dentro, le metterai à bollire, e cotte
che faranno, le porrai in acqua fresca, dalla quale poi le-
vandole, le metterai à soffrigere d'entro un tegame, in oglio
buono, con pepe, mosto cotto, & aceto, servendole calde.

Altra minestra di Lumacelle, ò Maruxze.

Dopò essere ben purgate, le metterai polite in un pol-
zonetto, facendole fuoco adagio, acciò che escano fuori
dalla loro scorza, e quando vedrai, che sieno uscite tutte
fuori, li darai fuoco gagliardo, acciò che presto bollano;
cotte che faranno, le metterai in acqua fresca, lavandole
più volte à più acque, le metterai poi in un tegame, ò al-
tro vaso, con oglio buono, aglio ammaccato, mentuccia,
petrosello, e sue spezierie, facendole così soffrigere con
tutta la scorza, ò senza; v'aggiungerai un poco d'acqua
calda, e cotte che faranno le servirai con un poco d'
agro.

Altra minestra di Molignane.

Le taglierai in pezzetti, con cipolle tritate minute, e
Cocuzze fresche, pur tagliate minute, e pezzetti di Poma
d'oro; farai soffrigere ogni cosa insieme, con le sue erbette
odorifere, con vachi d'agresta al suo tempo, & con le solite
spezierie, che riuscirà una minestra alla Spagnola assai
buona.

Altra minestra d'Uva spina.

Netta, e polita, la metterai à bollire in brodo di Pesce,
con dentro botiro, e sale à sufficienza, con le sue erbette
odorifere, e le solite spezierie; da poi vi shatterai dentro
dell'ova fresche; cotta che sarà, la servirai cō fette di pa-
ne

56 *Lo Scalco alla Moderna*
ne sotto ; e cannella sopra .

Altra minestra d'Agresta .

La metterai à bollire, come dell'Vua spina, in brodo di Pesce, ò acqua, con botiro, e sale ; vi porrai dentro le ova sbattute, con le sue erbette odorifere, e la servirai con fette di pane sotto, e cannella sopra.

Altra minestra di Ricotta .

Piglierai Foglia molla, ò Bieta, e la metterai à bollire in acqua, con botiro , ponendovi dentro bocconcini di ricotta; la quaglierai con ova, e la servirai con pepe sopra.

Altra minestra di Ceci novellini .

Gli caverai diligentemente dalle loro scorze, e li metterai à soffrigere in un tegame, ò in altro vaso , con oglio buono, e cipolletta frita, erbe odorose, e spezierie solite ; quando saranno ben soffritti, li servirai con fette di pane sotto, potendo aggiungervi un poco d'acqua calda.

Altra minestra di Caviale .

Piglierai il Caviale , lo metterai à stemprare in acqua chiara, e quando sarà bene stemprato, vi porrai un poco di pan grattato dentro , con le sue spezierie , ponendo poi dentro un tegame, con oglio buono, cipolletta trita, & erbette odorose , à soffrigere ; soffritti che saranno i sudetti Ingredienti, li getterai sopra il detto Caviale, con passarina, e pignoli, e quando sarà quagliato , e fatto bianco , lo servirai, con fettoline di pane sotto , & un poco d'agro di limoni .

Altra minestra di Tartufoli, e Prugnoli .

Taglierai li Tartufoli in fette, e lavarai i Prugnoli , se sieno secchi , con vino bianco caldo , che vi stiano trè , ò quattr'ore dentro; li porrai poi dentro un tegame, ò in altro vaso à proposito à soffrigere in oglio buono , aggiun-
gen-

gendovi un poco di quel vino , in cui sono stati ammollo ; servendoli con sugo di merangoli, e pepe, con fette di pane sotto; è minestra calda, che provoca Venere , e conferisce à i vecchi .

Altra minestra di Riso con latte.

Netterai bene il Riso, lo cuocerai netto, e polito, in acqua, e sale, ponendovi dentro il sudetto latte, con un poco di botiro; dopò che gli havrai fatto dare un bollo , lo servirai con zuccharo, e cannella sopra.

Altra Minestra di Riso, in altro modo.

Piglierai il Riso, che sia bianco, e di buon odore; lo netterai diligentemente, lo laverai bene con acqua calda , lo regalerai dentro un tegame , ò altro vaso , con latte d' amandole, ben fatto , avvertendo, che resti asciutto, e non brodoso ; cotto che sarà lo passerai per stamegna , ritornandolo nell'istesso vaso , con pignoccata pesta , e polvere di mostaccioli; lo stemperai , con Capi di latte , aggiungendovi mentre che bolle, due ova fresche sbattute , con un pochettino d' acqua Rosa , ò altro odore ; lo volterai spesso con un cocchiaro ; e quando comincia à stringersi , lo servirai con zuccharo , e cannella sopra ; si può anche fare questa Minestra in brodo buono .

Altra Minestra di Riso.

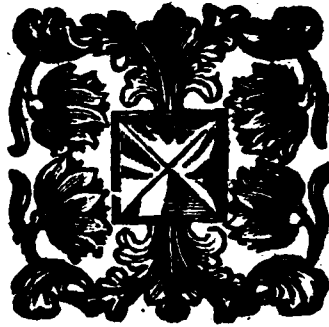
Dopò che havrai cotto il Riso , piglierai le Coscie delle Ranocchie , e spolpatele dall'osso , le metterai a soffrigere dentro un Tegame; con erbette odorose , spezierie convenienti , un odoretto d'aglio, oglio buono , e quando saranno ben soffritte , vi aggiungerai un poco d' acqua calda , ed arrivate alla proportion della cottura, porrai tutta la dose dentro il Riso , e riuscirà una minestra tanto gustosa , che porrà di carne , avvertendo di non far sapere in Tavola, di che sia.

H

Al-

Altra Minestra di Cocuzze di Spagna.

Monderai bene la sudetta Cocuzza , e fattene fette grosse, le metterai à bollire in acqua dentro un polzonetto , e cotta che sarà, la pestarai bene , e passerai per setaccio ; dopoi la metterai dentro un Tegame con latte d'amandose , à bollire , e la servirai con zuccaro, e cannella sopra ; che riuscirà una buona minestra ; così potrai fare di qualsivoglia altra Cocuzza.



TRAT-

TRATTATO IV.

Di nobili, & appetitosi Arrosti, di diversi Pesci, con il modo d'ordinarli; accioche sieno fat ti di tutta squisitezza.

Arrosto di Storione in fette.



Arai le fette di detto Storione, di nove in dieci oncie, nettato bene dalle sue lorditie, senza levargli la pelle, e se nõ lo laverai, sarà migliore; lo metterai dentro un vaso à proposito, mettendoci sopra sale tritato minutamente, oglio buono, coriandri pesti, un poco d'aceto, involtandolo bene dentro al piatto, accioche pigli il sapore, delli sopradetti ingredienti; lo metterai à cuocere alla graticola, tenendolo bagnato spesso, con una rama di finocchio; accioche si mantenga morbido; cotto chè sarà, lo metterai dentro al piatto, gettandogli sopra un poco di quell'oglio, & altri ingredienti, con cui l'havevi bagnato, e regalerai il piatto, con fette di limoncello.

Altro arrosto di fette di Storione, in altro modo.

L'ungerai bene d'oglio, botiro, ò manteca, con il suo sale; lo cuocerai alla graticola, come sopra, avvertendo, che la bragia non sia troppo gagliarda, accioche non si abrucci, cotto che sarà, lo metterai dentro un piatto d'argento, con una salsa, fatta con aceto, zuccaro, pignoli, passarina, pezzetti di cedro candito, e capperi; regalerai il piatto, di fette di pane fritto, in oglio, ò in botiro, Anasini bianchi confetti, e fette di Limone.

Altro arrosto di fette di Ventresca di Tonno, e fette del medesimo.

Piglierai la sopradetta Ventresca, la metterai dentro ad un piatto in addobbo, con sale, aglio ammaccato; peperolo trito, pepe, & origano, involtato bene ne i sopradetti ingredienti; la lascerai stare così per trè, ò quattr' ore, overo per una notte intiera; la porrai alla graticola, bagnata bene con oglio buono, e la farai cuocere con tutta diligenza; regalando il piatto à tuo piacere.

Altro arrosto di Pesce Spada.

Piglierai il sudetto Pesce, e lo taglierai in fette polito, untato bene d'oglio, ò di botiro, con sale, e fiore di finocchio salvaggiolo; cotto che sarà, lo metterai in un tegame, aggiungendovi un sapore fatto d'aceto forte, aglio ammaccato, un poco di pepe, ed oglio; fattogli dare prima un bollo, che riuscirà molto appetitoso.

Altro arrosto di fette d'Ombrina.

Le apparecchiarai con oglio, e sale, con un poco d'aceto, e Coriandri; le cuocerai con diligenza, e cotte, che faranno, le porrai, dentro al piatto con una salsa Reale fatta con aceto, zuccaro, chiodi di garofali, pezzetti di cannella intieri, e pesti, pepe, con un poco di scorza di cetrangolo, ò limoncello, tagliato sottilmente, acciò che gli dia buon odore, regalando il piatto di fette di pan di Spagna fritto, e fette di limoncello.

Altro arrosto d'Ombrina, intiera ripiena.

Piglierai la sudetta Ombrina, ben lavata, e polita la; spaccherai per la schiena, levandole le sue spine, e gli suoi interiori; ungerai bene d'oglio, con il suo sale, & un poco d'aceto; la riempirai cò ova, e fegati del medesimo Pesce, ò altro, tagliato in pezzetti, soffritti nel tegame con le sue spezierie, aggiungendovi passarina, e pignoli, fettoline di mela alappie, olive senz'osso, pezzetti di cedronata, e pezzetti di dattali di Barberia, amarene, ostriche, fette di tar-

tartufoli, spezierie solite, & un poco di sale; farai soffriggere ogni cosa insieme, e ne riempirai il sudetto Pesce; ripieno che sarà, li tornerai à dare la forma di prima, legandolo attorno diligenteméte, con uno spago, unto bene con oglio; cotto che sarà, leverai lo spago, e lo metterai nel piatto, regalando l'ale del medesimo, con fette di Limoncello.

Altro arrosto di Spigola.

Piglierai la sudetta Spigola, netta, e polita; l'ungerai bene d'oglio buono, dandole due, ò trè tagli, sopra la schiena, da ogni parte; acciò che si cuoca bene, continuando d'ungerla, con oglio, aceto, e sale, acciò che venga ben cotta; dappoi la servirai nel piatto, regalandolo di paste di siringa fritte, e fette di limoncello.

Altro arrosto di Cefali.

Piglierai gli sudetti Cefali netti, e politi, e gli larderai con lardelli di Tarantello, prima dissalato, gli anderai bagnando; come sopra; e cotti, che saranno, li servirai nel piatto, con una salsa, fatta con aceto, zuccaro, e spetierie, regalandolo con pera scioppate, e fette di limoncello.

Altro arrosto di Cefali, in altro modo.

Piglierai li sudetti Cefali, netti, e politi, gli aprirai nella schiena, levandogli tutti l'interiori, e li riempirai, con pezzetti di fegato di Pesce, latte, & ova del medesimo Pesce, fatti soffriggere in oglio buono, o botiro, con le sue solite spetierie; aggiungendovi passarina, e pignoli, fette di Tartufoli, vachi d'agresta al suo tempo, spaccati, facendo soffriggere ogni cosa insieme, con sale; empiti che havrai à sudetti Cefali, gli arrostitirai, come l'Ombrina.

Altro arrosto di Sfoglie, ò Palaje.

Piglierai le sudette Stoglie, nette, e polite, raschiate, & asciugate, con un panno; le metterai dentro un vaso, con sopra sale, oglio, e fiore di finocchio salvagiolo, ovvero pol-

ve-

vere di coriandri , cuocendole diligentemente alla graticola, prima bene unta d'oglio, acciò che non s'attacchino; le servirai calde, e regalerai il piatto di pasticcietti piccoli, fatti di polpa di Pesce piccata, passarina , pignoli, e pisacchi dentro, con fette di Limoncello.

Altro arrosto di Palaje; fatte in altro modo .

Arossirai le sudette Palaje, nette, e polite, e le regalarai con salsa, fatta con aceto, zuccharo, passarina, e pignoli, ostriche, pezzetti di merangolo candito, pezzetti di cannella, e Garofali intieri, facendo bollire ogni cosa insieme, e quando havrà bollito, ve lo butterai sopra, scryendole con fette di pan di Spagna indorate , e fritte , e fette di limoncello.

Altro arrosto di Triglie grosse .

Le cuocerai sù la graticola, bagnandole con ooglio buono, aceto forte, aglio ammaccato, e sale minuto, senza nettarle, nel modo, che vengono dal Mare, bagnandole spesso con il sudetto sapore, e con quello le servirai; però levato l'aglio.

Altro arrosto di Triglie in altro modo .

Piglierai la carta bianca, unta bene con ooglio, e sale , mettendovi dentro le sudette Triglie, ad una, ad una , aggiustando bene la carta , e vi metterai sopra passarina, Pignoli , erbe odorifere , tritate minute , con un poco d'oglio sopra, e conoscendo, che la cottura non arrivi , piglierai la pala infuocata, cò il fuoco sopra, e ve l'accosterai diligentemente, avvertendo, che la carta non s'abbrugi ; cotte che saranno, le servirai, con tutta la carta, dentro al piatto, con mezzi merangoli.

Altro arrosto di pezzi di Storione in altro modo .

Le cuocerai arrosto, lardati di pezzetti di Lampredozze, e fette di Tarantello grasso, prima dissalato; cotti che saranno, vi getterai sopra una salsa Reale, come si dirà al suo luogo, e poi le metterai dentro al piatto, regalandole
di

di paste sfogliate, con dentro robba sciroppata, e fette di limoncello, e zucchero sopra alle sudette paste.

Altro arrosto di fette d'Ombrina, in altro modo .

Nette, e polite, che l'havrai dalle sue scaglie, le bagnerai con oglio buono, un poco d'aceto d'odore, aglio ammaccato, senza levar la scorza, e sale; cotte che faranno, le metterai dentro un tegame, gettandovi sopra un sapore fatto con un poco d'oglio, fette di tartufoli, prugnoli, ò spinaroli, ò fongitelli piccoli, fattili prima soffrigere, con le sue spezierie, & agro di merangolo, e così le servirai nel piatto, regalandolo di crostine di Caviale.

Altro arrosto di Cefali in fette .

Farai le fette de' sudetti Cefali, li cuocerai in una Tiella, con oglio buono, ò botiro, sale, e mezzo bicchiero di greco, ò vino bianco generoso, aggiungendovi zebibo, ovvero pass, agresta spaccata al suo tempo, e pignoli; li servirai nel piatto, con agro di merangoli, regalandolo di paste fritte di siringa, tramezzate con latte di Pesce fritto, e fette di limoncello.

Altro arrosto di Triglie ripiene .

Le cuocerai in graticola, con oglio buono, e ripiene di pera moscarelle sciropate, pezzetti di dattoli, due, ò tre pistacchi mondi, quattro pignoli, che sieno stati ammollo in acqua d'odore; pestata ogni cosa insieme, eccetto li pistacchi, e li pignoli, v'aggiungerai un poco d'oglio, e sale, servendole nel piatto, regalandole con pasticetti piccoli, fatti con polpa di Pesce grosso, piccato minutamente, ed altri ingredienti soliti.

Altro arrosto di Sarde, in altro modo .

Lavate, che le havrai, gettate via le teste, e gl'interiori, le porrai in una carta bianca, fatta ad uso di latta; vi porrai dentro le sudette Sarde, aggiustandole, per ordine, che una appena tocchi l'altra, in modo, che la schiena guardi la pancia, con sopra un poco d'oglio, e sale, erbe odorif-

tere tritate minutamente, passarina, e pignoli, un' odoretto d'aglio tritato; cotte, che saranno con la sua pala infuocata sopra; le servirai nel piatto con tutta la carta, e sugo di merangoli.

Altro arrosto d'alici.

Le farai con la medesima concia delle Sarde, con polvere di coriandri, ò di pitartimo, le farai cuocere sù la graticola, e le servirai nel piatto, con fette di limoncello, e mezzi merangoli.

Altro arrosto d'Alici, in altro modo.

Le cuocerai nella graticola, come s'è detto delle Sarde, con la carta, gettando via le teste; le servirai, con erbe odorifere, passarina, pignoli, e pepe ammaccato, dentro la medesima carta, con agro di limone, ò di merangoli.

Altro arrosto di Capitoni freschi.

Gli arrostitirai allo spiedo, tagliati in pezzi, con oglio, e sale, ovvero botiro, tramezzati con foglie di Lauro, prima spuntate; li farai cuocere con diligenza, e quando saranno vicini alla cottura, li regalerai con pane grattato, sale, e zuccaro, ungendoli prima con oglio buono; cotti, che saranno, li servirai nel piatto, con le foglie del lauro, regalandolo di bocconotti fatti alla Genovese, ripieni di pezzi di cocuzzata, cedronata, polpa d'amarene secche, un poco d'oglio; li friggerai in oglio buono, tramezzati, con fette di merangoli; che sarà un piatto nobile, e gustoso.

Altro arrosto di Anguille.

Le cuocerai nell'istesso modo, che il Capitone.

Altro arrosto di Lampredozze, fatto ad uso di Tarallo, di Ciambelletta.

Le metterai à cuocere allo spiedo, unte bene, con oglio buono, con il suo sale à proportion; cotte che saranno, le regalerai con salsa, fatta d'aceto, zuccaro passarina, e pignoli; le servirai con fette di limoncello attorno.

Al-

Altro arrosto di Brasciole di Pesce grosso.

Cotto, che l'havrai allo spiedo, l'avvolgerai nella carta bianca, unta bene d'oglio, con dentro fettoline di Tarantello grasso, un poco di sale, e pepe ammaccato; lo regalerai con una salsa fatta d'aceto, e zuccaro, olive senz'osso, cappari, passarina, e pignoli, pozzetti di cedronata, ò scorza di merangoli canditi, un poco di sale, e le sue solite spetierie; lo leverai poi dalla carta, gettadogli la sudetta salsa ben bollita sopra; regalandolo di fette di pane, prima bagnato, e fritto con sopra un'ovo fritto, tramezzate con fettoline di limoncello, che riuscirà un gustoso arrosto.

Altro arrosto d'Ombrina, in altro modo.

L'ungerai con ooglio buono, sale, e coriandri pesti, e la farai ben cuocere nella graticola, ed havendo preparato un tegame, ò altro vaso; con ooglio, ostriche, cartufoli, prugnoli, spetierie solite, & un poco di vino; farai soffrigere ogni cosa insieme, e cotta, che sarà l'Ombrina, la leverai dalla graticola, coprendola con i sudetti ingredienti, fette di pane sotto, ed agro di limone, ò di merangolo; regalando il piatto, con fette di pane fritto, e fettoline di tarantello cotto, e dissalato.

Altro arrosto di Storione, in altro modo.

Lo larderai di lardelli di tarantello grasso, prima dissalato; lo cuocerai allo spiedo, ò alla graticola, e tenendo preparato un piatto reale, ò altro, con fette di pane giallo, fatto con zaffarano, e sugo di Pesce, & un poco di sugo di limone, e cannella sopra; vi metterai lo Storione, con sopra un saporetto fatto di pistacchi, pignoli, amandole monde, mostaccioli, garofali, e sugo di limone, & un poco di vino cotto; il tutto prima bollito, e lo servirai nel piatto guarnito cò un Tortiglione, fatto di pasta frolla, di basso rilievo, ripieno di robba sciropata.

Lo Scalco alla Moderna
Altro arrostò di Trotte .

Le metterai nette, e polite, dentro un vaso, con aceto rosato, un poco di malvasia, con le solite spetierie, un poco di mosto cotto, fiore di finocchio, sale, & oglio buono, e le farai stare per quattro, ò cinqu'ore nel sudetto addobbo, e poi le spolverizzerai con un poco di fior di finocchio, & Amandole Ambrosine pestate, & unte con oglio; le farai cuocere in graticola, bagnandole spesso, e le servirai nel piatto unto d'oglio buono, spolverizzato di polvere di mostacciolo, con un sapore sopra fatto di tarantello dissalato, e botarghe pistate nel mortajo, Amandole Ambrosine intiere, cedro candito, e spetierie convenienti, e bollito in addobbo, ve lo metterai sopra, e le farai stagionare un poco al forno, regalandole à tuo piacere.

Altro arrostò di Dentale .

Piglierai un Dentale netto, e polito; lo cuocerai nella graticola, spolverizzato con polvere di finocchio, oglio, & un poco d'aceto odorifero; cotto che sarà, vi farai un saporetto, con agro d'agresta, ò sugo di limone, con dentro dattoli senz'osso, pignoli, cappati, & un poco di zucchero, avvertendo che sia di buon sapore, agro, e dolce; regalando il piatto di pasta di marzapane, e fette di Limoncello .

Altro arrostò di Tenche grosse .

Dopò che l'havrai nette, e polite, dalli loro interiori, e scaglie, e bagnate in oglio buono, aceto garofolato, e polvere di finocchio, le cuocerai alla graticola, ripiene di petra moscarelle, ova, ò latte delle medesime, ò d'altro Pesce, con pignoli, dattali, pezzetti piccoli di merangoli canditi, fette di tartufoli, pignoli, un poco di cannella, & un poco d'oglio, bagnandole spesso, e regalando il piatto di tagliolini fottiti, e mezi limoni.

Altro arrostò di Ombrina grossa, in altro modo .

Piglierai l'Ombrina, netta, e polita, le darai alcuni tagli alla schiena, la bagnerai con oglio buono, e sale; la
 cuo-

cuocerai alla graticola, con ogni diligenza; ritrai preparato un tegame, o altro vaso, con vino di mela granate, zucchero, cappari, fetoline di perz moscarelle, pignoli, e spezierie solite; farai dare un bollo à i sudetti ingredienti, e li getterai così bolliti, sopra il sudetto Pesce, regalando il piatto di fette di limoncello, & ova fritte.

Altro arrosto d'Ostriche.

Le aprirai con diligenza, nettandole dalle loro lordizie; le farai cuocere diligentemente nella medesima scorza, con un poco d'oglio, e pepe, e quando faranno cotte le regalerai con sugo di merangoli, e le servirai con tutta la scorza nel piatto.

Altro arrosto d'Ostriche, in altro modo più facile, e gustoso.

Aprirai le sudette Ostriche, cavandole dalla scorza, e le metterai dentro un vaso a proposito, con tutto il suo sugo, avvertendo, che non ci vada qualche pezzetto di costiole, e vi metterai dentro dell'oglio buono, con un poco di pepe; le farai cuocere, aggiungendovi sugo di merangolo, o di limoncelli, e ripigliando le sopraddette scorze, senza metterle più al fuoco, ve ne porrai una, o due per scorza, con diligenza, con un poco di quel sugo, che ti avranno fatto; le metterai con tutte le scorze dentro al piatto, e le servirai calde.

Altro arrosto di Grancefoloni, o di Grancevole.

Ne piglierai tanta quantità, quanta basterà per servirte, e la farai bolire nell'acqua; cotti, che faranno, piglierai delle loro polpe ricapate con diligenza, lasciando le loro scorze polite, e vuote; dappoi metterai la sudetta polpa à soffriggere, dentro un tegame, con ooglio buono, erbe odorifere, spezierie solite, e sale, passarina, pignoli, e mollica di pane; cotte che faranno, le tornerai à mettere dentro le scorze, con agro di merangolo, e riempite, che l'havrai, le metterai per un poco sù la graticola, per mostrare, che sieno state cotte arrosto; le servirai dentro

il piatto con le medesime scorze, regalandolo di mezi merangoli.

Altro arrosto d' Aragoste.

Si cuoceranno in acqua, come s'è detto del Grancio; cotte, che faranno, gli leverai il collo; le riempirai, e servirai, come s'è detto del Grancio fellone.

Altro arrosto di Gambari d'acqua dolce.

Li farai bollire, e gli apparecchierai nel modo, che s'è detto dell' Aragoste, piccandoci dentro li colli; leverai le loro polpe diligentemente, e le riempirai, come s'è detto dell' Aragoste, con il sugo di merangoli.

Altro arrosto di Telline.

Le aprirai con diligenza, e le metterai dentro un vaso; con tutto il sugo; quando le havrai cavate tutte, le laverai bene, e le metterai dentro un tegame, con oglio buono, e sugo di merangoli; le farai dare un bollo, e cotte, che faranno; tornerai à metterle nelle loro scorze, e così le servirai nel piatto, e così si possono fare tutti i frutti di Mare.

Altro arrosto di Cannolicchi.

Li cuocerai alla graticola, con un poco di pan grattato, e oglio buono, e li servirai nel piatto, con le loro scorze, che riusciranno gustosi.



TRAT-

T R A T T A T O V.

Del Pesce fritto.

Erche li Pesci si friggano tutt' in un modo, io ne hò descritti qui sotto alcuni pochi, acciò che, chi nò fosse pratico, di essi possa regolar si e così portarli in tutte le cògiunture, che haverà; bensì potrà servirli cò diverse false, e saporì, delli quali, trattandosi à parte, si vi potrà ogn' uno elegger se le proportionate alli fritti, che farà.

Pesci di Sturione. Prendi pigliarsi lo Sturione, ed essendogli fatto fette di meza libra, ò più l'una, se infarinate, friggerle in oglio buono, ò botiro, e così servirle nel piatto, con salsa, ò senza, e fette di limoncello intorno.

Torone. Dopò, che l'haverai fatto in fette, come dello Sturione, nel medesimo modo lo friggerai; bensì, essendo questo Pesce più arido, necessariamente vi farai una salsa: rabe, e così lo servirai, con raganelli di pasta intorno, tramezzati con fette di merangoli.

Pesce Spada. Polito, e netto, che farà, si farà in fette, come sopra, e dopò fritto si regalerà nel piatto, con punte di sparaci, prima bollite, e poi fritte, servito l'orlo del detto piatto con fette di limone, e vachi di poma granate.

Dentale, ò Dentale. Polito, che farà dalle sue scaglie, se li daranno diversi tagli in ambedue le schiene, e così infarinate si friggerà, servendosi nel piatto con salsa bastarda, regalato con paste fritte bagnate in ambrosia.

Spi.

Spigola.

Spaccata come il Dentale, nel medesimo modo friggerassi, servita però con una salsa fatta con aceto, zucchero, paffarina, pignoli, olive senz'osso, pezzi di cannella, e chiodi di garofali, in modo, che l'agro superi il dolce, buttataci sopra calda, si dia poi calda, o fredda, come saravvi la congiuntura.

Sfoglie d'Palaje.

Fritte, che saranno, l'accomoderai nel piatto con diligenza, e tenendo preparato un sapore, fatto con fetta di tarantillo, aceto, un poco di zucchero, rachi d'agresta, pezzetti di cannella, e chiodi di garofali, ben soffocati, ve lo spanderai per sopra, regalando l'ali del piatto, con mostaccioli fatti di pasta di marzapane, e fetta di limoncello.

Sfoglie in altro modo.

Le netterai, e polirai bene; dopo infrinse in forte di farina, le friggerai in oglio buono, e giunte alla sua cottura, le accomoderai nel piatto, che la coda sia alzata in modo di piramide; regalando l'ali del piatto di latte, & ova d'altro Pesce, anche fritte, però prima bollite, e trattezzate con fetta di limoncello, e pezzi marangoli lavorati.

Ombria.

Dopo, che l'havrai polita, le darai due, o tre tagli sulla schiena, dall'una, e dall'altra parte, & infarinandola con fiore di farina, la friggerai in oglio buono, che la copra tutta; fritta, che sarà, la servirai con spinghi di Genova, prima dissalati, e bolliti, poi infarinati, e fritti, mezzi carciofalli, parimente fritti, & adatterai il piatto con Tartaretti fatti di pasta ordinaria, ripieni di salsa verde, e trattezzati con pezzi marangoli lavorati.

Altro fritto d'Ombria.

La farai in pezzi, d'otto in dieci pezzi l'uno, li lavarai

be-

bene, e farai scolare, & infarinati li friggerai in oglio; cotti, che saranno, gli accommoderai nel piatto, tramezzandoli con lupari, prima bolliti, poi infarinati, e fritti, con il suo sale trito, sugo di limoncello dentro, regalando il piatto con fette delli medefimi, e mezzi merangoli in mezzo.

Cefali.

Li nettarai, e polirai bene, e gli darai tre, o quattro tagli sù la schiena, doppo gl'infarinorai con fiore di farina, e li metterai à friggere in oglio buono, che li copra tutti; cotti, che saranno, gli accommoderai per ordine nel piatto, e tenendo preparato un tegame, con un pochettino d'aceto, vino cotto, zuscara, spezierie, sale, passarina, pignoli, pezzetti di cedro cãdito; doppo che gli ti avrai dato tre, o quattro bolli, ve li getterai sopra regalando il piatto, con fette di Cotogni sciropati, e fette di Limoncello.

Lamprede.

Si tagliano vicino alla testa, e poi si mettono à morire nel latte, facendogli uscire tutto il sangue, nel medesimo latte, e poi tagliate in pezzi, ovvero fattane una rotella, s'infarinano, e friggono in botino, ovvero in oglio; fritte, che sono, si tramezzano nel piatto, con frittelle fatte di riso, regalando il piatto di Tartaretti ripieni d'Amarene sciropate, e fette di limoncello.

Ostrie di Taranto.

Queste sogliono portarsi da Taranto, dentro i batilozzi, donde devono scolarli bene, infarinare con fiore di farina, e friggerli in oglio buono; fritte, che saranno, s'accommoderanno per ordine nel piatto, mettendoci sopra Tartaretti ripieni di salsa verde, regalate l'ali del piatto con paste fritte.

Friglio.

Lavate, che l'avrai, l'infarinerai, e friggerai in oglio buono, o botino; cotte, che saranno le metterai in un piatto

to d'argento, unto bene di botiro, le sbrufferai bene con
 agro di limone, & un poco di malvasia, mettendovi zue-
 caro, e cannella; dappoi l'adornerai, con un sfoglio sopra,
 fatto di pasta frolla, e metterai il piatto, per un poco nel
 forno; levatolo poi, e tolto via il coperchio, v'aggiungerai
 un saporetto fatto di noce piccole candite, pezzetti di co-
 rognata, pesti nel mortajo, sugo di visciole sciroppate, ò
 vino di poma granate, e sugo di limone; doppo rimetterai
 il piatto nel forno, per poco tempo, facendo sopra lo sto-
 glio, una stella di pasta di marzapane, della grandezza
 del piatto, trà i raggi della quale, porrai bocconcini di pa-
 sta di pan di Spagna.

Fritto di Scapecce alla Romana, ovvero marinato.

Potrai pigliare qualsivoglia sorte di Pesce, friggendolo
 in oglio buono, e potrai accomodarlo freddo, ò caldo;
 però caldo sarà migliore; lo porrai dentro un pignatto, ò
 altro vaso, & in un altro farai una salsa, con aceto, specie-
 rie, rosmarino, frondi di salvia, passarina, pignoli, un poco
 di zaffarano, & aglio pesto; doppo che havrai accommo-
 dato il sudetto Pesce, per ordine dentro il vaso, getterai
 sopra di esso, la sudetta marinatura bollita, coprendo su-
 bite il vaso, e lasciandolo ben coperto, per trè, ò quatt'ò
 ore; te ne servirai poi secondo l'occasioni, mantenendoti
 questa marinatura, in luogo fresco trè, ò quattro mesi.

Altro fritto di Pesce marinato.

Piglierai pezzi d'Ombrina, e li friggerai in oglio buo-
 no; fritti, che faranno, gl'accomoderai dentro un piatto,
 ò altro vaso, facendo la marinatura con un poco d'aceto,
 mosto-cotto, un tantino d'acqua calda, un poco d'aglio
 ammaccato, zuccaro, e zaffarano; farai bollire ogni cosa
 insieme; dopò quattro, ò cinque bolli, la butterai sopra il
 Pesce, aggiungendovi frondi di menta Romana, che gli
 dà un buon odore, regalandolo, con fette di Limoncello.

Al-

Altro fritto di Palaje , ò Sfoglie .

Le friggerai in oglio buono, ò botiro; fritte, che saranno, le leverai diligentemente la spina, e le riempirai d' ostriche, prugnoli, bocconcini di latte di Storione, ò d' altro Pesce, con le solite spetierie; le coprirai con fette di tartufoli, & erbe soffritte, in un tegame, ed havendo preparata una lattata fatta di latte d' amandole, sugo di limone, pignolata, ò pistacchiata pesta; farai bollire ogni cosa insieme, e la getterai sopra le dette Linguattole, avvertendo, che il latte non sia soverchio; le regalerai poi con cannella sopra, e paste fritte intorno.

Porcelletti , ò Storioncelli .

Li netterai, e polirai bene, friggendogli come gli altri; dopo li metterai in un piatto d' argento, e vi aggiungerai oglio buono, sugo di limone, polvere di mostaccioli, & un poco di vino moscato, facendoli bene stagionare; regalando il piatto, con fette di limoncello, e quarti di carciofi dentro.

Sarache alla scapece .

Levata, che gli havrai la testa, le metterai in acqua fresca, per lo spatio di tre, ò quatt' hore; dopo le leverai dall' acqua, l' infarinerai bene con fiore di farina, e friggerai in oglio buono: fritte che saranno, piglierai un poco di mosto cotto, zuccaro, & aceto, con le solite spetierie, e doppo bollito il detto sapore, lo getterai così bollente, sopra le sudette Sarache, e così le farai stare, per lo spatio di due hore in circa, e te ne potrai servire, nell' occasione, con menta Romana verde sopra, che riescono appetitose.

Tutti li sudetti Pesci fritti si possono accompagnare, e tramezzare con altri fritti, come sono, Caoli fiori, quarti di Carciofi, fonghi di Genova, e fonghetelli

K

fres-

freschi piccoli , punte di sparaci , ed altri ingredienti ,
come si dirà nel Capitolo de' Piatti ; circa la misura del
friggere si deve avvertire, che l'oglio superi sempre li Pe-
sci, e sia bollente à sufficienza .



TRAT-

T R A T T A T O VI.

In cui s'insegna il modo di fare Pasticci di magro di ogni sorte .

Per fare Pasticcietti di mezzo taglio, che pajano di grasso, e fieno di magro .

* * * Iglierai Ranocchie senza busto ; tagliate le sue
 * * * **P** * * * cosciette, le metterai à soffrigere in oglio buono,
 * * * * * con un odoretto d'aglio; soffritte, che faranno sè-
 * * * * * za spetierie, vicine alla cottura , le metterai den-
 tro un piatto, lasciandole raffreddare ; raffreddate, che sa-
 ranno, le spolperai diligentemente, levandole l'ossa, e pic-
 cando la polpa minutamente ; doppo che havrai fatti li
 Pasticcetti, impastati di fiore di farina, zucchero , & acqua
 calda, li riempirai delle sudette Ranocchie, aggiungendo-
 vi pignoli, e pista cchi, in poca quantità , co i segatelli de i
 medesimi, staccati diligentemente dal fiele ; gli farai il suo
 coperchio di pasta, e li metterai à cuocere dentro il forno ;
 cotti che saranno, li cavarai dal forno, e tolto via il coper-
 chio, vi porrai dentro latte di pignoli, e sugo di limone , li
 rimetterai poi dentro al forno senza coperchio , finche si
 stringe il brodetto, doppo ritornandovi il coperchio, vi fa-
 rai un ghiaccio con chiara d'ova, e zucchero, e se il convito
 si facesse di Venerdì, e di sabbato , potrai farvi un brodet-
 to di rossi d'ova fresche, e sugo di limone, che riuscirà tan-
 to gustoso, quanto se fosse di carne.

Per fare un'altro Pasticcetto simile .

Ti servirai di pezzi di Pesci piccati, con le sue spetierie,
 pezzi di Tartaruga di Terra, prima bolliti, e poi soffritti in
 oglio buono, con le solite spetierie, & erbette odorifere ,

facendovi un brodetto, con rossi d'ova, e sugo di limone; aggiungendovi passarina, pignoli, ed altro, à tuo piacere.

Altri Pasticcetti.

Piglierai pezzetti di diversi Pesci, come sarebbe à dire, bocconcini di Palaje, di polpe di Triglie, polpettine di Sarde, con le sue solite spetierie, & erbette odorifere; ne formerai pasticcetti, gli metterai al forno; cotti che saranno, vi metterai un poco di latte di pignoli, con sugo di limone.

Altro Pasticcio, ovvero Impanata.

Piglierai l'Ombrina intiera, metta, polita, e ben lavata; le darai due tagli sù la schiena, da tutte due le parti; la porrai dentro un vaso à soffrigere con oglio buono, le sue spetierie, erbette odorifere, ben tritate, passarina, pignoli, olive senz'osso, e pezzetti di tarantello; gli farai la sua cassa à proporzione, dandole la forma del Pesce, con gli suoi rabelchi intorno. La farai cuocere dentro al forno, la colorirai con un poco di zaffarano sciolto in acqua calda, dopo cavata dal forno, con un pennello di piuma; la tornerai poi nel forno per poco spazio di tempo, e la servirai à tuo parere.

Pasticcio, à pasticcione, in altro modo.

Fatta, che havrai la pasta, metterai dentro un vaso à soffrigere, pezzetti di Salmone, cotto, e dissalato, fette di tarantello al simile, pezzetti di colli d'Aragoste, spugnoli al suo tempo, piselli, carciofali, sparaci, prima bolliti, pezzi di Capitoni, di Cefali, brasciolette di pesce, pezzetti di Tartaruga, ova della medesima, pignoli, passarina, pistacchi, tartufoli, somminele, prima cavate dalle sue scorze, frutti di Mare, cioè canolicchi, & ostriche di Taranto, con le sue spetierie, erbette odorifere, ed agro di limone; le farai dare una soffritta, dentro un tegame; soffritte, che faranno, le porrai dentro alla cassa del pasticcione per ordine, con il suo coperchio sopra; cotto che sarà il pasticcio.

lo

lo leverai dal forno, e scopertolo, vi porrai dentro, latte di pignoli, con il sugo d'aragoste, peste, passate per un panno, & un poco d'agro di limone, voltando la dose con la punta del coltello; acciò che s'incorpori bene il brodetto; dappoi lo tornerai à mettere nel forno, e lo servirai caldo, ò freddo à tuo parere.

Altro Pasticcio.

Piglierai Spinole, nette, e polite, intiere le metterai dentro un vaso à soffrigere, con oglio, sale, erbette odorifere, passarina, pignoli, fette di Tartufoli, & un poco di sugo di limone; soffritte, che faràno, metterai il tutto dentro allo sfoglio, e gli darai la forma del sopradetto Pesce, con rabetchi intorno, e lavori; cotto che farà, lo servirai come ti piacerà.

Altro Pasticcio.

Farai varii pezzi di Pesce, ben netti, e politi; l'accommoderai in un piatto, ò in altro vaso à proposito; vi porrai dentro sale, oglio buono, erbette odorifere, e spetierie convenienti; gli volterai bene, acciò che maggiormente prendano il sapore, mettendo poi il Pesce dentro la cassa; vi aggiungerai fette di tarantello, cotto, e dissalato, passarina, pignoli, ed un poco di sugo di limone; darai allo sfoglio, la forma tonda, à guisa di Sole, con suoi raggi ritocchi d'oro, e d'argento.

Per fare un Pasticcio grande, ò Impanata, in forma di Delfino.

Piglierai un Pesce grosso, netto, e polito, l'accommoderai, con oglio buono, sale, erbette odorifere, sue spetierie, fette di tarantello, olive, passarina, e pignoli; dentro lo sfoglio, che terrai preparato, dandogli la forma del Delfino.

Altro Pasticcio.

Netterai, e polirai Cefali, accommodandoli con spetierie, erbette odorifere, oglio buono, e fette di tarantello, olive,

ve, passarina, e pignoli, e li metterai dentro la cassa, fatta in forma di scudo, con un festone intorno, ripieno di robbe scioppate, tutto fatto, di basso rilievo; cotto che sarà, lo leverai dal forno; gli farai un ghiaccio sopra, con chiara d'ova, e zucchero fino, in forma di marzapane.

Altro Pasticcio, con pasta di Marzapane.

Alzato, che l'havrai à proporzione. lo riempirai di pezzetti di Cedronata, e di cocuzzata, bocconcini di cetrangoli canditi, polpa d'Amarene, & un poco di Conserva di cedro, formandone un pasticcio, con lustro sopra, fatto a Marzapane; facendolo stagionar bene, dentro il forno.

Altri Pasticcetti alla Spagnola.

Piglierai polpe di Triglie, pezzetti d'altro Pesce, arrostito alla graticola, levati diligentemente dalla spina, & così asciutti, ò pure unti d'oglio, li piccherai minutamente, con avvertenza, di non mettervi le scaglie, e piccati che faranno, vi metterai le sue spetierie, sale, un poco d'oglio, passarina, e pignoli; formati, che havrai li pasticcetti, vi porrai dentro la suddetta compositione, con otto, ò dieci pistacchi verdi, e due fettoline di tartufoli, coprendoli con li soliti coperchi; dopò li porrai nel forno, e gli darai la cottura à propotione; cotti che saranno li storerai, e scoprirai con diligenza, mettendovi una lattata, fatta di pignoli pesti, stemprata con acqua fredda, un poco di sugo di limone, mischiandoli bene con la punta del coltello; gli tornerai poi à mettere nel forno, e cavandoli, vi farai un ghiaccio, con chiara d'ova, e zucchero, ponendoli di nuovo nel forno, sin tanto che si quagli il ghiaccio, servendoli caldi, ò freddi, secondo ti parerà.

Altro Pasticcio all' Inglese.

Potrai farlo con brasciolette di Pesce grosso, ponendovi ooglio, sale, erbe odorifere, spetierie solite, pezzetti di cardoni, torzi di sellari, quarti di carciofali, prima bolliti, e poi soffritti in ooglio buono; piselli freschi al suo tempo,

fet-

fette di tarantello, polpette di Pesce, passarina, pignoli, fette di tartufoli, olive, prugnoli; posti, che havrai i sudetti ingredienti nella pasta, la coprirai con coperchio fatto di pasta di sfoglio, mettendolo à cuocere nel forno; cotto che sarà, vi porrai dentro una lattata; fatta di latte di pignoli, ed agro di limone; lo rimetterai poi nel forno, con il suo ghiaccio di chiara d'ovo, e zuccaro, fin tanto che si quagli il brodetto.

Altro Pasticcio, in piatto d'argento.

Fatti, che haverai quattro, ò cinque sfogli sottili, unti bene di botiro caldo, li porrai uno sopra l'altro nel piatto, aggiustandovi sopra polpa di Triglie, brasciolette di Palaja, & polpette d'altro pesce, con li suoi ingredienti, e spetierie; aggiungendovi pezzetti di cardoni, quarti di carciofali, punte di sparaci, e fette di tartufoli, tutto prima soffritto, con buon oglio, ò botiro; vi potrai anche mettere pignoli, uva spina, & agresta senza granelli al suo tempo, fettoline di tarantello, cotto, e dissalato, fette sottili di Capitone, e li coprirai con altri quattro, ò cinque sfogli bene unti, come prima, tagliando la pasta intorno il piatto, diligentemente, con il coltello, facendoci anche qualche lavoro intorno, facendolo cuocere dentro al forno; cotto che sarà, lo servirai con zuccaro sopra, caldo, ò freddo a beneplacito.

Altri Pasticci piccoli alla Spagnola.

Riempirai pasticetti, con polpa di Triglie, pezzetti di Pesce grosso, e bocconcini di tarantello grasso, piccati minutamente, mettendo ogni cosa à soffrigere in un tegame, con oglio buono; soffritta che sarà, la leverai dal fuoco, e raffreddata, tornerai à piccarla, mettendovi dentro le solite spezierie, pignoli, passarina, fette di tartufali, cinque, ò sei pistacchi per pasticcio, che prima sieno stati ammollo in acqua d'odore, ne riempirai i sudetti pasticetti, bagnati d'oglio buono; e coperti con i suoi coparchi, li metterai

terai à cuocere nel forno; quando saranno vicini alla cottura, li caverai fuori, & havendo preparato latte d' Amandole, con sugo d' Aragoste peste, meschiato con il medesimo latte, ed un poco d' agro di limone, ne metterai nei pasticcietti, avvertendo, che la pasta avanzi sempre sopra la compositione, un dito; dopo li tornerai à mettere nel forno, finche si stringe il latte, e quando conoscerai, che sieno bene stagionati, li servirai con zucchero sopra, overo con ghiaccio solito.

Altro Pasticcio di pesce grosso.

Piglierai pezzi di Pesce grosso, di cinque in sei oncie; l'uno, netti, e politi li metterai à soffrigere dentro un vaso, con oglio, sale, erbe odorose trite, sette di tarantello, prima cotto, e dissalato, olive, passarina, e pignoli, con le sue spezierie, mescolando bene ogni cosa, acciòche il pasticcio possa pigliare tutto il sapore, e tenendo preparato uno sfoglio, vi metterai dentro gl'ingredienti, dandogli la forma, che ti parrà, con avvertenza, che lo sfoglio sia unto bene, mettendolo poi nel forno; cotto, che sarà, lo tingerai con acqua di zaffarano, e di nuovo lo metterai nel forno, acciòche venga ben colorito, servendolo caldo, ò freddo a tuo piacere.

Altro Pasticcio tondo.

Piglierai pezzetti di Cefali, d' Ombrina, e di Capitone, mettendo ogni cosa dentro un vaso à proposito, con il suo oglio buono, sale, spezierie, erbe trite, fonghi di Genova prima cotti, e dissalati, quarti di carciofali, e pezzetti di cardone, prima bolliti, e poi soffritti, un poco d' oglio, sugo di limone, pignoli, capparì, & un poco di zaffarano, doppo che havrai alzato il pasticcio, vi metterai dentro la sudetta compositione, riempiendolo con ordine, e coperto con il suo coperchio, lo metterai à cuocere dentro il forno, e quando sarà vicino alla cottura, lo caverai dal forno, e scopertolo, lo bagnerai con una lattata, fatta di pignoli, maneg-

neggiando bene la sudetta compositione , con la punta del coltello;acciòche s'incorpori,e ritornando à coprirlo, vi farai un ghiaccio sopra,con chiara d'ova,e zucchero,servendolo caldo .

Altri Pasticcetti ovati .

Potrai formarli di bocconcini d'Ombrina senza spina , torzi di lattuga tagliati in fette,prima bolliti,e poi soffritti,Telline levate dalla sua scorza,e lavate diligentemente dall'arena,code di gambari,granci teneri , erbette odorifere,spetierie solite,vachi d'agresta,e pignoli ; quando saranno vicini alla cottura,glì leverai dal forno, e vi porrai dentro una lattata d'Amandole , stemprata con sugo d'agresta;procurando,che sieno brodosi,e bene stagionati, facendovi il suo ghiaccio sopra,e li servirai caldi.

Altro Pasticcio all' Inglese.

Piglierai pezzetti d'Ombrina,netti diligentemente dalla spina,polpa d'anguilla,netta dalla pelle,e spina,colli d'Aragoste,e code di gambari;piccherai ogni cosa,e la metterai à friggere in un tegame,con oglio buono ; quando il tutto sarà ben soffritto, lo lascerai raffreddare , e tornerai di nuovo à piccarlo,aggiungendovi telline , vachi d'agresta,pignoli,pistacchi,e spetierie solite ; ne riempirai il pasticcio,con il suo oglio à proportione, aggiungendovi grāci teneri,e fette di colli d'aragoste, che sieno state prima bollite;coprirai il Pasticcio con il suo coperchio,e lo metterai à cuocere dentro il forno ; quando sarà vicino alla cottura,lo caverai fuori,glì leverai il coperchio diligentemente , e vi porrai dentro un brodetto,fatto di latte d'Amandole,e sugo di limone,con bocconcini di Cedronata; tornerai poi à metterlo nel forno, fin tanto che sia stagionato,servendolo caldo,ò freddo, con il solito ghiaccio sopra .

Altro Pasticcio di Capitone,ò d' Anguilla grossa.

Piglierai i sudetti Pesci,netti,e politisi;taglierai in pezzi

L

zi

zi, che sieno almeno di quattro dita l'uno, li metterai dentro un vaso à proportion, à soffriggere con il suo sale, oglio buono, erbe odorifere trite, passarina, pignoli, fette di tarantello prima cotto, e dissalato, spetierie solite, agro di merangoli, con una tinta di zaffarano; rivolgerai bene ogni cosa; acciò che pigli il sapore, & havendo preparato il Pasticcio, gli darai la forma, che ti parrà, mettendovi dentro la compositione per ordine, con fette di Tarantello, e coperto lo metterai à cuocere nel forno, e quando sarà ben cotto, lo levarai, dandogli una tinta di zaffarano, ò pure un ghiaccio al solito.

Pasticcetti piccoli.

Piglierai latte, e fegati di diversi Pesci, e polpettine di Sarda ben battuta, con il suo sale, erbe odorifere, oglio, mollica di pane, che prima sia stato ammollo nell'acqua calda, un'odoreto d'aglio, passarina, pignoli, e sugo di limone; fattene le polpettine, le metterai à soffriggere dentro un tegame, e ne metterai cinque, ò sei per Pasticcetto, aggiungendovi bocconcini di Pelce buono senza spine, fegati, e latti sudetti, ostriche, tartufoli, punte di sparaci, prugnoli, ò pezzetti di spugnole, un poco di grasso di tarantello, pignoli, ò pistacchi mondi, e coperti li metterai a cuocere nel forno, e conoscendo che sieno vicini alla cottura, gli leverai, e scoprirai diligentemente, mettendovi dentro una lattata di pignoli, con sugo di limone; tornerai poi à metterli nel forno, fin tanto che si stringa il latte, servendoli caldi, con zucchero, e con il suo ghiaccio sopra, e faranno Pasticcetti molto gustosi, e nobili, degni della Tavola di qualsivoglia Personaggio.

Altri Pasticcetti di polpettine di Storione, ò d'altro Pesce nobile.

Piglierai Storione, ò altro Pesce nobile, ne farai polpettine con i suoi soliti ingredienti, e mettendole nelle casse, vi aggiungerai code di gambari, ò pezzetti d'aragoste;

cot-

cotte, un grancio tenero per Pasticcio , fette di tartufoli , vachi d'agresta, ò uva spina al suo tempo , due brasciolette di polpa di linguattola, pignoli, e spetierie solite ; riempiti, che gli havrai, li farai cuocere, e quãdo saranno vicini alla cottura, vi metterai dentro latte d'Amandole, con sugo di limone, con il suo ghiacchio sopra.

Altri Pasticcetti, in forma di Navicelle .

Piglierai le Triglie, nette, e polite , le porrai dentro un vaso, con oglio buono, sale, erbe odorifere trite, pignoli, passarina, fettoline di tartufoli, e spetierie solite ; accommoderai per ordine la compositione , dentro le sudette Navicelle, e le coprirai, e farai cuocere, e quando saranno vicini alla cottura , vi farai il solito brodetto ; li tornerai poi à mettere nel forno , per fino à tanto che sieno ben stagionati, e gli servirai con ghiaccio sopra .

Altro Pasticcio, ò Impanata, à modo d'Aquila .

Puoi formarlo di qualsivoglia sorte di Pesce grosso nobile, dandoli trè, ò quattro tagli, per traverso sù la schiena; lo porrai dentro un vaso à proposito , con dentro oglio buono, e sale, erbe odorifere trite, passarina, pignoli, fette di tarantello, prima cotto, e dissalato, fonghi di Genova dell'istesso modo, pezzetti di cardoni, torzi di sellari, quarti di carciofali, prima bolliti, e dopò soffritto il tutto con le sue solite spetierie , e sugo di limone ; l'accommoderai nella pasta; dádogli la forma d'Aquila; lo cuocerai nel forno; cotto che sarà, gli darai il suo colore, con acqua, e zaffarano, servendolo caldo, ò freddo, à beneplacito .

Altri Pasticcetti delicati.

Formerai Pasticcetti , riempiendoli di bocconcini di Pesce nobile senza spine , polpettine piccole , & altri ingredienti, con le sue spetierie, & erbe odorifere, fette di tartufoli, ova di gallina , non ancora nate , bocconcini di botiro, pistacchi mondi , e sugo di limone , con il suo brodetto, e ghiaccio sopra, servendosi caldo .

Piglierai fior di farina, l'impasterai con botiro, zucchero, acqua calda, e sale, ne formerai come una Lumaca, e vi porrai dentro code di gambari in fette, bocconcini di Storione, interiori di pesce buono, e pignoli; lo riempirai con pezzi di capitone cotti, e dissalati, e con altri nobili ingredienti; cotto che sarà, lo porrai dentro un piatto reale, e lo servirai intorno, con una quantità di Lumache piccole, fatte di pasta di marzapane, in diverse forme, le quali empirai con bianco mangiare, e con cedro candito tritato minuto; regalando il Piatto con zucchero sopra.

Altro Pasticcio nobile.

Formerai la Cassa con pasta di marzapane; cioè amandole, e zucchero; lo riempirai di polpa di Triglie arrostate, prima raffreddate, segatelli delle medesime, pestando le loro teste dentro il mortajo, con sugo di gambari, e latte di pignoli; la sudetta compositione metterai nelli Pasticci doppo cotti, alzando il coverchio; tornandoli al forno li servirai caldi, con pistacchi mondi dentro.



TRAT-

T R A T T A T O VII.

Di alcune Zuppe di magro, gustose, e di sostanza da
servirfene in ogni congiuntura.

Zuppa di Storione, tramezzata con altri ingredienti.



Opò bollita la Testa dello Storione in acqua, sale, oglio buono, erbe odorifere, ed un poco di zaffarano, la spolperai diligentemente, e pigliatane la polpa, e quelle grassume, che vi stanno, l'accomoderai nel piatto, tramezzate con fette di pane bruscato, e frutti di Mare, prima soffritti; e spetierie convenienti, bagnandola poi con quel brodo, rimasto dalla Testa bollita; così la metterai à rifare à fuoco lento, ed essendo l'ora di portarla in Tavola, piglierai il corpo d'un'Aragosta, prima bollita, e pesta nel mortajo; la stemprai con un poco del brodo sudetto, e passata per un panno, le farai dare due bolli, con spetierie, ed erbe odorifere; e regalata così, la servirai calda, che farà di buon gusto.

Altra Zuppa di Spugnole.

Piglierai le Spugnole al suo tempo, riempiendole di Pesce piccato, pignoli, passarina, erbe odorifere tritate, mollica di pane bagnato, tarantello dissalato, e sue spetierie, facendole cuocere in brodo di Scorfani, conciato al solito, ed arrivate à cottura, le tramezzarai nel piatto con fette di pane bruscato, brascciolette di Pesce, quarti di carciofali, e tartufali prima bolliti, e poi soffritti, con le sue spetierie, bagnandola col medesimo brodo, e farà molto appetitosa.

Zuppa all'uso della Regina.

Riempiti, che havrai i Calamaretti di polpa di Sardes
bat.

battute, tartufali tagliati à dadi, passarina, pignoli, erbetto odorifere, cò sue spetierie; li metterai in un Tegame à bollire col Pesce Cappone ben polito, e netto, con tutti gl'ingredienti soliti, ed essendo cotti, gli accòmoderai per ordine nel piatto, con le sue fette di pane abbruscato, tramezzati con polpa di buon Pesce arrostito, e tarantello dissalato, e bollito, bagnandola con il brodo sudetto, nel quale sieno prima stemprate Amédole Ambrosine abbruscate, e pestate nel mortajo, con Cedro candito, Noce muschiata, Cannella, e Garofani, stato prima di buttarlo sopra la zuppa, per poco spatio di tempo in un tegame al fuoco, servendola con Cannella sopra.

Zuppa di Latte, ed Ova di Pesci.

Metterai in un Tegame à soffrigere, Latte di Storione, Ova di Spigole, ò d'altro Pesce, con piselli teneri à suo tempo, prima bolliti, e spetierie convenienti, ed essendo cotti, li servirai tramezzati con le solite fette di pane, colli d'Aragoste prima bollite, e nette, bagnandola poi con brodo di Pesce ben conciato, e tinto di zaffarano, stemprativi dentro pignoli pesti; con qualche odoretto, mettendola poi à rifare al forno, servita con Cannella, che riuscirà di gran sodisfazione.

Altra Zuppa.

Piglierai l'Ombrina ben polita, e fattene fette di mezza libra l'una, le metterai in un tegame à bollire con colli d'Aragoste, le sue erbette, e spetierie, e gionte à cottura le accomoderai nel piatto, nel quale sieno fette di pane di Spagna, con sopra un piccatiglio di tarantello, e finito di tramezzarle con detto Pesce ben netto delle sue spine, e scorza, la bagnerai con il medesimo brodo, tinto con il suo zaffarano, amendole attorrate peste, ed un poco di sugo d'agresta, e rifatta à fuoco lento, così la servirai, che sarà di tutta squisitezza.

Zup-

Zuppa di Tartarughe .

Doppo che havrai scannate le Tartarughe per la testa ; le metterai à bollire in acqua con tutta la scorza, ed essendo cotte, le leverai da dette sue scorze , e polirai dalli loro interiori, e facendole in pezzi le metterai in un tegame à soffrigere con oglio buono, cipolla trita , erbe odorifere, un poco di vin bianco, brodo di Pesce , & un poco di zaffarano, e vedendo che sieno ben stagionate, le metterai nel piatto, tramezzate con le sue fette di pane abbruscato, passarina, pignoli , tartufoli in fette , e prugnoli soffritti separatamente , bagnandola poi con quel brodo rimasto nel Tegame , ed un poco d'agro di limone , e polvere di mostacciolo, rifatta al forno, che parrà più tosto di grasso , che di magro.

Zuppa di Gongole .

Bollito, che haverai le Gongole nell'acqua, ed aperte , piglierai quel loro frutto, netto dall'arene, e lo metterai à soffrigere con il suo oglio, erbe, e spetierie; soffritto che farà , vi aggiungerai brodo di Pesce , ed un poco di quel brodo rimasto da dette Gongole, ben purificato , e lo tramezzarai nel piatto con le sue fette di pane, quarti di carciofi, prima bolliti, e poi soffritti ; bagnandola poi con quel medesimo brodo , stemperatevi dentro cinque , ò sei oncie di pistacchiata pesta, ed un poco d'agro di limone , rifatta al solito, che farà molto appetitosa.

Altra zuppa .

Fatto, che havrai il latte d'Amandole peste, lo metterai in un Tegame à bollire, aggiungendovi poi polpettine di Pesce, fatte cō gl'ingredienti soliti, brasciolette del medesimo, con sue spetierie, ed erbe odorifere , ed arrivate a cottura le accommoderai nel piatto , tramezzate con le solite fette di pane, cime di Caoli fiori, prima bolliti, e poi soffritti , e fette di Tarantello cotto, e dissalato, bagnandola con detta la ttata, e cannella sopra , rifattà al forno ,

co-

come l'altre, che darà molto gusto à chi la mangia.

Zuppa di Gambari.

Piglierai le code de' Gambari di Sarno, ò di dove li potrai havere, e le metterai in un tegame à soffrigere con li solti ingredienti, aggiungendovi torzi di Cardoni, prima bolliti, tartufoli in fette, prugnoli, pignoli, punte di Sparaci, pezzi di Tarantello dissalato, con il brodo di buon Pesce, e conoscendo, che sieno cotti, li tramezzarai nel piatto al solito, bagnandoli con il medesimo brodo stemprato, con li busti de' medesimi Gambari pesti, e pignoli, anche pesti, con pistacchi mondi sopra, rifatta al solito, che è di grand'appetito, e gusto.

Altra Zuppa.

Tramezzarai nel Piatto, con fette di pane abbruscato, fette di Provola, ò Mozzarella, pezzetti di manteca, e pepe pesto, bagnandola con latte d'Amendole bollito, zucchero, e cannella sopra, rifatta un poco al fuoco, e servita calda.

Altra Zuppa.

Piglierai fette di Pane di Spagna, e l'accomoderai in un Piatto, tramezzate con Natte, ò Capi di latte, polvere di Mostaccioli, ed altri ingredienti, e così la metterai a rosolare al forno, e cavandola poi, la coprirai con ova filate, che riuscirà una zuppa nobile, e gustosa.

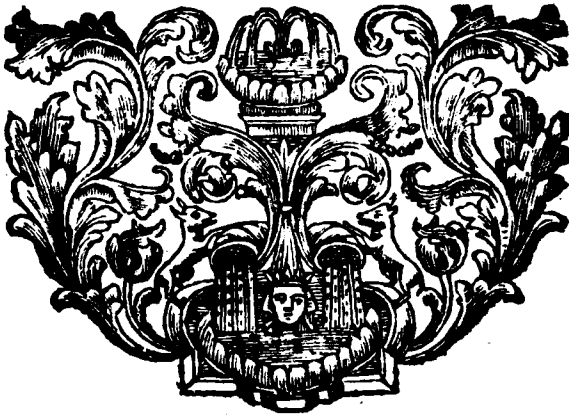
Altra Zuppa.

Metterai in un Tegame à bollire i Scorfani, cò tutti gli ingredienti soliti, ed arrivati à cottura, li spolperai gentilmente, senza spine, e pigliata quella loro carne bianca, la tramezzarai nel piatto, con le solite fette di pane abbruscato, Cannolicchi, prima soffritti, punte di Sparaci, e quarti di Carciofali, anche bolliti, e soffritti, prugnoli, prima stati ammollo in buon vino, e poi soffritti, bagnandola poi con l'istesso loro brodo, tinto con il suo zaffarano, rifatta al fuoco, che farà molto saporita, e galante.

Al-

Altra Zuppa .

Piglierai le Triglie, ò altro Pesce nobile , e l'arrostitai alla graticola, dopo arrostito lo spolperai dalle sue spine, e pelli, lasciandolo così raffreddare; raffreddato, che sarà, lo piccherài ad uso di scighetto , tramezzandolo nel piatto con fette di pane abbruscato , Telline nette dalle sue arene, cime di Caoli fiori , fette di colli d'Aragoste , ogni cosa soffritta à parte, bagnandola con brodo fatto di teste di Pesce, stemprata con pignoli, corpi d'Aragoste pesti , e sugo di limoni, rifatta al forno, e servita come l'altre,



M

TRATE

T R A T T A T O VIII.

Nel quale si mostra il modo di fare Torte, ò Crostate di magro, con diligenza, e squisitezza.

Prima Torta di Natte, ò Capi di latte.



Piglierai fiore di farina, l'impasterai con botiro, zuccaro, ova fresche, & un poco d'acqua calda; ne farai lo sfoglio, ed untandolo di botiro, vi porrai dentro la sottoscritta compositione, prima, tutta pesta nel mortaio; Una libra di Natte, ò Capi di latte, trè oncie di Cotognata, quattro di Percopata, e quattro di pasta di Marzapane, due, ò trè oncie di zuccaro, quattro rossi d'ova fresche, ed un poco d'acqua rosa; coprendola poi con fettucce della istessa pasta, unte di botiro, e fatte a gelosia, cotta con diligenza al forno, servendola calda con zuccaro, ed uno sbruffo d'acqua di fiori sopra.

Crostate di Mela Alappie.

Farai gli sfogli, come sopra, & havendo preparata una Tiella, unta bene d'oglio buono, e sparsa di mollica di pan grattato, vi metterai dentro il primo sfoglio, unto bene d'oglio dolce, & havendo preparato trè libre di Mela Alappie monde, tagliate in fette, e sciropate; giunte alla cottura, ne metterai diligentemente sopra il detto sfoglio, aggiugnendovi pezzi di Cedronata, e cannella pesta; dopò che havrai bene aggiustata detta compositione, metterai un'altro sfoglio, ungendolo bene come il primo, e con l'istessa robba sopra, e facendo così per quattro, ò cinque sfogli, la farai cuocere bene, e la servirai calda, ò fredda, con zuccaro sopra, e se detta mela non si sciropassero, riuscirà anche buona.

Cro-

Crostata, ò Pizza di Fravole .

Farai quattro , ò cinque sfogli, come sopra , ungendoli bene, con oglio buono, e nel primo sfoglio, d'entro la Tietta; prima di mettervi le fravole, porrai un'ovo sbattuto, sette, ò otto biscottini di Savoja, ò mostaccere, tritati minutij da poi porrai le Fravole, che per sei persone, dovranno essere due libre, cò mezza libra di limoncello picciolo candito , tritato minutamente, quatr'oncie di zuccaro, & una quarta di cannella pesta, tramezzando gli sfogli con la còposizione, come le mela appie; aggiustata, che l'havrai , la farai cuocere, e servirai, come l'altre .

Altra Pizza di Fravole, in altro modo .

Dopò che havrai preparato gli sfogli, come sopra , piglierai due libre di Fravole, più, ò meno, à tuo piacere ; le sciropperai, e quando faranno sciroppate, le accommoderai dentro, li sfogli per ordine, mettendoci un poco di polvere di mostacciolo sopra, e dentro la compositione , aggiungendovi mezza libra di limoncelli piccioli canditi, piccati, con un quarto di cannella pesta ; quando sarà la Pizza bene aggiustata, la farai cuocere con diligenza, e la servirai con zuccaro sopra .

Altra Torta di Bricosole, ò Persiche .

Piglierai una dozzana di Bricosole, ò Persiche ; le farai bollire in vino buono, con un poco di zuccaro, e le lascerai raffreddare; levate dall'osso , ed unendole con un poco di pistacchiata, ò pignolata, trè oncie di cedro candito , cinque, ò sei di provole, mozzarelle , ò cascio grasso , quattro di botiro, trè di zuccaro, e due rossi d'ova fresche; pesterai ogni cosa insieme nel mortajo , mettendola poi sopra lo sfoglio, unto di botiro , la bagnerai con un pochettino d'acqua d'odore, spargendovi una quarta di cannella pesta ; sopra la coprirai con le sue fettuccie, fatte à gelosia , e la servirai calda, con zuccaro sopra .

*Lo Scalco alla Moderna**Altra Crostata di Cotogni.*

Piglierai sei Cotogni maturi, e li farai cuocere sotto le bragic; cotti che saranno ne farai fette sottili, & havendo già composti gli sfogli unti bene, con oglio buono, ne formerai la Torta, aggiustandola, con le mela appie, stramezzata con le fette di Cotogni, oncie sei di zuccaro, da spargerli sopra, sei di cedronata, ò limonncello picciolo candito trito, un poco di noce moscata pesta, quatt' oncie di polvere di mostacciolo, & un poco d' acqua d'odore; la cuocerai con diligenza, e la servirai calda, con zuccaro sopra.

Altra Pizza.

Piglierai due libre di pasta d' Amendole, sei rossi d'ova, e due chiare, meza libra di cocuzzata, natte libra una, cannella una quarta, quatt' oncie di zuccaro; pesterai ogni cosa insieme, e ne comporrai la Torta, con gli sfogli soliti, unti bene d'oglio, ò botiro, e cotta che sarà, la servirai con zuccaro.

Altra Pizza di Mela Rose.

Piglierai trè libre di Mela Rose, le cuocerai sotto la bragia, e levatagli la scorza, le taglierai in fette, aggiungendovi sei oncie di pignocata, due di limoncelli canditi, trè di zuccaro, quattro di botiro, quattro rossi d'ova, fresche, & un pochettino d'acqua rosa; pesterai ogni cosa insieme, con una quarta di cannella, e ne formerai la Pizza, con li soliti sfogli unti bene, cuocendola al forno, con diligenza, e servendola calda, ò fredda, con zuccaro sopra.

Altra Torta alla Bolognese.

Piglierai Ricotta libre una, Cascio grattato oncie sei, due di botiro, e quattro di zuccaro, con quatt'ova fresche, dappoi piglierai frondi di foglia molla, ò bieta, le farai dare un bollo; cotte, che saranno, le scolerai dall'acqua, piccandole minutamente, le mescolerai, con la sopradetta
com-

Composizione, & havendo preparato lo sfoglio, unto bene di botiro, vi metterai la sudetta dose, con cannella pesta sopra, coprendola con le sue fettucce, à gelosia, facendogli il piano di sopra, prima di coprirla, di Ricotta, acciò che comparisca tutta bianca, e la servirai, come l'altre.

Altra Torta, in altro modo.

Farai lo sfoglio, come l'altre, & ungendero prima la tiella d'oglio buono, spargendola di mollica di pan grattato, acciò che si stacchi bene; vi metterai lo sudetto sfoglio, unto parimente buono, e sopra spinaci, prima bolliti, spremuti dall'acqua, tritati minutamente, bagnati, con ooglio buono, passarina, e pignoli, un poco di sale, quattr'oncie di zucchero, sette di tarantello cotto, e dissalato, mezze sarde levate dalle spine, e ben lavate, con altri bocconcini di Pesci, e pezzetti di merangolo candito, il tutto pesto, e mescolato assieme; la coprirai con le solite fettucce, ò altri lavori, sbruffata con acqua d'odore, e zucchero sopra, servendola à tuo piacere.

Altra Torta di polpa di Nespole.

Piglierai tre libbre di Nespole, ben mature, nette dalle scorze, ed ossa, peste nel mortajo, e passate per setaccio, aggiungendovi oncie cinque di pasta di marzapane; tre di cedro candito, due di polvere di mostaccioli, una quarta di cannella fina pesta, quattr'oncie di botiro, quattro rossi d'ova fresche, & una chiara, con un pochettino d'acqua rosa, e mescolata ogni cosa insieme, ne comporrà la Torta, con lo sfoglio solito, facendola cuocere diligentemente nel forno, ed essendo vicina alla cottura, vi farai un ghiaccio à modo di marzapane, con chiara d'ova, sugo di limone, e zucchero fino, servendola calda; ò fredda, come ti parrà meglio.

Altra Torta pure di Nespole, in altro modo.

Polirai, e pestarai le Nespole, come sopra, ponendovi oncie quattro di cascio grasso grattato, quattro di limon-

limoncelli canditi pesti, una quarta di cannella, un poco di pepe ammaccato, quattr' oncie di zuccaro fino, e quattro di botiro fresco, quattro rossi d'ova fresche, & un pochettino d'acqua d'odore, sbruffandola nella compositione, della quale bene incorporata, formerai la Torta nel preparato sfoglio, coperta à gelosia; cotta che sarà, la servirai al solito.

Altra Torta di punte di Sparaci.

Piglierai le punte più tenere degli Sparaci, ne farai mazzetti, mettendoli à bollire in acqua, e bollendo, gli darai un fior di sale per levargli l'odore, che hanno; cotti che saranno, li metterai in acqua fresca, per poco spazio di tempo, e levati dall'acqua, ben scolati, li pestarai nel mortajo, ò intieri, aggiungendovi oncie sei di ricotta grassa, sei di cascio Parmiggiano grattato, quattro di pasta di marzapane, quattro di cedro candito pesto, e trè di polvere di mostacciolo, quattro rossi d'ova fresche, & una chiara, un poco d'acqua d'odore, e preparato lo sfoglio, bene, unto d'oglio, ò botiro, compositi la Pizza coperta di fettucce: cotta, e servita, come l'altre.

Altra Torta di Cipolle, e Zucche.

Piglierai quattro Cipolle, polite, e nettes; le taglierai minute, mettendole in un tegame, con capi di latte, ò natte, e quattr' oncie di zuccaro sciolto in acqua, facendolo bollire ben coperto, finche sarà cotta la Cipolla, e tenendo preparata la zucca cotta in latte, pestata nel mortajo, e passata per setaccio, la mescolerai con la cipolla, ed oncie quattro di polvere di mostaccioli, mezz'oncia di cannella, fina pesta, un pochettino di sale, e pepe ammaccato, quattr'ova fresche, sei oncie di cascio Parmiggiano grattato, otto di ricotta grassa, e quattro di cedro candito pesto, con un poco d'acqua d'odore; unito, che havrai il tutto assieme, ne farai la Torta, cò gli sfogli; cotta, e servita al solito.

Al-

Altra Torta di Visciole.

Piglierai trè libre di Visciole dissossate, mettendole sopra il solito sfoglio, preparato in una Tiella, unto di botiro cò un poco di mollica sotto, e sopra lo sfoglio, prima delle visciole, due, ò trè oncie di biscottini di Savoja, ò mostacciere, trè di zuccaro, & una quarta di cannella, accomodandola con le sue liste sopra, à modo di gelosia; dopò la farai cuocere con diligenza, servita con il suo zuccaro sopra.

Altra Torta di Piselli teneri.

Li metterai à bollire netti, e politi dalle loro scorze, per poco spatio di tempo, mettendoli poi in acqua fresca, e levati dall'acqua li metterai à soffriggere in un tegame, ò in altro vaso à proposito, con un poco di botiro, e sale; quando saranno ben soffritti, li levarai, aggiungendovi quattr' oncie di cocuzzata, e quattro di pistacchiata, due di cedro candito, ò di fiori di merangoli canditi; pestando ogni cosa insieme, con oncie quattro di botiro, una quarta di cannella, quattro rossi d'ova, & una chiara, quattr'oncie di capi di latte, ò natte, e quattro di cascio Parmiggiano grattato, & un pochettino d'acqua d'odore, e mescolando il tutto, ne comporrai la Pizza ben aggiustata con gli suoi sfogli; cotta al solito, servita con lustro sopra, che farà di gran gusto.

Altra Torta di Bocca di Dame.

Piglierai oncie sei di pasta di Marzapane, mezza libra di botiro, ò manteca, dieci rossi d'ova quattro dure, e sei fresche, quattr'oncie di pistacchiata, trè di percopata muschiata, una quarta di cannella, due oncie di fiori canditi di cedro, & un poco di zuccaro; Pesterai tutte le suddette cose, e ne farai un pastume, accomodandolo sopra lo sfoglio, unto di botiro, e spolverizzaro con polvere di mostacciolo, vi farai le solite liste, à modo di gelosia, e cotta, che farà, la servirai con zuccaro sopra.

Al-

Lo Scalco alla Moderna
'Altra Crostata d' Amarene.'

Piglierai cinque libre d'Amarene disossate, le metterai à sciroppare, e quando faranno sciropate, le metterai sopra li sfogli, unti bene di botiro, ò d'oglio buono; aggiungendovi un paro di limoncelli canditi tritati minutamente, un poco di polvere di mostacciolo, una quarta di cannella pesta, coprèdo tutti i detti ingredienti, con gli sfogli, unti come sopra; cotta che sarà, la servirai con zucchero sopra, calda, ò fredda, à tuo piacere.

Altra Crostata d'agresta.

Piglierai due libre d'Agresta, e levati i granelli dalli vachi, la metterai à sciroppare; ed arrivata alla perfezione della cottura, la leverai dal zucchero, e la metterai dentro un piatto, aggiungendovi fette di provatura, mozzarelle, con una quarta di cannella, quattr'once di cedronata pesta, e posta la compositione dentro gli sfogli, unti bene sopra, la metterai à cuocere, spolverizzandola dopò cotta, con zucchero sopra.

Altra Crostata di Pera Moscarelle.

Piglierai libre quattro di dette pera, le monderai bene, e taglierai in fette, aggiungendovi mezza libra di cocuzzata, tagliata sottila, con sei oncie di zucchero; quando le pera non sieno sciropate, che essendo tali, si può far di meno del zucchero, ponendovi anche quattro limoncelli canditi tritati, & un poco d'acqua rosa, aggiustando la suddetta compositione sopra gli sfogli; la cuocerai al solito, servendola con ghiaccio di zucchero sopra.

Altra Torta di Bianco mangiare di magro.

Piglierai fette del sudetto bianco mangiare, regolandosi al numero delle persone, per le quali hà da servire; v'aggiungerai fette sottili di cedronata, e cocuzzata, sei rossi d'ova, e due chiare, e tenendo bene aggiustati li soliti sfogli, unti, come sopra, vi metterai dentro gli sopradetti ingredienti, fattone prima un pastume; cotta che sarà, la servirai

virai con zucchero sopra .

Altra Torta di Canditi .

Piglierai quattr' oncie di Cedro Candito , quattro di Cocuzzata, trè di limoncello, quattro di Pistacchiata , ò Pignolata, quattro di fusto di lattuga, quattro di pasta di marzapane , quattr' oncie di pera moscarelle candite , quattro di fiori di Cedro, overo Conserva del medesimo, e mezz'oncia di Cannella, pestando ogni cosa insieme , con otto rossi d'ova ; fatto che n'havrai un pastume , lo porrai sopra lo sfoglio, facendolo cuocere à fuoco lento , quando la compositione sarà bene stretta ; vi farai un ghiaccio sopra , ad uso di Croce di Malta , con chiara d'ova, zucchero, e sugo di limone , tornandola al forno à rofoliare, servita fredda .

Altra Crostata d' Amarene scioppate .

Piglierai una libra d' Amarene scioppate, mezza libra di lattuga candita , tritata minutamente , un limoncello piccolo candito pesto , un poco d'acqua d'odore , mezza oncia di cannella, e trè oncie di polvere di mostaccioli ; incorporerai ogni cosa insieme, & havendo preparato gli sfogli, unti bene d'oglio, ò di botiro, vi stenderai sopra la detta compositione, coprendola al solito; cotta che sarà , la servirai col zucchero sopra .

Altra Crostata di Pesce .

Piglierai una libra di Sarde senza testa, le laverai bene, scolandole dall'acqua, mettendole in un tegame, con un poco d'oglio, erbe odorifere, un' odoretto d'aglio, e sale; e darai una mezza cottura, così sane , e quando saranno mezze cotte , le metterai dentro un piatto à raffreddare; raffreddate che saranno, le spaccherai per mezzo diligentemente, e levandone le spine , le metterai sopra li sfogli, aggiungendovi spinaci, prima soffritti, bene asciugati, tritati minutamente, quattr' oncie di zucchero, pasta di farina, e pignoli, spezierie, e sale à proportion, & un poco

N

d'oglio

d'oglio buono , stenderai bene le sudette cose sopra lo sfoglio, tramezzandole con le sopradette mezze Sarde, e fettoline di tarantello, prima cotto, e dissalato; le coprirai con le solite liste à gelosia, avvertendo, che non venga troppo troppo alta, cuocendola al solito, servita calda .

Altra Crostata fatta con pasta di Marzapane .

Piglierai la sudetta pasta, la pesterai nel Mortajo , aggiungédovi Cocuzzata, rossi d'ova, un pochettino di botiro, una quarta di cannella, polpa d'Amarene scioppate, & un poco d'acqua d'odore; pestata che havrai ogni cosa insieme con un poco di polvere di mostaccioli, stenderai la compositione con diligenza sopra lo sfoglio , unto come sopra ; piglierai nell' istesso tempo Pera scioppate, intiere, cioè moscarelle, e lassarole pur scioppate, ed incrostate nella compositione ; la coprirai cuocendola al forno , bene unta di botiro , e quando sarà arrivata alla cottura, vi farai un ghiaccio sopra al solito, e facendola di nuovo rofoliare, la servirai fredda.

Altra Crostata.

Formerai gli sfogli , come sopra , unti bene di botiro , e vi porrai sopra l'infrascritta compositione ; cioè , Amandole attorrate ben peste , Cedronata , e Cocuzzata pesta, insieme con l'Amandole , Rossi d'ova fresche , Polvere di Mostaccioli , con la solita Cannella ; cotta che sarà, la servirai con zucchero sopra.

Altra Crostata di Mela Appie .

Piglierai le sudette Mela Appie , le monderai politamente , e le raglierai in fette sottili ; facendole stufare dentro un vaso à proposito , con botiro fresco ; o manteca , zucchero , & un poco di vino bianco ; stufate che saranno , le levarai dal fuoco , ponendole sopra gli sfogli , con fette di Provola fresca , zucchero , Cannella pesta , bocconcini di botiro , e polvere di pan di Spagna ; coprendola con gli suoi sfogli , la metterai al
for-

forno, servendola fredda; così potrai fare di tutte le Me-
la, e Pera.

Piatto dolce, molto dilicato, chiamato Tartera .

Per farne un piatto, piglierai Capi di latte, ovvero
Natte libre una, Latte, che sia di tutta perfezione, cara-
fe trè, Ova fresche sbattute bene, mescolate con il latte,
numero dieci. Cedronata piccata, ben pestata, una libra,
Un'altra di Biscottini di Savoia, tritati, otto oncie di
zucchero, una quarta di Cannella, acqua d'odore à dis-
cretionè; Sbatuto, che havrai ogni cosa insieme, la met-
terai a cuocere in una Tiella, ò in Piatti, con fuoco sot-
to, e sopra; cotta che sarà, la servirai fredda.

Si può dopò cotta tagliare in pezzi, & infarinata frig-
gere in oglio buono, ò manteca, servita con zucchero so-
pra, che riuscirà un piatto molto gustoso, e dilicato.

Altra Pizze di Fravole, alla Reale .

Piglierai Capi di latte, ò Natte libre una, Cedro can-
dito piccato oncie sei, Latte mezza carrasa, Ova nu-
mero quattro, zucchero oncie quattro, sei di Mostacce-
re, Cannella una quarta, Acqua di fiori à discretio-
ne; fatto, che havrai questa compositione, la mescolerai
bene insieme, che riesca un poco densa, e mettendola so-
pra gli sfogli, vi aggiungerai libre due di Fravole, con un
poco di cannella, e zucchero, coprendola con altri sfogli,
unti bene come di sopra; dopò la farai cuocere, servendo-
la con zucchero sopra.



T R A T T A T O IX.

De' Piatti composti di magro .

NEL fare Piatti composti di magro, deve avvertirsi, che si tratta molto differente dal grasso; che nel grasso lo Scalco può ordinare quel che gli piace, il che non può fare in giorno di magro, perche deve considerare prima il Pesce, che tiene, e poi ordinare come meglio si può, essendo che potrebbe essere, che dasse ordine di fare qualche Piatto, il quale poi potrebbe essere, che non vi fusse il Pesce, e resterebbe con poca riputatione: Sì che nell'ordinare i detti Piatti, veda prima i Pesci, che tiene, e da quelli si regoli, come meglio gli pare. E' ben vero però, che possono tenersi preparate tutte quelle cose, che si possono avere, come sono, sughi d'Aragoste, di Gambari, di frutti di Mare, brodo di teste di Pesci, e fra gli altri gli Scorfanì son migliori, potendosi fare in Tegame, e servirli di quel brodo, ch'è buonissimo, o pure arrostiti, e poi pesti, e posti in Tegame, con brodo d'altri Pesci, o con acqua; in mancanza di Pesci, che faranno brodo squisito, ed anche tenere Tarantello buono, Tartufoli, Prugnoli, Pistacchi, Pignoli, Passarina, Fonghi di Genova, e Fonghetelli freschi, Caoli fiori, Sparaci, Cardoni, Carciofali, Sellari, o Acci, Ooglio buono, e botiro, dove si usa: E perche nel mio primo Libro trattando de' Banchetti, hò detto, che ogni gran Convito può farsi con dodici Piatti caldi, così nel presente dico, che può tenersi lo stess'ordine; Quel, che più in questi casi deve avvertirsi è, che procuri saperli quanti sono di Tavola, e vedere se hà Pesci tutti d'una sorte, sufficienti ad un servizio, perche se mescolasse altri Pesci, non si potrebbero dire serviti tutti ad un Piatto, come
à dire

à dire volendo fare un'Arrosto , dassè ad un Signore Cefali, all'altro Triglie; ò altro Pesce non caminerebbe, che però diamo il caso, che fussero dieci di Tavola, in tal congiuntura si serve ad un Piatto , come à dire il Cuoco haverà cinque Cefali, che sieno almeno una libra l'uno, ne farà il Piatto , il quale spartendosi, ne darà un mezo per Signore; se son Triglie, una, ò due à testa, secondo faranno, e così si tratti in tutti gli altri Piatti. Se però il Pesce può ha versi, perche mancando , si rimedia al meglio si può . Avvertasi di non apparecchiar Tartufoli negri in nessuna vivanda, se prima non sono fatti in sette, e posti in acqua calda, e poi nella fresca, acciò perdano quell'odore sulfureo, che tengono, li bianchi bensì posson adoprarsi liberamente , essendo buonissimi , al contrario di Roma , che li bianchi hanno mal sapore, e li negri son buoni, e mettendo ne' Piatti sugo di limone, ò merangoli , ed altri acidi , non si mettano, che nel portarli in Tavola , perche diverrebbero amari. Sappia chi non è pratico, che volèdo friggere Pesci hāno da vedere quāto pesa quel Pesce, e dare la metà di peso d'Oglio, non ricercandone più; Circa l'apparecchiarlo in qualunque altra vivanda, si può dare à giudizio, perche poca robba vi vā . Nel fare Pasticci, ò Impanate, si dia per ogni libra di Pesce , un'altra di farina, due oncie d'Oglio , due di zuccaro , mez'oncia di Pignoli, ed una quarta di spetierie , trà Pepe , Garofani, e Cannella ; e lavorandosi di pasta frolla, si ricerca la metà più di tutti li sudetti ingredienti .

Piatto di Polpette, in Brasciole .

Piglierai la polpa dello Storione nella pancia, ò nella schiena, e la farai in sette lunghe, e larghe, secondo si vorrà, e le batterai un poco con la costa del coltello, e le spolverizzerai di polvere di finocchio, sale, e pepe, sbruffandole con un poco d'Agresta, e pigliando della polpa del medesimo Pesce, lo triterai bene à modo di salciccia, aggiun-

gendovi Cannella, Garofani, Noce moscata, e qualche poco d'Agresto chiaro, Zuccaro, Zaffarano, Uva passa, herbette odorifere tritate minutamente; e di tutta questa robba ne farai, come un pastume, empiendone le sudette fette, ed avvolgendole bene, le arrostitai con diligenza, acciò che la cōpositione non caschi; cotte che saranno, le servirai con qualche Salsa à tuo piacere, e così si può fare anche del Tonno.

Polpette di Sarde.

Piglierai la polpa delle Sarde, prima ben polite dalle squame, spine, ed altro, e le batterai bene cō il coltello, aggiungendovi per ogni libra di Sarde, trè oncie di Tarantello, prima stato ammollo, herbette odorifere tritate, mollica di pane, spetierie solite, e Uva passa, e battura ogni cosa insieme, ne farai polpette, e si possono cuocere in arrosto, come s'è detto dello Storione, ò nel Tegame, e non essendo Vigilia, in vece di Tarantello, si può aggiungere Cascio, e rossi d'Ova; le servirai con Salsa, ò senza, come porterà la congiuntura.

Altro Piatto di Rombo in Pottaggio.

Piglierai il sudetto Rombo, netto, e polito; lo metterai à friggere in Oglio buono, con erbette tritate minute, un' odoretto d'aglio, ò cipolla, e spetierie; v'aggiungerai frutti secchi, cioè Amarene, Prune, Pignoli, Passarina, un poco di zaffarano, e sale à proporzione, con agro di metangolo.

Altro Piatto di Trotte, in altro modo.

Piglierai le Trotte, nette, e polite, le cuocerai in acqua, vino, e sale; cotte che saranno, terrai preparato un piatto d'argento, untò d'oglio buono, ò di botiro, e ve le metterai à scaldare, à fuoco lento, facendovi una copritura, con pezzetti di Tarantello, cotto, e dissalato, e con finocchietti, prima cotti in acqua, oglio buono, ò botiro, con il suo sale, e spetierie; regalando il Piatto di pane fritto, e pezzetti-

zetti di Limoncello, ò Merangolo.

Altro Piatto di Pesce grosso.

Piglierai Pesce grosso, e ne farai brasciolate d' otto in nove oncie l'una; le cuocerai su'l Testato, ungendolo prima di botiro, ò d'oglio buono, e spolverizzandolo con pane grattato, con bragie sotto, e sopra, con le sue speticie; terrai preparata una Salsa, fatta con polvere di mostacciolo, aceto forte, un poco di zuccaro, pezzetti di cannella, e garofani intieri; farai bollire ogni cosa insieme, e butterai la detta Salsa, sopra le sudette Brasciolate, con un poco di Cedronata piccata, tempestando il Piatto d'Anafini bianchi confetti.

Altro Piatto di Trotte, in altro modo.

Piglierai una, ò più Trotte; le farai bollire in acqua, aceto, e sale; giunte à cotturasle metterai dentro un piatto d'argento, ò in altro vaso, e tenendo preparata una Minestrina di torzi di Carciofali, piselli teneri, pignoli, e polpettine d'altro Pesce, & una lattata fatta d'Amandole, Ambrosine, e sugo di limone, bollito nell'istessa compositione, getterai ogni cosa sopra le sudette Trotte, per ordine, regalando le ali del Piatto di mazzetti di spinaci, prima bolliti, e poi soffritti in ooglio buono, con un poco di sugo di merangolo.

Altro Piatto di Linguattole.

Piglierai le Linguattole, polite, e nette; le farai bollire come sopra; cotte che saranno, le metterai dentro un Piatto, che sia unto bene di botiro, accommodandovi sopra Caoli fiori, e punte di Sparaci, prima cotti, e poi soffritti, fettoline di Tarrusoli bianchi, Prugnoli, e Pignoli; le coprirai con una lattata, fatta di Pignoli, e sugo d'Aragoste, e di Gambari, bollita, con agro di limone; regalerai l'ali del Piatto di fette di Mozaarelle, ò Provole, fritte in buona manteca, e fette di Limone.

- Al-

Altro Piatto di Pagnotte ripiene .

Piglierai le Pagnotte, e le metterai ammollo nel latte d'Amandole, unte prima d'oglio buono; dappoi piglierai pezzetti di Linguattole, prima bollite, e poi soffritte, con Ostriche, Prugnoli, fette di Tartufoli, Telline, mazzetti di Sparaci, prima bolliti, e poi soffritti, con una lattata fatta di latte d'Amandole, e Pignoli sani; cotte che faranno le metterai dentro il Piatto, vi farai un ghiaccio sopra, con zucchero, chiara d'ova, e sugo di limone; le porrai al forno a rosolare, regalando l'ali del Piatto di pane grattato abbruscato, zucchero, e cannella, con Rabeschi intorno, e sopra il medesimo Piatto.

Altro Piatto d'Alici .

Piglierai le sudette Alici, le netterai, e polirai bene, lavandole in più acque, e levando via le loro teste, le metterai a soffriggere in un Tegame, con dentro ooglio, e cipollotta trita, erbette odorifere, e speticrie, aggiungendovi un poco d'acqua calda, ovvero latte di pignoli, passì, e zebibo, servendole con agro dentro; regalando il Piatto con fette di Limoncelli.

Altro Piatto di Seppie, in Pottaggio .

Piglierai le sudette Seppie, le laverai bene, levandole la testa, e la vessica, che hà la tinta, in modo, che divengano molto bianche; le taglierai in pezzetti, & essendo picciole le spaccherai per metà; terrai preparato un vaso a proposito, con ooglio buono, erbette odorifere, & un poco di cipolla trita, dove metterai le sudette Seppie, con le sue speticrie, un bicchiero di vino bianco, pignoli, passarina, & amarene secche, servendole con agro di Limone, che sarà un piatto gustoso, mà non molto nobile.

Altro Piatto di Polpi .

Piglierai i sudetti Polpi, li netterai bene, gli scorticcherai, levandogli le punte delle gambe, e la tinta, che hanno dentro; gli accomoderai, come le Seppie; vorranno però

però un poco più di cottura , perche sono più duri ; trà questi li piccioli, e frolli sono migliori.

Altro Piatto di Granci teneri .

Di questa forte di Granci, non se ne trova in gran quantità, & io ne hò veduti solo in Roma, & in Venetia; gli Piglierai, e li farai morire dentro il latte d'Amandole , ò di Pignoli; dapoi terrai preparato un vaso à proposito , con oglio buono, botiro, con erbe odorifere, spetierie, e sale à discretion, un'odoretto d'aglio, ò di cipolla ; e li farai soffriggere con i sudetti ingredienti, rimenantoli diligentemente ; dopò che saranno ben soffritti , li porrai dentro quel latte d'Amandole , dove sono morti , con un poco di sugo di Limone, e ve li farai bollire per poco spatio di tempo; regalerai il piatto, con latte, & ova di Pesce , e fette di Limoncello, con le sue fette di pane sotto.

Altro Piatto di Lamprede .

Piglierai le sudette Lamprede, le farai morire nel latte, le taglierai in pezzi, le metterai dentro un Tegame, ò altro vaso à proposito, le farai soffriggere in oglio buono , ò botiro, con le sue erbe odorifere, e spetierie solite, con un mezzo bicchiero di Malvasia, ò di Greco ; quando saranno ben soffritte , vi porrai dentro quel latte, dove sono morte , insieme con il loro sangue ; dopò cotte le porrai dentro un piatto d'Argento , le coprirai con Caoli fiori , con quarti di Carciofi teneri, e cò punte di Sparaci, prima bolliti, e poi soffritti in oglio, ò in botiro, con il suo sale, spetierie, & agro di limone ; regalando l'ali del piatto , con fette di Tarantello cotto, e dissalato , con erbe sopra, e fette di limoncelli.

Altro Piatto di Carpioni .

Netti, e politi che saranno, li cuocerai con acqua, vino , e sale; li metterai dentro un piatto , coprendoli di Caoli fiori, e di punte di Sparaci, prima bolliti, e poi stufati con le solite spetierie ; v'aggiungerai fette di Tartufoli , cotti

O

sepa-

separatamente , con oglio buono , pepe ammaccato , & agro di Limone ; regalando il piatto di fette di Limoncello.

Altro Piatto di Carpioni, in altro modo.

Se li Carpioni faranno grossi, potrai tagliarli in fette; se piccioli, potrai cuocerli intieri, levâdo via gl'interiori, e le scaglie, li farai soffriggere in oglio buono, ò botiro , con un poco di cipolla trita, erbette odorifere, e spetierie solite; quando faranno ben soffritti, vi porrai dentro una lattata fatta di pignoli, con un poco d'agro di limone, avvertendo, che il latte non sia in molta quantità; cotti che saranno vi getterai sopra un poco di sugo di Gambari , incorporandoli con il latte, & un pugno di Pistacchi mondi, che sieno stati ammollo in acqua Rosa, ò in altr'acqua; regalando l'ali del piatto, con fette di limoncelli, e di Merangoli.

Altro Piatto de i medesimi Carpioni, in altro modo.

Piglierai le fette del Carpione, lavate, e polite, d'otto , in nove oncie di grossezza ; le farai soffriggere in oglio buono, con le sue spetierie, e quando faranno ben soffritte, vi metterai dentro mezzo bicchiero di Malvasia , ò di Greco , facendogli pigliare il sapore , un poco d'acqua calda, passarina, pignoli, amarene , prune secche , ò altri frutti simili, zaffarano à descriptione , & agro di limone , avvertendo di non farli troppo brodosi, e se vorrai alquãto quagliare il brodo , vi porrai dentro un poco di pan grattato, overo fiore di farina .

Altro Piatto di Palamito.

Piglierai una Tiella, l'ungerai bene d'oglio, ò manteca, vi getterai dentro del sale minuto, spetierie , e pezzi del sudetto Palamito, spolverizzandoli di pan grattato; li farai cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando faranno cotti, gli regalerai con una salsa reale, tempestando le ali del piatto, con paste di seringa fritte , tramezzate con fette di limoncelli.

Al-

Altro Piatto di Rombo, in altro modo .

Piglierai il sudetto Rombo, lo netterai , e polirai dagli suoi interiori, l'aprirai con un coltello diligentemente, e dopo lo riempirai con pezzetti di Pesce piccato, code di Gambari, prima cotti, passarina, pignoli, & un poco di tarantello, dissalato, e cotto ; di tutto ciò farai un Pastume , con le solite spetierie, con fettoline di tartufoli, e prugnoli; empito che l'havrai , gli ferrerai l' aperture diligentemente, mettendolo in un Tegame, o altro vaso à proposito, dove sia prima soffritto oglio, o botiro, le spetierie solite, & erbe odorose, rivoltandolo con diligenza finche si cuoce: bagnandolo poi con una lattata, fatta d'Amandole Ambrosine, stemprata cō acqua Rosa, e passata per stamegna, aggiungendovi sugo di Gambari, d'Aragoste , e di Limone, e così lo farai finir di cuocere , che riuscirà un Piatto nobile, e gustoso.

Altro Piatto di Pesce S. Pietro .

Piglierai il sudetto Pesce, lo netterai, e polirai bene dagli suoi interiori, levādogli parte delle spine, che havrà intorno; lo metterai à soffriggere in oglio buono, con le solite spetierie, & erbe odorose ; quando sarà ben soffritto, vi potrai dentro un poco d'acqua calda, aggiungendovi passarina, pignoli, agro di limone, e zaffarano .

Altro Piatto di Capitone, in portaggio .

Piglierai Capitoni, li netterai, e polirai bene , tagliandoli in pezzi , e li metterai à soffriggere con un poco d' oglio buono, erbe odorifere, spetierie solite, mezzo bicchiero di Greco , o altro vino bianco generoso , pignoli , passarina, amarene, prune, agro di merangoli , & un poco d'acqua calda ; servendoli nel piatto, regalato à tuo piacere.

Altro Piatto di Dentice, o Dentale .

Piglierai il Dentice, ne farai brasciollette d'otto, in nove oncie l'una; le soffriggerai in oglio buono, o in botiro, con

le fue spetierie, & erbette odorose trite; soffritti che faranno, vi porrai dentro piselli teneri, cotti in brodo di Pesce, torzi di lattuga, fonghitelli piccoli, con un poco d'acqua calda; stagionati, che faranno, li servirai con sugo di limone.

Altro Piatto di Spernocchie.

Piglierai le sudette Spernocchie, le metterai à bollire in acqua, e doppo le netterai dalla scorza, & havendo preparato un Tegame, ò altro vaso, con oglio buono, ò bottiro, con erbette odorifere, con un'odoreto di cipolla, ò d'aglio, con le spetierie solite; v'aggiungerai Ostriche, Toninole, polpettine di Pesce, e fette di tartufoli; farai soffriggere ogni cosa nel medesimo Tegame, con un poco d'acqua calda, gettando detta compositione sopra le Spernocchie, facendole finir di cuocere, con sale à proporzione, e sugo di Merangoli.

Altro Piatto d'Aguglie, in Pottagio.

Quando l'Aguglie saranno grosse, le taglierai in pezzi; le netterai, e polirai bene, le farai soffriggere con oglio buono, erbette odorose, spetierie convenienti, & un'odoreto d'aglio ammaccato; quando saranno ben soffritte, vi porrai dentro un poco d'acqua calda, passarina, pignoli, & agro di Limone.

Altro Piatto d'Anguille.

Piglierai l'Anguille, gettando la lor testa, le lavarai à più acque, nettandole bene dalli loro interiori; le farai soffriggere in oglio buono, con erbette odorose trite, spetierie convenienti, pignoli, e passarina, aggiungendovi un poco d'acqua calda, servendole con agro di Limone.

Altro Piatto d'Anguille, ad uso di Salticcie.

Piglierai l'Anguille, le scorticherai, cominciando dal capo, tirando via la pelle, battendo la polpa, e v'aggiungerai un poco di Tarantello, prima cotto, e dissalato, & altro Pesce battuto; nè farai un Pastume, con mollica di pane

ne bagnato,erbe odorose,spetierie convenienti,passarina, pignoli,sugo di Limone,un poco d'Oglio,e sale ; n'empirai la sopradetta pelle , é la metterai à soffriggere in Oglio buono,con Ostriche,Passarina,e Pignoli ; dopo vi getterai sopra una lattata,fatta con Pignoli freschi, e sugo di Limone.

Altro Piatto di Trotte,in altro modo.

Le cuocerai in Acqua,Sale,e Vino , & havendo preparato un Tegame,con Tartufoli,Prugnoli,pezzetti di Spugnoli,erbe odorose , spetierie solite , fette di Tarantello , prima cotto,e dissalato,con Oglio buono ; soffritta ogni cosa insieme,la getterai sopra le Trotte,quali coprirai cō Pistacchi mondi;regalando il Piatto con fette di Limone, e mez zi Merangoli.

Altro Piatto di Pesce Reina .

Piglierai la Reina, polendola bene ; la metterai à soffriggere sana,ò in pezzi,in Oglio buono,ò botiro, con un' odoretto d'aglio,erbe odorose trite, spetierie convenienti,& un poco di vino bianco;soffritta che farà , vi porrai dentro un poco d'acqua calda,e la farai finire di cuocere, con aggiungervi passarina, pignoli , & altri frutti secchi , con il suo agro di Limone.

Altro Piatto di Cocuzze ripiene .

Piglierai la Cocuzza longa fresca , la taglierai in pezzi,levandole le sue semenze , é tutto quello , ch'hà dentro;la porrai à bollire;bollita che farà, la metterai in acqua fresca , e la riempirai d'un Pastume fatto di polpa di diversi Pesci,con erbette odorifere, pane grattato, oglio , sale,passarina,e pignoli,& un poco di Cedro candito;farai soffriggere ogni cosa in un Tegame , con oglio buono , ò botiro,ponendovi poi dentro una lattata, fatta d'Amandole Ambrosine,e sugo di Limone,& in giorno di venerdì, si possono conditionare con ova.

Al-

Altro Piatto di Palaje, ò Sfoglie, in altro modo.

Piglierai le sudette Palaje grosse, le netterai, e polirai bene, dandogli un taglio per il lungo, le aprirai per il petto, levando la spina diligentemente, doppo piglierai code di Gambari, pignoli, passarina, fette di Tartufoli, pistacchi mondi, pezzetti di Cedronata piccata, fettarelle sottili d'Aragoste, bocconcini d'altro Pesce grosso, erbette odorose, spetierie còvenienti, Ostriche, e Telline; soffritti che faranno i sudetti ingredienti, ne riempirai le Palaje, ponendole dentro un Tegame, ò altro vaso à soffriggere in oglio buono, ò botiro, a spergendole poi d'una lattata, fatta d'Amandole Ambrosine, sugo di Gamberi, & agro di Limone; le farai finir di cuocere, e le servirai in piatti d'argento, regalati di fette di Limoncelli lavorate, tramezzate con latte, & ova di Pesce, fritte.

Altro Piatto di Pesce grosso intiero.

Piglierai Pesce grosso, di qualunque sorte ti parrà; lo netterai, e polirai dalle scaglie, l'aprirai per il lungo, dalla parte della schiena, levandogli diligentemente le spine, e gl'interiori, senza guastargli la pàcia; terrai preparata un' empitura fatta di Telline, Ostriche, code di Gambari, quarti di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, fette di Tartufoli, Pignoli, Pistacchi verdi, torzi di Lattuga, prima bolliti, e poi soffritti, il tutto piccato minutamente, con sale, spetierie, oglio, & agro di Limone à proporzione, con la sudetta empitura riempirai il Pesce sudetto, mettendolo in un Tegame, dove sia soffritto oglio buono, ò botiro, un'odoreto di Cipolla trita, erbette, sale, e spetierie solite, con un poco d'acqua calda, facendoli così arrivare à meza cottura, ed aggiungendovi una lattata, fatta di pignoli, sugo di Limone, e di Gambari; lo farai finir di cuocere, servendolo in Piatto d'argento, con sopra cime di Caoli fiori, e punte di Sparaci, prima bollite, e poi soffritte, con il suo agro di Limone, e pepè; regalando l'ali del

Piat-

Piatto, con fette di Limoncelli, e mezzi merangoli.

Altro Piatto di Pesce grosso, in altro modo .

Piglierai Pesce grosso, come sopra, e lo riempirai nel modo detto, con Amarene secche, prune simili, pignoli, passarina, spetierie convenienti, sugo di Gambari, ò d' Aragoste, con il suo agro di Limone, facendolo cuocere, come sopra; regalando il Piatto di mazzetti di finocchi salvaggioli, prima cotti, e poi soffritti, tramezzati con fette di Tarantello, e crostini di Caviale .

Altro Piatto di Pesce Spada .

Piglierai il sudetto Pesce, ne farai Brasciolette, le soffriggerai in oglio buono, con erbette odorose, un' odoretto d'aglio, e di cipolla, con sale, e spetierie à proportion, & aggiungendovi un poco d'acqua calda, le farai bollire, ponendovi dentro passarina, pignoli, vachi d'agresta, uva spina, ò agro di Limone à tuo piacere; servendole nel piatto con qualche intingolletto à tuo piacere .

Altro Piatto di Luccio .

Piglierai il Luccio intiero, ò in pezzi, lo polirai bene, e lo farai bollire in acqua, sale, & aceto; cotto che sarà, lo metterai nel Piatto, coprendolo con finocchietti, e cime di Caoli fiori, prima cotti, e poi soffritti, con le sue spetierie, & agro di Limone; regalerai il piatto di crostine di pane abbruscato, bagnato con sugo di Merangoli, tramezzato con fette di Tarantello, cotto, e dissalato, con il suo pepe, & oglio sopra.

Altro Piatto di Spigola .

Piglierai la Spigola, la farai bollire in acqua, sale, & aceto, facendovi una Salsa, fatta di sugo di Merangoli, & Alici salate bollite, con le sue solite spetierie; la regalerai di torzi di Carciofali ripieni di polpa di Pesce ben battuta, con mollica di pane, erbette odorifere, passarina, e pignoli.

Al-

Altro Piatto di Merluzzo, in altro modo.

Piglierai il fudetto Merluzzo, in pezzi, ò intiero, à tuo piacere, lo metterai à soffriggere in un Tegame, con oglio buono, erbette odorifere, e spetierie convenienti, passarina, pignoli, & un poco d'acqua calda; quando sarà bẽ soffritto, gli darai una tinta di zaffarano, e l'aspergerai con sugo di Merangoli; regalando il piatto con mazzetti di Lupari, prima cotti, e poi soffritti, con il suo pepe, & agro di Merangolo.

Altro Piatto di Colli d'Aragoste.

Piglierai li sudetti Colli, gli taglierai per lungo, ò in fette, li farai bollire in acqua, mettendoli poi à soffriggere in oglio buono, con le sue solite spetierie, & erbette odorifere, aggiungendovi Gongole, levate dalla scorza, e lavate bene dall'arene, un poco del loro sugo, adornandoli poi con fette di Tartufoli, pignoli, pistacchi, & Ostriche; quando saranno ben soffritti, vi porrai un poco d'acqua, e gli stemperai con il sugo, cavato dalli corpi di dette Aragoste, pestati nel Mortajo, passato per panno, ò setaccio, aggiungendovi un mezzo bicchiero di latte di pignoli, con un poco di sugo di Limone, servendoli caldi, con Cannella sopra.

Altro Piatto di Pesce grosso, in altro modo.

Piglierai Pesce grosso; lo laverai, e polirai bene, ne farai pezzi, facendoli soffriggere in oglio buono, ò manteca, aggiungendovi un poco d'acqua calda, ò brodo d'altro Pesce, con Pignoli, punte di Sparaci, mezi Carciofali piccoli, fatti prima bollire, e poi soffritti in oglio buono, con le sue solite spetierie, erbette odorifere, una tinta di zaffarano, & un poco d'agro di Limone; lo servirai caldo, con fette di Limoncelli intorno.

Altro Piatto di Rape ripiene.

Piglierai le Rape tonde, tutte d'una stessa grossezza, le monderai, e polirai bene, le vuoterai al di dentro, con di-
ligen-

ligenza, tagliandogli il suo pedicozzo, vi farai un buco capace per l'empitura, riempiendole con un Pastume, fatto di polpa di Pesce senza spine, battute minutamente, con erbette odorose, bocconi di Tarantello, mollica di pane, bagnata in acqua calda, un'odoretto d'aglio, pasta di farina, pignoli, oglio, e sale, facendole cuocere in acqua; dopò che saranno cotte, terrai preparato un Tegame, con dentro dell'oglio buono, aglio, o cipolla trita, con un poco di sugo di Pesce, e soffritta detta d'osa, la getterai calda sopra le sudette Rape, quali coprirai con polpettine, e brasciolette di Pesce, pignoli, fonghetelli di Genova, dissalati, e cotti, pezzetti di spugnoli soffritti, con un poco di zaffarano, e sugo di Limone; le servirai calde, regalando l'ali del piatto, con fette di pane, fritto in oglio, o botiro.

Altro Piatto di Fragolino.

Lo cuocerai in acqua, sale, & aceto, nettandolo prima da i suoi interiori, e scaglie; cotto che sarà, lo metterai dentro il piatto; lo coprirai di punte di Sparaci, Caoli fiori, quarti di Carciofali, bollita ogni cosa, e soffritta in oglio buono, con le sue solite spetierie, e sugo di Merangolo; lo tramezzerai con fette di Tarantello; cotto, e dissalato, servito con sugo di Limone, ed erbe sopra.

Altro Piatto di Corvo.

Lo cuocerai intiero, o in pezzi, in acqua, vino, e sale; cotto che sarà, lo porrai dentro il piatto, facendovi una copertura di torzi di Cardoni, e pezzi delli medesimi, quarti di Carciofali, punte di Sparaci, e fonghi di Genova; lo tramezzerai con fette di Tarantello, soffritte in oglio buono, spetierie, e sugo di Limone; lo servirai caldo con crostine di pane abbruscato, e Caviale sopra.

Altro Piatto di Triglie grosse, in altro modo.

Piglierai le sudette Triglie, mettendole a cuovere in una Tielta, unta bene di botiro, o d'oglio buono, con il suo sale trito, e pan gratta; gli darai il fuoco sotto, rivol-

randole con diligenza; terrai preparata una Salsa Reale; fatta con aceto forte, zuccaro, pezzetti di cannella, Garofani intieri, passarina, e pignoli, e dopo che havrai posto le Triglie nel piatto, vi metterai sopra la sudetta Salsa bollita, con un poco di Cedronata piccata; regalando il piatto di fette di pane di Spagna, fritto in botiro, tramezzandolo con fette di Limone.

Altro Piatto di Teste di qualsivoglia Pesce.

Piglierai le sudette Teste, le netterai, e polirai bene, facendole cuocere in acqua, aceto, e sale, & havendo preparato un Tegame, con oglio buono, spetierie, & erbette odorose soffritte; vi porrai dentro un poco d'acqua calda, frutti d'ogni sorte, passarina, pignoli, & una tinta di zaffirano, gettando la detta compositione, con un poco d'agro di Limone, sopra le sudette Teste; regalando il piatto, con fette di Limoncelli, e mezzi Merangoli.

Altro Piatto di Trotta, in altro modo.

Piglierai la sudetta Trotta, la netterai, e polirai bene, e la farai soffriggere in botiro, ò in oglio buono, con le solite erbette odorose; cotta che sarà, la porrai dentro il piatto, le farai una copertura di Caoli fiori, cime di Sparaci, e finocchietti bianchi, prima cotti, e poi soffritti in oglio buono, con sugo di Merangolo, aggiungendovi pignoli, che prima sieno stati ammollo in acqua, e fette di Tartufoli soffritti separatamente, ed un poco di brodo buono.

Altro Piatto di Montogno, con Tartarughe di Mare.

Piglierai le sudette Tartarughe, gli taglierai il collo, facendogli uscire tutto il sangue, ponendolo da parte; avanti, che si quagli; vi porrai dentro un poco di sale, spetierie, passarina, e pignoli, un poco di pan grattato, & acqua odorosa, cipollette trite, e Coriandri, & un poco di Cedronata pesta, e tenendo preparate, e ben polito le loro trippe, e budella, potrai riempirle di detti ingredienti, e far-

farne sanguinacci, cuocendoli nell'acqua; fatta bollire la carne di detta Tartaruga, in due, ò tre bolli, la caverai fuori dall'acqua, & havendo preparato un Tegame, con dentro oglio buono, cipolletta trita, speticie, e sale à proportion, passarina, e pignoli, un poco d'acqua calda, del brodo dell'istessa Tartaruga, che non sia troppo grasso; vi metterai quei pezzi di Trippa, e di budella, che ti faranno restati, dai sanguinacci, & i sanguinacci medesimi; gettando poi la detta compositione calda, sopra la Tartaruga, con pochi Ceci, cotti separatamente; regalando il Piatto à tuo piacere, che riuscirà molto gustoso.

Altro Piatto di Trippa di Cernia.

Piglierai la Trippa della Cernia ben polita, la metterai à bollire in acqua; quando sarà arrivata alla cottura, la taglierai in pezzi, e tenendo preparato un vaso à proposito, con oglio buono, ò botiro, vi farai soffrigere cipolla tritata, la quale dopò soffritta caverai, e vi aggiungerai la sudetta Trippa, e dapoi vi metterai brodo di Pesce bollito, e così la farai finir di cuocere, e cotta che sarà, la quaglierai con latte di pignoli, e se farà giorno di grasso, la quaglierai con Ova, Cascio, & altri ingredienti; conchiudo che la sudetta Trippa si può apparecchiare in tutti i modi detti della Trippa di Vaccina, e riuscirà di più gustoso sapore; riesce anche buonissima, in Tegame con erbe odorose, un poco di zaffarano, passarina, e pignoli, e le sue speticie solite.

Altro Piatto di Tartaruga, in altro modo.

Piglierai la sudetta Tartaruga, la taglierai in pezzi, soffriggendola in oglio, ò botiro, e v'aggiungerai passarina, pignoli, amarene, prune secche, & altri frutti à tuo piacere, servendola con agro di Limone.

Serviero di Pesci.

Piglierai fette di Capitone, d'Ombrina, di Dentice, e Calamaretti piccioli; li friggerai in buon oglio, fritti che

faranno, l'accommoderai nel piatto, buttandovi sopra una salsa fatta con Aceto, Zucchero, pezzetti di Cannella, Mostacciolo pesto, e sue sperierie; bollita convenientemente; farai, che habbia il suo agro, e dolce, e sopra il piatto fette di Cedro candito, e confettini bianchi; regalate le ale del sudetto piatto con pera scioppate; Evolendo fare Seviero, potrai così fare di tutti gli altri Pesci, e se fusse il Pesce arrostito è anche buono, però fritto è assai migliore.

Altro Piatto all'Inglese.

Farai dello Storione, le Brasciolate di quattro, ò sei oncie l'una, poste dentro un Tegame, che vi sieno prima soffritte cipolle tritate, e soffritte le dette Brasciolate cò la detta cipolla, e rivoltate cò buò oglio, overo botiro, che farà meglio, vi si butteràno dentro erbe odorifere, e buone spezierie soffritti in un'altro Tegame, Tartufoli, Prugnoli, Aragoste in fetto, e code di Gābri, prima bollite; di poi pestate, le Teste di detti Gābari dentro un Mortajo di marmo, disfatte con latte di pignoli, e passate per setaccio, butterai ogni cosa sopra dette Brasciolate; facendole stagionare sopra il fuoco; regalato il Piatto di code di Gambari fritte, olive senz'osso, e fette di Limone.

Altro Piatto di Trotte.

Farai bollite le Trotte cò poste d' un portagetto di Piselli teneri, torzi di carciofali, punte di sparaci, tartufoli, finocchietti biāchi ligati à mazzetti, però cò sapore di Malvasia, bene stagionate di sale, e spezierie; regalato il piatto di Carciofali ripieni, tramezzati di fette di Tarantello distillato, e Limoni tagliati; bollite semplicemente in acqua, aceto, e sale, servite asciutte, impanate, con buona cottura.

Altro Piatto di Linguattole.

Le Linguattole, ò vogliam dire Palaje ripiene poste bene, levata via la spina, e aperte le bene, ripiene di Sarde, e Pe-

e Pesce Merluzzo, bene piccato, con Tarantello dissalato, erbe odorifere, pignoli, passarina, sale, e spetierie sufficienti, e fatto il Pastume, con un poco di pan grattato, si riempiranno le Linguattole, e dappoi serrate, le metterai a soffrigere dètro un Tegame, ò Tiella, che prima vi sia stata soffritta un poco di cipolletta, rivoltando le sudette Palaje, e giunte à cottura, vi si butteranno dentro Telline ripolite, Tartufoli in fette, code di Gambari, Prugnoli, vachi d'Agresta, ovvero uva Spina, un poco di Vino Greco, e latte di Pistacchi, sfatto con sugo di Gambari, e quando saranno stagionate, si porranno nel piatto, regalato bene di spetierie, con Polpettoncini attorno, fatti del Pastume della riempitura, cotti nel forno, pezzetti di animelle di pignoli, tramezzati di fette di Gambari, e fette di Limonè.

Altro Piatto di Cefali.

Piglierai Cefali ripoliti, e lavati senza scaglie, posti nel forno, prima untati bene cò botiro, rivoltandogli spesso, acciò che nò si brugino, spolverizzati di sale, e quãdo saranno cotti, si leveranno dal forno, e si riempiranno d'un portagetto, fatto in un Tegame à parte, di fette di Aragosta, fette di Tarantello dissalato, Ostriche, Torzi di Carciofali, pignoli, e passarina, con cipolla soffritta bene nel botiro, con un poco di vino, e latte di pignoli, stagionate dètro il piatto sopra il fuoco, regalato di pasta di siringa, e Granci teneri fritti nel botiro, prima affogati nel latte, con fette di Limoni.

Altro Piatto d'Ombrina.

Farai Brasciole d'Ombrina grossa, in fette tõe, cotte nel forno, come li sopradetti Cefali, con buon oglio, ovvero botiro, rivoltate spesso, e spolverizzate con mollica di pan di Spagna, pepe, sale, coriãdri pesti, e cannella, con tenerle sugose; cotte che saranno, si porranno nel piatto, e si copriranno d'una salsa fatta d'Alici salate, cò code di Gambari, fettine di Cedronata, Zuccaro, e Cannella, Aceto, e

Mof-

Moscatello, con Pistacchi mondi, regalate di crostine di pasta frita, ripiene di Pignoli, passarina, con pera moscarelle sciroppate, e polvere di Mostaccioli, stemperate con Salsa Reale, tramezzate con fette di Limone.

Altro Piatto di Pesce Spada.

Farai il Pesce Spada in Brasciolc, cō Aragoste in fette, Fonghi di Genova dissalati, e fette di Tarantello, torzi di Carciofali, cō fegati, & ova di diversi Pesci, Tartufali, e vacchi d'Agresta, bagnata ogni cosa in vino biāco generoso, con un poco di cipolletta ben soffritta, erbe odorifere, cō buone spetierie, un poco di zaffarano, e noce moscata, con buon oglio, composta ogni cosa insieme, dentro un Tegame, alzata la pasta, si riempie della detta cōpositione, dappoi coperta ben ferrata, si mette nel forno, e quando sarà cotto si alzerà il coverchio, e vi si butterà dētro, una Salsa fatta di latte d'Amandole, sugo di Gambari, & agro di Limone, dappoi si ricopra, e si rimetta in forno à stagionare, e si serva calda, con un lustro, fatto con rossi d'Ova, e Cannella sopra il coverchio.

Altro Piatto di Spigole.

Piglierai Spigole di sei, ò otto oncie l'una, soffritte in un Tegame, con cipolletta, e Brasciolc di altro Pesce grosso, polpette, di polpa di Pesce, ò Sarde, come si è detto altre volte, con latte, & ova di Pesce, Tartufali, Sparaci, e Gaoli fiori, Prugnoli, fette di Tarantello dissalato, torzi di Carciofali, Lumache ripolite, e prima soffritte, ogni cosa stagionata con buon oglio, spetierie d'ogni sorte à discrezione, accomodate dentro al piatto, con zuppa sotto di pane abbruscato, con una Salsa, fatta con sugo di Gambari, pistacchi mondi, sugo di Limone, con erbe odorifere, cō Molignani attorno ripieni, tramezzati di Brasciollette di Pesce, e fette di Limone.

Altro Piatto di Tenche.

Farai le Tēche in pottagio, cotte in vino biāco generoso,
 con

cò buò oglio, e spetierie, dappoi le ricoprirai di un pottaggio, fatto di polpette di Pesce, soffritte nel botiro, con fette di cardi ripoliti, Tartufoli, Piselli, e punte di Sparaci, con frutti di Mare, Cannolicchi, Patelle, e Sponghie, con sugo di Agresta, erbe odorifere, regalate di pasta di botiro, limoni tagliati, e mazzetti di Sparaci fritti.

Altro Piatto di Sparaci.

Piglierai Capioni grossi tagliati in pezzi, di mezzo palmo l'uno, ben polito, con sale à bastanza, sottostati con fuoco sotto, e sopra, unti bene con botiro, ò oglio buono, spolverizzati con Mastice, e Cannella pesta, e quando saranno à mezza cottura, vi si aggiungono Ostriche, con fette di Carciofali, e Tartufoli, Pignoli, e Cappari, con mezza Carrata di latte di Vacca grasso, e sugo di Limone; regalato il piatto di lardelli di Cocuzzata, Mele Appie sciroppate, spolverizzata ogni cosa con Zuccaro, e Cannella.

Altro Piatto di Rombo.

Farai il Rôbo grosso in potaggio, cò latte di Pignoli, sugo di teste di Gambari, e code de' medesimi, Telline, Prugnoli, Tartufoli, vachi d'Agresta, con sugo di Limone; regalato il piatto di Calamari ripieni, fette di Tarantello, arrostito sotto le bragie, prima dissalato, con fette di Limone, stagionato il tutto con buone spetierie, & erbe odorifere.

Altro Piatto di Tartarughe di Mare.

Piglierai Tartarughe di Mare in pezzi, prima lavate in vino, poi soffritte cò cipolla, vi porrai d'entro Telline ripolite, Prugnoli, polpa di Pesce Spernocchia, cò buon oglio, spetierie, erbe odorifere, vua moscata, Pistacchi mondi, per sopra, e dentro ammaccati; regalato il piatto di pasticetti di gloria, fatti di pasta di Marzapane, e fegato fritto della medesima Tartaruga, stazo in addobbo in Salsa Reale, con Limoni tagliati.

Al-

Altro Piatto di Calamari ripieni .

Gli farai ripieni , con zuppa sotto , politi , lavati , essipiti di polpa di Pesce piccato , Tarantello dissalato, mollica di pane bagnato in vino bianco dolce , erbette odorifere, e buone spetie; turari di sopra, con le loro Teste, poi soffritti, ci butterai tāt'acqua, quāto basta, cō le sue spetie, un poco di vino, e pane abbruscato sotto, Cappari, con un portagetto di Ostriche, Cannolicchi, Tartufali, Prugnoli , ogni cosa soffritta con buon oglio ; regalato il Piatto di Gambari , Polpettine di polpa di Pesce , con Pistacchi mondi, e Limoni tagliati .

Altro Piatto .

Piglierai il Gigotto di Pesce alla Genovese, di polpa di Ricciola grossa, prima arrostita nel forno, unta bene cō oglio, d'aceto, e con botiro sarà meglio; lo piccherai minutamente, cō sale, e pepe, & un poco di Noce moscata, ben mesticata assieme, lo metterai dentro il piatto, che sia prima unto cō botiro, e pieno sino alla falda; vi si pone sopra fegato di Pesci in bocconi, torzi di Carciofali, fette di Aragoste, e di Tarantello grasso dissalato, con fette di Tartufoli, grāci teneri, e code di Gābari ; vi si butti sopra una Salsa, fatta con brodo di Telline, sugo di teste di Gambari, vino bianco, d'oglio buono, con sugo di Limone; porrai il piatto nel fuoco, che non sia troppo caldo à stagionare; servirte l'ali del medesimo con paste fritte, e fette di Limone.

Altro Piatto di Lamprede .

Piglierai le Lamprede grosse ben nette, le taglierai in pezzi, e le metterai dentro un Tegame, dove vi sia soffritta cipolla, cō oglio buono, e di poi vi si soffriggono le dette Lamprede; vi si butti sopra un poco d'acqua calda, buone spetierie, e sale, cō fette di Tarantello dissalato, erbe odorifere, passarina, e pignoli, Ostriche fresche, ovvero di barile , fate ammollo in vino caldo bianco , con polvere di Garofali, Cannella, e Mostaccioli , servito attorno il piatto di

di Marzapane , Cotognata , Zuccaro , e Cannella , butiro , con pera di sfoglio , limoni tagliati , Lamprede picciole fritte attorno .

Altro Piatto di Ricciola . . .

Piglierai Ricciola grossa , netta , e polita , in pezzi , ò intiera , bollita in acqua , aceto , sale , e mezzi limoni tagliati sopra , servita con un pottagetto di cardi , sellari , carciofali , cavoli fiori , tartufali , ogni cosa in fette , prugnoli con oglio buono , un poco d' erbetto odorifere trite , un poco di vino buono , spezierie , e latte di Pignoli ; stagionate à sua cottura , e regalato il piatto di paste di sfoglio , con frittelle , ò altre cose simili , e Limoni tagliati attorno .

Altro Piatto di Sarde .

Fatto il Pastume di Sarde , e Merluzzo spolpato , Tarantello dissalato , mollica di pane , erbetto odorifere trite , sale , spezierie , e chiara d'ova à bastanza , con un pochetto d'odore d'aglio ; si farà con questo Pastume ben piccato la cassa , come di un pasticcio alzato ; poi questa la riempirai di polpa di Ombrina , pezzi di Capitone , pezzi di Aragosta prima bollita con Ostriche , canolicchi , patelle , tartufali , prugnoli , caoli fiori , e carciofali ; prima soffritti detti ingredienti , e ben stagionati in un Tegame à sua giusta cottura ; doppo si mette in forno à stagnare , e vi si farà sopra una scorza , con brodo di Pesce , sugo di Limone , un poco di vino bianco , con latte di Pignoli , ò Pistacchi , con un poco d'odore di Zaffarano ; si serve caldo , e si potrà regalare attorno , con pasta di sfoglio , e fette di Limone .

Altro Piatto di Grancevole .

Le Grancevole , quando son piene , si fanno bollire , e cotte , che sono si aprono , & il di dentro si pone in un vaso , dove abbia prima soffritto con buon oglio , cipollotta trita , e erbetto odorifere ; dipoi poste dentro un Morta-

ro di pietra, con il suo pistone di legno; si triteranno bene assieme sottilmente, aggiungendovi Pignoli polito, e lavati, Passerina, fette di Tartufali, con due Alici salate, bollite in aceto. stemprate con un poco di Vino Greco, sugo di Limone, e Spetierie à sufficienza, le riporrai nell'istesso Vaso sopra il fuoco per finire di stagnarle; riempiedone dette scorze ben lavate, e nette, e si si servono dentro al piatto così calde, con fette di Limone attorno.

Altro Piatto di Linguattole.

Piglierai polpa di Linguattole, prima fritte, polpa di Pesce Cappone prima bollito, polpa di Capitoni prima arrostiti poi spolpati; si pongono dentro un vaso, che vi sia soffritto butiro, o buon oglio, un poco di Cipolla, con erbe odorifere tritate minute, poi vi si pone sopra una lattata di Pistacchi, con Tartufali in fette, Prugnoli, con polvere di Pan di Spagna, buone Spezierie, sugo di Limone, servito caldo con un copertone fatto di pasta di ciambellette, con lustro di zuccaro sopra, e attorno, Calamaretti ripieni di pasta di Marzapane, rossi d'Ova duri, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Piatto di Tartarughe tagliate.

Piglierai Tartarughe di Terra grosse, si porranno sotto le bragie à cuocere, tanto, che s'apra la scorza, e aperta si leva il di dentro politamente, e si pone dentro un Vaso à soffriggere con buon oglio, buone Spezierie; aggiungendovi acqua calda, con Amandole attorrate peste, sugo di Limone, fette di Tarantello grasso dissalato, con Prugnoli, e Tartufali, erbe odorifere trite minutamente, un poco di Vino, e polvere di Mostaccioli; si regala di Tartarughe ripiene di Visciole sciroppate, tramezzate di ova ripiene.

Capirottata.

Piglierai Triglie, & altri Pesci nobili, li friggerai in buon

buon oglio, e spolpatili poi, così li lascierai raffreddare, e raffreddati li piccherai ogn'un da sè ad uso di Scigotto, e separatamente gli servirai nel Piatto, cò sopra una Salsa fatta con Gongole, Ostriche fresche, Cannolicchi, e Telline, facendosi bollire detti Frutti di Mare, pigliandosi poi quel loro sugo, si mette dentro un Tegamino à soffriggere, stemprandovisi dentro un poco di Cedronata, Pistacchi mondi, rossi d'Ancini, pestando il tutto con Noce moscata, e Pepe; aggiungendovi un poco di Mostacello, regalandolo sopra il Piatto con quei frutti di Mare, ben aggiustati, con sugo di Limone, regalando l'Ali del Piatto con Carciòfali, ed Ancini ripieni di diversi ingredienti.

Seguono alcuni Piatti d'adoperarsi da Persone più perite nel mestiere.

1. **S** Torione bollito, con vino, ed aceto, servito in Piatti Reali, con oglio, sugo di Limone, & intorno erbette, e fiori.
2. Bragiole d' Ombrina, sottestate, cotte nella Tiella, con sapore d'Amendole attornate, polvere di Mostaccioli, un poco di Zuccaro, stemprato con vino, e sugo di Limone, Noce Moscata, e Cannella.
3. Rombi in pottaggio, fatto con latte di Amendole, Passarina, Pignoli, erbe odorifere, e sue Spezierie.
4. Trotte cotte in vino, servite in bianco, con salvieta sotto, erbette, e fiori intorno.
5. Storione arrosto, lardato di lardelli di Lampredozze, e di Tarantello grasso, con salsa Reale sopra.
6. Plattigli di Locuste, con acqua, e sale, levate dalla scorza, tagliate in fette, imborracciare in latte di Pignoli, e farina, fritte in oglio buono.

7. Laccie cotte in bianco , con erbette, e fiori intorno .
8. Pasticci Reali fatti di polpa di Storione , di Cefali, Spigole, con brodetto di latte, di Pignoli , ed Amendole, stemprato con sugo di Limone .
9. Ombrina arrostita nella Graticola , con Prugnoli sopra, e Sparaci intorno .
10. Linguattole fritte, con sopra Sparaci fritti, Limoncelli, e Merangoli .
11. Spigole, prima allese, poi spolpate, e fritte, spolverizzate di zuccaro, e polvere di Mostaccioli, con sugo di Limoncelli.
12. Pasticcetti d'Ostriche, Tartufoli, Pistacchi , e Pignoli, con sugo di Limone sopra.
13. Piccatiglio di polpa d'Ombrina, con Pignoli, Pafarina, Cedro candito piccato, e sugo di Limone.
14. Linguattole fritte, poi stufate, con Oglio , sugo di Limone , un poco di Vino Moscatello , e polvere di Mostaccioli.
16. Trotte bollite, servite in Piatti Reali, con fiori diversi intorno.
17. Pagnotte , ante bene prima di Oglio, ripiene di bocconi di Linguattole , ed altri Pesci fritti , con diversi frutti di Mare.
18. Triglie in adobbo di sugo di Limone, Aceto rosato, Agresta, Sale, e polvere di Finocchio , infarinate in farina di Pan di Spagna , e polvere di Mostaccioli, e fritte; con sopra sugo di Limone .
19. Dentali arrostiti alla Graticola, cò Saporetto sopra, fatto di Dattali; Agresta, cotti in Vino di Poma granati, con Zuccaro, e Cannella.
20. Storione arrosto , servito con Salsa bastarda , & altri ingredienti.
21. Pasticci di polpa di Storione, Tarantello grasso ,
code

code di Gambari, Granci teneri, torzi di Carciofali, fette di Tarrufali, e Dattali, cotti in Malvasia, con sotto latte di Pignoli .

22. Lamprede scannate in Malvasia, state in adobbo, cotte nello spiedo à foco lento , poi bollite in buon sugo conciato, servite nel Piatto, con sopra buon Sapore, e polvere di Mostaccioli, conficcate con chiodi di Garofali, e pezzi di Cannella.

23. Brasciolette di Storione di meza libra l'una, onte bene d' Oglio , cotte allo spiedo, spolverizzate di buoni ingredienti, servite nel Piatto cò un Saporetto fatto di Caviale buono, Amendole attorrate, Noce moscata, e Garofali pesti nel Mortajo , e temprati con Malvasia, e sugo di Limone.

24. Trotte nette da suoi interiori, poste in soppressa, spremute bene, e ripiene di nobili ingredienti, poi cotte in forno, servite nel Piatto con fette di pane sotto, ammollato in sugo di Agresta , fritte, ricoperte con un Saporetto , fatto di Dattali bolliti in Malvasia, Cotognata , polvere di Mostaccioli , stemprato con sugo di Limone , ed Agresta .

25. Brasciole di Storione, poste in adobbo , con sugo di Limone, polvere di Finocchio, di Rosmarino, e altri ingredienti, avvolte in carta onta bene di botiro, e cotte allo spiedo ; levate dalla carta, rimesse nell'adobbo, onto il Piatto di botiro, spolverizzato di polvere di Mostaccioli , con fette di pane involte in Ova fritte, sopra sbruffate di Malvasia, e sugo di Limone, Zuccaro, e Cannella , e poi ci farai un Saporetto, fatto di Cappari pesti nel Mortajo , Mostaccioli, Passarina , Pignoli , bocconcini di Cedro candito, stemprati con l'adobbo di detti Storioni , e Spezierie proporzionate, messe poi in forno con fette di Provature, o Mozzarelle, e Pistacchi verdi sopra, stati ammollo in acqua d'odore ; regalato il Piatto di Mele Ap-

pie

pie scioppate con Anasini sopra .

26. Triglie grosse in adobbo , e servite nell' istesso modo delle Brasciole di Storione.

27. Linguattole fritte , levatane la spina , ripiene di Telline , code di Gambari , bocconcini d' Ova di Storione , Prugnoli in Malvasia , Pignoli , fette di Tartufali , Erbette odorifere , sugo di Limoni , ed altri adattati ingredienti , con sopra una Salsa , fatta con latte di Amandole , e Pistacchi , stemprata con sugo di Limone , e di Gambari , con un Copertojo sopra à gelosia .

28. Pagnotte ripiene di Cocuzzata , Ova filate , pasta di Marzapane , Pistacchiata , polvere di Pan di Spagna , state per un poco ammollo in latte , poi cotte nel forno ; e poi un ghiaccio di Zuccaro sopra , servite con un Copertojo à gelosia .

29. Ravajoli bianchi , fatti di Provatura , Ricotta , Parmiggiano , Capi di Latte , con Ova , e Cannella , con buon botiro , e Parmiggiano sopra .

30. Testa di Storione , bollita in Vino , Aceto Rosato , sugo d' Agresta , e le sue Spezierie ; e dopò cotta , involta in un panno bianco bagnato di Vino , posta fra due Piatti Reali ; levatone poi il panno , vi farai un Saporetto di Pignocata , Amido , Farina di Pan di Spagna , fette di Cedro Candito , stemprandoli con il medesimo brodo , dove havrà bollito la Testa , e sugo di Limone ; facendoli dare un bollo prima , dentro d' un Vaso à proposito , avvertendo , che venga un poco denso .

31. Trotte grosse bollite , con Petroselli , e Limoni intorno , tramezzate con Cocuzze partite , e ripiene di Code di Gambari , Rossi d' Ova , diversi frutti , Parmiggiano grattato , cotte in Tegame con Botiro , ed Agresta ; Regalato il Piatto di Paste sine sfogliate , fritte in Botiro .

Ca-

32. Calamari ripieni , legati con latte di Pignoli , e rossi d'Ova , stufati in forno , e serviti nel Piatto , con Paste fritte , Zuccaro sopra , e Limoni tagliati.

33. Porcellette grosse , cotte , sottestate , e lardate con Alicette salate , e Tarantello dissalato , servite nel Piatto con fette di Limoncelli.

34. Tenche in Pottaggio , con diversi frutti , e Tarantello in fette dentro , servite con detti frutti sopra ; regalato il Piatto di Paste alla Napolitana fritte ,

35. Polpettoni di diversi Pesci piccati , cotti su'l Testato , con diversi frutti dentro , ligati con latte di pignoli.

36. Rombi grossi in brodetto alla Veneziana , con pignoli , passarina , & altri frutti dentro , con Vino bianco , Zaffarano , e sue Spezierie convenienti , serviti nel Piatto con paste , e limoni tagliati intorno.

37. Ombrine alleffe , coperte nel piatto , con Cavoli fiori , oglio , pepe , fette di Tartufoli , e sugo di Merangoli .

38. Polpettoni fatti di polpa di Sarde , Triglie , ed altri pesci , Tarantello dissalato , Cedro candito , passarina , pignoli , ed altri ingredienti adattati ; regalato il Piatto di Crostine di Caviale , con sopra sugo di Merangoli .

39. Trippa di Cernia con li suoi Interiori , fatta in pottaggio , con diversi fegati , e latte di Pesci , legati con ova , passarina , e pignoli ; regalato il Piatto di paste frolle , e fette di Limone.

40. Tenche in pottaggio , con Piselli freschi , e lattuca , convenienti spezierie , ed erbe odorifere ; regalato il Piatto di Mela cotte , avvolte in sfoglio.

41. Lombi grossi alleffi , con dentro Salsa d' Alici , erbe , e mezzi Merangoli intorno.

42. Brasciole di Dentice , lardate con lardelli di

Ta-

Tarantello grasso, cotte alla Graticola, e spolverizzate con polvere di finocchio; regalato il Piatto, di pezzi di Cotogni sciroppati, & Anasini sopra, tramezzati con fette di Limone.

43. Tartarughe numero sei, fatte in pottaggio, rimesse dentro la sua scorza, ricoperte di pasta, con li soliti ingredienti; Regalato il Piatto di Cappe di S. Giacomo, fatte di pasta, ripiene di diversi Sapori.

44. Brasciolate di Pesce grosso, d' una libra l' una; cotte alla Graticola, con un Sapore, fatto con Amendole attorrate, e Zebibo; regalato il Piatto di Pasticcetti piccioli ripieni di Telline, code di Gambari, latte di Pesci, e fegati di Triglie, tramezzati con fette di Limone.

45. Trotte allese, coperte con Sparaci, e Fonghetelli, con sopra erbette, ed intorno mezzi Merangoli.

46. Polpettoni di polpa di Storione, à modo d' Aquilà, ripicni de' soliti ingredienti, tempestati di pignoli, che vengano à formar diversi lavori, legati con latte di pignoli; regalato il Piatto di Tartarette ripiene di Salsa d' Amarene.

47. Un pezzo di Storione di libre quindici, lardato con lardelli di Tarantello, cotta in forno, con Salsa bastarda sopra; regalato il Piatto di Limoni tagliati.



TRAT-

T R A T T A T O X.

Dell' Ova , sue qualità , e cucina , e del modo di fare diverse Frittate , da servirsene in ogni congiuntura.



Icasto Caldeo fu il primo à mangiar l' Ova in ogni maniera .

L' Ova sono calde , & humide temperatamente ; Perche il bianco è freddo , il rosso è caldo , e tutti due insieme hanno dell' humido . Dal bianco si genera il Polcino , e dal rosso il fegato , e l' altre parti nobili .

L' Ova nate dalle Galline grasse , pasciute di grano ; che sono calcate da i Galli , e nate fresche , sono le migliori ; Sono anche buone quelle de' Fagiani ; mà quelle dell' Oche , e dell' Anatre sono cattive , perche sono di grave odore , e difficilmente si digeriscono .

Sono l' Ova di buon nutrimento , e provocano il sonno , onde sono confacevoli a i Vecchi , & a i Convalescenti ; eccitano il coito , accrescono lo sperma , giovano a i Tisici , allargano il petto , e rischiarano la voce , massimamente l' Ova fresco sorbite , con un granello di Sale .

Quelle , che si chiamano disperse sono le migliori , mangiate , con Sale , Spozie , e sugo d' Agresta , e riescono di facile digestione ; altrettanto dure à digerire sono l' Ova fritte .

Prima Frittata .

Piglierai sei Ova ; Cedro Candito pistato , e polvere di Mostacciolo ; sbatterai bene ogni cosa insieme , & havendo preparata la Padella , con botiro caldo ; la farai cuocere diligentemente ; vi metterai sopra , Pistacchi ficcati per il lungo , Rossi d' Ova dure , cotte prima nell'

R

Am-

Tarantello grasso, cotte alla Graticola, e spolverizzate con polvere di finocchio; regalato il Piatto, di pezzi di Cotogni sciroppati, & Anasini sopra, tramezzati con fette di Limone.

43. Tartarughe numero sei, fatte in pottaggio, rimesse dentro la sua scorza, ricoperte di pasta, con li soliti ingredienti; Regalato il Piatto di Cappe di S. Giacomo, fatte di pasta, ripiene di diversi Sapori.

44. Brasciolate di Pesce grosso, d' una libra l' una, cotte alla Graticola, con un Sapore, fatto con Amendole attorrate, e Zebibo; regalato il Piatto di Pasticetti piccioli ripieni di Telline, code di Gambari, latte di Pesci, e fegati di Triglie, tramezzati con fette di Limone.

45. Trotte alleffe, coperte con Sparaci, e Fonghetelli, con sopra erbette, ed intorno mezzi Merangoli.

46. Polpettoni di polpa di Storione, à modo d' Aquilà, ripieni de' soliti ingredienti, tempestati di pignoli, che vengano à formar diversi lavori, legati con latte di pignoli; regalato il Piatto di Tartarette ripiene di Salsa d' Amarene.

47. Un pezzo di Storione di libre quindici, lardato con lardelli di Tarantello, cotto in forno, con Salsa bastarda sopra; regalato il Piatto di Limoni tagliati.



TRAT-

T R A T T A T O X.

Dell' Ova , sue qualità , e cucina , e del modo di fare diverse Frittate , da servirsene in ogni congiuntura.



Icasto Caldeo fu il primo à mangiar l' Ova in ogni maniera .

L'Ova sono calde , & humide temperatamente ; Perche il bianco è freddo , il rosso è caldo , e tutti due insieme hanno dell'humido . Dal bianco si genera il Polcino , e dal rosso il fegato , e l' altre parti nobili .

L'Ova nate dalle Galline grasse , pasciute di grano , che sono calcate da i Galli , e nate fresche , sono le migliori ; Sono anche buone quelle de' Fagiani ; mà quelle dell'Oche , e dell' Anatre sono cattive , perche sono di grave odore , e difficilmente si digeriscono .

Sono l'Ova di buon nutrimento , e provocano il sonno , onde sono confacevoli a i Vecchi , & a i Convalescenti ; eccitano il coito , accrescono lo sperma , giovano a i Tisici , allargano il petto , e rischiarano la voce , massimamente l'Ova fresche sorbite , con un granello di Sale .

Quelle , che si chiamano disperse sono le migliori , mangiate , con Sale , Spozie , e sugo d'Agresta , e riescono di facile digestione ; altrettanto dure à digerire sono l'Ova fritte .

Prima Frittata .

Piglierai sei Ova ; Cedro Candito pistato , e polvere di Mostacciolo ; sbatterai bene ogni cosa insieme , & havendo preparata la Padella , con botiro caldo ; la farai cuocere diligentemente ; vi metterai sopra , Pistacchi ficcati per il lungo , Rossi d' Ova dure , cotte prima nell'

R

Am-

Ambivera, ovvero Ova faldacchere, tramezzate con bocconcini di Pan di Spagna fritti, & un poco d'acqua d'odore, e così la servirai calda.

Altra Frittata alla Reale.

Piglierai Ova numero sei, Pignoccata oncie quattro, ben trita, due oncie di farina di Pan di Spagna, e due oncie di polvere di Mostaccioli; sbatterai ogni cosa insieme, con un poco di sale, e d'acqua fresca; ne farai la Frittata, che copra tutto il fondo del Piatto, unto bene di botiro, aggiungendovi fettarelle sottili di Pan di Spagna; la coprirai d'Ova misside, ovvero filate, e Cedro Candito grattato, e vi farai sopra un'altra Frittata simile alla prima, coperta tutta di Capi di Latte, ò Natte, con botiro assai; la metterai nel forno, e vi farai un ghiaccio con chiara d'Ova, Zucchero, e sugo di Limone, servendola calda; che sarà una frittata degna d'ogni Convito, e potrai acerescervi la Dosa, secondo il numero delle persone, per le quali havrà da servire.

Altra Frittata bianca, di tre Frittate.

Piglierai tante chiare d'Ova, quante sono le persone per cui hà da servire, le porrai dentro un Vaso à proposito, con dentro un poco di Latte, oncie sei di Pignoccata, Capi di Latte, ò Natte; sbatterai bene ogni cosa insieme; terrai preparata al fuoco la Padella, unta bene di botiro caldo, e doppo, che havrà formato la prima Frittata, la porrai dentro un Piatto d'Argento; unto bene di botiro, e sopra di essa vi porrai ova filate, con fettoline di Pan di Spagna, e di Bianco mangiaro, prima fritte in Botiro, & altre fettoline di Cedro Candito, formandone la seconda Frittata, nel sopraddetto modo; fatta che sarà, la porrai sopra la prima, e con la detta composizione, formerai la terza, ponendola una sopra dell'altra; la servirai calda.

Al-

Altra Frittata, di tre Frittate l'una .

Piglierai tant'Ova , quante conoscerai bastanti al numero delle persone , per le quali hà da servire ; le porrai dentro un Vaso à proposito , con un poco d'acqua fresca , & aggiungerai Pasta di Marzapane, ò Pignoccata pesta , e polvere di Mostacciolo ; doppo che havrai sbattuto bene ogni cosa insieme , terrai preparata la Padella , con Botiro caldo , dove farai cuocere la prima frittata ; da poi la metterai dentro un Piatto d'Argento , unto bene di Botiro , e di sopra vi porrai Capi di Latte , ò Natte , Rossi d'Ova sgranate , fette di Provature , cotte nel Botiro , con bocconcini dell' istesso Botiro , e Cocuzzata grattata , ne formerai la seconda Frittata , dove distenderai con diligenza Capi di Latte , ò Natte , fettoline di Pan di Spagna , Rossi d'Ova dure sgranate , con il solito Botiro ; e ne formerai la terza Frittata , da poi piglierai chiara d'Ova , sugo di Limone , e vi farai un ghiaccio sopra , ponendola à rosoliare nel forno , e la servirai calda al suo tempo.

Altra Frittata Rognosa .

Piglierai Ova à sufficienza , e le sbatterai bene , con acqua , e sale , ponendovi dentro bocconi di Tarantello grasso , prima cotto , e dissalato , Formaggio grasso , un poco di Pepe , e di Menta Romana tritata minuta ; sbatterai ogni cosa insieme , e porrai la sudetta Composizione nella Padella , con Botiro caldo , ne formerai la Frittata , cotta con diligenza , voltandola spesso , e la servirai calda al suo tempo.

Altra Frittata bianca .

Piglierai tanti bianchi d' Ova , quanti stimerai sufficienti , per le persone , à chi hà da servire ; le sbatterai bene , con acqua , e sale , ponendovi Zucchero à discrezione , Pignoli , e Pistacchi pesti ; porrai la sudetta Composizione nella Padella , con Botiro ben caldo , e ne

formerai la Frittata, facendola cuocere senza voltarla; cotta che sarà la porrai dentro un Piatto d'Argento, unto bene di Botiro; doppo piglierai le Rossi delle medesime Ova, e li farai cuocere nell'Ambivera, ovvero Ova Faldacchere, ò altri Rossi d'Ova fresche, che sieno bolliti nel Latte, avvertendo, che non sieno duri; intorno alle sudette Ova porrai Pistacchi verdi, la frezzerai con fettoline, ò lardelli di Cocuzzata candita, e la servirai calda al suo tempo.

Altra Frittata alla Certosina.

Piglierai venti, ò venticinque Ova, più, ò meno, secondo le persone, per cui hà da servire, avvertendo, che non ve ne sieno delle guaste; le sbatterai bene dentro un Vaso à proposito; mentre le sbatti, vi porrai dentro cinque, ò sei oncie d'acqua chiara fredda, con un poco di Sale bianco pesto; metterai le sudette Ova così sbattute nella Padella, unta bene d'Oglio, ò Botiro, e quando bolle bene, vi metterai dentro l'Ova, & anderai toccando la Frittata con la punta d'un Coltello, mescolandola bene, acciò che si cuoca in tutto le parti, e per meglio voltarla, potrai scolare in un'altro piatto l'Oglio, ò Botiro, ponendovi Botiro, ò Oglio di nuovo, che sia ben caldo; cotta che sarà, la servirai calda, con Zucchero, e Cannella sopra.

Altre Ova arrostito allo spiedo.

Accenno questa cottura per curiosità non per uso, perchè non si pratica; chi volesse servirsene, piglierà lo Spiedo infocato, tanto, che venga rosso, c' infilzerà l'Ova, con diligenza, la quantità à suo arbitrio; le girerai al fuoco, e le darai una piccatina con la punta del Coltello, prima d'infilzarle.

Altre Ova ripiene.

Le farai intostare, le monderai, e quando saranno fredde, le taglierai per mezzo, levandole il Rosso; le pic-

piccherai minutamente , e le riempirai con Passarina , Pignoli , pezzetti di Botiro , e di Ricotta ; Cedro Candido pistato , Agro di Limone , Sale , Spezierie , ed erbe odorifere ; ponendo tutti questi ingredienti nel bianco, di dove havrai levato il Rosso ; porrai il tutto nel Piatto , con Botiro caldo, e latte di Pignoli , e bollita che farà la detta Composizione , la servirai calda , dandone un paro per ciascheduno .

Altre Ova disperse nel Latte .

Metterai una Capoletta al fuoco , con latte buono , e quando bolle , vi porrai dentro l'Ova fresche , le quali doppo cotte, le servirai nel Piatto , con Botiro squagliato , con Sale , Pepe , e Camella sopra .

Altre Ova mische , a filate .

Piglierai dieci Rossi d'Ova, levandogli la chiara, sbatterai bene i sudetti Rossi , li metterai in un panno per dove li farai passare con diligenza ; passati che gli havrai , piglierai due di quelle scorze d'Ova , e gli farai sotto un buco sottile , & havendo preparata la Padella al fuoco , con Zuccaro , o Ambivera bollente , vi farai cadere à poco , à poco li sudetti Rossi d'Ova , e così li farai filare attorno la Padella con diligenza , quando vedrai, che saranno cotta, le leverai , e te ne servirai à tuo beneplacito .

Altre Ova all' Astorga .

Piglierai del Brodo , o Acqua à tuo piacere , con Sale Oglio , o Botiro , un poco di Zaffarano , & un poco di Pepe ; farai bollire la sudetr'acqua, con tutta la Composizione , e vi romperai dell'Ova fresche sane, con tutta la Chiara , avvertendo che non s'intostino ; quando saranno arrivate alla perfezione della cottura , le servirai calde con Cannella sopra , dandone due per ciascheduno .

Al-

Altre Ova alla Spagnuola dette in Acqua Cominos .

Per farne un paro , piglierai un Spigolo d'Aglio, Peparolo , e Comino in poca quantità , pesterai ogni cosa insieme , e quando sarà ben pesta ; piglierai tant'acqua , quanto basti alla cottura ; stempererai il tutto , mettendola à bollire dentro un Tegame ; quando bolle , vi metterai l'Ova sbattute , e quando saranno quagliate , ad uso di Sciuscello ; le servirai ne i Piatti , e riescono assai giovevoli alli stomachi freddi .

Altre Ova alla Spagnola .

Pigliierai il Cocchiaro copputo , ci metterai un poco d'Oglio , ò Botiro , e quando bolle vi romperai dentro l'Ova sane , rivoltandole con diligenza ; cotte che saranno , le servirai con Pepe , e Sale sopra , dandone due per ciascheduno .

T R A T T A T O XI .

Del Latte , sua qualità , e Cucina .

Amble Rè degl'Ondi , fù il primo , che mangiasse il Latte , il Botiro , la Ricotta , ed altre cose , che escono dal Latte ; costui fù tanto mangiatore , che arrivò à mangiarsi la Moglie , come lo scrive Musonio Acetio Greco , che io riferisco per favola .

Il Latte è humido nel secondo grado , e quanto al caldo è temperato ; è composto di trè sostanze ; l'una acquosa , detta Siero , che è freddo , & humido , nitroso , e solutivo ; la seconda è grossa , detta Botiro , & è temperata , la terza è grossa , dalla quale si fa il Cascio ; e questa è grossa , viscosa , e flemmatica .

Il migliore sarà quello delle Donne , e di questo facendone Botiro serve per guarire li segni delli Morvigli-

glioni ; detti qui in Napoli Bone, applicandolo per giorni quindici, che non lascia legno alcuno ; è mirabile anco per il dolore dentro gli Orecchi, applicandolo caldo, con il sugo di Rruta, due, o tre gocce alla volta, e passerà subito il dolore.

Per il secondo luogo è quello dell'Asina, e doppio, quello delle Pecore, per il quarto quello delle Capre, per il quinto, & ultimo quello di Vacca, e di Bufala; ma quello della Capra sarà più sottile della Pecora, e quello della Vacca sarà più giovole; si dovrà pigliare quando esce dalle Tette dell'Animale.

E' d'avvertire, che il buon latte sia senz'acqua, perche sogliono questi, che lo rivendono farlo spesso, che non si può adoperare; avvertendo, che sia bianco, e non gialletto.

Accresce il Cervello, ingrassa il Corpo, giova alli ristici, leva l'ardor dell'Orina, nuttisce assai, fa bello il color del Corpo, accresce il coito, leva la Tosse, allarga il petto, e ristora i Convalescenti, & i Tisici, bevendone alla quantità di tre oncie, con un poco di Zucchero dentro, e poi non si mangi niente, e non si beva; nè si faccia esercizio, per lo spazio di tre hore.

Se ne fanno diverse sorti di Formaggio, se ne fa Botiro, Capi di Latte, Natte, Gioncate, Ricotte, diverse Provature grasse, se ne fa neve di Latte, se ne fanno Tarrare, che servono per diversi Piatti composti.

Se ne fanno anco Piatti dolci, aggiungendovi Ruffi d'Ova, con la metà delle Chiare, pezzetti di Cedronata, Biscottini di Savoia, o Mostacciolo, overo polvere di Pan di Spagna, con acqua d'odore, Cannella, e Zucchero, con fuoco sotto, e potrà servire per Piatto dolce, come s'è detto à suo luogo.

Se ne fa Bianco mangiare di tutte sorti.

Se ne fanno diverse Sorbette, con dentro pezzetti di

Ce-

Cedronata, e Zuccaro, con un poco d'acqua d'odore.

Si mangia freddo quagliato, e si serve per i primi servizii di Credenza freddo, con Zuccaro sopra.

Si mangia anco alla Spagnola, facendogli dare solo un bollo, a fuoco lento; si mette a raffreddare in Piatto d'Argento, o scodella, con dentro foglia di Menta Romana, e si serve con Biscottini di Savoia, e riesce di buon gusto.

Il sopradatto si potrà servire nelli primi servigi di Credenza, che viene a fare un pannicello sopra; ch'è molto gustoso a mangiare, & è nobilitaciò caldo bene, che non arrivi a bollire.

Doppo datoli un bollo, come sopra, se ne fa altra sorte di Sorbetta, che riesce anco squisito.

Se ne fanno anco Bracciatelli, e diversi Panefigli.

Può anche servire per diversi Maccaroni impastati col medesimo latte.

Se ne fanno diversi Lattaroli, dentro una cassa di Pasta, con Ova sbattute, Zuccaro, Cannella, & acqua d'odore, con liste di Pasta sopra.

Del Botiro, o Manteca, sua qualità, e Cucina.

Il Botiro è caldo, & humido nel principio del primo grado.

Il migliore è il fresco, e quel di Pecora è più lodato, che si cava dalle Ricotte, peste bene con acqua tepida, e poi gittata da alto, in acqua fresca, che di sopra viene a galla il Botiro, il quale si mette nelle Panipane, e si tiene a congelare in Cantina, fatta ribollir poi quell'acqua, se ne fa la Ricotta, aggiungendovi prima un poco di Sale.

Mangiandosi il sudetto Botiro, con Zuccaro, e Miele, matura i catarrhi grossi, che tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto; sana l'asma, e la tosse, massime

man-

mangiato con Miele, & Amandole amare, mitiga i dolori, e nutrice assai .

Il Botiro serve per condimento di diverse Vivande di magro, e di grasso .

Serve anco in diverse Torte, e Crostate.

In diversi Pasticci, con sfoglio, e senza sfoglio ancora .

Et in altri diversi lavori di Pasta con sfoglio, e senza, e passato per la Siringa, con Zuccaro, & Acqua Rosa, dentro, servono per Antipasto, con Zuccaro sopra.

Et in Pasta di Botiro, con Zuccaro, & Acqua Rosa, con Rosci d'Ova cotti, e poi pesti dentro, in forma di diverse Statuette di basso rilievo, e di rilievo ancora .

Se ne cuocono frittate, e se ne cuocono Ova.

Li Todeschi Oltramontani lo vogliono sempre in Pani grossi, e lo mangiano all'ultimo, dopo li Frutti.

Se ne può mangiare, sopra fette di pane abbruscato, con Zuccaro .

Se ne fanno diverse Paste frolle, meschiate con Rosci d'Ova, e Zuccaro .

Si mette in diverse Zeppole, e Frittelle.

Della Ricotta, sua qualità, e cucina.

La Ricotta è fredda, e secca nel primo grado.

La buona è quella, fatta di ottimo latte, e fresca .

Giova agl'huomini di calda complessione; conferisce à chi hà il flusso di humori colerici, smorza la sete, e l'ardor della colera, e provoca il sonno .

La Ricotta, si potrà accommodare in tutti li modi, e vivande, che si faranno del Capo di Latte, dopo stemprata con latte nelle vivande, e nelle Torte, e riempiture, che si faranno, e Tortelletti.

Se ne fanno diverse sorti di Ravioli, con sfoglio, e senza sfoglio, con Ova, Zuccaro, e Formaggio grat-

S

ta.

tato, ovvero fresco, e pesto insieme dentro; con Spezie, & Erbette buone tagliate minutamente, e doppo cotti in acqua, con Sale à bastanza dentro, si servono caldi, con Formaggio grattato, Zuccaro, e Cannella sopra.

Si passa per Siringa, con Acqua Rosa, e Zuccaro, e se ne fanno Tondini, e Piatti, come sopra.

Se ne fanno Crostate, e Pizze scoperte, con Ova, Zuccaro, e Cedronata dentro.

Se ne fanno diverse Minestre di magro, e di grasso, con dentro Foglia molla.

Se ne fanno Gattafure alla Genovese, con Ova, Bieta, Zuccaro, e sue Spezierie.

Se ne fanno Pappardelle alla Romana doppo pestata, con chiara d'Ova, e Zuccaro dentro, & involto in Pan grattato, passato per Setaccio, ovvero fior di Farina, e si potranno friggere in buono Strutto, e si serviranno calde, con Zuccaro sopra.

Potrà servire la detta Ricotta, per Antipasto, con Acqua Rosa, e Zuccaro.

La Gioncata potrà servire, come sopra, benchè io non habbia veduto ciò, se non in Roma.

T R A T T A T O XII.

Di diversi Macaroni, Lasagne, e Gnocchetti, e del modo di farli squisitamente.



Eluzza Comasca fu la prima, che m'agiassè Macaroni, & ogn'altra sorte di Pasta; questa morì di Pontura, e per le sue belle invenzioni, gli fu fatta una Sepoltura, con un bell'Epitaffio in memoria.

Piglierai due libre di fiore di Farina, l'impasterai con

ac-

acqua chiara calda , con quattr' Ova , & un poco di Sale ; rimenantola con un poco di fatica , e quando conoscerai , che sia venuta à perfezzione , ne formerai Pagnottine picciole ; ne farai lo sfoglio sottile di larghezza , e lunghezza sei dita in circa ; ne farai quadretti di quattro dita l'uno, larghi per ogni verso ; tagliati , che faranno , li metterai dentro a' fogli di carta , uno dentro l'altro , avvertendo , che non s'attacchino insieme ; quando saranno stati un par d'ore dentro le sudette carte , li metterai dentro un Polzonetto d'acqua bollente , havendo avvertenza , che quando sono di pasta sottile , richiedono poca cottura ; quando saranno cotti , li metterai nell'acqua fresca , e poi in un piatto , unto bene di Botiro , con Cascio Parmiggiano grattato , Cascio Cavallo , Provola pur grattata ; con un poco di Calcio di Puglia ; farai un solaro delle sopradette Lasagne , tramezzate con bocconcini di Botiro , ovvero con fettoline di Provola ; le servirai poi con Zuccaro , e Cannella sopra , calde , ò fredde , & il sudetto Piatto metterai poi à stagionare sopra un Polzonetto d'acqua bollente .

Altro Piatto di Maccaroni

Piglierai mollica di Pan bianco , e fiore di Farina , l'impasterai con il latte , ne formerai Gnocchetti , quali metterai à bollire dentro un Polzonetto diligentemente ; cotti che saranno , gli incasterai con buon Cascio Parmiggiano , tramezzandoli con Botiro ; regalando il Piatto con Ova sfilate attorno , e con Cannella sopra , coprendolo con un'altro piatto .

Altro Piatto di Maccaroni

Piglierai fiore di Farina , l'impasterai con latte , l'impasterai nel Mortajo , con Rossi d' Ova , à modo di Frittele , doppo ne formerai Gnocchetti ; li cuocerai nel Latte , servendoli con buon Formaggio , e li tramezzerrai con bocconcini di Botiro , con Zuccaro , e Cannella

sopra, e con Roffi d'Ova dure intorno al Piatto.

Altro Piatto di Ravioli nudi, che possano bastare per sei Persone.

Piglierai due libre di Ricotta, con quattro Roffi d'Ova, e due con la chiara, & un poco di Cascio Parmigiano grattato, e sei oncie di Zuccaro; Formerai di questa Composizione li Ravioli, li cuocerai con diligenza in acqua bollente, avvertendo, che quando verranno sopra, allora saranno cotti; giunti alla cottura, li metterai nel Piatto, con un poco di Botiro, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Altro Piatto di Maccaroni.

Piglierai mollica di Pan bianco, l'impasterai à modo di Frittelle, la pisterai nel Mortajo, con Roffi d'Ova à bastanza, e la cuocerai nel Latte involta in Botiro, e Formaggio grattato; la servirai con una montagna la mezzo, d'Ova maffide, ò filate, con Zuccaro; e Cannella sopra.

Altri Maccaroni scaldati.

Piglierai fior di Farina, l'impasterai con Latte, e mollica di Pane, che sia stato ammollo nel Latte; ne formerai la Pasta, la metterai dentro un Polsonetto, con fuoco sotto, voltandola sempre con un Cocchiaro, fin che ti parrà, che sia arrivata alla perfezione della cottura; ne formerai Gnocchetti, quali metterai in un'altro Polsonetto al fuoco; li farai cuocere con diligenza, e cotti, che faranno, li servirai con Cascio Parmigiano sopra, e Botiro liquefatto.



TRAT-

T R A T T A T O XIII.

Nel quale s'insegna il modo di fare diverse sorti di Zeppole, ò Frittelle.



Elisea da Manerbio fu l' Inventrice di fare le Frittelle in ogni maniera gustosa; costei fu Donna di tant'ardire, e forza, che con le sue mani ammazzò un'Orso di smisurata grandezza.

Per fare Frittelle di Riso .

Piglierai il sudetto Riso netto, e polito, ben lavato con acqua calda; lo farai cuocere in latte, ò in acqua à beneplacito, con un poco di Sale, e di Zaffarano; lo pisterai nel Mortajo, e lo passerai per stamegna; facendolo raffreddare, aggiungendovi un pochetto di fior di Farina; lo metterai nella Padella al fuoco, che sia l'Oglio bollente, e con l'uncino del manico del Cocchiaro, ne formerai Frittelle; servendole sopra, con Zuccaro, ò Miele, à tub piacere.

Per fare Frittelle, in altro modo .

Piglierai del Latte, e per farne un Piatto, vi metterai un bicchiero di Vino buono bianco; lo farai bollire al fuoco, e quando comincia ad alzare il bollo, vi metterai dentro fior di Farina, rimenandolo spesso, con il Cocchiaro, ovvero con un pezzetto di legno; pestando nel Mortajo la Composizione fatta, doppo v'aggiungerai sei Ova, cioè tre Chiare, e tre Rosse, ò con maggior quantità à beneplacito; vi porrai anche un poco di Zuccaro à discrezione; farai il tutto cuocere alla larga, acciò che non si attacchi, in buon'Oglio, ò Strutto, à tuo piacere; servendole poi con Zuccaro, ò Miele sopra, à beneplacito.

Per

Per fare altre Frittelle, in altro modo.

Piglierai acqua calda, vi porrai dentro un poco di Farina, con un pezzetto di Lievito, che sia come una colla grossa; la mescolerai bene, lasciandola star coperta accanto al fuoco, con un poco di Farina sopra, la lascerai stare così, per quattro, o cinque ore, ovvero la sera per la mattina; dopo tornerai a rimescolarla bene, aggiungendovi, Sale, Acqua, e Zaffarano, acciò che le Frittelle vengano colorite, vi porrai anche mettere Passarina; e Foglia secca, o verde di Rosmarino; fatte ch'havrai le Frittelle, le friggerai in Ooglio buono, e le servirai con miele sopra, o Ambivera di Zuccaro.

Per fare altra Frittelle, in altro modo.

Piglierai una libra di fiore di Farina, e due oncie di Botiro liquefatto freddo, due oncie di Zuccaro, due oncie d'Acqua Rosa, un poco di Zaffarano, e Sale, vi porrai dentro ott'Ova, & un bicchiero di Latte tiepido; farai del tutto una Pasta, a foggia di colla ben battuta, la lascerai riposare nel Vasor, in luogo caldo, per un quarto d'ora; dopo la rimenerai benissimo un'altra volta, ne farai Frittelle, e le cuocerai in buon'oglio; servendole calde, con Zuccaro sopra. Nella medesima Composizione, si potrà anche mettere fior di Sambuco, Menta, o Majorana battuta.

Per fare un'altra sorte di Frittelle.

Piglierai una libra di Cascio grattato, & oncie quattro di mollica di Pan bianco, pur grattato, che prima sia stato ammolto nel Latte di Capra; mescolerai ogni cosa insieme, con dieci Ova sbattute, due oncie di Zuccaro, e dieci oncie di fiore di Farina; fatti in questo modo la Pasta, ne formerai le Frittelle, cuocendole in buon'oglio, e servendole con Zuccaro sopra, ovvero Miele squagliato.

Per

Per fare un'altra sorte di Frittelle .

Piglierai libre due di Farina , con una libra di Latte , & oncie due di Lievito stemprato , con sei oncie di Latte , & oncie sei di Cascio Parmiggiano ; ò d'altro Cascio grasso , * una quarta di Cannella , un poco di Zaffarano à discrezione , & Ova fresche , numero otto ; Pesteraì bene ogni cosa nel Mortajo , facendo che la Pasta venga come una Colla ben battuta , la lascerai poi riposare per lo spazio d'un' hora , in luogo caldo , ben coperta ; la tornerai poi à mettere nel Mortajo , formandone Frittelle con il manico del Cocchiario di ferro ; cuocendole nell'Oglio , che sia bollente ; le servirai calde , con Zuccaro sopra , ovvero con Miele squagliato .

Per fare un'altra sorte di Frittelle alla Romana , dette Pappardelle .

Piglierai Ricotta fresca , la metterai dentro la stamegna , e per ogni libra di Ricotta , vi metterai trè Ova , trè oncie di Zuccaro , e trè oncie di mollica di Pane imbevverata nel Latte ; la spremerai , e ne farai la Composizione , che sia alquanto soda , ne formerai le Frittelle , e le friggerai nell'Oglio , ovvero botiro liquefatto ; cotte che saranno , le servirai calde .

Per fare Frittelle alla Romana , dette Zeppole .

Piglierai una libra di Ceci Rossi , che prima sieno stati ammollo ; li monderai dalle prime scorze , e li farai alleffare in acqua , con sei oncie di Castagne monde . Dopo gli caverai dal brodo , e scolati bene li pesteraì nel Mortajo , con sei oncie di Noci monde , che non siano rancide , v'aggiungerai quattr'oncie di Zuccaro , una quarta di Cannella , & una quarta trà Garofali , e Noce moscata ; mescoleràì ogni cosa insieme , con un poco di Menta , ò Majorana , battendo ogni cosa con il Coltello ; doppo farai della sudetta Composizione Palle , friggendole in Oglio , ò Botiro ; fritte che saranno , le sbruf-

sbrufferai d'Acqua Rosa, e le servirai calde, con Zuccaro, e Cannella sopra.

Per fare Frittelle; domandate frascate.

Piglierai ott' oncie di Farina, con dieci Ova fresche, trè oncie di Zuccaro, un poco di Zaffarano, e sale à sufficienza, un' oncia d'Acqua Rosa, havendo avvertenza, che la Composizione sudetta sia ben battuta, la metterai nella Padella, con Oglio caldo, dentro una Cocchiara forata, e con un'altra Cocchiara non forata, la rimenerai stendendola in modo, che occupi tutta la Padella; subito che havrà fatto il fiore, la volterai con diligenza, acciò che non pigli troppo calore, la leverai, senza dimora, perche questa Pasta si cuoce presto; metterai poi le Frittelle, una sopra l'altra, spolverizzandole di Zuccaro, e se le vorrai conservare, le terrai nel forno caldo temperatamente, e le coprirai con carta di straccio.

Per fare Frittelle alla Veneziana.

Farai bollire sei libre di Latte, in una Tiella bene stagnata, con oncie sei di Botiro fresco, oncie trè di Zuccaro, & oncie quattro d'Acqua Rosa, con un poco di Zaffarano, e Sale à sufficienza, e quando cominceranno ad alzare il bollo, ci metterai dentro due libre di Farina à poco, à poco, andandola rivoltando con la Cocchiara di legno, fino à tanto che sarà ben soda, doppo la leverai dalla Tiella, la metterai nel Mortajo, e la pesterai per un quarto d' hora, dappoi la porrai in un Vaso di Rame, mescolandola con una Cocchiara di legno, fino à tanto che sia raffreddata, doppo che sarà raffreddata, vi metterai dentro vent' Ova fresche, ad uno, ad uno, non tralasciando di mescolarle spesso; con una Cocchiara di legno, tanto, che resti illiquidita; finito, che havrà di mettervi l'Ova sudette, la batterai per un quarto d'Ora, tanto che faccia le vesciche, la farai ri-
po-

posare per un quarto d'ora nel Vaso ben coperto, in luogo caldo, ribattendola un'altra volta; ciò fatto terrai preparata una Padella, con Ooglio caldo, e mettendo la Composizione sopra un Tagliere, con la punta del Coltello unto bene, taglierai le Frittelle, e le porrai con buon Ooglio à friggere; giunte alla sua cottura, le eaverai fuori con la Cocchiara forata, e le servirai calde, con Zaccaro fino sopra.

Per fare altre Frittelle, chiamate parimente Zeppole.

Piglierai il Bianco mangiare, e di questo formerai le sudette Frittelle, indorandole con Ova, e sbattendole con la Farina; dappoi le friggerai in buono Strutto, o Bontiro; arrivate alla cottura, le servirai calde, con Zaccaro fino sopra.

T R A T T A T O XIV.

In cui s'insegna il modo di fare il Bianco mangiare di magro, & altre simili Composizioni.



Aufello Toledano fu l' Inventore del Bianco mangiare, chiamato da' Greci *Leuphagon*; costui fu fino ladro; fu usato questo mangiare grandemente da Galba Imperadore, il quale v'aggiunse il sale, e l'acqua rosa, acciò non si corrompesse si presto nello Stomaco.

Per fare Bianco mangiare, in giorno di Vigilia.

Piglierai due libre d'Amandole Ambrosine mondate, con acqua calda, e poi messe nell'acqua fresca, le pisterai nel Mortajo con diligenza, bagnandole spesso, con un scopettino, con acqua chiara; pestate, che saranno, le passerai per un panno non molto stretto, mettendovi due Carrase d'acqua fresca; passate che l' ha-

T

vrai

vrai per il panno, terrai preparato un Polsonetto, dove metterai una libra di farina di Riso, avvertendo di non metterla tutta in una volta, che il fuoco non sia troppo gagliardo, con Sale bianco à discrezione, con un panetto di Zuccaro di Venezia, & un poco di Muschio, overo Acqua d'odore; mescolerai ogni cosa dentro il detto Polsonetto; e quando farà giunta alla cottura, la metterai dentro un Bacile, ò Stampa, à tuo beneplacito.

Per fare altro Bianco mangiare, in altro modo, in giorno di magro.

Piglierai il Pesce Cappone, netto, e polito, lo farai bollire in Acqua schietta; cotto che farà, lo lascerai raffreddare, sfilandolo, overo pestandolo nel Mortajo, come si farebbe della carne del Cappone; lo stemperai con due libre di Latte, una libra di farina di Riso, e sei oncie d'acqua d'odore, con una libra di Zuccaro; lo farai cuocere con diligenza, e cotto che farà, lo servirai al solito.

Per fare Amandolata, che basti per quattro persone.

Piglierai una libra d'Amandole Ambrosine, le farai mondare in acqua calda; le metterai subito in acqua fresca, pestandole nel Mortajo; pestate, che faranno, le stemperai con acqua fresca, e le passerai per un panno non molto stretto, aggiungendovi oncie quattro di Zuccaro; le farai bollire dentro un Pignattino nuovo, e quando cominceranno à stringersi, le servirai in Scudelle, con Zuccaro, e Cannella sopra, che riuscirà gustosa, e di sostanza.

Per fare altra Amandolata, in altro modo.

Piglierai mezza libra d'Amandole Ambrosine, le pisterai bene, e quando n'havrai fatto il latte, lo metterai a bollire dentro un Vaso à proposito, e mentre stà bol-

bol-

bollendo, v'aggiungerai trè oncie di farina di Riso, con quattr'oncie di Zuccaro, quando comincerà à stringersi, darà segno d'esser cotto, & all'ora lo servirai in Scudelle, con Cannella sopra.

Per fare un Piatto Reale di bianco mangiare.

Piglierai farina di Riso oncie sei, d'Amandole ben-
peste, oncie sei, trè Carrafe di Latte, oncie otto di Zuc-
caro fino, colli d'Aragoste numero quattro, il sugo d'
un Limone, & Acqua Rosa à discrezione, e se cono-
scerai, che la farina di Riso sia in poca quantità, ve ne
potrai aggiungere à tuo piacere, e quando non trovassi
Aragoste, ti potrai servire del Pesce Cappone, bene sfi-
lato.

T R A T T A T O XV.

Di diverse Insalate, e Gelatine di Pesci.

Per fare un' Insalata di Storione.



Iglierai un pezzo di Storione, arrostito
nella parte della schiena; quando sarà
raffreddato, lo sfileraì per il tuo biso-
gno; lo metterai ne i Piattini, con vi-
no buono, Passarina, Garofali, e Can-
nella; lo condirai con Oglio buono,
Aceto d'odore, e Sale, facendo bolli-
re ogni cosa insieme; regalerai l'ale de i Piatti di fetta-
relle dell' istesso Storione, e potrai mettere ne i vacui
un'Oлива di Spagna, ritocca d'Oro, e d'Argento; l'
istessa Insalata potrai fare, con Storione bollito, altro
Pesce nobile, con il regalo di fettofine di Cedro, Candi-
to, e di fior di Basilico.

Per fare un'altra Insalata di Cefali grossi .

Gli arrostirai , bagnandoli con Oglio buono , Sale , Noce moscata , Finocchi , e Pepe ; doppo che saranno cotti, e raffreddati , li netterai dalla sua pellicciola , e li porrai dentro i Tondini , accomodati con Atero , Oglio , e Pepe ammaccato , con un tantino di Mosto cotto , e con quattro vachi di Passarina ; regalerai l'ali de' Piattini , con pezzetti di Dattali bolliti in buon Vino , e con un poco di Zuccaro , e Cannella , tramezzandoli con vachi di Poma granate , ritocchi d'Oro , e d'Argento .

Altra Insalata d'Ombrina , Pesce nobilissimo .

L'arrostirai come lo Storione ; arrostita che farà , piglierai la parte più magra , e quando sarà ben raffreddata , la taglierai in fette , ovvero la sflerai , come meglio ti piacerà ; la condirai con Oglio buono , & Aceto d'odore , e con un pochettino di Pepe , vi potrai fare anche una Salsa , con Passarina , Zebibo , Zuccaro , e Cannella ; bollita ogni cosa insieme , con un poco di Vino buono ; Regalerai il Piatto di fettoline di Tartufali , con vachi di Poma granate , Olivè senz'osso , e fettoline di Limoncelli , ogni cosa ritocca d' Oro , ed Argento .

Altr' Insalata di Pesce Cappone .

Piglierai il detto Pesce , del più grosso che trovi , lo farai bollire con Acqua , Aceto , e Sale à bastanza , e quando sarà ben cotto , lo leverai , facendolo raffreddare ; ne farai fette sottili , mettendole nelli Tondini ; lo servirai , con Aceto d'odore , Oglio buono , Pepe , e Petrosello tritato minuto ; regalando l'ali de' Tondini , con spigoli d'Aranci dolci , ritocchi d'Argento , e tramezzati di vachi di Poma granate , e Passarina bollita in Vino ; ci potrai fare anche una Salsa , con Aceto odorifero , Oglio buono , Cannella , e Zebibo , prima
bol-

bollici in Vino, e regalerai gl'orli de i medesimi Tondini, con fettoline di Corognata, e di Tartufali Candidi.

Altr' Insalata di Carpione .

Lo farai friggere in buon Ooglio, doppo che sarà cotto, lo caverai dalla Padella, e lo porrai in un panno bianco, dove s'asciugli il dett'Ooglio; vi getterai sopra Sale trito, Pepe, Polvere di Garofali, e di Noce moscata, coprendolo di frondi di Lauro; raffreddato che sarà, ne farai fettoline sottili; e lo porrai dentro i Tondini, servendolo, con Aceto d'odore, Ooglio buono, e Zuccaro a discrezione; regalerai l' ali de i medesimi Tondini, di fette di Limoncelli, bene intagliate, e d'Anasini di più colori.

Altr' Insalata di Radiche di Cicoria .

Le netterai, e polirai bene, e così nette, e polite; le metterai à bollire nell'acqua; cotte che saranno, le leverai, e metterai in acqua fresca; le condirai con Ooglio, Sale, Aceto, e Passarina; regalando il Piatto, di fette di Merangoli, & Anasini di più colori, ò d'altro a tuo piacere.

Altr' Insalata di Cocuzze picciole .

Ne piglierai quella quantità, che n'havrai di bisogno, l'avvolgerai nell'istessa sua foglia, ò altra foglia di vite; le metterai sotto le bragie, prima coprendole con la cenere calda, e poi con la bragia di sopra; cotte che faranno, le lascerai raffreddare; le taglierai in fette lunghe, ò tonde, à beneplacito; le accomoderai nel Piatto, e ci farai una Salsa, con spiga d'Aglio mondo, Aceto, e Peparolo; pestata ogni cosa insieme, con Pepe, e Sale à discrezione; getterai sopra il Piattino la sudetta Salsa con diligenza, con un poco d'Origano in polvere sopra, che sarà un'Insalata rinfrescativa, salutarifera, e di buon gustò.

Al.

*Lo Scalco alla Moderna
Altra Insalata alla Reale .*

Piglierai Indivia, ò Scarola, la triterai minutamente, e la porrai da parte, fin tanto, che havrai preparato un Bacile grande, nel cui fondo sieno otto, ò dieci Biscottini, Friselle, ò Taralli, bagnati in acqua, & Aceto, con un poco di Sale bianco; metterai la sudetta indivia tritata sopra il sudetto Bacile, tramezzandola con altre Insalate, pure tritate minute; farai il corpo della sudetta Insalata alto à discrezione, tramezzandolo, con fette di radici tagliate per lungo, riempiendo i vacui del Bacile sudetto, degl'infra scritti ingredienti, tutti accomodati per ordine. Pignoni oncie quattro, Olive oncie sei senz'ossa, Capparini oncie quattro, Granati numero uno, Uva oncie dieci, bianca, e negra, Alici numero dodici, Tarantello oncie quattro, Ova Taraghe oncie tre, Confetti oncie sei, Cedronata, e Coccuzata oncie dodici, Ova toste numero quattro, Pistacchi mondi, oncie quattro, Passarina, oncie quattro; altr'Olive negre, oncie sei. Caviale, oncie quattro, fusticelli oncie sei, polpa di Pesce bianco piccato, oncie sei, Ravanelli piccioli, Sale, Ooglio, & Aceto à discrezione; guarnirai il Piatto con le sue fascie fatte di polpa di Cedro, e fiori intorno per ordine, avvertendo di non vi metter Sale, nè condimento, se non quando si va in Tavola, e si comincia à mangiare.

Altra Insalata di fiori di Borrachine .

Gli accomoderai netti, e politi senza lavarli, nel Piatto, dando loro il suo condimento, d'Ooglio buono, Aceto d'odore, e Sale; regalando il Piatto à beneplacito.

Altra Insalata di fiori di Rosmarino .

Li coglierai netti, e politi dalle sue frondi, ovvero ramoscelli, li condirai con Ooglio buono, Aceto, Sale, & un poco di Zuccaro fino à discrezione; regalando il Piat-

Piattò à beneplacito . Questi fiori sono molto salutiferi, come asserisce la Scuola Salernitana .

Altr' Insalata di fiore di Sambuco .

Questi fiori sogliono cogliersi nel maggior caldo del giorno ; si fanno cadere sopra un panno bianco , si lavano , s'accommodano ne i Piatti in poca quantità , e si condiscono con Ooglio , Aceto , e Sale à sufficienza ; Questi fiori sono molto salutiferi ; e lubrificano il Corpo , come asserisce Castel Durante .

Altra Insalata di Gelsomini .

Si soglionò cogliere la mattina bagnati di rugiada ; s'accommodano come gli altri fiori sopradetti , e sono d' ottima qualità .

Per fare una Gelatina magra gustosa .

Piglierai due libre d'Arzilla, e due libre di Rombo polirai , e netterai l'un'e l'altro , gli laverai in buon Vino bianco , gli taglierai in pezzi , e li metterai in un Vaso a proposito , con due Carrafe di Vino bianco , una quarta di Cannella , una quarta di Pepe , e sei Garofali intieri , legati in una pezzetta ; quando saranno giunti alla cottura , leverai via la pezzetta , perche già la Gelatina havrà preso il sapore ; quando la materia sarà calata per metà , la passerai per stamegna , la lascerai raffreddare , e poi con un Pennello , leverai l'Ooglio , & il grassume, ch'era di sopra ; v' aggiungerai due Chiare d'Ova , & il sugo d'un Limone , tornandola a mettere al fuoco , e quando havrà dato uno , ò più bolli , e l'havrai bene schiumata , vi metterai il sngo di due Limoni , & un poco di Zuccaro a discrezione , dandole varii colori a beneplacito .

Per fare altra Gelatina di Pesce d'acqua dolce .

Piglierai due libre d' Anguille grosse , e due libre di Trotte , nette , e polite , le laverai in Vino bianco , le metterai al fuoco , con un poco d'Acqua , & Aceto , &

un

un paio di bicchieri di Vino, con Sale a sufficienza ; le farai bollire a fuoco lento , e quando sarà calato il brodo quasi per metà , le leverai dal fuoco , le passerai per stamegna , e gli darai quel colore , che più ti aggraderà.

Per fare altra Gelatina gustosa.

Piglierai del Pesce Tragina , & una Morena scorticata , tagliando l'una , e l'altra in pezzi ; doppo che havrai netrata , e polita , e lavata in vino bianco , questa , e quella , le metterai a bollire in acqua , e Sale , con un poco d'Aceto , un bicchiere di Malvasia , e Spezierie solite ; consumata che sarà la terza parte , caverai fuori il Pesce con diligenza , tanto , che non si disfaccia ; leverai via l'Oglio , e le chiarificherai con sugo di Limone , e chiara d'Ova ; giunte che saranno alla cottura , vi spremerai sopra il sugo di quattro Merangoli , che così verrà la Gelatina a color d'Oro ; se sarà d'Inverno , metterai la materia a gelare all'aria , se d'Estate la farai gelare con la Neve sopra ; regalando poi il Piatto à tuo piacere.



TRAT-

T R A T T A T O XVI.

*In cui s'insegna il modo , di cucinare , e condire vivande
senza Spezierie , dove si parla anche delle quali-
tà del Petrosello , e Serpollo .*



L Petrosello per esser buono , non deve essere inscemenito , le sue frondi devono esser tenere ; & odorose ; è quest' erba molto usitata nelle Cucine , & in grand' uso nelle viannde ; entra nelle Salse , che si può mangiare cruda , e cotta , mollifica le Reni , provoca l' Orina , & il Sudore , purga il Fegato , e la Matrice , levando loro l' oppilazioni ; e giova alle Mammelle ; la sua decozione vale contro la tosse , e contro i veleni , e mitiga il calore troppo veemente dello Stomaco ; delle sue radiche si fanno diverse Minestre squisite , e diversi brodi sostanziosi ; la sua qualità è calda nel secondo , e secca nel terzo grado .

Il Serpollo , è ottimo per il petto , e per i vomiti del sangue ; stante il suo grato odore ; conforta lo Stomaco e rallegra il Cuore , che però quest' ancora si puole usare in tutte le vivande , e Salse , come s' è detto del Petrosello ; è in qualità caldo , e secco in terzo grado .

Piglierai dunque l'infrascritte erbe nel fine del mese di Maggio , e principio di Giugno , per servirtene nella Cucina .

Petrosello , Serpollo , Piperna , Basilico , Majorana , Mentuccia , Menta Romana , Peperolo , Zaffarano salvatico , Zenzivero .

Si pigliano le sudett' Erbe nel mese di Maggio , e di Giugno , ogn'una separatamente , in quella quantità , che ti farà di bisogno ; si mettono a seccare all'ombra , e

V

quan-

quando saranno secche , si pisteranno nel Mortajo, si passeranno per un Setaccio largo , e si metteranno dentro le sue Saccocciette , ciascheduna a parte ; sogliono serbarsi nella Cucina , o altro luogo à beneplacito , che sia caldo , ben serrate nelle sudette Saccocciette ; e te ne potrai servire in tutte sorti di vivande , e Piatti composti , che riescono gustosi al palato , giovevoli allo stomaco , & alla borsa ; perche con questo condimento , puoi risparmiare il Pepe , & altre Spezierie , e le vivande riusciranno più gustose , come praticano trà gli altri i Padri Cappuccini .

Hayendoti insegnato il modo di condire senza Spezie , hora mi è parso bene darti la Ricetta , per condire i Piatti composti , per fare addobbi alla Spagnuola , e Pignatte alla Napolitana , con le Spezierie confacevoli .

Piglierai Cannella fina mez'oncia , Coriandro , o Pizantamo mez'oncia , Noce moscata una quarta , Garofali una quarta , un' ottava di buon pelo di fior di Noce moscata . Pisterai i sudetti ingredienti uno per uno , pesti che saranno , li passerai per Setaccio , se così ti parrà ; incorporerai ogni cosa insieme , e te ne potrai servire in ogni congiuntura ; pesterai il Pepe a parte , e lo metterai nelle vivande à discrezione , avvertendo che non si suol mettere in ogni composizione .



TRAT-

T R A T T A T O XVII.

Di diverse Salse, e sapori di molto gusto, con il modo di praticarli, acciòche vengano di tutta perfezzione.

Per fare Sapore di Sponghè di Finocchi .



Figlierai le sudette Sponghè tenere di Finocchi, le pesterai nel Mortajo, aggiungendovi un poco di mollica di pane bagnato in brodo, un poco di Cedro candito pesto, e stemprato con brodo, ò con Aceto, overo con sugo di Limoncelli, con le sue Spezierie; e se per sorte fosse troppo liquido, vi metterai un poco di polvere di Mostacciolo. Lo passerai, lo servirai con Zuccaro sopra, e con Rabeschi intorno, dandone un Tondino per ciascheduno.

Per fare altro Sapore.

Piglierai Aceto d'odore, lo metterai dentro un Vaso a proposito, con un poco di Zuccaro a discrezione, Pafarina, Pignoli, pezzetti di Cannella intiera, e Garofali intieri; farai bollire ogni cosa insieme, aggiungendovi un poco d'odore a beneplacito. Ti servira questa Salsa, per coprire qualsivoglia sorte di Pelciarrostiti.

Per fare altro sapore di Cerase, ò altri Frutti.

Piglierai libre due di Cerase fresche, che non sieno troppo mature, le farai cuocere in una Pignatta, con mezza libra d'Agresta chiara, un poco di Polvere di Mostacciolo, due oncie di mollica di Pane, sei oncie di Zuccaro, le solite Spezierie, e Sale a discrezione; doppo che sarà cotta la sudetta Salsa, la passerai per Se-

taccio, la lascerai raffreddare, e la servirai di Pesci fritti; potrai fare l'istesso del Sapore d'Uva spina, e di Celse rosse.

Per fare altro Sapore di Carote, ò Pastinache.

Le netterai, e polirai bene, mettendole a bollire in acqua dentro un Vaso a proposito; quando saranno arrivate alla metà della cottura, le leverai dall' Acqua, le metterai dentro una Pignatta, con sugo chiaro d'Agresta, e per ogni libra di Carote, vi porrai oncie sei di Zuccaro, quattro di Cottogni, mezza di Cannella, un quarto di Pepe, & un quarto trà Garofali, e Nocemolcata; farai bollire ogni cosa insieme, con quattr'oncie d'Aceto Rosato; cotte che saranno, le darai un'ammaccata, e le passerai per Setaccio, avvertendo che habbiano un poco di corpo. E' sapore molto gustoso, e vien chiamato di Massimiliano Imperadore, perche se ne serviva spesso nella sua Mensa.

Per fare altro Sapore di Vino di Mela Granate, in altro modo.

Piglierai una libra, e mezza di Vino di Mela Granate chiarificato, & una libra di Zuccaro; lo porrai dentro un vaso a proposito, lo farai bollire a fuoco lento di carboni, finche sarà giunto alla sua cottura, e ne farai la prova, e l' assaggio in bocca; cotto che sarà, lo conserverai dentro Alvaretti di vetro, ò di terra; suol chiamarsi questo Sapore, la Salsa di Cicerone, perche se ne serviva spesso nella sua Mensa, quello eloquentissimo Senatore

Per fare altro Sapore di Cotogni.

Gratterai leggermente il Cotogno, con tutta la scorza, cavandone tutto quel sugo che potrai dentro un panno, ò Stamegna; quando n'havrai fatta quantità a sufficienza, la metterai dentro un Vaso a riposare, e quando sarà ben riposato, lo metterai dentro un Tegame con di.

diligenza , gettando via la fonderiglia, e la farai cuocere a fuoco lento , aggiungendovi Zuccaro a discrezione, un poco d'Aceto , mezzo bicchiero di Greco , Garofali , Cannella , e Noce moscata a discrezione , la farai cuocere come la Salsa Reale , che riuscirà di buon gusto, suol chiamarsi Sapore *Parla poco*, perche con la sua Acrimonia pare, che impedisca il parlare.

Per fare altro Sapore di sugo di Mele Appie, chiamato dal Volgo, la Salsa per la Spesa.

Piglierai due libre di Mele Appie , le gratterai con tutta la scorza , come hai fatto del Cotogno , spremendola in un panno , ò in una soppresetta ; Piglierai quel poco di sugo , che potrai avere , e lo cuocerai nella maniera detta del Cotogno , con le solite Spetterie , e farà una Salsa gustosa , e te ne potrai servire à tuo piacere .

Per fare altro Sapore d'Agresta , in altro modo , chiamato la Salsa del Villano.

Piglierai libre due d'Agresta sgranata , e netta dalli suoi granelli , la farai cuocere con un bicchiero di sugo della medesima , con due oncie di polvere di Mostacciolo , sei oncie di Zuccaro , un poco di mollica di Pan bianco asciutta , un'oncia d'Aceto forte odoroso , mezza quarta di Cannella intiera , & otto Garofali ; doppo che sarà cotta, la passerai , e te ne servirai fredda , e subito, perche facilmente si corrompe.

Per fare altra Salsa verde , in altro modo , detta dal Volgo la Salsa della Vajassa .

Piglierai sugo d'Agresta a sufficienza , con mollica di Pane, inzuppato nell'istesso sugo , vi metterai dentro un poco di Zaffirano, Zuccaro, Pepe, e Sale ; lo passerai , e lo metterai a cuocere, tanto, che venga un poco denso ; potendotene poi servire, per Fritti , Arrosti , ò altro a tuo piacere.

Al-

Altro Sapore d'Uva negra , chiamata dal Volgo, la Salsa della Schiava .

Piglierai Uva negra , e la metterai a bollire in una Cazzuola , con un poco di Mosto , d' d' acqua , per lo spazio d'un' hora , più , ò meno a tuo giudizio , a fuoco lento ; giunta alla cottura , la spremerai con un Cocchiato , e la passerai per stamegna , ad ogni libra di sugo , darai sei oncie di Zuccaro , fatto ribollire in altro Vaso , con aggiungervi un poco di Sale , e di Cannella intiera ; la servirai poi in Vasi di Vetro , ò in Albarelli .

Per fare altro Sapore , ò Salsa alla Morefea .

Piglierai mezza libra d'Uva passa di Levante , la pisterai nel Mortajo , con trè Rosfi d'Ova dure , due oncie di Mostacciolo , un'oncia di Pane abbruscato , inzuppato in Aceto Rosato ; potrai stemprar bene ogni cosa , con trè oncie di buon Vino bianco , e due d'Agresta chiara ; passerai ogni cosa per Setaccio , aggiungendovi quattr' oncie di Zuccaro , una di sugo di Merangoli di mezzo sapore , una quarta di Cannella pesta , mezz'oncia trà Garofali , Pepe , e Noce moscata , pestando ogni cosa insieme , la passerai , e le darai un bollo , e poi la lascerai raffreddare , potendotene servire dentro Tondini , con Zuccaro , e Cannella sopra , dandone uno per ciascheduno ; riesce assai gustosa negli Arrosti , come anche negl' Allesti .

Per fare altro Sapore , detto Peverata .

Piglierai una mezza libra di Pan grattato , ò di Pane abbruscato pesto , lo porrai in un Vaso a proposito , con trè oncie di Mosto cotto , un poco di brodo magro di Pesce , un poco d'Acqua , due oncie d' Aceto odoroso , una quarta di Cannella , un poco di Noce moscata , Pepe , e Garofali a discrezione ; lo farai cuocere , e lo passerai per Setaccio , aggiungendovi oncie trè di Zuccaro , e mezzo bicchiero di Malvasia , che farai bollire in un

Tc-

Tegame; cotto che farà, lo servirai con Zuccaro, e Cannella, sbruffandolo d'Acqua d'odore.

Per fare altro Sapore alla Morefca, che serva per copritura di Pesci.

Piglierai un Cotogno grosso, tagliato in fette, quattr' oncie trà Zebibo, & uva Schiava, cinqu'oncie trà Visciole, e Marasche secche, trè oncie di Pane abbruscato, un bicchiero di Vino bianco Greco, quattr'oncie di Mosto cotto, e mezza Carrafa di Vino Rosso, con una quarta di Pepe, una di Cannella, & un'altra di Noce moscata, e Garofali, & oncie due di Polvere di Mostacciolo pesto, mettendo tutta la sudetta Composizione in una Pignatta a bollire sopra la bragia lontano dalla fiamma, col Vaso atturato con carta, e con il suo coperchio sopra; come sarà cotta la sudetta materia, la pesterai nel Mortajo, passandola per Setaccio, e v'aggiungerai oncie due di sugo di Merangolo, e se non fosse garbo a bastanza, v'accrescerai del Zuccaro, & havendotene a servire per coprire Volatici, la potrai fare più liquida, che non è, quando ti serve per Zuppe.

Per fare altro Sapore di Tarantello.

Piglierai Tarantello a sufficienza, cotto, e dissalato; lo pisterai nel Mortajo, con Limoncelli Canditi in quella quantità che ti farà di bisogno, con polvere di Mostacciolo, Pepe, Cannella, e Garofali; dappoi lo stemperai con Aceto odoroso, passando il tutto per Setaccio, lo porrai in un Vaso a proposito, facendogli dare un bollo solo a fuoco lento; giunto alla cottura lo leverai dal fuoco, e te ne potrai servire per copritura di varie forti di Pesci.

Per fare altro sapore di Caviale.

Piglierai Caviale a sufficienza, lo stemperai con sugo di Limone, o di Merangolo, aggiungendovi le fue-
fo-

solite Spezierie, polvere di Mostacciolo, e Cedro candido, in quella quantità, che ti farà di bisogno, porrai ogni cosa insieme al fuoco, dentro un vaso à proposito, dandole la cottura d'un quarto d'ora; levato che l'havrà dal fuoco, te ne potrai servire dentro Tondini, con Zuccaro, e Cannella sopra, per copritura di diversi Arrosti, e Fritti, tanto di grasso, quanto di magro.

Per fare altra Sapore di Bottarghe, detto in Napoli

Ova Targhe.

Piglierai Bottarghe à sufficienza, le metterai ammollo in acqua calda, aggiungendovi dentro scorze di Melaranci Candite, Pepe, Cannella, e Garofali, con polvere di Mostaccioli; doppo ch' havrai pestato ogni cosa insieme, la stemperai con Aceto d'odore, e la passerai per Setaccio; nella cottura li farai dare un bollo solo, e levata dal fuoco te ne potrai servire come sopra del Caviale, e Tarantello.

Per fare altro Sapore di Mela Appie, e Cipolle.

Piglierai meza libbra di Mele Appie senza mondarle, levandole solo l'anima di dentro, con due oncie di Cipolla grossa, cotta prima sù le brage, e due rossi d'Ova dure, due oncie di mollica di Pan bianco, che prima sia stato inzuppato in vino Rosso, & aceto d'odore; Pesterei ogni cosa insieme dentro un Mortajo, passandola poi per Setaccio; passata che l'havrà, la porrai in una Cazzuola, con due oncie di sugo di Limone, ò di Merangolo, & un poco d'Agresta chiara, e Mosto cotto, con tre oncie di Zuccaro, e se non ti piacesse, mettervi le cipolle; vi potrai mettere quattro spighe d'Aglio cotto; facendo cuocere il tutto a fuoco lento, con un poco di Greco; potrai poi servire la sudetta Salsa, calda, ò fredda, à beneplacito.

Per fare altro Sapore, chiamato Agliata.

Piglierai le Noci, nette, e polite dalle loro scorze,
in

in quella quantità , che ti farà di bisogno , le pisterai nel Mortajo , assieme con un spigolo , ò due d' Aglio , un poco di mollica di Pane , che sia stato ammollo in Acqua , ò in brodo , un poco di Sale bianco , & un poco d' Aceto bianco , overo con il sugo di due Limoni , & haverai avvertenza , che la Salsa riesca un poco densa , potendotene poi servire per copritura di Pesci, e baccalà fritto .

Per fare un' altro Sapore gustoso .

Piglierai una libra d' Amandole attornate , le pisterai nel Mortajo , con Mostacciolo muschiato, da poi le stempererai con una libra di Malvasia , con un poco di sugo di Merangoli , & Agresta chiara , & oncie quattro di brodo ; Passerai ogni cosa per Setaccio , aggiungendovi oncie sei di Zuccaro , mezz' oncia di Cannella , una quarta di Pepe , & un' altra quarta trà Garofali , e Noce moscata pesta ; metterai il tutto in una Cazzuola al fuoco , mescolando la Composizione , con la Cocchiara , finche pigli corpo , con avvertenza , che il sapore habbi dell' Agro dolce ; quando sarà cotto levalo dal fuoco , lascialo raffreddare , & adopralo in Tondini , con Zuccaro , e Cannella sopra , e quando ne vorrai coprire Volatici , Selvagine , ò altre Carni , lo potrai usare un poco più liquido .

Per fare altra Salsa d' Alici, in altro modo , chiamata Sfacciatella .

Piglierai alici à sufficienza , lavandole con Aceto, e levandole con diligenza le loro spine , le metterai dentro un Tegamino , con sugo di Merangoli , le farai dare un bollo , rimeuandole con il manico del Cocchiaro , acciò che non si disfacciano , con le sue solite Spezierie , gettando poi la concia sudetta, sopra i Pesci bolliti di qualsivoglia sorte .

Per fare altra Salsa alla Spagnola.

Piglierai due Poma d'oro, & un pezzetto di Cipolla, ogni cosa tritata minuta, con un poco di Peparolo pur trito, e di Piperna fimile, col suo Sale, & Oglio; mescolerai ogni cosa insieme, e te ne potrai servire i Tondini, tanto in giorno di magro, quanto di grasso.

Per fare Salsa d' Interiori di qualsivoglia sorte di Pesce buono, detta Gara.

Piglierai l'Interiori de' Pesci, cioè Fegati, Latti, & Ova; li scalderei, doppo scaldati li pesterei nel Mortajo, e passerai per Setaccio, aggiungendovi sugo di Merangoli, dentro il quale sieno bollite Alici salate, con un poco d'Oglio, e sue Spezierie, e te ne potrai servire per qualsivoglia sorte di Pesce bollito; fu questa Salsa amabilmente usata da Lucullo, e da altri Imperadori Romani, come riferisce Castor Durante.

Salsa alla Spagnola, d' Olive.

Piglierai Zuccaro oncie trè, due Peparoli freschi, una pizzicata d'Origano, un'altra di Piperna; ed un'altra di Finocchio secco, quattro Spigoli d'Aglio, e quattro cime d'Amenta, e pestando il tutto in un Mortajo, stemperai poi la detta robba con Aceto, ed Oglio, avvertendo, che venga agra dolce, e così la butterai sopra due libre d'Olive, quali sieno prima indolcite, ed ammaccate, e voltandole bene, te ne servirai, che riusciranno buonissime, e saranno ottime per bere; tramezzate prima con fettoline di Limoncelli piccioli.



T R A T T A T O XVIII.

Per fare Ciambuglione alla Milanese .

Ristosimo Cirineo fu il primo , che mangiasse il Ciambuglione alla Milanese; costui fu così goloso, che la sera adacquava le Lattughe con il Vin cotto , ò acqua di Miele , acciò crescessero più presto , e di meglio sapore.

Per fare il Ciambuglione .

Piglierai quattro Rossi d'Ova fresche, quattr'Oncie di Malvasia, ò altro Vino bianco generoso, trè d'acqua chiara, due di Zuccaro , Cannella a discrezione , ed un poco di Botiro , pestando ogni cosa in un Mortajo , passandola per Setaccio, la metterai poi in un Polsonetto d'Acqua bollente, che la copra trè dita, facendola bollire , finche si faccia densa , servendola poi calda nelle Scudelle .

Per fare Ciambuglione in altro modo.

Piglierai quattr'Ova fresche , quattr'oncie di Pistacchi mondi, pesti, e stemprati con l'infra scritto Vino ; quattr'oncie di Malvasia , ò Moscatello , ò altro Vino generoso , trè oncie di Zuccaro ; sbatterai ogni cosa insieme, come sopra , con un poco di Cannella , & acqua d'odore; una mezza Scodella di questo mantiene l'huomo senza mangiare per un giorno, e potrebbe adoprarsi particolarmente in viaggio.

Per fare altro Ciambuglione, in altro modo.

Piglierai quattr'oncie di Pignoli pesti, e stemprati con Malvasia, ò altro Vino generoso, quattr'Ova fresche, quattr'oncie del sudetto Vino, quattr'oncie di Zuccaro, ed un poco di Cannella; cuocendolo, e servendolo al solito.

T R A T T A T O XIX.

In cui s'insegna il modo di chiarificar Zuccari , e di Sciropar diverse sorti di robbe.



Aligola, il quale in far Banchetti, e sontuose Cene, consumò tutto il Tesoro lasciato gli da Tiberio, fu il primo, che formasse del Zuccaro ogni sorte di Galanterie, come s'usa hoggi in Napoli, madre delle delizie.

Per chiarificare trè libre di Zuccaro, metterai tant'acqua dentro il Vaso, quanta a tuo giudizio potrà coprire le sudette trè libre di Zuccaro; vi metterai due chiare d'Ova fresche, sbattendole insieme con l'acqua, e facendogli fare la schiuma; lo potrai al fuoco, facendolo bollire lentamente, e lontano dalla fiamma, finche habbia alzata una certa schiuma; lo lascerai bollire con tutta la sudetta schiuma, per lo spazio d' un quarto d' ora, e poi lo schiumerai diligentemente, con un Cocchiaro sbucato, e la schiuma che leverai, potrai salvarla, perche ti servirà a fare Mostaccioli, ò altro, quando fosse in molta quantità; procurerai di schiumarlo sempre con diligenza, e che dentro il Vaso, non sia altro, che il sudetto Zuccaro; conoscerai quando sia ben cotto dal Cocchiaro, che vi metterai dentro, e tirerai fuori, con un certo pannello sù la punta, e quando la cottura di esso sarà giunta a perfezione, te ne potrai servire in tutti i tuoi bisogni, & io hò sempre stimato molto giovevole la cognizione della detta cottura a proporzione, e se non vorrai schiumarlo, basterà colarlo, cotto che sarà.

Per sciroppare Cotogni, ne piglierai quattro, li met-

tc-

terai a cuocere in acqua ; procurerai , che nel cuocersi non si spappino , ma che sieno sodi ; gli lascerai raffreddare , mondandoli poi con diligenza , e grattandoli con una Gratta Cascio ; fatta , che n'havrai la polpa , e tenuta la Cazzuola al fuoco, tanto che resti il Zuccaro ben chiarificato , e mediocrementemente cotto , vi porrai dentro la sudetta polpa , e la tirerai a cottura a tuo giudizio, e riuscirà una buona Cotognata.

Per sciroppare Cerase, dette Amarene .

Piglierai trè libbre di Cerase ben mature, le spaccherai cõ diligèza, levandole l'osso, e lo strapuntino, le spremerai, levando via il sugo, e le metterai dentro il Zuccaro, nõ molto cotto , e di esse così sciropate, ti potrai servire , per Pizze , ò altro à tuo beneplacito.

Per sciroppare Cotogni, cotti sotto le bragie.

Piglierai i sudetti Cotogni, li polirai diligentemente, gli taglierai in fette per lungo , & havendo preparato il Zuccaro , che sia arrivato a sufficiente cottura , vi porrai dentro le sudette fette di Cotogni , e li farai bollire per poco spazio di tempo, servendoli poi in Piatti, ò Scodelle, a tuo beneplacito.

Per sciroppare Pera.

Tieni preparato il Zuccaro schiumato , ò colato , e prima , che arrivi all' intiera cottura , fa bollire le Pera in acqua , mondale diligentemente , e poi grattale , e quando n'havrai fatta la quantità, che ti parrà sufficiente, mettile a bollire dentro il Zuccaro , rivoltandole spesso , e quando vedrai , che il Zuccaro sia denso , potrai stimarlo cotto a bastanza, mettendolo poi dentro Alberelli , ò Barattoli , servendotene à beneplacito.

Ed in questo modo vanno sciroppati gli altri frutti, però con avvertenza alle cotture, più, e meno.

Del

Del modo di far Biscottini di Savoja, ò Mostaccere, Mostaccioli all' uso Napolitano, Pane di Spagna, ò altra cosa simile, con la loro Dosa, e Composizione.

Per fare Biscottini di Savoja, detti quì in Napoli Mostaccere.

Piglierai sei Ova fresche, e rompendole le metterai in un Vaso ben polito, & aggiungendovi oncie otto di Zuccaro fino ben pesto, con un mazzetto di bacchette di legno, gli anderai sbattendo per mez'hora, e quando li vorrai fare, v'aggiungerai quattr'oncie di Farina d'Amido, e formatine li Biscottini sopra le carte, li metterai a cuocere nel forno non molto gagliardo, che riusciranno ottimi.

Per fare altra sorte di Biscottini, di pasta d'Amandole, e di Farina d'Amido.

Piglierai una libra d'Amandole Ambrosine, mondate, e biscottate, à fuoco lento, acciòche non piglino il color rosso; le pisterai nel Mortajo, aggiungendovi due oncie di fior di Cedro Candito, meza libra di Zuccaro fino, & una libra, e meza d'Amido; pestato, ch'avrai ogni cosa insieme, v'aggiungerai quattro Chiare d'Ova, e se ti piacerà, vi potrai mettere un grano di Muschio, ò d'Ambra; mescolerai tutti questi ingredienti, e fatta ne pasta, metterai nel forno i Biscottini, che n'havrai formati, in una Tiella grande, spolverizandoli di farina; avrai avvertenza, che'l forno sia caldo temperatamente, e se sarà troppo caldo, lo lascerai mitigare. I Biscottini sudetti, si dovranno fare della grandezza d'una Piastra Romana.

Per

*Per fare Panefigli con il Botiro fresco, di molta bontà,
e sostanza .*

Piglierai fiore di Farina della migliore, che si trovi, libbre venticinque ; ci farai il suo Lievito ; lievitata, che farà, piglierai Ova fresche , numero cinquanta , due libbre d'Acqua Rosa , che non sappia di fumo , quattro Carafe di Latte fresco , & una libra di Botiro fresco ; dovrai avvertire , che il Latte sia un poco caldo ; avrai cura , che la pasta non sia troppo dura, nè troppo densa, mà proporzionata al bisogno ; l' impasterai con acqua calda , mescolata con Latte , con cautela , che sia bene stagionata , e nella Stagione d'Inverno , dovrai avere attenzione di coprirla ; la cottura dovrà essere a fuoco moderato , che così i Panefigli riusciranno buoni.

Per fare Panefigli , in altro modo.

Piglierai Farina libbre undeci , d' Acqua Rosa , oncie quattro , di Latte , libbre quattro , di Zucchero fino , libbre due , Ova fresche , numero venticinque , di Botiro oncie sei . Impasterai ogni cosa insieme , con acqua calda ; avvertendo , che la Pasta sia lievitata , e stagionata ; formati gli Panefigli , gli metterai dentro l'acqua bollente , e quando verranno sopra , gli potrai levare , mettendoli subito in acqua fresca ; dappoi gli metterai nel forno , caldo moderatamente.

Per fare Sofamelli perfetti , numero cinquanta.

Piglierai libbre due di Farina bianca , libbre trè di Zucchero , un'oncia di Cannella , un poco di Pepe a discrezione , che sia pesto , trè Rossi d' Ova fresche , e due Chiare , un poco d'Acqua Rosa , e di Sale ; ne farai la Pasta con diligenza , un poco durezza , la maneggerai bene , e ne formerai Sofamelli ; se ci vorrai mettere un poco di Muschio , farà à tuo piacere ; li metterai poi a
cuo-

cuocere dentro una Tiella , nel forno caldo moderatamente.

Passa di Strufoli, alla Romana .

Piglierai il fior di Farina , e l' impasterai con Ova , Zuccaro , ed Acqua ; ne farai Strufoletti , e li friggerai in Oglio , ò Botiro ; doppo cotti , li friggerai di nuovo nel Miele liquefatto , servendoli poi con Zuccaro sopra ; delli detti Struffoletti se ne possono fare diversi lavoretti , come in pigne d'Uva , Tartaretti, Rosette, ed altro, come meglio ti parrà.

Per fare Mostaccioli alla Napolitana .

Piglierai trè libre di Zuccaro Rosso , trè di Farina fina , polvere di Cedro , e di Garofani un' oncia , una quarta di Pepe , una Noce moscata , oncie quattro di Cedro Candito piccato , quattro di Amendole peste , una quarta di Cannella ; ed impastando detta Dosa con acqua chiara , farai li Mostaccioli , quali cuocerai à forno lento ; dandogli poi il ghiaccio sopra , con Zuccaro, conforme parrà meglio.



TRAT-

T R A T T A T O XX.

Di varie sorti di Sorbette, ò d'Acque agghiacciate.



Arina Briancesca fu la prima ch' usasse la Limonea, hoggi detta Sorbetta, della quale in questa Città se ne usa gran quantità, stante la consuetudine del Zuccaro, e della Neve.

Benche io habbia dato le Dose per fare alcune Acque, e Sorbette, mi dichiaro, che non hò intesa di pregiudicare alcuno de' Professori, de' Credonzieri, ò Ripostieri; mà l' hò fatto solo per ammaestramento di quelli, che non hanno pratica in questa Professione; non mi sono dilatato nel discorrere di questa materia, perche qui in Napoli pare ch'ogn'uno nasca, col genio, e con l'istinto di fabricar Sorbette; mi protesto dunque non esser fatto questo mio discorso, per sorbetta i periti, ma per Persone poco intendenti, deputate al servizio di Persone riguardevoli; acciò che sappiano fare esattamente il debito loro.

Per fare venti Giare di Sorbetta di Limone.

Si richiedono trè libre di Zuccaro, Sale libre trè, e mezza, tredici libre di Neve, Limoni numero trè, quando sieno grossi, se saranno piccioli, ti regolerai a giudizio, particolarmente nella Stagione estiva.

A fare altre Giare venticinque, in tempo non molto caldo.

Piglierai libre ventidue di Neve, Sale libre quattro, Zuccaro libre quattro.

Per fare ventiquattro Giare di Sorbetta di Fravole, ci vorrà la Dosa di Fravole libre cinque, di Zuccaro libre trè, di Sale libre quattro, e di Neve rotoli sei.

Y

Per

Per fare ventiquattro Giare di Cioccolata , ci vorrà di Dosa librè due di Cioccolata , di Zuccaro librè due , di Sale , e Neve , come sopra ; se la vorrai fare in Tavolletta, ci vorrà più Neve , e Sale , cioè di Neve Rotoli dodici, e di Sale librè sei.

Per fare venticinque Giarre di Sorbetta d'Amarene, ci vorrà la Dosa di librè quattro d'Amarene , di quattro librè di Zuccaro , di quattro librè di Sale, e di librè ventidue di Neve .

Per fare Giarre venticinque di robba Candita diversa, in una Piramide ordinaria , ci vorrà di Dosa , librè due di Canditi , sedici rotoli di Neve , che fanno librè quarant' otto , librè dieci di Sale , e librè sei di Zuccaro.

A fare Cioccolata , detta scomiglia , per dieci Giarre le darai di Dosa due librè di Cioccolata , due librè di Zuccaro , dodici librè di Neve , e trè librè di Sale ; si dovrà rimenar bene , e farle fare la schiuma, servendola quando sarà agghiacciata .

Per fare dieci Giarre d'Acqua di Cannella , ci vorrà di Dosa , un'oncia , e mezza di Cannella , quattro librè Zuccaro , una libra di Pignoli mondi, librè dodici di Neve, e trè librè di Sale.

Per fare altra Sorbetta di Latte , che prima sia stato cotto , ci vorrà di Dosa una Carrafa , e meza di Latte , meza d'acqua , trè librè di Zuccaro , oncie sei di Cedronata, o Cocuzzata trita ; nella Neve , e nel Sale , ti regolerai, come sopra.

Per fare mezzo Barile d'Acqua di Passi , così chiamata in Napoli.

Piglierai sedici librè di Passi d'Uva Orace , li spaccherai con diligenza; doppo che gli havrai spaccati, li metterai dentro un mezzo Barile , tenendo preparata una Caldaja d'acqua al fuoco, e quando bolle bene , la metterai den-

dentro al mezzo Barile, atturandolo bene; e rotolandolo più volte di sotto, e di sopra, acciòchè li Paffi si mescolino; dappoi lo lascerai stare vicino al fuoco, per un giorno, & una notte; dappoi lo metterai alla Tramontana, in luogo dove non dia il Sole, e doppo otto, o dieci Giorni, secondo il freddo, si puole incominciare a bere, perche havrà pigliato il razzente; quest' Acqua è pettorale, e cordiale; si può bere liberamente, senza dubbio di nocumento; si deve fare l'Inverno, per li tempi freddi.

A fare Acqua di Limone.

Piglierai quantità di Limone a sufficienza; spremerai il Limone, piglierai il suo sugo, e lo regalerai di Zuccaro, in quella quantità, che richiederà il numero delle Giarre.

Per fare altr' Acqua di Fravole.

Piglierai Fravole ben mature, che sieno state colte da più d'un giorno; metterai le Fravole nell'acqua, le spremerai con le mani ben lavate; ovvero con un Cocchiario, a beneplacito, e quando l'Acqua non venisse ben colorita, vi metterai un poco di Grana; la colerai per Calza, o per Panno, lasciandola prima riposare qualche poco di tempo, acciòche pigli l'odore delle Fravole; le darai Zuccaro a sufficienza, l'agghiaccera, e te ne servirai a tuo piacere.

A fare altra Sorbetta d' Amarene.

Piglierai le sudette Amarene, le spaccherai diligentemente con tutte l'ossa, le metterai nell'acqua, le darai il Zuccaro a proporzione, mescolandole bene con un Cocchiario: potrai poi colare l'acqua, agghiacciarla, e servirtene conforme il bisogno; se la vorrai fare contra tempo, farai bollire l'Amarene secche, pestando le sue ossa, e mettendole nell'acqua, acciòche pigli il sapore dell'Amarene.

Per Gileppare l'Acqua Vita con facilità.

Piglierai tre libre di Zuccaro, lo chiarificherai, e lo ridurrà a perfezione di Gileppe; ti servirai di libre cinque, e mezza d'Acqua Vita, lo porrai dentro un Vaso, ò Catinella; quando sarà fatto il Gileppe, bene schiumato, e polito, lo porrai così bollente nel Vaso dell'Acqua Vita, mescolandola con un Cocchiario; la metterai poi nella Lancella, bene atturata, la quale lascerai riposare per più giorni, e volendola fare di Cannella, vi metterai la sudetta Cannella in pezzetti, ammaccata a bollire dentro il Gileppe, facendola stare in Acqua Vita, lo spazio di ventiquattr'ore, bene ammaccata, come sopra; dappoi la colerai, e le potrai dare l'odore di Muschio, d'Ambra, ò d'altro a tuo piacere, con avvertenza di macinare il sudetto Muschio, con un poco di Zuccaro fino.

Per fare un'Acqua Vita, di molt'utile ad ogni persona.

Piglierai sei libre d'Acqua Vita ben gagliarda, dentro un Fiasco, ò Vaso di Vetro doppio, ponendovi dentro quattr'oncie di Cannella pesta, con tutta diligenza, e due libre di Zuccaro fino in Panetto ben pestato; serverai bene il Fiasco, con il suo sugaro, e Carta Pergamena, e nel tempo del Sol d'Agosto, lo netterai per tutte le bande, & havrai avvertenza di mettere il Fiasco sudetto dentro un Bacilotto, ò Catinella, acciò che non venisse a crepare; della sudetta Acqua Vita ti potrai servire per quelli, che patiscono di mal di Stomaco, dolori colici, & altri dolori corporali, e per quelli che patiscono indigestione; questa ricetta mi fu data da un certo Religioso, che l'haveva veduta fare nella Corte dell'Imperadore; presa in poca quantità, giova anche al dolor di testa.

*A fare trè Carrafe d' Ipograsso, all' uso della Corte
di Madrid.*

Piglierai due scrupoli di Garofali , Grana Paradisi trè dramme , un' oncia di Cannella , trè scrupoli di Nocemoscata ; trè dramme di Mace , una dramma di Zanzivero , ott' oncie di Zuccaro fino , vino dolce Carrafe trè ; metterai tutte le sopradette cose dentro al Vino rosso , in un Vaso , ò Bacilotto , le sbatterai bene con un legnetto spaccato , facendovele stare per un quarto d' hora , le passerai per calza , ò stamegna , le colerai , e le servirai in fiaschi , essendo giovevole per quelli , che hanno li stomachi freddi , e deboli , e suol pigliarsi ne i tempi freddi , questo fu inventato da Gotifredo di Montelione , come si legge in un libro Greco.

Sieguono alcune Acque , ed Aceti odorosi , delli quali , benchè io habbia trattato nella prima Parte di Grasso , mi è paruto metterne alcune anche in questa , acciò che chi desiderasse questo solo , vi ritrovi tutto quello , che hò potuto fare per gradire à chi legge.

*Girolamo Medico Rodiotto fu l'
Inventore dell' Aceta , ed
Acque odorose.*

Prima Acqua odorosa .

Piglierai una Carrafa di Vetro , con dentro libre una , e oncie sei d' Acqua Rosa buona , una quarta di Stoface , mezza quarta di Belzoino , una quarta di Legno Aloè , due dramme di Sannoli Citrini , e due dramme di Cannella ; Pesterai ogni cosa insieme , e ridotta in polvere , la metterai dentro la Carrafa à bollire con diligenza à fuoco lento ; nell'atto del bollire , vi porrai due
gra-

grana di Zibbetto, due di Muschio, & altrettanti d'Ambra; la farai bollire tanto, che cali tre dita; e poi la leverai dal fuoco, ben ferrata, acciò che non isvaporì, la metterai al Sole per spatio di giorni sei, dappoi la colerai, e la serberai nel suo Vaso, adoprandola ne i tuoi bisogni.

Per fare altr' Acqua d'odore, in altro modo.

Piglierai due libre d'Acqua Rosa buona, due libre d'Acqua di fiori di Merangoli, e due altre libre d'Acqua di Tripoli, con una quarta di Belzuino di Venezia, due dramme di Storace, e dramme due di Legno d'Aloè; pesterai ogni cosa insieme, e così pestate, le metterai nella pezza bianca sottile, facendone un bottone, legato con il filo; un poco lungo, che avanzi fuori della Carrasa, e vi potrai aggiungere quattro Grana di Muschio, ò d'altro odore à beneplacito.

Per fare Acqua d'Angioli.

Piglierai due libre d'Acqua di Rose, una libra d'Acqua di fiori di Merangoli, una d'Acqua di Mortella, sei oncie di Trifoglio dorato, sei oncie d'Acqua di Laudano, un'ottava di Mace, una di Garofali, una di Legno d'Aloè, un'ottava di Cannella, e mezza dramma di Spica Nardò; pesterai tutte le sudette cose insieme, le metterai in un Fiasco di Vetro, con l'Acque sopradette, le porrai à bollire à fuoco lento, otturato bene il fiasco, con il suo sugaro, ò Pasta, e carta Pergamena, acciò che non isvaporì; doppo ch'il fiasco havrà bollito per qualche spazio di tempo, lo farai raffreddare, colando l'Acqua dentro un Bacile, con calza, ò stamegna, la riporterai così colata in un'altra Carrasa, aggiungendovi mezzo bicchiero di Malvasia, ò d'altro Vino bianco generoso, con quattro grana di Muschio, e quattro d'Ambra, otturerai bene la Carrasa, la porrai al Sole, per otto giorni, e la servirai à tuo piacere.

A

A fare Aceto Rosato .

Piglierai Aceto buono , n'empirai il Fiasco, più che per metà , & havendo polite le Rose , le metterai dentro al fiasco , finendo d'empirlo d' Aceto , e Rose ; lo porrai al Sole per lo spazio di due giorni , gli muterai le Rose , lo lascerai stare due , ò tre altri giorni , e quando havrà preso l'odore , te ne potrai servire à tuo piacere .

Per far altr' Aceto di fior di Sambuco .

Piglierai dell'Aceto , come sopra , e l' ombrelle de i Sambuchi maturi , e bianchi , metterai detti fiori raccolti in un panno , dentro il fiasco , che sia pieno d'Aceto più che per metà , e ben serrato, lo metterai al Sole per tre giorni ; dappoi colerai l'Aceto , e per tre volte vi metterai fiori nuovi ; l'ultima volta , lo lascerai stare per lo spazio di quindici giorni al Sole , lo colerai di nuovo , mettendovi un manipolo di fiori , che sieno stati colti da tre , ò quattro giorni ; quest'Aceto così manipolato , e ben custodito , havrà il sapore di Moscatello , e gioverà al mal di Testa, ungendosi con esso le Narici del Naso, e le Tempie .

A fare altr' Aceto di Garofali .

Piglierai un Fiasco d'Aceto , vi metterai un' oncia di Garofali , ammaccati con il pistello , ferrerai il fiasco con sugaro , e Carta Pergamena , lo metterai sotto il letame , per otto giorni , passato il qual tempo , lo leverai , lo polirai , e lo metterai al Sole , per lo spazio di dieci giorni , e facendolo anche stare la notte al sereno , lo passerai per panno grosso , lo tramuterai in altro fiasco bene atturato, e te ne servirai per i tuoi bisogni .

A fare altr' Aceto di Rosmarino .

Piglierai i fiori del medesimo Rosmarino , à sufficienza , n'empirai il fiasco bene otturato , lo metterai sotto il letame , per lo spazio di giorni otto , dopo il qual
tem-

tempo , colerai l'Aceto , lo metterai in un' altro fiasco , con nuovi fiori , lo terrai al Sole bene otturato ; per lo spazio di giorni otto ; quando caverai il fiasco dal letame , troverai nel collo del medesimo un buon dito d' Ooglio , fatto dagl'istessi fiori ; procurerai di raccoglierlo diligentemente , perche è di molta bontà , e virtù; Giova al dolore del Capo , ungendosi con esso la fronte, e le Tempie , ammazza i vermi a i figliuoli bambini , riscalda gli stomachi freddi , & è giovevole a quelli , che non possono ritenere il cibo .

Per fare altr' Aceto di Fior di Merangoli .

Piglierai i sudetti fiori , colti a tempo debito , li metterai dentro un fiasco , assieme con l' Aceto , a discrezione; gli muterai i fiori quattro , ò cinque volte , lo metterai sotto il letame , per lo spazio di giorni cinque , dappoi lo colerai , e lo rimetterai nel fiasco ; con l'aggiunta di nuovi fiori , lo metterai bene otturato al Sole , per dieci giorni , e lo conserverai , havendo virtù quest' Aceto d'ammazzare i vermi , e tenuto caldo in bocca , leva il fetore de' denti .

Per fare altr' Aceto di Cannella .

Empirai un fiasco ordinario d'Aceto , vi porrai dentro mezz'oncia di Cannella fatta in pezzetti , & ammaccata , lo metterai bene otturato sotto il letame , per lo spazio di giorni quindici , cavato dal letame , lo colerai in un fiasco nuovo , aggiungendovi una quarta di Cannella , con avvertenza , che la Cannella sia di tutta perfezione ; custodirai il fiasco ben serrato , e te ne servirai nell'occorrenze .

*Per fare un Fumo odoroso , in occasione di Foresteria ,
Banchetti , ò Feste .*

Piglierai una quarta di Storace , due buone ottave di Belzoino di Venezia , un pppo di Legno d'Aloè , un' ottava di Cannella , dieci Garofali , un pezzetto di scorza
di

di Cedro , un pizzicotto di Rose secche , e mezza' oncia di Pastella di Levante ; le darai una pistatina nel Mortajo , la metterai nella Profumiera , ò altrove à beneplacito , con Acqua Rosa , la farai bollire à fuoco lento , acciò che faccia maggior fumo , e più suave odore .

Per fare un' altro odore molto gustoso .

Piglierai dieci Garofali intieri , più , ò meno , a discrezione ; un poco di Belzoino , un poco di Legno Aloe , un pezzetto di Cannella intiera , un pezzetto di scorza di Metangolo , un poco di Sandoli bianchi , & una Noce Moscata ; darai ad ogni cosa una pistata grossa , mettendola in una Pignatta nuova , ò Profumiera , con Acqua di fiori di Merangoli .

Per fare un liquore , che serve per Regalare Dame , ò Cavalieri , chiamato Balsamino .

Piglierai una libra d'Acqua Vita di sette cotte , detta in Napoli slemmata , vi metterai dentro un' oncia , e mezza di Belzoino , una dramma di Storace , una quarta di Balsamo del Perù bianco , dentro i Cocuzzoli , mezza oncia di Mirra eletta ; pisterai ogni cosa insieme , la metterai nella Carrafa al Sol Leone , con un Catino sotto , acciò che non si rompa , e ve la farai stare per lo spazio di cinque giorni ; levata poi dal Sole , colorita , e rossa , la metterai dentro un'altra Carrafa con diligenza , avvertendo che non vi vada la fonderiglia ; la serberai bene otturata , che si conserva lungo tempo , & è un' Acqua così odorosa , che se alcuno vi si laverà , resterà l' odore per tre giorni , senza mai levarsi ; quest' è il miglior liquore , che si possa trovare ; si puole adoprare liberamente , senza pericolo di danno alcuno , e si suol fare di tutti i tempi , ed è di grand' utile .


Acqua della Regina d'Ungheria .

Piglierai tre libre d' Acqua Vita slemmata , detta altrove di sette cotte , e mettendola in un Vaso ben poli-

to, v'aggiungerai meza libra di fiori di Rosmarino, ed otturandola bene, la farai stare così per un giorno, dopo il qual termine si distilli di nuovo, e conservisi ne' fiaschi, che sarà cosa ottima per qualsivoglia sorte di dolori, gonfiature, e lividure, e si porta anche nelle Carrafine per odore, che è cosa mirabile, per confortare la Testa, e per altre cose ancora, essendo però questa cosa nota, tralascia di descriverne le virtù.

T R A T T A T O XXI.

Di diversi Regali di Piatti di magro, e copriture di Pesci.

1.  Aoli fiori bolliti, e poi soffritti, con il suo Agro, e Pepe.
 1. Sparaci soffritti, con il suo Agro, e Pepe.
 3. Lupari fatti in mazzetti, bolliti, e poi soffritti, con sugo di Merangoli, e Pepe.
4. Cardoni, e Torzi degl'istessi, prima bolliti, e poi soffritti.
5. Sellari, ò Acci, come sopra.
6. Finocchietti bianchi, fatti in mazzetti, prima bolliti, e poi soffritti.
7. Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti in Ooglio buono, ò in altro.
8. Radiche di Foglia molla rosse, prima cotte, e poi tagliate in fette, con le quali si possono regalare diversi Piatti.
9. Cetroli ripieni, e Petrosello fritto.
10. Foglia molla, fatta con Colla fritta.
11. Fette di Tarantello, prima cotto, e disalato.
12. Caviale, con li suoi Crostini di Pane abbrus-

ca-

cato, con fugo di Merangoli .

13. Bottarghe, tagliate in fette.

14. Cassettine basse di Pasta, con Alici salate dentro, con Erbette, & un pochettino d'Aceto .

15. Fonghi di Genova , prima dissalati , e poi fritti .

16. Fegati, Latte, & Ova di Pesce, fritti .

17. Limoncelli , e Merangoli tagliati, in fette .

18. Pezzi di Cedro, e di Limoncelli lavorati .

19. Pera , e Mela sciroppate, con Anasini intorno, di diversi colori .

20. Cipolle ripiene di diversi pastumi di Pesce , soffritte .

21. Rape ripiene , in modo che il suo occhietto resti tutto verde .

22. Mela, e Pera ripiene, con una lista intorno, di Pasta cotta in forno .

23. Carciofali ripieni di diversi Pastumi di Pesce .

24. Tartufali ripieni , e fettoline de i medesimi in cassetta .

25. Bocconotti alla Genovese, di robba Candita , & Amarene, fritti .

26. Offellette ripiene di diverse robbe sciroppate .

27. Pasticcetti ripieni di robba sciroppata, con Zucaro sopra .

28. Altri Pasticcetti di Piccatiglio di Pesce , con li suoi soliti ingredienti .

29. Cassettine di Pasta, con diverse Salse , e Saporì dentro .

30. Tartarete ripiene di Salsa verde, e bianca .

31. Fette di Pane soffritte, che prima sieno state ammollo .

32. Fusticelli di Cedro Candito .

33. Mostaccioletti di Pasta di Marzapane .

34. Fette di Pan di Spagna fritte , ò in altro modo, passate per Ambivera .
35. Granci teneri fritti, prima ben lavati .
36. Fette d'Aragoste, prima bollite .
37. Codè di Gambari, in Cassetta di Pasta.
38. Ostriche, con la sua scorza, cotte con Oglio, Pepe, e sugo di Merangoli.
39. Frutti di Mare diversi, Lumache fatte di Pasta di Marzapane, con dentro Ostriche .
40. Fonghi fatti di Pasta di Marzapane al naturale, con i suoi piedi, cotti con Cioccolata in schiuma, acciò che meglio appariscano al naturale .
41. Mela tagliate in fette, e poi con la sua solita Colla fritte, con Zuccaro sopra .
42. Gelatina di diversi colori, tagliata in fette .
43. Bianco mangiare in fette.
44. Diverse Paste passate per Siringa, fritte .
45. Paste di Lievito , fatte ad uso di Cipolla, fritte.
46. Frittelle di diverse sorti .
47. Ova fritte , uno alla volta , con il suo Pepe sopra.
48. Ova sperdute nel Latte .
49. Frittatine alla Fiorentina, sottili involtate .
50. Tagliolini di Frittatini.
51. Rossi d'Ova dure, tramezzati con il bianco .
52. Rossi d'Ova passate per Ambivera .
53. Ova Faldicchiere , ed Ova Misside , ò filate .
54. Cialdoni ripieni di robba scioppata .
55. Fette di Soppressata , di Pasta di Marzapane.
56. Salciccie fatte di Pasta di Marzapane , come sopra .
57. Fave fresche, fatte di Pasta di Marzapane al naturale .
58. Amandoline dell'istessa Pasta, al naturale.

Ama-

59. Amarene sciroppate, in Cassettine di Pasta .
60. Sapore d' Amandole bianche, in Cassettine di Pasta .
61. Salsa di Mostacciolo, in Cassetta.
62. Dattali di Barberia, e pezzetti di Cedro Candito in Cassetta, con altri Ingredienti.
63. Crostine di pane abbruscato, col Botiro .
64. Mascaroncini di Bianco mangiare .
65. Fette di Pane, fritto con il Botiro .
66. Pezzetti di Cedro Confetti .
67. Confettini piccioli bianchi, di diversi colori.
68. Robba Candita diversa, à beneplacito.
69. Pezzetti di Cotognata, fatta à Stella, ò à Gigli, à beneplacito .
70. Prugne Damascene, in Cassette di Paste .
71. Montagnette di gelo, Mascaroncini di Botiro.
72. Paste di pane secco, fritte.
73. Fette di Pane scaldato al fuoco, con Ooglio, sugo di Merangoli, e Pepe.
74. Pane tagliato, à modo di lardone, e fritto .
75. Quadretti di Pane, fritti in Botiro, che sia stato prima ammollo.
76. Pane grattato, con Zuccaro, e Cannella, che suol mettersi all'Ali de'Piatti.
77. Olive, Cappari, e Frutti nell'Aceto .
78. Torzi di Caoli fiori stufati, e Caoli fiori fritti.
79. Frittelle di Carote rosse, fritte con Pasta .
80. Tagliolini, e Bianco mangiare fritto .
81. Rosette di Pasta, e Pera fritte .
82. Stelle, Aquile, Leoni, e Teste di fiori di Pasta fritta .
83. Rosette di Pasta, ripiena di diverse robbe sciroppate .
84. Tartarette di Ginestrata, e Pasticcetti d'Ostriche
Broc-

84. Broccoli spaccati a pezzi, con Salsa verde sopra .
85. Frittelle di Pesce iguado.
86. Polpa di Luccio, in Gelatina.
87. Crostine di Mela Appie pistate, e di Zebibo, con Pignoli, e Zuccaro.
88. Frittelle di Pasta Tedesca.
79. Aquila, con Ginestrata.
90. Pasticcioiti di Torzi di Caoli fiori, alla Francesca.
91. Carabazzata alla Spagnuola.
92. Pasticcioiti di Dattali, Zebibo, Pignoli, e Mele Appie sciroppate.
93. Code di Gambari marinate.
94. Tartarette di Pignoli, Pistacchi, e Zuccaro palato.
95. Fiori di Buglossa, e di Borrachine.
96. Tartarette d'Agresta sciroppata.
97. Crostine di Pane abbruscato, con Caviale sopra.
98. Crostine di Pane, con Alici salate sopra .
99. Crostine di Pane, con Cappone di Galera, e con diverse Erbette.
100. Pezzetti di Capitone arrostito.
101. Pezzetti d'Anguilla arrostita, con mollica di Pane.



TRAT-

T R A T T A T O XXII.

Di alcuni Piatti Rifreddi, da servirsene in ogni congiuntura.



VA filate, ò Misside in Piatto Reale, poste sopra sei fette di Pan di Spagna, accomodate à modo di Stella, in mezzo delle quali sia un Pomo d'Adamo candito, ò un mazzetto di fiori di Zuccaro, intorno al quale sia una coroncina di Zuccaro ritocca d'Oro, ed in mezzo al Pomo un' Arboscello, che sostenti l'

Arme de'Sposi, ò de'Convitati, secondo l'occasione de' Banchetti.

2. Pasticcì di Spigola, fatei nella forma del Pesce, ritocchi d'Oro, e d'Argento; e così si potranno fate Impanate, e Pasticcì d'ogn'altro Pesce.

3. Linguattole marinate, con fiori intorno, ed altre galanterie, à giúdzio.

4. Spigole grandi in Graticola, con un Sapore d'Olive senz'Osso, Cappari, Passarina, Pignoli, fettoline di Cedro candito, Garofali, Cannella, e Zuccaro, stemprato con Aceto forte, servite con copertojo di pasta, tempestato d'Anafini bianchi.

5. Cuscino agghiacciato di Zuccaro, con lustro à modo di Marzapane, serviti li cantoni con una Statueta per parte, fatta di pasta di Marzapane, ciascheduna delle quali tenga l'Arme, secondo le congiunture proprie, ed opportune.

6. Gelatina in forma di Monticelli, à color d'Ambra, tempestata tutta d'Animelle di Pignoli, servita con

con Rosette di pasta di Zuccaro intorno, ripiene di pasta di Marzapane ritocche d'Oro, tramezzate con Coroncine di Zuccaro incannellato, ritocche d'Argento.

7. Bianco mangiare, in stampa di mezzo rilievo, servite l'Ale del Piatto con Stellette di Gelatina, tramezzate di Statuette di Pasta di Genova.

8. Dentale cotto nella Graticola, con sopra un Sappretto fatto di Pignoli, Cappari, Dattali tagliati in fette, e Passarina, stemprato al solito; regalate l'ali del Piatto di frondi di Cedro, e fette di Limoncelli.

9. Un Piatto Reale di Fravole, bagnate in generoso Vino, con Zuccaro sopra, e Neve.

10. Torte, o Pizze di Persiche, co' suoi ingredienti soliti, passate con fettoline di Cedronata, Zuccaro, e Cannella.

11. Cannelloni, Pistacchi, Pignoli, Amendole, & Arancetti Confetti, con Coriandri lisci, e ricci, in Piatto Reale.

12. Insalata Reale con sue Corone, ed ingredienti opportuni, e Neve sotto.

13. Tortiglioni ripieni di Pera Moscarelle, fettoline di robba candita, ed altre cose nobili.

14. Offelloni ripieni di Persiche sciropate, Pasta di Marzapane, serviti in Piatto Reale, con Coroncine di Zuccaro, rocche d'Oro intorno.

15. Un Rosone di pasta di sfoglio, ripieno di Provature, Agresta, Zuccaro, e Cannella, passato prima per Ambigera.

16. Pappardelle di Monache, servite con Copertojo di Zuccaro, fatto a gelosia, ritocco d'Oro, posato sopra Tartarughe fatte di pasta di Marzapane, ritocche d'Oro, e d'Argento.

17. Torte bianche di Bianco mangiare, e Capi di Latte, agghiacciate di Zuccaro, servite con copertojo

jo

jo del medesimo, posato sopra Aquillette di pasta di Genova, profilate d'Oro, e d'Argento.

18. Pasticcetti di Cotogni cotti prima sotto le bragie, e scioppati, serviti nel Piatto con una Corona di pasta di Marzapane, ritocca d'Oro, coperti li Pasticcetti con copertojo di Zuccaro argentato, tempestati di Anafini bianchi.

19. Un Piatto Reale di Cocuzzata, Cedri, Pera, e Persiche candite, con Marzapanetti alla Senese.

20. Un Piatto Imperiale di Latte bollito, con Capi di Latte, chiara d'Ova sbattute bene insieme, polvere di Pane di Spagna, e Zuccaro, fettoline di Cedro, e Cocuzzata candita, e Pistacchi intieri, bollito il tutto insieme, e quando sarà denso, raffreddato, si metterà sopra fette di Pane di Spagna, accomodandolo à modo di Monticelli, circondati di Rossi d'Ova duri, passati per Ambivera, stuzzati di Pistacchi verdi; lo porrà poi al forno, circondata con Corona Imperiale di Zuccaro, la di lui sommità.

21. Colonne di Gelatina, con Ucelletti, e Pesci vivi dentro, con sopra il suo Capitello, e sotto la base, e sopra della Colonna una Statuetta di Zuccaro, con l'Arme de' Convitati in mano.

22. Piramide di Ghiaccio, con Bricocole, e Lazzarole scioppate, al naturale.

Siegono alcuni Tondini, da servirsi, avanti le posate nelle Tavole, per primi, e ultimi servizi di Credenza.

1. Melloni tagliati in fette, con Neve, uno per Signore,
2. Manteca, o Botiro, passato, con Zuccaro sopra, uno per Signore,

A a Fi-

3. Fichi Brugiotti, un Tondino per Signore.
4. Zuppa di Visciole sciroppate, uno per Signore.
5. Infalate cotte con fiori intorno, uno per Signore.
6. Infalate cotte con fiori, servite nell' istesso modo.
7. Sparaci con Oglio, Aceto, Pepe, e Sale, un piatto per Signore.
8. Fravole con Zuccato, e neve, servite nel suder-
to modo.
9. Visciole e Cerafe Palombino, con Neve, un Tondino per Signore.
10. Crosticelle di Visciole sciroppate, una per Signore, con polvere di Mostaccioli.
11. Carciofi Tartufolati, e fritti, uno per Signore.
12. Capi di Latte, con fette di Pane di Spagna sotto, e Zuccato sopra, agghiacciati con Neve, serviti come sopra.
13. Tartufali Tartufolati, con sotto fette di pane abbruscato, uno per Signore.
14. Persiche nel Vino, con scorze di Limoncelli agghiacciati con Neve, servite al solito.
15. Latticini agghiacciato, uno per Signore.
16. Cartocetti con Salviette sotto, uno per Signore.
17. Pasticcetti di di Persiche sciroppate, con intaglio sopra, uno per Signore.
18. Amendole fresche spaccate, un Tondino per Signore.
19. Infalatine Reali, fornite di tutto il necessario, una per Signore.
20. Cardi con Salviette sotto, ben freschi, uno per Signore.

21. Prugnoli accomodati al solito, un Tondino per Signore.
22. Gambari con Aceto, Sale, e Pepe, in Porcellana, saranno meglio serviti, un Tondino per Signore.
23. Pasticcetti d'Ostriche, e Pera Fiorentine, serviti nell'istesso modo.
24. Ciambellette, e Corognata di Portogallo, con Salviette sotto, una per Signore.
25. Tarantello ben accomodato, servito con fette di Limoncello, e servito al solito.
26. Ova Targhe in fette, servite con suoi ingredienti, e fiori, un Tondino per Signore.
27. Moscimano tramezzato con Alici salate, ben polite, e spaccate, uno per Signore.
28. Caviale adornato con fette di Salciccioni, e regalato con fugo di Merangoli, servito al solito.
29. Fette di Storione, ben servite, regalate con Olivoni di Spagna, uno per Signore.
30. Bianco mangiare à color di Cannella, fatto in diverse figure di basso rilievo, regalato con fioretti diversi intorno, servito al solito.



T R A T T A T O XXIII.

Di diversi Vini, e loro Inventori.



Verissimo quel detto scritturale; che *Vinum latificat Cor hominis*. Questo rallegra il cuore, conforta gli spiriti, invigorisce l'animo, sveglia la mente, acuisce l'ingegno, eccita gl' entusiasmi, pone i meriti in bocca alle Muse, & abilita l'intelletto alle buone discipline. E' vero però, che deve essere moderato; conciossiache la moderazione, e la frugalità della Vita, nell'uso temperato delle cose terrene, è come un Sacro Tributo, un diritto, & un censo Divino, che Iddio, Sommo Padre di Famiglia, nel consegnare all'Uomo, questa gran Vigna del Mondo, s'ha riservato ne i Frutti, quasi per omaggio, e riconoscimento della sua Divinità. Sono indegni di vivere, quelli che vivono solo per mangiare, e per bere; la parsimonia del vitto, non solo ci viene insegnata da i veri seguaci di Cristo, mà anche dagl' Imperadori Gentili, leggendosi, che Cesare fece castigare il suo Fornajo, per avergli fatta altra sorte di pane, di quella, che mangiava la sua Famiglia, e che Augusto non volle mai, che due Piatti, & una sorte di Vino à Tavola, e che di altrettanto si contentò Annibale. Io qui discorro de' Vini; non per eccitare l'ebrietà, mà per reprimerla, affermando con la commune, che sì come il Vino moderato è un farmaco, & un' Eleffire della Vita, e della salute, così bevuto smoderatamente, è un Veleno della Vita, e della Virtù.

Il primo, che coltivasse le Viti, fu Canaan, Figliuolo di Cam, e Nipote di Noè, il quale cominciò à farne produrre l'Uva dolce, e da quella spremuta cavò il Vino, e Noè suo Avo, fu il primo, che ne bevè, e ne restò ubbriaco per un pezzo, tanto, che li suoi Figliuoli lo presero à scherno. Leggesi in Valerio, Aulo Gellio, ed Andrea Fulgoso, che i Romani castigavano le Donne, che beveano il Vino soverchiamente, nel modo stesso, come se havessero commesso Adulterio, & Ignazio Metello Romano, ammazzò sua Moglie; à forza di bastonate, perche la ritrovò bevendo il Vino, nè per tal fatto fu ripreso, o castigato da veruno.

Platone nel Timeo vuole, che l' huomo, e la donna quando hanno da stare insieme, per far figliuoli, si debbano astenere dal Vino, e Licurgo fè una Legge, che nessun figliuolo potesse beber Vino, se non havea passati 18. anni, e che nessun Generale d' Essercito, Governatore, Giudice, od altro personaggio amministratore di Governi ne bevessè, niègò a' Giovani il Vino, perche essendo essi di natura calida, e fervente, portano pericolo d' infiammarsi nell' Anima; dal che ne potrebbero derivar molti mali; per il Corpo; però dice l' istesso, che deve concedere usualmente à quei, che han passati i quarant'anni, essendo che, cominciando ad entrare nel consortio de' Vecchi, ne hanno bisogno, come quelli, che incominciano à perdere il calor naturale, ed alle Donne in vero dovrebbe molto moderarsi, essendo causa, che perdano assai di virtù, ed acquistino vizii. Il Vino conferisce alla buona nodrizione; genera buon Sangue; reca buon coldre alla faccia, muove facilmente l' Orina; hà da essere in tanta quantità, che non faccia nuocere il cibo nello Stomaco. Circa la qualità, non deve essere nè troppo nuovo, nè troppo vecchio, di sostanza,

pu.

puro, e lucido, di color bianco, ò mezzo rosso, d'odor soave, e che nel gusto non si senta acquoso, nè amaro, mà dolce, però non eccessivamente, che così sarà conveniente à tutti, in ogni età, però sempre più à i Vecchi, come riferiscono tutti gli Scrittori delle Cose Naturali.

Siegue una breve Notizia delli Vini trasportati in Europa.

1. **C** Rispo Fabiano fu quello, che portò in Lombardia diverse sorti di Vernaccia.
2. Pirro di Ponte recò i Vini di Voltellina, Chiavenna, e Prioli.
3. Scipione Brino, trasportò i Vini di Como, e Trezza.
4. Filippo Posello, trasportò i Trebiani.
5. Lucio Frosello, recò in Lombardia i Vini di Monteferrato.
6. Galeno quelli di Salerno, e di S. Severino.
7. Da Velletri, e Piperna furono trasportati i Vini nell'Isola di Corsica.
8. Il Vino del Cesenatico derivò dal Cosentino.
9. I Vini Friolani furono molto graditi da Giulio Cesare Imperadore.
10. I Vini de' Vicentini furono inventati da Tito da Tiano.
11. I Vini Bersamini furono descritti da Plinio.
12. I Vini d'Orleans in Lingua d'Oca, si crede essere stati trasportati da un Cortegiano del Rè di Francia.
13. I Vini d'Ungaria, furono recati da un Mercante, che traficava in quei Paesi.
14. I Vini di Malvasia, che si raccolgono ne i Terri-

torii di Ragusa, furono trasportati da un certo Bassiano Macedonico.

15. Il Greco, che si raccoglie alle falde del Monte Vesuvio, fu trasportato da Papinio Lucellano da Scio, una dell'Isole dell'Arcipelago.

16. I Vini Mirandolani, furono trasportati da Sempronio Megillo, dalla Canea, luogo nell'Isola di Candia.

17. Pompeo Ponzio, trasportò le Viti de' Vini Lucchesi.

18. Bolo Filo Nobile Cavaliere, trasportò le Viti da Effeso, e le trapiantò nella Maremma di Siena, dove oggi si raccolgono Vini di molta squisitezza.

Nota de Vini più lodati, che si bevono in Italia.

1. **L** Agrima di Napoli, detta delle Galitte, e della Torre del Greco, è vermiglia, e rubiconda.
2. Greco di Napoli, color bianco d'oro.
3. Vernotico di Nola, color bianco, non troppo aureo.
4. Vino di Gragnano, color rosso.
5. Moscatello di Trani, color bianco.
6. Moscatello d'Amalfi, color bianco d'oro.
7. Albano di Roma, color bianco d'oro.
8. Malvasia di Candia, color bianco.
9. Genfano di Roma, color bianco.
10. Vino generoso di Spagna, color bianco, e vermigli.
11. Vino delle Ville de' Borghesi in Roma, color bianco d'oro.
12. Vino della Rosina, luogo à Frascati, molto delizioso.

- ziofo dei Signori Falconieri, color bianco.
13. Picciarello di Bracciano, color bianco.
14. Moscatello di Perugia, color limpido.
15. Verdea di Fiorenza, color bianco, e dà un poco al verdetto.
16. Altra Verdea di Narcetti, e Scanticci, color bianco.
17. Picciano di Fiorenza, color rosso.
18. Moscatello di Mont'Alcino, color limpido.
19. Vino di Monte Pulciano, color bianco, e rosso.
20. Vino d'Otvieto, e Raspea, color come sopra.
21. Vino di Monte Fiascone, color come sopra.
22. Vino di Lingua d'Ora in Francia, è di color rosso.
23. Vino chiamato Claretto d'Avignone, color rosso.
24. Vino di Pistoja, color bianco, e rosso.
25. Trebiano di Brescia, color bianco, e limpido.
26. Trebiano di Modena, color bianco.
27. Vino chiamato Balsamino di Macerata, color rosso.
28. Vino di Fiorenza, color bianco, e rosso.
29. Moscato di Castello, color bianco.
30. Claretto di Castello, color rosso.
31. Vino di Carmignano, color rosso, e bianco.
32. Vino d'Artimino, e di Valdarno, color bianco, e rosso.
32. Chianti di Fiorenza, color bianco, e rosso.

Mi è parso bene di fare qui menzione de i sopradetti Vini, soliti beverli in Italia, perche molte volte si viene in discorso di essi, & è bene, che lo Scalco, ò altra Persona, ne possa dare qualche relazione, e rispondere all'interrogazioni, che sopra di essi vi possono esser fatti. Tutti i sudetti Vini sono passativi, e pastegiabili, e si possono-

sono bere liberamente , sì da Huomini , come da Donne , con poc'acqua , perche non offendono la Testa , purchè si bevano moderatamente , e non à sazietà .

Regola di bere senza danno.

La Lagrma di Napoli , ch'è numerata trà li Vini più generosi , si deve adacquare con queste buon' Acque di Formale , ò con altre decòzioni , secondo la disposizione de' nostri Corpi , come sarebbe à dire , con decòzioni di Lentisco , d'Anasi , ò d'altro , che tutto sarà à proposito . Quando il Vino è potente , vi si deve mettere l'acqua un' hora prima , che si beva , e quando il Vino è picciolo , & acquoso , si dovrà bere senz' acqua , perche il Vino troppo adacquato , innumidisce lo Stomaco , genera ventosità negl' Intestini ; & imbriaica più facilmente , perche l'acquosità lo fa più facilmente penetrare , e perciò à quelli , che hanno lo Stomaco debole , farà sempre meglio di non bere Vino doppio pranso , finche non sia finita la Concozzione del cibo , che all' ora , ajuta il nodrimento .

Il Vino freddo in Neve , à molti giova , & à molti nuoce ; molti che patiscono di dolori colici , ritenzione d'orina , & altre indisposizioni di Stomaco , si dovranno privare della delizia del bere annevato . Io però hò veduto , che molti , con una buona bevuta d'Acqua fredda annevata , si sono liberati da febrì acutissime , e ritrovandomi al servizio del Sig. Duca Altemps , in una sua Terra , cinquanta miglia distante da Roma , chiamata Soriano , popolata di cinque , in sei mila Anime , in un' occasione , che correva una grave , e pericolosa infermità , nel mese di Luglio , e d'Agosto , il Medico di detto Luogo , disse al sudetto Signor Duca , che quell' infermità si sarebbe guarita , col bere annevato , e perche il detto Sig. Duca teneva quantità di Neve , raccolta per sua commodità , publicò un' ordine , che ciascuno

andasse à pigliarne gratis, tanto ricchi, quanto poveri; onde trà pochi giorni cessò il male, e la mortalità. Sarà dunque bene, che ogn'uno si regoli conforme la complessione, e l'età, essendo verissimo, che i Greci anticamente in molte infermità, bevevano il Vino caldo; dalla qual bevanda praticavano utilità. Io dò per consiglio, che niuno beva il Vino à digiuno, perche induce molti mali, e nuoce grandemente al Cervello, & a i Nervi.

Quali Uve facciano il Vino gagliardo mediocre, e giocondo, e della natura del Vino nuovo, e vecchio;

L'Uve negre producono il Vino gagliardo, le bianche mediocre, e le gialle ben mature, il fanno giocondo; il Vino nuovo è freddissimo, & il vecchio è gagliardissimo, e purificato da ogni cosa di male, che ci fusse.

A far Vino gagliardo.

Si deve vendemmiare l'Uva, che sia benissimo matura, e calcata, si lasci bollir nella Tina per quattro giorni, & il quinto si metta nelle botti, avvertendo di non farlo bollir più, perche quanto più bolle, tanto più diventa grosso, e senza sapore, e facilmente diventa aceto, e si fa negro come inchiostro, e però si guardi ognuno di farlo molto bollire, tanto maggiormente, che simili Vini offuscano l'intelletto, legano le membra, affogano il Fegato, e levano l'appetrito, e grandemente impediscono la digestione; il Vino che bolle poco, resta di bellissimo colore, e sapore, e li Francesi questo tengono per migliore di tutti. Per farlo gagliardo, piglierai radiche di Mal Avischio, le segherai, quelle segature metterai nel Vino, e non si potrà bere, senza molt'Acqua.

A far Vino piacevole.

Farai bollire il Vino nella Tina per otto giorni, dopo li quali lo metterai nella Botte, con la quarta parte, che

che è il Vino, d'Acqua, che così ti riuscirà piacevolissimo.

Per far Vino dolce, e piccante.

Piglierai il Vino d'Uve ben mature, e lo farai bollire nella Tina, per quattro, ò cinque giorni, assieme con Aceto secco, dopo i quali lo metterai nella Botte, che riuscirà dolcissimo, ò pure piglierai l'Uva, e la metterai al Sole per due giorni, doppo pestala nella Tina, e falla bollire come di sopra, che vedrai la prova, e se lo vorrai piccante, lo metterai per otto giorni, da un Vaso all'altro, dopo i quali lo conserverai, e lo ritroverai dolce, e piccante.

A far Vino per famiglie.

Se vorrai fare questa sorte di Vino, potrai pigliare Barili venti Mosto, e mettendolo nella Tina, v'aggiungerai altri Barili dieci d'Acqua, e levati poscia li primi venti, ve n'aggiungerai altri dieci d'Acqua, levati gli altri dieci, ve ne metterai altri cinque d'Acqua, e questi saranno gl'ultimi, il quale si beverà presto non essendo durabile.

A fare un'altro Vino simile.

Piglierai Uva della migliore, che si ritrova, e sgranatala à grano, à grano, n'empirai li Carratelli; dappoi potrai gettarvi sopra, ad ogni quattro Carratelli, un Barrile di Vino vecchio buono, e li riempirai d'acqua bollente, e vedendo, che non bolta più, atturerai bene il pertugio di detti Carratelli, acciòche venga gagliardo, e quando à tuo giudizio sarà raffreddato detto Vino, puoi cominciare à beberlo, e mancando, lo riempirai sempre d'Acqua, e praticherai esser buono, per sette, ed otto mesi.

Per fare un'altro Vino, in caso di necessità.

Piglierai cinquanta libbre d'Uva passa, e la farai bollire in una Caldaja d'Acqua, & un quarto di Barile d'

Bb

2

Acc-

Aceto forte , e dopo ch' avrà bollito per buono spazio di tempo , la farai stare così per ventiquattr'hore , mettendola poi in un Vaso di capacità di barili dieci , riempendolo d'acqua bollente , e fattolo stare così ottitrato per sette , ò otto giorni, si potrà bere , che sarà un Vino perfetto , gustoso , e sano allo stomaco , e questo ~~Ag~~ gredo è rarissimo , e si può usare in tempi di assedi, e dura molto tempo questo Vino, quando vien fatto con le suddette regole.

Per fare una sorte di Vino, ad uso d'Evaludia .

Metterai in una Tina due , ò tre barili d'acqua , e poi metterai una quantità d'Uva pesta à giudizio insieme con il Mosto, quando poi haverà bollito un giorno in circa , ne leverai due , ò tre barili, dappoi v'aggiungerai tre , ò quattro altri barili d'acqua , lo lascerai per cinque , ò sei altri giorni bollire ; lo caverai , e lo metterai dentro le Botti, che riuscirà un Vino perfetto .

Per fare altra sorte di Vino.

Empirai una Botte ben cerchiata d'acini d'Uva, vi metterai dentro un barile di Vin vecchio, e poi finirai d'empire la detta Botte d'acqua bollente, avvertendo di chiudere bene l'una, e l'altra parte della Botte , lasciandolo così stare per trenta giorni , dopo vi porrai la Cannella, e ne beverai à tuo piacere, e se di sopra vi vorrai rimettere acqua , pure sarà buono per la famiglia.

A far Vino della Mirandola , & altri Luoghi convicini .

Metterai dentro una Tina l'Uva ben pesta , che tenga circa dodici in quindici barili , e per ogni Tina vi porrai dentro, tre barili d'acqua; bollito ch' avrà nove giorni, lo leverai , e lo metterai dentro le botti, che verrà un Vino squisito , e se lo vorrai più dolce, lo lascerai bollire cinque, ò sei giorni, e quanto più lo farai bollire, più diventerà brusco, e se meno lo farai bollire, sarà più dolce, e così t' andrai regolando .

A

*Afare Vino di vacchi d'Uva , ebiamato in quei Paefi
Vino di Grana .*

Piglierai la miglior Uva che stia nella Villa, la sgranerai , sgranata che l'havrai , la metterai dentro una Botte, che stia in piedi , e poi la finirai d'empire con il Mosto , che havrai cavato dall'Uva capata , avvertendo , che avvâzi almeno un palmo di legno, lo farai bollire per spazio di trenta giorni , avvertendo di mettervi un pero sopra , acciòche con il bollire non esca fuor della Botte.

Afare altra sorte di Vino.

Colta, che havrai l'Uva , la farai stare per tre, ò quattro giorni al Sole , e poi la pisterai , ponendovi dentro del Ciambrusco , come farebbe a dire in una botte un centinaro di libbre, che farà un Vino perfettissimo.

Afare il Vino colato all'uso di Roma .

Pisterai dell'Uva dentro un Tinaccio , e pestata che sarà , gli farai alzate solamente il bollo , per lo spazio di 24. hore , dapoì la leverai, e la metterai dentro un' altra Tina , ò mezza Botte; terrai preparati li Colatori della grandezza , e modo d'un Cappuccio di Cappucino, fatti di Cortinella cruda , avvertendo , che quando vi sia feccia assai nel Cappuccio si dee lavare in acqua fresca, cò porvisi dentro detto Mosto , e la prima volta scorrerà assai , ma poi si fermerà con la sua feccia , (colando a poco , a poco dentro à Catinelle , ò Bacilotti accomodati sopra una scala , ò in altro modo) quando verrà chiaro , come color d' Oro ; con gran diligenza lo metterai dentro le Botti ; lo conserverai in luogo fresco ; sogliono questi Vini ribollire , e sono facili à guastarsi , e però sarà bene , subito fatto , metterlo in Vino brusco , che diventerà dolce ; di questo Vino fu l'Inventore Cosimo della Mirandola .

Per

Per mantenere il Vino piccante, che non si muti.

Se vorrai conservare il Vino piccante sempre d' una maniera, avvertirai nel mutarlo da uno all' altro Vaso, di romperlo prima con un legno, e voltarlo, che non tocchi il fondo, e così torbido riponerlo nel Vaso, perche in tre, o quattro giorni si rischiarerà, e si manterrà sempre razzente.

A fare il Vino bianco, rosso, & il rosso, bianco.

Piglierai del Vino rosso, e volendolo bianco, vi potrai mettere di quel Siero, che resta doppo fatta la Ricotta, o pure, piglierai cenere di Vite bianca; per lo contrario, se vorrai fare il Vino bianco rosso, vi potrai mettere cenere di Vite rossa, e vedrai l' effetto. L' Artemisia pesta nel Vino, lo conserva da farsi Aceto, e gli dà buon colore, e sapore.

Per rischiarare il Vino torbido.

Pesterai il Finocchio, e quella polvere posta nel Vino torbido, lo fa chiaro. Similmente la polvere di Gesso, messa nel Vino, tira al fondo ogni torbidezza. Ad ogni Botte di Vino, postevi due libbre di Mele, fra quattro giorni, lo rischiara.

Per conoscere, se nel Vino sia acqua.

Se vorrai conoscere, se nel Vino ci fusse Acqua, piglia un Pomo, o pure un Pero selvatico, e mettilo nel Vino; se staranno di sopra, il Vino è puro, se al fondo, c'è Acqua. Bagna una Canna nell'Oglio, e mettila nel Vino, se vi è acqua, vedrai le goccioline dell' Acqua attaccate alla Canna, se non ce n' è, uscirà come l'hai posta. Se vorrai separarne l' Acqua, metti nel Vaso del Vino l' Allume liquido, e poi con una Sponga attuffata nell'Oglio, ottura il buco, e lascia che penda alquanto in giù, perche vedrai l'acqua uscirne da quella parte.

A

A dare buon'odore al Vino .

Piglierai un Merangolo , ò un Cedro , e conficcatolo bene di Garofali intieri , tanto che ne sieno tutti pieni ; lo metterai poscia nel Vaso del Vino , ma che non tocchi detto Vino , & otturato bene il boccolo del Vaso, lo conserverà con buonissimo odore; puoi anche fregar l'orlo della Botte, con frondi di Pino , ò Cipresso ; e faranno l'istesso . E volendolo conservare dal cattivo odore , potrai fare una Corona d'Origano, al buco del Vaso , e si manterrà senza rischio.

Per dar odor di Moscatello al Vino.

Raccoglierai i fiori dell' Uva salvatica , quando ella fiorisce , cioè di quell'Uva , che nasce dentro i Boschi , chiamata anche Paina , la seccherai all' ombra ; quando poi vorrai dare l'odore al Vino , piglierai di detti fiori secchi , e li metterai dentro il Vaso , dove sia detto Vino , in tanta quantità , quanta vorrai , e riuscirà di mirabil odore , e volendolo fare , quando il Vino è Mosto , piglierai di detti fiori , & insieme con il Mosto, li farai bollire dentro la Tina . L'istesso potrai fare con l'herba detta S. Giovanni , cioè Sclarea ; ne farai un fascio, & otturandone il buco della Botte , lo ritroverai indubitabilmente odoroso , ò pure ligandone un mazzetto con lo spago , lo farai calare dentro la Botte del Vino , & otturato poi il buco, ritroverai il Vino, come di sopra .

A conoscer se il Vino durerà .

Farai con un Trivello un buco in mezzo della Botte , e cavandone un poco di Vino , lo farai bollire un poco, e raffreddato , che farà , lo proverai , e conforme lo troverai , così si manterrà per l'avvenire . O pure vedrai se li fiori del Vino sono rossi, ò nò: se rossi il Vino durerà , se sieno gialli, ò negri è mal segno, e se sono bianchi, è segno di durezza .

Quan-

Quando si devono mutar i Vini.

Li Vini, che si fanno in Territorii grassi, & humidi, si devono mutare nella mancanza della Luna di Novembre; quelli, che si fanno in luoghi secchi, & asciutti, si devono mutare nel mancare della Luna di Marzo; se per contrario si muteranno nel crescere la Luna, certamente si fanno Aceto, e nell'istesso tempo si devono anche acconciare.

Per preservare il Vino da farsi Aceto.

Mettendo nel Vino, conere della Vita alba, ò Zucca Spadara, lo conserverai da farsi Aceto, ò pure pigliando un pezzetto di Lardo arrostito, & avvolto in una pezza, calato nel Vino, infino alla metà del vaso, lo preserverai dal farsi Aceto; similmente, mettendo dell'Oglio d'Oliue, dentro il vaso del Vino, tanto quanto basti a coprire la superficie, fa l'istess'effetto, e queste son tutte cose prouate.

A conservar il Vino, da Tuoni, e Folgori.

Coprirai il buco de' Vasi, con un coperchio di ferro; e frondi di Laurq, che indubitatamente lo guarda da detti Tuoni, e Folgori.

Per conservar il Vino, che non si guasti.

Piglierai à discrezione, tanto Sale arso, conforme è la grandezza del Vaso del Vino, e buttandovelo dentro, lo preserva per lungo tēpo; ò pure pesterai dell'Amandole dolci, e buttate nel Vino, fanno, che non si guasti; similmente l' Uva passa, cacciati gli acini di dentro, e buttata nel Vino, fa l'istess'effetto. Il Latte, & il Miele mescolati insieme, conservano il Vino, come sopra. Li Ceci negri, mezo arrostiti pesti, e posti nel Vino, fan l'istesso effetto, e provocano l'Orina. Similmente una libra d'Acqua Vita slemmata, ò ripassata posta per ogni Botte di Vino, fa l'istesso, e queste son tutte cose prouate.

A

A conciar il Vino, perche non si guasti .

Piglierai per ogni Botte di Vino , quattro , ò cinque Merangoli , con dargli due tagli in quarto ; li legherai ad uno spago , e ponendoci sotto , una pietra , acciò che cali à basso , li farai star' appesi da sotto la metà della Botte , quale terrai otturata , e frà cinque , ò sei giorni , lo ritroverai indubitatamente conciato , e buono , che si potrà bere ; Potrai anche conciarlo in questo modo ; Piglierai il Vino guasto , e destramente lo leverai da quel Vaso , dove stà , e ponendolo in un' altro polito , ci butterai dopò una buona quantità di Cerasc , e lo lascerai bollire così per trè giorni , e dappoi lo leverai dal detto Vaso , e lo rimetterai in un' altro odoroso , che così si preserverà , e si potrà bere , come Vino perfetto . I Ravanelli spaccati in quarto , e messi dentro il Vino , l'acconciano da qualunque mal'odore . Le scorze delle Nespole poste nel Vino , per cattivo che sia , lo faranno di tutta bontà . Prendi tanto Finocchio , quanto possa entrare per il buco del Vaso , e legalo con uno spago , aggravato da una pietra , e fallo calare , che stia un palmo di sopra la feccia ; dappoi ottura il buco , e così fallo stare per otto giorni , à capo de' quali , cavane detto Finocchio , che si tirerà tutta la muffa , e cattivo odore .

Per conservare i Vasi dalla Muffa .

Levato , ch'avrai il Vino dalle Botti , ò altri Vasi , con lasciarvi solo un poco di Vino , aprirai tutte le spigole , & il buco ; le farai stare così , che non piglieranno cattivo odore , ò pure levatone il Vino , le laverai buonissimo con acqua salata , ò Vino buono , e lasciandole così aperte , staranno sicure , ò pure voltando li Vasi sotto sopra , li farai così scolare , & otturandoli bene , li preserverai da ogni m uffa , & altro odore cattivo .

Prima, che si beva il Vino, si mangi Polmone di Capra arrosto; ò Cavoli crudi, ò Amendole amare, e si beva mezzo bicchiero d'Oglio d'Oliva, che così si schiverà l'ubbriarsi; e volendo far tornare in sè un'ubbriaco, gli potrai buttare sopra il Capo, un Boccale d'acqua fresca, ò pure se gli dian a mangiare Cavoli composti nel Miele; tornerà anche in sè, se beverà un bicchiero di Aceto fortissimo.

T R A T T A T O XXIV.

De' Banchetti.



Avendo io nella prima parte data la regola, che dee tenerfi ne' Banchetti di grasso; hò voluto descriverne qui alcuni di Magro, ne' quali benchè si tenga il medesimo ordine, nondimeno m'è parso bene rinovarne le notizie per quelli, che avranno da leggere questa Seconda Parte, scompagnata dalla Prima.



C E N A

FATTA IN NAPOLI

Dall' Eccellentiss. Sig.

D. ANTONIO GRUTTER,

DUCA DI SANTA SEVERINA,

In occasione delle sue Nozze, colla Signora

D. MATTIA CATERINA

U B E R T I,

Serviti i Convitati à due Bacili Reali, al numero di venti, trà Dame, e Cavalieri, nel mese di Dicembre, in giorno di Mercoledì, con due Scalchi, e due Trincianti.



ON mi estendo à descrivere il fasto, con cui si portò la Signora Sposa, alla Casa, con il seguito di numerose Carrozze, e con l' accompagnamento di Nobilissime Dame, e qualificati Cavalieri; nè m' inoltro ad abbozzare la magnificenza dell' Appartamento, dove ella fu introdotta; gli adocchi del quale, non sò, se più pregiati per gli Ori, che l' arricchivano, ò per gli artificiosi ricami, che gli adornavano, poteano dirsi senza taccia d' adulazione, maestosi, e Reali - Taccio le maraviglie della Galleria, che

servì di Teatro à sì degna Conversazione, dove la Pittura ostentando le sue perfezioni, traeva in un estasi di stupore gli occhi de' riguardanti, e la soavità delle voci, con l'armonia degl'Istromenti, nelle vicine stanze collocati, formavano un soavissimo incanto all' udito, nell' istesso punto che l'affluenza de' gelati Sorbetti, e delle fervide Cioccolate, accompagnate dalle Confetture più scelte, da i Canditi più rari, e da tutto altro, che habbia inventato l'Arte ingegnosa, per satiare in simili funzioni la pompa, ed il capriccio, tutto con prodigalità dispensato, sodisfaceva al gusto dell'Universale; E perche niun sentimento restasse privo del suo geniale bramato diletto, con il ballo di più hore videsi anche il tatto appagare i suoi proriti, con quei tratti modesti, che prescrive trà Nobili, l'osservanza del buon costume; E perche saria impossibile il descrivere tutte le magnificenze usate in tal funzione, tralascio queste relazioni passando all' atto della Cena, la quale benchè fosse all' improvviso, e frà Domestici, fù imbandita nel modo seguente.

Ergevasi la Credenza più che superba, ostentando un Tesoro negli Ori, ed Argenti, che con ricca simetria la decoravano; E nella bizzarria de' Cristalli, vantavasi offerire alla curiosità, un'oggetto di meraviglia, de' quali al finir della Cena, non ne restò pur uno, mà con indicibil allegria furono tutti rotti, ne' capricciosi brindisi, che in simili funzioni inventar si sogliono.

La Tavola poi era un prospetto di Magnificèza, i drappi guarniti d' Oro, erano riguardati con istupore, e s'ascondevano per rossore sotto la candidezza delle Tovaglie delle più fine Cambraje intessute nella Fiandra. E l'istesse Tovaglie, come che mal corrispondessero, ad un sì sontuoso apparecchio, si restringevano in minutissimi ripieghi, variando le forme in diverse ingegnose figure, Protei bizzarri di sì Macstoso Convito. Mà troppo m'al-

lun-

lungarei se volessi dire la vivacità delle posate, non meno vaghe dell'accennate Cambraje, e la varietà de' Trionfi, che coronavano la gran Tavola; Passo dunque all'imbardimento de' rifreddi, principiando dalli trè Tondini ad ogni Commensale preparati.

Rifreddi.

Il primo con Infalatina alla Reale, con le sue Coroncine intorno, ripiene di diversi ingredienti.

L'altro con Presciutto, e Soppresata in fette, regalato con Anasini di varii colori, e fette di Limoncelli.

L'altro con Moscimano in fette, tramezzate con Olive di Spagna, fettarelle di Tarantello, ed Ova Taraghe, ornate con vachi di Poma Granate, e fette di Limoncelli.

1. Impanata, ò Pasticcio con Arme degli Eccellentissimi Sposi, ripiena di pezzi di Vitella di Sorrento, quarti di Piccioni, mezzi Pollastri, fette di Presciutto, e Soppresata, bocconcini di Lattaroli, Fegatelli intieri di Polli, fette di Zinna, prima bollita, bocconcini di Ventresca, Tartufali bianchi, Pignoli, le sue Spezierie adequate, ed altri gustosi ingredienti.

2. Impanata in Arme, come sopra, ripiena di Pesce grosso, fette di Tarantello, pezzetti di Cardoni, prima bolliti, quarti di Carciofali, Cappari, Olive, punte di Sparaci, Tartufali in fette, Fonghi di Genova, Passarina, e Pignoli, Erbette odorose, con le sue Spetierie conuenienti.

3. Bianco mangiare in stampa di basso rilievo, fatto con polpa di Cappone prima arrostito, ed altri ingredienti, guarnito d' Ova filate, ed' Amarene sciropate.

4. Bianco mangiare, fatto con polpa di Pesce Cappone, e suoi ingredienti, guarnito con Montagnette di Gelatina di Pesce, di più colori, e pezzetti di Cedronata, e Cocuzzata.

Pre-

5. **Presciutto cotto in Vino**, posto in Cassa di mezzo rilievo, guarnito con suoi festoncini, ed Anasi di diversi colori.

6. **Pesce grosso bollito**, con Salsa di Pignoli, sugo d'Aragoste, pezzetti di Cannella, Chiodi di Garofani, e fette di Tarantello, guarnito con fette di Cedronata, e Cocuzzara.

7. **Gelatina di Piedi di Vitella**, ed altri ingredienti, in varii colori, con un Turbante di gelo in mezzo, tempestato di fiori, con una Corona di Zuccaro intorno.

8. **Linguatole marine**, servite con punte di Sparaci fritti, guarnite con Rosette ripiene di robba sciropata, tramezzate con fette di Limone.

9. **Pizza di bocca di Dame scoperta**, fatta di pasta di Marzapane, guarnita di frutti sciropati, con ghiaccio sopra, ad uso di Marmorata.

10. **Pizza simile**, però di magro, con i medesimi guarnimenti, e ghiaccio.

Caldi di Cucina.

1. **Paste fritte, e Limoncelli**, con sotto Crostine di Pane.

2. **Arrosto di Triglie grosse**, con Salsa d'Alici, Capari, Olive, sugo di Limoncelli, e pezzi di Cedronata.

3. **Pottaggio all'Inglese**, fatto con pezzi di Piccioni, Brasciolette di Vitella, Lattaruoli, Malvizzi, fette di Presciutto, Fegatelli di Polli, Cardoni in pezzi, Carciofali, Piselli teneri, Tartufali, Cannolicchi, punte di Sparaci, Spugnoli, ed altri nobili ingredienti; regalate l'ali del Piatto con Paste Tedesche fritte, tramezzate con fette di Limoni.

4. **Pottaggio fatto con Bragirole di Pesce grosso**, Calamaretti ripieni, Polpentine, pezzi d'Aragoste, fette di Tarantello, Cannolicchi, Spuonnoli, Piselli teneri, Tartufali, punte di Sparaci, quarti di Carciofali,
Ton.

e Tonninole , quagliato con Salsa di Pistacchi , e sugo di Limone ; regalate l'all del Piatto , con Cotogni sciroppati, coperti d'Anafini di diversi colori.

5. Pasticcetti alla Genovese , ripieni di Vitella baturata , Ossa mastre , Animelle , fette di Piccioni , Cannolicchi , quagliati con il solito brodetto ; servite l' ali del Piatto, con Corona di Zuccaro dorata.

6. Pasticcetti di Pesce piccato, pezzetti di Capione, Cannolicchi, Tartufali in fette, spugnoletti, quagliati con Salsa di Pignoli; regalate l'ali del Piatto, come sopra .

7. Fritto fatto con quarti di Piccioni teneri , Animelle ; Fegatelli di Polli , quarti di Carciofali , Tomacelle , Cervellata fina , Malvezzi , fette di Zinna , e di Presciutto , Midolla di Vitella , con Salsa di Granate ; regalate l'ali del Piatto, con Pasticcetti di Capi di Latte .

8. Fritto di Linguattole, tramezzate con Calamaretti piccoli , Fegati di Pesci , quarti di Carciofali , punte di Sparaci , Brasciolette di Pesce , Cannolicchi , con Salsa alla Genovese; regalato il Piatto di Pasticcetti sciroppati, tramezzati con fette di Cedronata, e Cocuzzata.

9. Arrosto d'Arciere, guarnito con Costatelle di Cinghiale, e Malvezzi; regalate l'all del Piatto, con paste fritte, tramezzate con Offelle di robba sciropata, e fette di Limoncelli.

10. Arrosto di Pesci grossi, con sopra una Salsa fatta d'Olive, Passarina, Pignoli, Cedronata, pezzetti di Cannela, Garofani intieri , e sugo di Limone ; regalate l'ali del Piatto, di mezi Merangoli, e paste Tedesche .

11. Lasagne ad uso di Monache , con dentro Cascio Parmiggiano grattato, fette di Provola, Cascio Cavallo , tramezzate con Manteca, ed acqua d'odore .

12. Lasagne simili con Zuccaro, e Cannella, Acqua d'odore, ed altri ingredienti.

13. Pasticci ripieni d'Ucelletti piccioli, fette di Ventres-

trefca, e di Soppresata, fette di Tartufali, e Pignoli, ferviti con intaglio, sopra agghiacciato.

14. Pasticci, tondi alla Reale, ripieni di fette di Storrione, pezzi di Spigole, nette dalle spine, Polpettine di Triglic, Fegati delle medesime, Code, di Gambari, tagliati con brodetto fatto di Latte di Pistacchi, sugo d'Aragoste, e di Limoni, con Zuccaro sopra.

Quindeci, ò sedeci Pizze, che stavano in Tavola.

Seconda Portata di Credenza.

Cascio Parmiggiano.

Cascio Cavallo.

Pera Bergamotte.

Melaappioni di Spagna.

Uva bianca, e negra.

Finocchi.

Acci.

Cardoni.

Carciofali.

Ravanelli di Chiaja.

Si diedero all' ultimo abbondanti Confetture, e si terminò la Tavola, con piena sodisfazione, ed applauso comune, dandosi poi lautamente à mangiare à più d'ottanta persone di servizio, in seconda, e Terza Tavola, essendo così l'intenzione di tutti quei Signori.



BAN-

BANCETTO

Fatto dall' Illustriss. Sig. Reggente

D. GENNARO

D'ANDREA;


In occasione delle sue Nozze colla Signora,

D. FRANCESCA

RECCO,

Contessa di Rizzanello,

A due Piatti Reali, nel mese di Marzo, con l'intervento di venti, trà Dame, e Cavalieri, e perchè era in tempo di Quaresima, volle il sudetto Sig. Reggente, che s'apparecchiasse il Convito di Magro, e di Grasso.

I.  Aveva ogni Posata trè Tondini, uno ripieno di fette di Tarantello cotto, e dissalato, con Crostini di Caviale, e pane abbruscato; regalato con fette di Limoncelli, & Anafini di diversi colori.

Nell'altro Tondino erano fette di pane, con sopra Capponi di Galera, fatti con diverse Erbette odorifere, Oli-

D d

ve,

ve, Cappari, fette di Limoncelli, e vachi di Poma Granate, con un festoncino, intorno all'orlo del Piatto.

Nel terzo Tondino, erano Ova Taraghe, e pezzetti d'Arenghe, regalato, con fette di Limone, tempestato d'Anafini Confetti, & un' Insalatina, con Coroncine attorno.

2. Due Pasticcii, uno di Grasso, e l'altro di Magro, con l'Armi delli Signori Sposi, fatti à modo d'Aquila, con due Teste, ripieno, quello di Magro, di pezzi di Capitone, fette d'Ombrina, fonghi di Genova, Pignoli, e Passarina, con sotto frondi di Lauro, ogni cosa ritocca d'Oro, e d'Argento, & il Grasso, ripieno di Brasciole di Vitella, Gallotti d'India, e fette di Presciutto, con sue Spezierie.

3. Un Bacile d'Ova filate, fatte à foggia di Montagna, con Leoncini, che salivano sopra, & uscivano da certe Grotte, tempestate tutte di Papagnini di diversi colori, con una Coroncina attorno all'orlo del Piatto.

4. Una Insalata Reale, fatta in un Bacile, alta trè palmi, fabricata a trè ordini, & ogni ordine, aveva la sua Corona, con Puttini fatti di Rape, e Ravanelli.

5. Un Piatto di Tarantello sciroppato, con un copertojo sopra, qual sostentavan quattro Leoni fatti di Pasta di Marzapane, con le Teste, che venivano a cadere sopra l'ali del Piatto, tutte tempestate di Papagnini, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

6. Un Piatto d'Olivoni di Spagna, tramezzati, con fette di Limoni lavorati, ritocchi d'Oro, e d'Argento, con una Coroncina attorno, fatta con polpa di Cedro.

7. Dieci Sfoglie grosse carpionate, messe per ordine nel Piatto, con una Salsa Sopra, fatta con Passarina, Pignoli, pezzetti di Cedro Candito, Olive senz'osso, Cappari, e pezzetti di Cannella, con un fiore in mez-

zo, frà le code, ch'erano alzate, ritocche d'Oro, e d'Argento; regalate l'ali del Piatto, con Pera sciropate, e coperte tutte d'Anasini bianchi Confetti, e tramezzate con fette di Limoncelli.

8. Una Crostata fatta, con Pasta di Marzapane, & altre robbe Candite, con sopra un ghiaccio, fatto a modo d'una Croce di Malta, mezza bianca, e mezza incannellata, ritocca d'Oro, e d'Argento, con frondi di Lauro attorno, di diversi lavori.

9. Una Zuppa fatta, di fette di Pane di Spagna, ad uso di Mostaccioli, della grossezza di quattro dita, abbeverata in buona Malvasia, coperta tutta di Zucchero, con Cannella sopra; Regalato il Piatto di Mostaccioletti piccioli, di due colori, uno bianco, e l'altro a colore di Cannella, tramezzati, con mezze Lunette, fatte di Pasta di Cotognata.

Caldi di Cucina.

1. Un Piattino d' Antipasto di grasso, per ciascheduno, con dentro fette di Pane abbruscato, bagnato in buon brodo, con Brasciolette di Vitella di Sorrento, Polpettine della medesima, pezzetti d'Animelle, quarti di Carciofali, Presciutto, Tartufali, e Prugnoli, con le sue solite Spezierie, con Erbette odorifere, con il suo Copertorino sopra, ritocco d'Oro, e d'Argento.

Un Piatto magro di Brasciolette di Storione, di sei oncie l'una, cotte in Tegame, con Erbette odorifere, e sue solite Spezierie, Fonghetelli piccioli, e Tartufali, con un brodetto fatto di Latte d' Amandole attornate di di sugo d'Aragoste, con il suo Copertojo sopra.

2. Un fritto di Palaje, o Sfoglie, tramezzate con Calamaretti piccioli, Latte, e Fegati di diversi Pesci; regalato il Piatto di Pasta di Seringa fritta, tramezzata con mezzi Limoncelli piccioli, e con fiori di Borragine intorno all'orlo del Piatto.

Un Piatto di fritto Grasso, fatto con Animelle, Cervella, fette di Fegato di Vitella, quarti di Carciofali, prima bolliti, fegatelli di Polli, punte di Sparaci, prima bolliti, fette di Pane indorato; regalato il Piatto d'Offellette, ripiene di Bianco mangiare, e Cocuzzata in fette, tramezzato con fette di Limoncelli, con sopra sugo di Limone, le Spezierie solite, e vachi di Poma granate intorno.

3. Pasticcetti ripieni di Bocconcini d'Ombrina, Latte di Pesce, Ova di Storione, Polpettine di Pesce battute, con i suoi ingredienti, fette di Tartufali, Prugnoli, Erbette odorifere, Passarina, e Pignoli, con il suo Brodetto, fatto d'Amandole Ambrosine, e sugo di Limone, con le sue solite Spezierie; un Pasticcetto per ciascheduno de' Convitati.

Pasticcetti sfogliati, ripieni di Brasciolette di Vitella, di Bocconcini d'Animelle, Uccelletti piccioli, Creste, e Granelli di Polli, Prugnoli, Tartufali, Pignoli, e Pistacchi verdi, stati prima ammollo in Acqua Rosa, cò le sue solite Spezierie, e sugo di Limone, un Pasticcetto per ciascheduno.

4. Un Piatto, con due Dentali grossi, cotti alla Graticola, con un Saporetto sopra, fatto, con Aceto odoroso, Pignoli, e Passarina, un poco di Zuccaro, pezzetti di Cedro Candito, pezzetti di Cannella, e Garofani; regalato il Piatto di Cotogni sciroppati; in liste di Pasta, tutti tempestati d'Anasini Confetti, di diversi colori, tramezzato il Piatto, con Paste frolle, fritte in Ooglio buono.

Un Filetto di Vitella di Sorrento cotto allo Spiedo, tramezzato con Tordi arrostiti, e fette di Presciutto, servito con vachi d' Uva Moscarella, ad uso di Astidamo Mileseo, che ne fu l'Inventore; costui fu così goloso, che convitato una volta da Ariobarzane Persiano, lui
so-

fold si mangiò tutto il banchetto , fatto per molti Con-
vitati .

5. Un Pasticcio ripieno di Brasciolette di Storione ,
pezzetti di Tarantello , pezzi di Capitone , Prugnoli ,
Fonghi di Genova , Torzi di Carciotali , prima bolliti ,
e poi soffritti , fette di Tartufali , Torzi di Cardoni , ta-
gliati in fette , prima bolliti , e poi soffritti , erbette
odorifere , Passarina , e Pignoli , con le sue solite Spe-
zierie , & un poco d'agro di Limone .

Un'altro Pasticcio sfogliato , ripieno di mezzi Polla-
stri , quarti di Piccioni teneri , Brasciolette di Vitella ,
fette di Presciutto , fettarelle di Soppressata , pezzetti
di Lingua di Vitella , prima bollita , Ossa mastre , con
le sue Erbette odorifere , Spezierie convenienti , & un
poco d'agro di Limone dentro , e li fu fatto un ghiaccio di
Zuccaro sopra .

6. Palaje marinate , con dentro una Salsa , fatta con
Aceto , e Zuccaro , con un festone intorno all' ali del
Piatto , ripieno di Mel' Appie sciroppate , e fette di Co-
cuzzata , e Cannella , con Zuccaro sopra .

Pollastri alla scapece , con sopra una Salsa bastarda ,
regalato il Piatto di Pera sciroppate .

7. Un Piatto , con dentro una Testa di Storione , bol-
lita in bianco , con sopra Erbette , & una Salsa d'Alici ;
regalato il Piatto , con mazzetti di Sparaci , tramezzati , con
fette di Merangolo , e di Tarantello .

Un Piatto , con dentro due petti di Vitella , ripieni di
diversi ingredienti , bolliti in bianco , con Erbette so-
pra , regalato il Piatto , di fette di Soppressata bollita , e
Tartarete , con dentro Salsa Verde .

Un Piatto di Triglie di Scoglio , cotte alla Gratico-
la , col suo Saporetto fatto d'Aceto , Oglio , & un'odo-
retto d'Aglio , due per ciascheduno ..

Un Piatto , con dentro Lattaroli di Vitella , involti
nel-

nella Carta, con fette di Presciutto cotto allo Spiedo, tramezzati con Salciccia d'Abruzzo, e Fegatelli di Capretto, involti in Rete, con sopra una Salsa Reale; regalato il Piatto, di Pasticcetti, fatti con petto di Pollo, con un'odoreto d'Aglio, con sopra Pignoli, e Pistacchi, tramezzati con fette di Limoncelli lavorati.

Si diede una Insalata per ciascheduno.

9. Un Piatto di Lafagne, fatto con Amendole attorate, Zuccaro, Cannella, ed Acqua d'odore.

Un Piatto di Lafagne, impastate con Ova, fatte bollire in acqua, tramezzate con fette di Mozzarelle, Cascio Parmiggiano, Cascio di Puglia, e Botiro; fù messo poi à stufare sopra un Polsonetto d'acqua bollente, e fu servito, con Zuccaro, e Cannella sopra.

10. Una Pizza fatta di Pasta di Marzapane, Cedronata, e Cocuzzata, Polpa d'Amarene, Conserva di Cedro, Acqua odorifera, tramezzata con frutti Canditi intieri, cò il suo ghiaccio di Marmorata.

Vna Pizza sfogliata, fatta con Mela sciropate, Cedronata, e Cocuzzata pesta, Cannella servita con Zuccaro sopra.

Si levarono i Rinfreddi, e si diedero subito li Frutti, lasciata solo l'Insalata Reale in Tavola.

Vn Piatto di Melappioni di Spagna.

Vno di Pera Bergamotte.

Vno d'Vva.

Vno di Cardoni, con Pepe, e Sale.

Vno di Sellari, ò Acci, con Pepe, e Sale.

Vno di Piselli, e Fave fresche.

Vno di Finocchi.

Vno d'Olive di Spagna.

Vno d'Amandoline fresche.

Vno di Carciofali.

Vno di Cascio Parmiggiano.

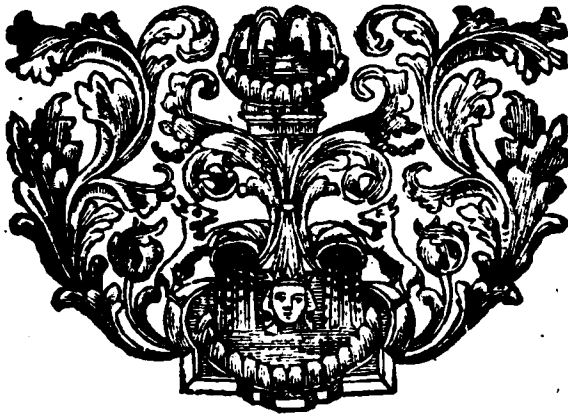
Vno

Vno di Castagne arrostate, sotto le brage, con Sale, e
Pepe.

Il primo, che accompagnasse il Cacio con le Frutte in
Tavola fu Vedio Pollio; costui fu sì vago delle cose de-
licate, che gettava li suoi Servitori nelle Piscine, acciò
che li Pesci diventassero di più grato sapore, mangiando
le Carni humane di sapor dolcissimo.

Si levarono i Frutti, e si misero sei Bacili grandi di Cō-
fettura, della quale se ne gettò à tutti, & ogni uno se n'em-
piò gli fazzoletti; si ritirò poi ogni uno al suo Appartame-
to, e la sera si fece un bellissimo ballo, che durò un buon
pezzo della notte, con Musica, e Stromenti eccellenti.

Volse il Signor Reggente fare con la sua solita splendi-
dezza, un'altro Banchetto; la Domenica seguente; poiche
non si poterono trovare tutti pronti all' arrivo della Si-
gnora Sposa, il quale appena fu saputo, e si mangiò così
poco, che tutti li Piatti si regalarono agl' Amici del mede-
simo Sig. Reggente, e la Domenica, tutti i Convitati ven-
nero prontamente, e furono serviti con il medesimo ordi-
ne del primo,



BAN-

BANCHETTO**FATTO PER LE NOZZE,***Dall'Eccellentiss. Sig.***DUCA D'ASCOLI,
MARULLI,***Colla Signora.***D. VITTORIA CAPANO,**

*Serviti i Convitati in Bacili d'Argento, à quattro ser-
vigi di Cucina, à due Bacili, per servizio, in
Giorno di Magro, con l'intervento
di quaranta Dame, ogni una
di esse, servita da i suoi
Mariti, e Parenti,
nel mese di
Marzo.*

Primo servizio di Credenza.

R la Tavola ripiena di diversi Riffreddi, nel mez-
zo de' quali erano quattro Trionfi di Pasta di
Zuccaro, nel modo seguente.

1. Amore, con Arco, e Frezza alla mano,
che premeva con i piedi, Armi, Scettri, e Corone, ogni cosa
di Zuccaro dorato.

Uua

Una Fama, con la Tromba in bocca, e diversi fogliami intorno ; che tutta la circondavano , & il Bacile dove posava la detta figura , era ripieno tutto di Canditi, fatti a specchi , legati con fettuccine di diversi colori , tramezzato di Garofali , fatti di Zucchero , che avanzavano assai fuori del Bacile , ogni cosa profilata d' Oro , con l' Armi degli Eccellentissimi Sposi, d'altezza di palmi quattro in circa.

3. Si vedeva un' altro Trionfo, rappresentante Ercole, quando sbranava il Leone , nel fondo del Bacile, tutto fatto di Rabeschi, e fogliami profilati d'Oro .

4. La figura d'Atlante, che portava su'l dorso, il Globo del Mondo , colorito tutto d' Azzurro, profilato d' Oro . Il Bacile, dove posava la sudetta figura , era tutto coperto di fogliami , fatti à capriccio , e di Rabeschi ; con altri fiori diversi , fatti tutti di Zucchero , profilati d'Oro.

Seguivano i seguenti Rifreddi .

1. Trè Pasticcì di Spigola , con l' Armi degli Eccellentissimi Sposi, in forma di Delfini , ritocchi d' Oro , e d'Argento.

2. Bianco mangiare, fatto con polpa di Pesce , gettato in stampa di basso rilievo , ritocco d' Oro , e d' Argento.

3. Orato grosse alla Graticola , con Saporetto sopra fatto d'Olive , Pignoli , Dattali, fettoline di Cedro Candito in Aceto , Cappari , Zucchero , e Cannella; regalato il Piatto di vachi di Poma Granate , e fette di Limoncelli, ritocchi d'Oro, e d'Argento .

4. Sfoglie, ò Palaje Carpionate , con fiori di Borragine sopra , e con festoncini intorno , di pasta di Marzapane, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

5. Tarantello sciroppato, regalato intorno , con

E c

fet-

fette d'Aragoste, e Tagliolini di pasta fritti, con un Copertojo sopra fatto à Gelosia, sostentato da quattro Leoni di pasta di Marzapane, tempestati tutti di Papagnini di diversi colori, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

6. Gelatina di Pesce Cappone intiero, di diversi colori; regalato il Piatto, di fette di Limoncelli lavorate, ritocche d'Oro, e d'Argento, con un Copertojo sopra, fatto à Gelosia, tempestato tutto d'Anasini, di diversi colori, profilato d'Oro, e d'Argento.

7. Pizze, ò Crostate, di bocca di Dama, fatte con un ghiaccio à modo di Marmorata, e con diversi Frutti Canditi, ritocchi d'Oro, e d'Argento.

Prima portata calda.

1. Una Minestrina alla Romana, fatta di punte di Sparaci, Occhi di Pesce, Ostriche, Torzetti di Sellari, Torzi di Cardoni, pezzetti di Carciofali, e di Tarantello, fettoline d'Aragoste, Polpettine picciole, fatte di polpa di Pesce; regalato il Piatto di fettoline di Limoncelli.

Seconda portata.

2. Un fritto di Fegati, e Latti di diversi Pesci, Brasciolette pur di Pesci, punte di Sparaci, quarti di Carciofali, Calamaretti piccioli, tramezzati con Frittelline fatte di Riso, e Latte, della grossezza d'un'Oliva di Spagna, regalato il Piatto di Tartarett, fatte di pasta di Marzapane, ripiene di Saporì, di diversi colori, e di Paste alla Todecca, con fette di Limoncelli.

Terza portata.

3. Un Pasticcetto per ciaschedano, ripieno di Pstrume di Pesce piccato, pezzetti di Tartaruga, Tartufali bianchi, Telline, Code di Gambari, Polpettine picciole, fatte di polpa di Pesce, con Pistacchi mondi intieri, e col suo brodetto, fatto di Latte d'Amandole, e sugo di Limone, con un Copertojo traforato, fatto di pasta di Marzapane, con Zuccaro sopra.

Quar-

Quarta portata.

Brafciole d' Ombrina d' una libra l'una, cotte in Tegame, con fue Spezierie, & Erbette odorifere, con un Saporetto sopra, fatto di fugo di Gambari, Pignoli piftati, e Frutti di Mare, col fuo Brodetto quagliato; regalato il Piatto di Bocconotti, fatti di robba fciroppata, con Zuccaro sopra, e fette di Limoncelli intorno.

Quinta portata.

Triglie ripiene di Pasta di Pera Moscarelle, & Amarene, con pasta di Marzapane, cotte sottestate; Regalato il Piatto di mezze Cotogne fciroppate, con Anasini bianchi, sopra, tramezzate con fette di Limoncelli, con il fuo Copertojo sopra.

Sesta portata.

Ombrine groffe bollite, con un Sapore sopra, fatto di Latte di Pignoli, fugo di Limone, e poco Zuccaro, coperto con pezzetti di Sellari, Torzi di Cardoni, pezzetti di Tarantello, Salamone sfogliato, Tartufali bianchi, punte di Sparaci, mazzetti di Finocchietti bianchi, regalato il Piatto, con Crostini di Caviale, fette d'Ova Taraghe, con Tartarete, fatte di Sapor verde, bianco, e rosso, con Erbette odorifere sopra, e fue Spezierie.

Ottava portata.

Triglie di Scoglio, cotte nella Carta, sopra la Graticola, con Oglio buono, Sale, Passarina, Pignoli, & Erbette tritate minute, due per ciascheduno, nella medesima Carta.

Nona portata.

Brafciole di Storione, cotte sul Testato, con un Saporetto sopra, fatto con Aceto odoroso, Zuccaro, polvere di Mostacciolo, e le Spezierie convenienti.

Decima portata, detta Raù.

Brafciole di Pesci fritti, pezzetti di Salmone, Triglie

arrostate, & Orate Carpionate, ogni cosa accommodata, per ordine, con una Salsa sopra, fatta di Pignoli, Pistacchi, sugo di Gambari, e d'Aragoste, con le sue solite Spezierie; e sugo di Limone; regalate l' ali del Piatto, con Pasticcetti piccioli, ripieni di Pasta di Marzapane, e polpa d'Amarene, quagliato il tutto, con Latte, Zuccaro, e sugo di Limone; tramezzato il Piatto, con Crostini di Caviale, fette di Limoncelli, e vachi di Poma Granate, sparsi sopra il sudetto Piatto.

Undecima portata.

Oglia secca, fatta con Scorfani bolliti, con pezzetti di Cardoni, Fonghi di Genova, fette di Tartufali, Prugnoli, pezzetti di Tarantello, Castagne arrostate, Ceci, pezzetti di Sellari, con le sue solite Spezierie, e sugo d'Aragoste, messa dentro una Cassetta, fatta di Pasta, con Rabeschi attorno, tempestata tutta d'Anasini di più colori.

Duodecima portata.

Granci felloni, ovvero Grancevoli, ripieni di diversi ingredienti, uno per Signore de' Convitati.

Decimaterza portata.

Dentali grossi, arrostiti alla Graticola, lardati, con lardelli di Tarantello, ripieni d'Ostriche, Telline, code di Gambari, fette di Tartufali, polpa d'Amarene, pezzetti di Dattali di Barbaria, pezzetti di Pera Moscarelle Candite; regalato il Piatto di Cotogne sciroppate, coperte d'Anasini bianchi, tramezzati con fette di Limoncelli, e con sopra una Salsa d'Alici.

Decimaquarta portata.

Un Piatto alla Morecca, fatto con fette di Capitone, e fette d'Ombrina, cotte in Tegame, asciutte, con poco sugo, tramezzate con pezzi di colli d'Aragoste, e Spugnoli, con una Salsa sopra, fatta di Prune di Marsilia, & Amandole

De-

attorrate; regalate l'ali del Piatto, con Anafini, e Pistacchi.

Decimaquinta portata.

Pizza di bocca di Dama.

Oltre la Comparfa, dell'Arricciatura, fatta con diversi fogliami, à capriccio, che rendeva vista assai vaga; aveva ogni Posata, quattro Tondini davanti, come si segue.

Una Infalatina Reale, fatta con Olive, Tarantello, Alici, Cappari, Passarina, Pignoli, & altri nobili ingredienti, con una Coroncina attorno, con vachi di Poma Granate.

Un'altro Tondino, con fette di Pan bianco abbruscato, con sopra Cappone di Galera, fatto con diverse Erbe odorifere, & altri ingredienti, con Rabeschi attorno, fatti d'Anafini di diversi colori.

Un'altro Tondino, con dentro pezzetti di Tarantello dissalato, fette d'Ova Taraghe, Crostine di Caviale, con Tartarete intorno di diversi Sapori, e colori, e vachi di Poma Granate.

Un'altro Tondino, ripieno di Sapori di diversi colori, fatti in forma della Croce di Malta, con la sua Coroncina intorno.

Secondo servizio di Credenza.

Pera Bergamotte.

Mela Rose.

Melappioni di Spagna.

Cardoni, con suo Sale, e Pepe.

Sellari, con suo Sale, e Pepe.

Carciofali.

Uva bianca, e Nera.

Amandolini.

Castagne arrostate, con il suo Pepe sopra.

Dop-

Doppo levati li frutti, si poterò in Tavola dodeci Bacili di Confettura; si diede l'acqua alle mani, e si terminò questa bellissima Conversazione, con Musica eccellente, delle prime Voci di Napoli, e Stromenti famosi, con gusto, e giubilo di tutti.



BAN-

P R A N S O

FATTO A' POZZUOLO,

Dall'Eccellentiss. Sig.

PRINCIPE DI FEROLETO

Al Sig. Principe,

G I O A N P I C A,

SUO COGNATO,

Che si portò colà, per vedere molte curiosità,
solite vederfi da' Cavalieri, che vengono
in questa Nobilissima Città di
PARTENOPE,

*Con l'intervento d' altri quattro Cavalieri, serviti
à Tavola, ad un Piatto Reale, in Giorno
di Magro, ne' principii d' Aprile.*

Primo servizio di Credenza.



N Pasticcio, fatto à forma d' una Nave, con
dentro Triglie di Scoglio grosse, tempestato
sopra, d' Anasini Confetti bianchi, con sotto fo-
glie di Lanro indorate.

Dentali cotti in bianco, con fiori di Borrachine sopra;
&

& intorno al Piatto, tramezzati con Stelle di Pasta Reale. Bianco mangiare, fatto di Latte d'Amandole, in Stagnette di basso Rilievo, con un Tortiglione intorno, fatto di Pasta di Marzapane, unto con Ambivera, e temperato d'Anafni, di diversi colori.

Una Pizza, fatta con Pasta Reale, Cotognata, Cedronata, e Cocuzzata, servita, con diversi frutti sciropati sopra, con una Coroncioa intorno, fatta di Zucchero.

Spigole cotte alla Graticola, con Salsa Reale sopra; regalato il Piatto, con frondi di Cedro, tramezzato con fette di Limone.

Gelatina fatta di più colori, con dentro Pesciolini al vivo, tramezzata con Pistacchi mondi, e con frondi di Lauro.

Una Insalata Reale, con Coroncina attorno, fatta di scorze di Limoncelli, con sopra una Banderola, fatta di Zucchero.

Salami fatti al naturale, con polpa di Pesce Capponne, Tarantello, Salamone, & altri Nobili ingredienti, battuta ogni cosa insieme, tramezzati, con fettoline di Tarantello grasso, e Spezierie convenienti; serviti à Tavola, sopra Salvietta, con frondi di Lauro attorno.

Prima portata calda.

Amandolata, fatta con Latte d'Amandole, e Zucchero, servita con Cannella sopra; regalate l'ali del Piatto, con Zucchero fino, con il suo Copertojo sopra, fatto à Gelosia.

Seconda portata.

Palaje, prima fritte, e poi arrostitte sù la Graticola, con una Crostata sopra, fatta di Pan grattato, Sale, e Pepe, servite con una Salsa Reale sopra; regalato il Piatto, con fette di Pane fritto, tramezzato con fette di Limoncelli.

Ter-

Terza portata.

Un Pasticcio per ciascheduno, fatto con Triglie di Scoglio intiere, Ostriche, prima soffritte in Tegame, Cannolicchi, Gongole, Patelle, & aleri Frutti di Mare, polpa di diversi Pesci, fatti in bocconcini, Prugnoli, Pignoli, Passarina, fette di Tarantello, prima cotto, e dissalato, con le solite Spezierie, e con il suo Brodetto, fatto di Latte d'Amandole, e sugo di Limone, con il suo Copertojo, e Zuccaro sopra; regalato il Piatto, con fogliami capricciosi.

Quarta portata.

Un fritto, fatto di Calamaretti, tramezzati con fette di Capitone, Alicette, Palaje picciole, Fonghi di Genova, prima cotti, dissalati, e fritti, serviti sopra fette di Pan fritto; Regalato il Piatto con fette lavorate di Cedro, e tramezzato con mezzi Merangoli.

Quinta portata.

Pagnotte ripiene, con un Pastume fatto di polpe di Pesci, Brasciolette fatte di Pancia di Tonno, Bocconcini di diversi Pesci, fettarelle di Tartufali, Calamaretti ripieni, Ostriche, Cannolicchi spezzati, Prugnoli, Pignoli, Passarina, Torzi di Carciofali, prima bolliti, e poi soffritti, con le solite Spezierie, mescolando ogni cosa insieme, e ponendo il tutto dentro la Pagnotta, abbeverata nel Latte d'Amandole, cotta nel forno, unta con Ambivera, e tempestata d'Anasini di diversi colori; regalato il Piatto, con fette d'Aragoste, tramezzato con mezzi Limoncelli.

Sesta portata.

Pezzi di Ventresca di Tonno, tenuta in addobbo, da poi arrostita allo Spiedo, lardata con grasso di Tarantello, con frondi di Lauro, una Crostata fatta con polvere di Mostaccioli, e Pepe, servita con Salsa Reale sopra; regalato

F f

il

il Piatto , con Tartarette di Sapore di Visciole , tramezzato ; con pasta Todesca .

Settima portata .

Maccaroni impastati con Latte d'Amandole, e Mollica di Pane, cotti in latte di Pignoli, tramezzati con bocconcini di Latte, di diversi Pesci, fritti, Pignoli, e Zucchero, con Cannella sopra; Regalato il Piatto, con fette di Ricotta contrafatta, tramezzato con Pistacchi verdi.

Ottava portata.

Brasciolette fatte della polpa del Pesce Spada, stufate, con Prugnoli, Pignoli, Passarina, Tartufali, code di Gambati, Torzi di Carciofali, e le solite Spezierie, con un brodetto, fatto di latte di Pignoli; e sugo di Limone; regalato il Piatto di fette di Salami contrafatti, e tramezzate, con fette di Limone, con il suo Copertojo sopra, fatto à Cordoncini.

Nona portata.

Aragoste spaccate per metà, prima cotte, e poi servite, con Sale, Pepe, e sugo di Limone, con fettarelle di Tartufali soffritti; Regalato il Piatto, con Paste sfogliate vuote, tramezzato, con fette lavorate di Limoncelli, e Petrosello.

Decima portata.

Una Pizza fatta, diverse robbe Candite, e Frutti scioppati.

Haveva ogni Posata tre Tondini, uno de' quali, era ripieno d'una Insalata Reale, con le sue Coroncine attorno, un'altro ripieno di Sapor bianco, stemprato con sugo di Limone, e Zucchero sopra, e l'altro era ripieno di Tarantello grasso, con fiori di Borragine sopra.

Secondo servizio di Credenza, Frutti.

Pera Bergamotte.

Uva bianca, e nera.

Me-

Melappioni di Spagna , tramezzati con diverse sorti di Mela .

Amandoline tenere .

Piselli freschi .

Fave fresche .

Finocchi .

Sellari , o Acci .

Cardoni spaccati, con Sale, e Pept.

Carciofali .

Finita la Conversazione , si fe ritorno alla Città, ogni uno sodistatto delle belle curiosità vedute, in quell' Antica Città.



P R A N S O

Fatto dall'Eccellentifs. Signori

MARCHESI SERRA,

Nel loro Palazzo à Pizzo Falcone,

Alla Signora

CONTESSA MARESCOTTI.

Alla Signora

D. ISABELLA DI GENNARO.

Alli Signori

PRINCIPE, E PRINCIPESSA

DI SATRIANO,

*Ed altri al numero di dieci, serviti ad un Bacile
Reale, in giorno di Venerdì.*



Opò accommodata la Tavola con bellissime
Tovaglie, e Posate fatte à forza di piegature,
e fogliami diversi, fù ricoperta con i seguenti
Rifreddi.

Un Pasticcio, ò Impanata d' Ombrina, fatto à modo
di Delfino, con dentro pezzetti di Capitone, di Ara-

go-

goffe ; Spezierie solite , ed altri ingredienti adattati .

Un Piatto Reale di Bianco mangiare , fatto in forma di Stelle , regalato con Mostaccioli di Pasta di Pistacchiata .

Un grosso Cefalo , cotto in Graticola , servito con una Salsa , fatta di Dattali , ed Olive senz'osso , Cappari , Pignoli , Cannella , Garofani , e Zuccaro , stemprato con Aceto .

Un Piatto di Rossi d'Ova fresche , avvolti in altr' Ova sbattute con Zuccaro , farina d'Amido , e Latte di Pistacchi , poi fritti in Botiro , tondi , à modo di Frittelle , composti nel Piatto in forma di Scoglio , tramezzate con Biscottini di Pardi Spagna , e sopra Zuccaro , e polvere di Mostacciolo .

Un Bacile Reale di Linguattole , ò Palaje Carpionate , servite con fiori di Borrachine sopra , e fette di Limone intorno .

Una Pizza , fatta con Cedronata , Cocuzzata , Limoncelli piccioli Canditi , Rossi d'Ova , Capi di Latte , Zuccaro , Cannella , ed Acqua d'odore .

Seguiran per ogni Posata , trè Tondini .

Uno con Manteca passata , con Zuccaro , e Rabeschi attorno .

L'altro di Meloni , con Neve sotto .

E l'altro , con Insalatina , con Tarallucci sotto , servita con fette di Tarantello , Olive senz'Osso , Cappari , Alici , ed altre cose convenienti , con fascie attorno .

Caldi di Cucina .

Un Piatto di Trotte bollite con Vino bianco , Aceto , ed Agresta , servite sopra , con Salsa d'Alici , ed intorno Erbette , e fette di Limone .

Ova fresche con Salviette , un Tondino per Signore .
Una

Una Minestrina per Signore, fatta di Torzi di Carciofali, Gongole, Tonninole, fettarelle di Tarantello, di Tartufali, pezzetti di Aragoste, Erbette odorifere, sue Spezierie, ed Agro di Limone, con fette di Pane sotto.

Un Pasticcetto per Signore, fatto di Pasta frolla, ripieno di Brasciolette di Storione, Code di Gambari, Prugnoli, fettarelle di Tartufali, vachi d'Agresta, Pistacchi, le Spezierie solite, stemprato con lattata fatta di Pignoli, sugo di Gambari, ed agro di Limone.

Storione in fette, cotte in Graticola, onte in Ooglio buono, Sale, polvere di Finocchio, di Noce Moscata, di Garofani, ed Aceto odorosa, servite con Saporetto sopra, fatto di Latte di Pesci, Alici salate, e sugo di Limone.

Frittata bianca, in Piatto Reale, fatta con chiara d'Ova, Zuccaro, Pignoccatapasta, Pistacchi Confetti, Sale, ed un pochettino d'Acqua; fritta in Botiro, servita con Ova Faldacchiere sopra, tempestate di Pistacchi verdi.

Linguatole fritte, poi levatogli le spine, e ripiene di Frutti di Mare diversi, fette di Tartufali, Pignoli, e pezzetti di Limoncelli Canditi, servite con una lattata di Amendole, Ooglio, e sugo di Limone.

Un Fritto di Triglie grosse, e fettarelle d'Ombrina, Erbette fritte sopra, e fette di Limoncelli attorno.

Una Pizza dolce, in Bacile Reale.

Secondo Servizio di Credenza.

Cascio Parmiggiano.

Cascio Cavallo.

Finocchi.

Sellari.

Me-

Mela Appie, e Melappioni di Spagna.

Uva bianca, e negra.

Pera Bergamotte, ed altri frutti, con famose, e scelte
Confetture, quali per non parer prolisso, tralascio di de-
scrivere.



PRANZ

P R A N S O

FATTO A' PIETRA BIANCA .

Per una Convezazione di Dame, e Cavalieri,
al numero di dieci.

*Serviti i Convitati, ad un Piatto Reale, in Giorno
di Sabato 17. del Mese di Aprile 1694. in occa-
sione, che si trasferirono à vedere gl' In-
cendii prodigiosi del Monte
Vesuvio.*



Commodata la Tavola ad uso di Campagna, furono serviti quei Signori nel modo, che siegue; Havea ogni posata quattro Tondini.

Il primo di Fravole, lavate in generoso Vino, con Zuccaro sopra, e Neve sotto.

Il secondo, con la salatina alla Reale, fatta con Erbe rustiche, Olive, Cappari, Tarantello, Alici salate, ed altri consueti ingredienti.

L'altro di Manteca, ò Botiro passato.

Ed il quarto, con fette d'Aragoste bollite, ben regalate.

Seguivano i seguenti Riffreddi.

Un'Impanata grande, fatta con pezzi di Pesce Spada, fette di Tarantello, prima dissalato, quarti di Carciofi, fette di Tartufali, prima scaldati, e poi soffritti, Olive senz'osso, e Spezierie solite.

Un Piatto Reale di Linguattole alla Scapece; regala-
la-

late Pali del Piatto, con Offelle ripiene di robba sciropata.

Un'altro Piatto con un grosso Dentice bollito, servito con le sue Spezierie; regalato il Piatto con Erbette, e fiori.

Una Pizza dolce, fatta con Ricotta, Cedronata, Cocuzzata, Zuccaro, Cannella, Acqua d'odore, ed altre cose adeguate.

Caldi di Cucina.

Una Cassoliglia, fatta con Piselli, e Fave tenere, quarti di Carciofali, punte di Sparaci, Frutti di Mare, Brasciolette di Pesci, Polpettine delli medesimi, Prugnoli, Spugnoli, pezzetti di Capitone, e pezzetti di Cavoli fiori, con una Salsa d'Aragoste peste, stemperate con Latte di Pignoli, ed agro di Limone.

Un'Arrosto di Triglie dello Granatiello, unte con Ooglio buono, Aceto, e fiore di Finocchio.

Un Pasticetto per Signore, fatto di Pasta frolla, ripieno di polpa di Ombrina piccata, Frutti di Mare, Latti di Pesci, quagliati con Latte di Pistacchi, e li medesimi sani dentro.

Fritto, fatto con Calamaretti piccioli, tramezzati con Frittelle di Pesce ignudo, quarti di Carciofali, punte di Sparaci, e cime di Caoli fiori; regalato con fette di Limoncelli.

Un bellissimo Dentice arrosto, servito con Salsa bastarda sopra.

Una Pizza dolce.

Secondo servizio di Credenza.

Calcio Cavallo.

Calcio Parmiggiano.

Finocchi.

Uva bianca, e negra.

Mela.

G g

Pe-

Pera Bergamotte .

Amendole fresche.

E riposatafi pochi momenti dopò il sudetto Pranzo , quella nobil Comitiva , s'inviò verso il Monte sudetto , per osservare quei curiosi orrori da esso vomitati ; ed io altresì , per indagarne più à minuto le particolarità , non volli andar con essi , mà presa altra strada più à mia sodisfattione per quei precipitosi dirupi , caminando dal principio, sino alla sommità , ricavai quanto qui sotto hò descritto ; ed acciòche il Lettore ne restasse più sodisfatto , prima di venire alle cose successe nella trascorsa settimana , hò voluto far mentione , di quello , che in questi passati giorni hà operato detto Monte .

Il Monte Vessuvio , da' Paesani detto Monte di Somma , ergesi dalla parte Orientale, separato da ogni altro in distanza di sette miglia in circa dalla Città di Napoli, distende le sue falde in ventisei di circuito ; dal piede al mezzo tutto è piantato di Viti , che producono Lagrime , e Grechi generosissimi , e di Frutti saporitissimi ; Dal mezzo insù , che risguarda la detta Città , è ricoperto da folte Selve , e discoperto per sementarsi , dall' altra per le Ceneri , e Pietre quasi , che tutto incolto ; dividefi la sommità in due cime , in quella sinistra menò alta della destra , vi è una Voragine profondissima, dalla quale sì come ne hanno lasciato scritto l' Istorie , d' indubitata fede ; sia dall'anno 1283. prima della Nascita del Salvatore, nel tempo di Settimio Rè degli Affrivomitò fiamme, e ceneri copiosissime . Maggiore però fu il successo dell'anno 81. di nostra salute , sedendo nell' Imperio Tito Vespasiano , essendo che , oltre alle ceneri copiosissime, mandò fuori tanto fuoco, che dirupando per quelle scoscese Valli à guisa di rapidissimo Torrente , distrusse, & annietò due famosissime Città, l'una detta Pompe-

peja, l'altra Erculano, nell'hore appunto, che il Popolo sedeva nel publico Teatro: e per li forti Terremoti diroccossi il tanto rinomato Ginnasio Napolitano. Il dottissimo Plinio Seniore, speculatore delle Cose Naturali, accorse al Porto di Baja con una Galera per indagarne più vicina la cagione, ma sorpreso da un nembo improvviso di ceneri, vide con gli proprii occhi, e toccò con proprie mani la forza di esse, ma non potè però farne il Racconto, essendovi rimasto soffogato. Le Ceneri di tal'incendio furono sospinte da' venti fino all'Egitto, Soria, & altri Luoghi, e Piaggie Orientali; All'hora fù, che Plutarco da Roma, sentendone il rumore, e vedendo nel mezzo del giorno oscurato l'Aere da spaventose tenebre dubitò fortemente, che si avverassero i Vaticinii Sibillini, per l'eccidio Univerale del fuoco.

Doppo questo, se ne raccontano molti altri, come dell'accaduto nel tempo di Leone Imperadore, di Teodorico, e di Bonifacio Secondo, ed uno trà gli altri spaventosissimo successo nel mese di Dicembre dell'Anno 1631. Quella Voragine roversciò per molti giorni, bitumi ardentissimi, sbalzò in alto Pietre di smisurata grandezza, riempi l'aria di Caligini, e di Venti densissimi, di Ceneri; Inondò le Campagne, e Villaggi vicini con diluvii di fuoco, assorbendo dal prossimo Lido del Mare acque copiosissime, che restorono in secco tutti i Legni, che stavano ancorati nel Porto di Napoli, fin tanto, che rigurgitolla dall'aperta voragine. A questo terribile spavento, aggiunse quello, che davano gli continui Terremoti, scuotendo tutti gl'Edificii della Città di Napoli, e de'Paesi anco lontani, nè sarebbe finito il gran male, che sovra stava, se con caldissimi voti non si fusse placata l'ira di Dio, con l'intercessione possente

te del Glorioso S. Gennaro Protettore, che con la solita Santa protezione estinse detto fuoco, e grande incendio.

Da quell'anno in poi, parve restasse domato il gran Mostro di spavento, & affidatisi nella sua quiete, e riposo, li Contadini, & abitanti delle contrade vicine, allettati dalla fecondità del terreno, e dall'amenità del sito, corsero à gara per coltivarlo, e piantarlo, nè vane furono le loro speranze; poiche frà poco tempo, ne riscossero abbondantemente li frutti, ricompensando con utile le spese, anzi avanzando à segno, che non vi resta palmo di Terra al giorno d'hoggi in quel circuito, otioso, e abbandonato.

Hà dormito sì, mà non hà cessato d' insospettare frà questo mentre la Fiera rapace, essendosi sentita di volta in volta, anzi da quattro anni in quà più dell'usato borbottare, e ruggire con esalationi di Ceneri, e fuoco, e col fragor di spaventosi tuoni, finalmente la notte del Lunedì dodici del corrente Aprile 1694. più del solito comparve nella sommità detta Voragine circondata da fiamme, adombrata da Ceneri, e queste, e quelle avvalorate da copioso bitume, Nitro, Solfo, & Alume cominciarono a correre all'ingiù, precipitando con esse lorò tutti, quei ripari, che per il dirupo incontravano, facendo risuonare trà quelle balze rumori spaventosissimi, e molti di loro cagionarono tremore alle Terre convicine; Benche ciò fusse accaduto nel più tenebroso della notte, non trascurarono la fuga gli abitanti di quei contorni, ma con solleciti passi, e col più ricco delle loro supellettili, s'avvicinarono alla volta di Napoli, dove appena risorto il giorno restò tutto il Popolo inhorridito, che benche tanto da lontano, per lo splendor delle fiamme, si scorgevan distintamente le carriere del fuoco, quale traboccando in un Vallone
pro-

profondissimo (per forza dell'acque piovane da tempo immemorabile in quel Monte formatosi) lo riempì immanente di pietre, e Bitume ardente, in modo che non vi resta altro segno dell' antico suo stato, se non, che l'escrescenza in quel luogo di detto bitume impetrato assai più duro delle pietre naturali del Monte, così trascorse quelle pendici (chiamate del Salvatore) tutti li giorni di Martedì, Mercoledì, Giovedì, e Venerdì, continuando sino al Sabato, e giuntò al piano, che stà lontano dalla Cima, e Voragine trè miglia in circa: è andato serpeggiando a lenti passi con grandissimo pericolo delle due fertilissime Ville di S. Giorgio a Cremano, detto S. Ivorio, e della Barra, a riparo delle quali si affaticarono moltissimi Operarii della Real fortificatione, oltre agl' innumerabili Paesani, quali uniti formorno un letto spatioso per il declivio nel più prossimo lido del Mare, alzando Trinciere da non traboccare, e piantando Argini per freno della carriera.

Il corso di detto bitume focoso apportava grandissimo stupore, poichè vedevasi un Fiume di fuoco in molte parti profondo ducento palmi, e largo cento, caminare, e per lo spazio di 48. hore, trè miglia di lontananza, portando a galla egualmente innumerabili pietre infocate, nella forma opposta, che il Mare da qualche venticello agitato a fior d'acqua ondeggia, e se ne corre, vi è però di vario, che questo non perde la sua uguaglianza; ma quello anche non incontrando riparo restava quasi mai sempre alto nel mezzo, quasi, che volesse formar Piramidi di maraviglia ad ogni passo: E' ben però da sapere, che nella superficie s'indurava, e di sotto correva liquefatto, & ardente.

Le Pietre eruttate eran composte di un Mosaico di minerali, Ferro, Piombo, Rame, Vitriolo, Stagno, Talco, Marchesita, Solfo, Sale Armoniaco, Lapillaz-

Jazzari , Orpimento , Cristallo di Rocca , con abbondanza d'Oglio di Solfo ; e di Salnitro ; sono state fatte esperienze da i Professori della Spargirica , e con fondere alcune delle sudette Pietre , ne hanno cavato Antimonio , Regolo , ed una porzione di Oro perfetto; Ode- rano queste Pietre di Scoglio Marino, e nel sapore hanno una certa falsedine acuta. Si è poi fermata detta carriera di fuoco, ad un *Agnus Dei* d'Innocenzo XI. buttatovi con grandissima fede, dall'Eminentiss. Cardinal Cantelmi Arcivescovo , che vi si trasferì; S'è anche osservato , che essendo nel giorno degli undici Maggio, caduta una gran pioggia sù la Montagna , ed inzuppato il Torrente del bitume indurito , esalò un fumo così grande , che hà dato motivo di credere , che per anco il fuoco covi sotto quel gran fiume di pietre bituminose , e questo è quanto fin' hora si è potuto riferire.

In occasione de' Bancetti , mi è parso bene dare una breve notizia del costume usato di Bancettare nel Palazzo Pontificio , quando Sua Santità convita Ambasciatori di Teste Coronate , havendo io in diverse occasioni osservato presenzialmente il medesimo Rito.

QUando un' Ambasciadore Regio è invitato à mangiare con Sua Santità , è condotto da Monsignor Maggiorduomo alle Camere destinategli , e da quelle all' Appartamento di Nostro Signore , donde caminando avanti serve Sua Santità alla Camera del desinare . Qui l' Ambasciadore genossello porgerà la Tovaglia al Papa dopò che si haverà lavate le mani , e rimarrà inginocchiato alla benediction della Mensa . Ciò fatto l' Ambasciadore scoperto appresso la sua Mensa si laverà le mani , ed al cenno di Nostro Signore si porrà sedere , con il Cappello in Capo , si renderà il Sal-
vict-

vietto avanti , ed incominciando Sua Santità à mangiare , mangierà anch'egli , come riferisce il Sig. Principe di Butera nel Secondo libro dell'Ambasciadore Politico, e Cristiano .

La Tavola di Nostro Signore stà collocata in alto, sopra gradini , sotto il Baldacchino , dove stà affiso , ed il suo mangiare entra per unà porta , che stà à sinistra di detto Baldacchino , ed è assistito da Monsignor Maestro di Camera , da Monsignor Scalco , ed altri Camerieri Segreti , e la Tavola dell' Ambasciadore stà cinque , ò sei passi lontana da quella di Sua Santità al muro à man destra , però in piano , con Trionfi , e Riffreddi , ed il suo mangiare viene per una Scala segreta , ed entra per una porta , che stà à destra della sua Mensa . E sogliono ambedue gli Scalchi andar di concerto discorrendo , acciò li Piatti vadino del pari , li quali sogliono essere dodici Caldi, ed altrettanti Riffreddi doppo , ed alzati conforme l' uso de' Signori Ambasciadori . Quando Nostro Signore beverà , l' Ambasciadore levatosi il Cappello , s' alzerà in piedi , ed aspetterà , che Sua Santità dopò bevuto , li facci segno , che si copra , e sieda , e quando Nostro Signore li manderà qualche Piatto dalla sua Mensa , egli nel riceverlo scaverà il Cappello , es' alzerà in piedi . Nel bere , lo servirà il suo Coppiero , con bicchiero , col Vino dentro , e con Carafina d' acqua alle mani, senza Coppa alcuna .

Mentre dura il Pranzo , vi stà la Musica , la quale stà nel Muro all'incontro del Baldacchino di Sua Santità .

Finito il Pranzo , l' Ambasciadore genossello , porgerà la Tovagliola , dopò , che Nostro Signore s' avrà lavate le mani , e così si tratterrà per tutto il rendimento di grazie , poi sederà scoperto al lato sinistro della
Men-

**Menfa di Nostro Signore , e doppo breve difcorfo , fer-
virà Sua Beatitudine fino a tutta l' Anticamera , ed in-
ginocchiatoſi avanti l'ingreffo della Camera ſegreta,ba-
cierà il piede , e renderà gratie a Sua Santità di quegli
honori compartitili.**



RIN-

RINFRESCO

Fatto dall' Eccellentifs. Sig.

DUCA DI PARETE,

REGENTE MOLES,

Del Supremo Collateral Consiglio di S.M.

IN OCCASIONE DELLE NOZZE,

Dell' Eccellentifs. Signora

D. CATERINA MOLES,

SUA FIGLIA,

Con l' Eccellentifs. Sig.

D. FULVIO DI COSTANZO

PRINCIPE DI COLLE D' ANCHISE,

Nel Mese di Maggio .



Erche il nostro proposito è di trattare assolutamente in questa Seconda Parte, de i Cibi di Magro, per essersi à sofficièza trattato nella Prima, di quei di Grasso, passaremo l'opulentissima Cena, sotto filèzio copiosità di Piatti, con che alla grande fu servita la Tavola degli Eccellèntissimi Sposi; basta sol dire, che procedè della splendida generosità da un tanto Nobil Signore, e benignissimo

H h

Pa-

Padre; il quale ancorche la di lui Corte sia fioritissima di Soggetti habili ad ogni impiego domestico, e Civile, si compiacque honorare la mia qualsivisa attività, non solo in disporre il Pasto, le Tavole, e tutto il concorrente al Convito, mà anche a distribuire le confetture, ed i rinfreschi; Onde quello, che non facciamo in descrivere i Cibi, come si è detto, ci digrediremo in narrare la lautezza, con cui fu servita tutta la Nobiltà, che intervenne al Festino, di Dame, e Cavalieri; Ma prima per sodisfare alla mia propensione, mi farò lecito descrivere il modo, col quale l' accuratezza di questo Cavaliere, adobbò il Quarto de' Signori Sposi; La Sala con apparato di Broccatello Cremesi in fondo d'Oro, con tutti gli adobbi in quella necessarii. La prima Anticamera con paramento di Damasco Cremesi, con ricchissima guarnitione d'Oro, e Portieri del medesimo, circondata con Sedie di Velluto Cremesi nel fronte della quale era situato il Dosello, che si deve a' Titoli. La seconda Anticamera, vestita di Broccato Verde, Cremesi, ed Oro, e Portieri simili, guarnita di Velluto Cremesi, con ricchissime Francie d'Oro, e Scrittorii, che nella materia, e nel lavoro, si rendono singolari. La terza Anticamera con parato di Damasco Cremesi, con Francioni d'Oro, e Sedie, e Portieri dell'istesso; E tutte queste trè Camere erano nobilmente accompagnate da Boffettoni, e Scrittorii, guarnite di Statue eccellentissime d'Argento, e Giarroni con fiori tutti d'Argento. Dopò queste seguiva la Camera, dove stava il Nuttial Talamo apparecchiato, in cui era ammirabile la Trabacca per il suo variato lavoro, ed indoratura, coverta da Cortinaggio di Taba Torchino ondato con ricchissime Trine, e Francie d'Oro, Portieri, Cortine alle Finestre, e Sedie del medesimo Drappo, e ricchezza; vedevansi

vansi in essa, suppellettili galantissimi, Boffettoni di finissimo Ebano, sopra de' quali erano Carri Trionfali d'Argento, con Statue indorate, la di cui manifattura non cedeva alla ricchezza.

Non vi mancò Musica di più voci, le più scelte di Napoli, con dolessime sinfonie di molti, e migliori Strumenti, che mentre dilettaivano l'udito, il Palato gustava di Cioccolate calde, e gelate, e di tutte le varietà de' Sorbetti, ed Acque concie, che l'Arte sapeffe mai inventare, e manipolare, distribuendosi copiosamente ogni sorte di Canditi, e Confetture; di quante diversità seppe inventare l'Arte più raffinata; onde non solo restò la Nobiltà sodisfatta, ma anche tutta la gente bassa abbondantemente provista, e faziata, conforme esso Signore, con replicati ordini ne incaricò mè, e tutti di sua Famiglia, acciò che senza risparmio fosse adempita la magnanimità del di lui gran genio, come venne eseguito pontualmente.

Siegue un breve Trattato di alcuni Pasti ordinati da me, per li Convalescenti.

HAvendo fin' hora trattato di quei Cibi, che a' Sani senza veruna differenza offerir si possono, mi è parso far cosa gratà, se anche di alcuni Pasti trattar dovessi, che a' Convalescenti, convenir possono; e quantunque ciò paja più tosto appartenere a' Medici, ad ogni modo senza intrigarmi in quella parte di Medicina, che da' medesimi dicesi Dieterica, hò pensato solamente riguardare al beneficio di quegl' infermi, che nauseati dal male, ò svogliati di Stomaco, niente sogliono appetire, e scarsissimamente mangiare, con grandissimo dis-

H h 2 re,

capito delle forze, che pur sempre da' Medici si desiderano valide, accadendo alle volte, che per inappetenza, ò per trascuraggine de' Medici inesperti, le forze giammai ristorar si possono, ò pure passano in tale estenuazione, che per questa periscono, quando credeansi già sanati: Quindi è, che in gratia di costoro, & anche per instruzione de' sudetti Medici, poco pratici del mestiere, hò pensato in questa Seconda Parte, proporre a' medesimi, diverse Vivande non men grate al Palato, & allo Stomaco, che giovevoli alle forze, & al risarcimento delle medesime, perdute per l'infermità; ed acciò che non manchi in quest'opera, cosa veruna, che gradire, ò giovar possa à qualunque stato, e sano, e morbofo degli huomini; tratterò qui di alcuni brodi, e sorsichi, com' anche di alcune Acque cotte, con ingredienti opportuni, affinche sieno detti Pasti forniti di tutto quello, che si ricerca nelle Convalescenze, per quanto la mia poca pratica può suggerire. E benchè nella Prima Parte di questo Libro, diffusamente io n'abbia parlato, per diminuire la fatica a' Lettori, mi è parso espediente farne questo breve trattato à parte, cominciando dal primo giorn' della Convalescenza, nel modo, che siegue.

Il primo giorno, darai al Convalescente il seguente Passo, nel modo, che stà ordinato, cominciando dal Sorsieco fatto in questo modo.

Pigliasi un Pollo ben polito, pongavisi dentro una dozana di Amarene senz'osso, con due pezzetti di Cannella, e così infilzisi nello Spiedo, ed arrostitasi nõ à tutta cottura; dopò mettasi in un sacchetto di tela bianca, spremendosi sotto il Torchio, e quel suo sugo
 si

si bolla à fuoco lento, per poco spatio di tempo; dappoi si serva in una Scudella, con fettoline di Pane, che sarà di molta sostanza.

Appresso gli darai una Minestrina di Tagliolini di Monache, cotti in buon brodo, con Spezierie convenienti a' Convalescenti, dandogli poi da sei Mostaccieri, un Melo cotto, e da bere, ò qualche Acqua cotta, delle scritte nel presente Trattato, ò pure un poco di Vino, ed Acqua, secondo la complessione de' Corpi.

La sera poi si regoli conforme sarà il bisogno, avvertendo però, che sempre la dieta è il principale de' Medicamenti; di maniera però, che il Convalescente non si estenui.

Per la seconda giornata se gli dia, per primo una Scudella dell'infra scritto Brodo.

Pigli si un Terzo di Vitella alla Coscia, si faccia bollire per due hore, dopò aggiungavisi un quarto di Gallina, ò pure una Palombella selvaggia, con due oncie di Presciutto, due Ceci bianchi, e due Spighe d'Aglio, se il Convalescente l'appetisce; spezierie solite, ed Erbette odorose, ed il tutto facciasi cuocere ben bene; cotto che sarà, se gli dia di quel Brodo, con le sue fette di Pane, ch'è cosa ottima; e detto Brodo può sempre servire per cuocer Minestre, bagnar Zuppe, far Brodetti, ed altro.

Appresso una Minestrina di Pan grattato cotto in detto brodo, quagliato con rossi d'Ova; un' ala di Pollo bollita, un Pero cotto, con Zuccaro sopra, ed il bere solito.

Nel terzo, lo servirai nel modo, che siegue, e per primo quattr'oncie del sottoscritto Sorsiego.

Piglierai due Pollanche morte in quel giorno, e partendone una, farai la metà di essa in pezzetti, empiondone

done l'intiera, con Prune Damaschine dentro, ed arrostita; facendosi, e servendosi nell'istesso modo, che si è detto del primo giorno.

Gli darai appresso una Minestrina di Cicoriette bianche, con due Ucelletti piccioli arrostiti, un Pero cotto, quattro Mostaccere, & il bere adeguato.

Quarto Giorno.

Primo, puoi dargli mezza Chicchera di Cioccolata, e dopò tre hore, gli darai da mangiare.

Un Scigotto, fatto con petto di Gallina, prima arrostita, una Minestrina di radiche di Petrosello, cotte in buon brodo, una meza dozana di Mostacciere, bagnate in Vino, ed un Melo cotto.

Nel quinto giorno, gli darai prima una Scudella di Sugo, fatto come si describe qui sotto.

Si pigli un Pollo tagliato in pezzi minuti, mettendolo à soffriggere in un Tegame; soffritto che sarà, si metta in una Cassa di Pasticcio, che terrai preparata, con due fettoline di Presciutto, un poco di Cannella pesta, un poco d'Agresta, e Sale; e cotto, che sarà nel Forno, lo caverai, e scoprendolo, spremerai tutti li detti ingredienti con quel sugo del Pasticcio, dandone al Convalescente con due fettoline di Pane, che sarà di molta sostanza.

Appresso una Minestra di Borragine, cotta in buon brodo, sei para di Bottoni di Pollastri, un Melo cotto, e quattro Mostacciere, con bere al solito.

Per lo sesto, gli sarai il seguente Pasto, e prima un Pisto, fatto nel modo seguente.

Si arrostita un buon pezzo di Pesce Cappone, e cotto, che sarà, si polisca dalle sue squame, e spine, e tenendo preparate in un Mortajo, semente di Melone peste, vi si aggiungerà detto Pesce, pestato bene con
det-

dette Semenze , e Zuccaro ; si stempri poi con brodo fatto dalla Testa del sudetto Pesce , e Cannella , se gli faccia dare un bollo , con due goccioline d'Acqua Rosa, servendolo caldo, che farà molto grato allo Stomaco; ed in mancanza di semenze di Melloni , può servirsi detto Pesce, con mollica di Pane, ò Amendole Ambrosine.

Appresso una Zuppa , fatta con fette di Pane abbruscato , bagnato con buon brodo ; un quarto di Gallina bollita, con la sua Salsetta Verde, un Fegatino di Pollo arrostito, ed un Pero cotto.

Nel settimo giorno, anderai spassandolo così , e primieramente con sei oncie dell'infra scritto Sorfigo.

Pigliasi il Tondo del Cosciotto del Castrato , si cuoca allo Spiedo , conservando il sugo , che casca , ed arrivato à mezza cottura , si spolpi dall' osso , spremendolo sotto il Torchio ; e quel sugo , con quello raccolto dall' Arrosto , si metta a bollire , con sugo di Limone, finche arrivi alla sua giusta cottura , che farà quasi di color leonato , servendolo poi con le sue fette di Pane , che farà di buon gusto; e potrai valertene nelli Scigotti, e Minestre, che riusciranno ottime.

Appresso un Pollastrino in Pottaggio , legato in Ova, con sue Spezierie, un poco di Pan di Spagna, e due Mela cotte.

In tutti li sudetti Brodi, e Sorfighi, potrai stemprare Fegatini, ò Bottoni di Polli, prima arrostiti, e poi pesti, ò pure latte di Pistacchi, che riusciranno sostantiosissimi.

Nell'ottavo, ti porterai in questo modo, cominciando con questo Gelo.

Si pigliano due Capponi, con i loro Colli, e Piedi, ben polito , e tagliati minuti , tacciansi bollire in un Vaso nuovo con Acqua , che li copra quattro dita , e bollito che havranno , finche si riducano al terzo , si colino per
fe-

sciacquo, e levatosi quel grasso del brodo, se gli dia un nuovo bollo, con un stecco di Cannella, ed una Chiara d'Ova, e dopò che farà ricolato, lo metterai a gelarsi in luogo freddo, ed essendo caldo, con Neve, e volendolo colorire, potrai dargli il colore, con vachi di Poma Granate, Amendole peste, Limoncelli, ed altro.

Dopò gli darai un Brodetto, fatto alla Romana, con Ova fresche, Petrosello, e Spezierie solite; appresso un pezzetto di Vitella di Sorrento bollito, con vachi di Poma Granate sopra, due Pera cotte, un poco di Pan di Spagna, ed il bere solito.

Il nono giorno gli darai

Una Minestrina di Pan grattato, cotto in buon brodo, due Polpettine, fatte con Petto di Pollo, ed ingredienti soliti, due Uccelletti arrostiti, due Mela con Zucchero sopra, ed appresso un'Elettuario fatto nel modo seguente.

Si pesti in un Mortajo il Petto di un Pollo arrostito, con un poco di Cannella; e tenendo preparato un Vaso, con Ambivera à giusta cottura, si ci metta dentro il detto Petto, e fattolo bollire à pochi bolli, se ne facciano pizzette, stagionate in luogo freddo, che oltre l'esser un'Elettuario soavissimo, sarà di molta sostanza.

Nel decimo, farai nel modo seguente.

Gli darai una Minestrina di Lattuga, ripiena con ingredienti opportuni, cotta in buon brodo; un mezzo Pollo bollito, con la sua Salfetta Verde sopra; un paio di Cervella indorate, e fritte, due Pera sciropate, con due Biscottini, e bere commodamente.

L'undecimo, gli darai

Una Minestrina di Gnocchetti cotti, con petto di Vitella di Sorrento; con un poco della medesima Carne, due Brasciolette, una Insalatina di Lupoli, un poco di
Vac-

Vacca, e Vino, con Acqua a bere .

Il duodecimo, gli darai

Un Piccione bollito , coperto con Torzi di Carciofa-
li, bocconcini d'Animelle, fettarelle di Soppresata ,
il tutto soffritto con il suo brodetto , ed agro di Limo-
ne.

Appresso un Pasticcetto , ripieno di petto di Pollo
piccato , Polpettine del medesimo , prima soffritte ,
due Mela arrostate , con Zuccaro sopra , e bere al so-
lito .

Il decimoterzo, potrai dargli

Una Minestrina di Tagliolini di Monache , cotti in
brodo , ed una Testicciola di Capretto fritta , una Co-
statella di Sorrento arrostita, con fettoline di Limoncelli
attorno.

Un poco di Pan di Spagna, due Pera cotte, e bere com-
modamente .

Il decimoquarto, gli potrai dare

Un Scigotto di Vitella di Sorrento, due ficedole arro-
stite , ed un'Insalatina di Cavoli fiori.

Appresso un poco di Pasta Reale, due Mela, ed il solito
bere .

Il quintodecimo, se gli darà

Una Minestrina d'Ova in Bagno Maria, con Cannella,
due Uccelletti bolliti, con Finocchietti sopra .

Due Fegatini di Polli , avvolti in rete , ed arrostiti ;
serviti con sugo di Merangoli, quattro Mostacciere , e
qualche frutto.

Il decimosesto, prima se gli daranno

Due Spighe di Merangoli, con Zuccaro sopra , per ac-
conciar lo Stomaco .

Appresso una Minestra di Scaroletta bianca, cotta nel
solito brodo.

Ii

Un'

Un'Impanatina ripiena di Vitella, quattro Amarene, un poco di Cedro Candito, ed un Carciofalo in quartis; un Malvezzo arrosto, e due Mela.

Il decimosettimo, se gli darà

Una Chicchera di Cafe; e dopò quattr'hore, una Minestrina di Lupoli, cotta in brodo buono, con un mezzo Pollo, ed un poco di Vitella bollita, con Erbette sopra.

Due Animelle, ed un Cavolo fiore fritto, con Salsa Reale sopra; due Uccelletti arrostiti, ed un poco d'Uva.

Il decimo ottavo, potrai apparecchiargli

Un Piccione ripieno, con gl'ingredienti soliti, cotto in forno.

Un Pesce Arrostito, con due Brasciolette di Vitella, Insalatina di Sparaci, e due Pera Bergamotte.

Il decimonono, potrai preparargli

Una Zuppa, fatta con fette di Pane abbruscato, tramezzato con Cannolicchi, Animelle, e Sparaci soffritti, bagnata con buon brodo, e Cannella sopra; un fritto di Cervella, e bottoni, con Salsa di Mostaccioli.

Un Malvezzo arrostito, servito con vachi di Poma granate; quattro Mostacciere, ed un poco d'Uva.

Il vigesimo, potrà apparecchiargli

Una Minestra di Borrachine, legata con Ova; un quarto di Gallina bollita, con Erbette sopra.

Un Pollastrino alla Scapece; una Frittatina di Sparaci, ed Ova, e due Pera.

Il vigesimo primo, gli preparerai

Un Scigotto di Castrato, con dentro brodo di Pollo, e due Spezierie.

Una Minestrina di Cicoriette, con un Piccioncino bollito,

lito, con la sua Salfetta verde; un Pasticcetto di gloria, e due Ficedole arrostitite.

Il vigesimo secondo, gli si apparecchino.

Due Ova fresche da bere; appresso un Pollo alla Portoghese, con Olive, e Cappari.

Quattro Pediccioli di Capretto fritti, con Salsa Reale sopra; una Triglia arrostita, e qualche frutto.

Il vigesimo terzo, gli preparerai

Una Minestrina di Pan grattato, un poco di Vitella bollita, con la sua Salfetta di Petrosello.

Appresso un Pottaggetto di Animelle di Capretto, con il suo agro di Limone, due Brasciolette di Vitella, un poco d'Uva, e quattro Biscottini di Savoia.

~~*Il vigesimo quarto, potrai dargli*~~

Un poco di Pan di Spagna, bagnato in Vino, due Ova sperdute; quattro polpettine di Pollo ben fatte, cotte in buon brodo.

Un Piccione arrostito, con le sue fette di Limone, e vachi di Agresto, qualche frutto, e bere commodamente.

Il vigesimo quinto, gli darai

Una Minestra di Farro, con una Palombella Selvaggia, cotta con l'istesso, una Frittatina d'Ova, Cervella, e Sparaci; un Malvezzo arrostito.

Quattro Ancini di Mare, e due Pera Bergamotte.

Il vigesimo sesto, se gli darà

Un Brodetto alla Romana, con gli suoi rossi d'Ova, e Spezierie; un Pollo bollito, con Erbette sopra.

Una Testicciola di Capretto frita, con Salsa Reale sopra, una Triglia arrostita, e qualche frutto.

Il vigesimo settimo, se gli apparecchi

Una Minestra di Pan grattato, con due ale di Pollo bollite, un Piccatiglio di Vitella di Sorrento, con fette

di Pane sotto, coperto di Rosfi d'Ova duri, e bagnato con buon brodo.

Due Fegatelli di Pollo arrostiti; due Mela cotte, e da bere Acqua, e Vino.

Il vigesimo ottavo, sarà à proposito

Vna Zuppa, fatta con fette di Pane, tramezzate con petto di Piccione, ed Animelle di Capretto, bagnata con buon brodo, e Cannella sopra.

Vn Pasticcetto dolce, due Brasciole di Vitella, con due Ficedole arrostate, qualche Frutto, e bere al solito.

Il vigesimo nono, sarà consacevole

Vna Minestrina di Lupoli, cotti con un Pollo, un Fegatino di Capretto arrostito, servito con fette di Limoncelli.

Vna Insalatina di piedi di Capretto, qualche Frutto di Mare, ed un poco d'Uva.

Il trigesimo, potrai apparecchiargli

Una Lingua di Vitella di Sorrento, fatta in Pottaggio, due ficedole arrostate; una Minestrina di mille Infanti, cotti in buon brodo.

Un fritto di Bottoni d'Agnello, e quarti di Carciofali, con Salsa sopra; un poco di Pan di Spagna, due Pera Bergamotte, e bere à suo gusto.

Siegono alcune Acque cotte, da servirsene in detti Pasti.

Acqua di Cannella.

Pigli si una buona quarta di Cannella in pezzi, e metta si à mollo, dentro quattro Carafe d'Acqua, ed essendovi stata per una notte, si faccia poi bollire in un Vaso nuovo ben atturato; e dopo che havrà bollito quanto basta, si coli, e metta si à raffreddare, che sarà otti-

ottima, per accommodar lo stomaco , e per la Testa.

Acqua d' Anafi, con Cannella.

Piglierai un'oncia d' Anafi , e mettendogli à bollire dentro quattro Carafe d'Acqua, dopò che havranno bollito, per un quarto d' hora , vi aggiungerà , un quarto di Cannella intiera, ed un poco di Zuccaro à beneplacito, e bollito, che auranno per altre tanto tempo, li colerai, che farà un Acqua molto perfetta .

Acqua di Lentisco.

Piglisi il Lentisco fatto in pezzetti , e si metta à mollo, dentro l'Acqua per cinque, ò sei hore, per ogni Carafa un terzo, d'oncia di Lentisco , e facendola bollire per mez' hora, la servirai poi , che farà molto à preposito per i Vecchi, e per i freddi di stomaco, essendo molto calda . E se il Lentisco sarà secco, sarà più perfetto .

Chi volesse poi bere un Acqua molto perfetta, se la procuri à Portici da un Pozzo , che stà all' incontro del Palazzo del Signor Principe di Santo Buono , dentro il medesimo Palazzo ; ed anche alla marina si trova una fontanella, la quale alle volte manca l'estate, & in poca distanza nella Massaria de' Signori Mascambruni, vi è un' altro Pozzo, della medesima bontà, e squisitezza, cò acqua simile à quella d' Umbria, in Roma detta di Nocera, per molte esperienze fattene, ed il mio Signor Reggente sene serve assai, conoscendola molto perfetta .

Conchiudo, che dell' Acque cotte, sene possono fare molte, à discretionè, e perche sono usuali, non m'estendo à darne altra notitia, potendosele ogn'uno fare à suo modo ; Tutte l'Acque cotte sono buone, ed in mancanza di esse, l'aque semplice può adroparsi liberaméte; in Roma in diversi Ospedali ed altri luoghi Pii, stàno fontane à posta, dove, può ogni uno andare à pigliare acqua à suo piacere.

Quel Convalescète poi, che volesse beber Vino, avver-

ta di metterci l'Acqua un' hora prima, perche s'incorpora meglio, e si rende più facile à passare, e sopra tutto non si beva troppo freddo, perche può nuocere .

T R A T T A T O

D'alcune buone Regole di Cucina.



Perche i Cuochi, riescano ottimi vivandieri, e riportino honore, e lode, nell' Apparecchio delle vivande, hò stimato bene, dare à i medesimi gl'infra scritti documenti .

Avvertano prima, d' havere. un focolajo spatiofo, e sieno moriccioli vicino al focolajo, nel luogo più commodo per mettervi Tegami, e Pignatte, quando hauranno levato il Bollo, che così riuscirà più polita, e meglio stagionata la robba, e gli Arrosti riusciranno migliori senza imbarazzi, accadendo molte volte l'inverno, che la famiglia bassa vada à scaldarsi alla Cucina, e non è bene, che i Tegami, e le Pignatte stiano al focolajo, accioche non vi cada qualche lorditia .

Non facciano venire, molta Gente in Cucina, particolarmente intorno alle vivande .

Procurino d'havervi le Tavole, e tutte le cose necessarie, per mettervi sopra le robbe.

Facciano tener polita la Cucina, da i Guatteri, e Garzoni .

Procurino, che si tengano sempre i cannevacci politi, e che ogni venerdì sieno lavate da Guatteri, Pignatte, Cocchiere, raschiate, e lavate le tavole .

Habbiano avvertenza, che vi sia una Camera contigua, dove si possano mettere carboni, & altre robbe, spettanti alla Cucina .

Hò

Hò stimato anco utile, l'assegnare tutti gli ordigni necessarii per il buon Governo de'Cuochi in cucina, cõ i quali potranno lavorare quattroCuochi, e fare il Mangiare per diverse Tavole, come si vede nella seguente nota.

1 Una Navicella di ferro, di lunghezza palmi cinque in circa.

2 Un Cocomo grande, per l'Acqua calda, con il suo schiumarolo, stagnato di dentro.

3 Venticinque trè piedi, trà grandi, piccioli, e mezzani.

4 Quattro Polzonetti, trà grandi, piccioli, e mezzani.

5 Otto Tielle da far Pizze, e Crostate, trà grandi, e picciole, e mezzane.

6 Dieci Navicelle stagnate di Rame, aldi dentro, che s'habbiano ad unire insieme l'una, e l'altra, e che ne formino poi una sola, che vada nel forno di Campagna, per le occasioni, che possono venire.

7 Una Conca traforata, per scolare robe diverse, di Rame stagnato.

8 Vn Colatoio picciolo traforato, stagnato di dentro, e di fuori, per scolar il Brodo.

9 Sei Conche di Rame; trà grandi, picciole, e mezzane, stagnate di dentro.

10 Vn forno di Rame, per Campagna, con sue Anime di dentro, à proportione.

11 Trenta Barchiglie.

12 Trenta pezzi di Barchigliette, fatti in diversi modi, stagnati di dentro, per fare Regali di Piatti.

13 Dodici Cocchiarì di ferro traforati, coppati, e piani.

14 Otto spiedi trà grandi, piccoli, e mezzani.

15 Vna Siringa, con li suoi fornimenti.

16 Sei fondi di Rame tondi, e due ovati senza giro attorno, per cuocere diverse sorti di Pasticcì.

Vna

- 17 Vna Pala, per il forno, & un'altra, per la cucina.
- 18 Due coperchi da ferrare il forno, di ferro, proporzionati alla misura del forno.
- 19 Vna paletta, picciola, da prendere il fuoco.
- 20 Quattro padelle, da friggere, trà grandi, e picciole.
- 21 Vna Tiglia lunga, e larga, per cuocere il Pesce bollito.
- 22 Vna Leccarda, per ricogliere il sugo dell' Arrosto, chiamata in Napoli cannaruta.
- 23 Vno Schiumarello; stagnato dentro, e fuori, per prendere il sugo dell' Arrosto, con il manico lungo.
- 24 Due Mortari, uno grande, e l'altro picciolo.
- 25 Due ceppi, per batterci sopra la carne, che sieno di legname duro, cioè di Pero, o di Sorbo.
- 26 Vn Polsonetto da cuocere il Pesce, lungo, e largo.
- 27 Tre Graticole, una grande, l'altra picciola, e l'altra mezzana.
- 28 Vna Padella da cuocere l'ova, con li suoi fornelli dentro, di dodici luoghi.
- 29 Vna soppressa picciola, da far sughi di carne, o d'altro.
- 30 Due Tielle ovate, per cuocere Pasticci, in occasione di Campagna.
- 31 Vn Polzonetto di Ramecedro, per sciroppare, e chiarificare zuccheri.
- 32 Sei Caldarini di Rame, uno dentro l'altro, che vengano, à formarne un solo, con il loro coperchio, e manicelle, che possano servire per Campagna.
- 23 Due Paia di Spediere, per voltare li spiedi.

I L F I N E.

INDI.

INDICE

Di tutte le cose, che si contengono
in questo libro.

A

A Guccia, sue qualità, e Cucina	Pag. 25
Anguilla, sue qualità, e Cucina.	23
Aragosta, sue qualità, e Cucina.	20

C

C Alamaio, sue qualità, e cucina.	21
Cappe di San Giacomo, loro qualità, e cucina	39
Cappe lunghe, loro qualità, e cucina	36
Carpione, sue qualità, e cucina.	11
Cefalo, sue qualità, e cucina.	15
Cernia, sue qualità, e cucina.	9
Chiocbole, loro qualità, e cucina.	37
Corbo, sue qualità, e cucina.	7

D

D Entale, sue qualità, e cucina.	8
Diversi pesci.	27
Discorso de' Pesci.	1

F

F Onghi, loro qualità, e cucina.	38
Frittura Francese, e Bua.	28

K k

Gam-

I N D I C E.

G

G	Ambarelli, loro qualità, e cucina.	31
	Gongole, loro qualità, e cucina.	36
	Granci, loro qualità, e cucina.	32

L

L	Accia, suo qualità, e cucina.	19
	Lampreda, sue qualità, e cucina.	12
	Latterini, loro qualità, e cucina.	29
	Linguattele ò Palgie, sue qualità, e cucina.	10
	Lumache, loro qualità, e cucina.	37
	Luccio, sue qualità, e cucina.	20
	Luvano, ò Fragolino, sue qualità, e Cucina.	15

M

M	Erluzzo, sue qualità, e cucina.	25
	Morena, e Gongrio, loro qualità, e cucina.	29
	Modo di conoscere il Pesce fresco.	40

O

O	Mbrina, sue qualità, e cucina.	6
	Orata, sue qualità, e cucina.	12
	Ostriche, loro qualità, e cucina.	35

P

P	Atelle, loro qualità, e cucina.	35
	Pesce Spada, sue qualità, e cucina.	7
	Pesce Capone, sue qualità, e cucina.	14
	Pesce Gallo ò S. Pietro, sue qualità, e cucina.	17
	Pesce Rombo, sue qualità, e cucina.	18
	Pesce Reina, sue qualità, e cucina.	18
	Pesce ignudo, sue qualità, e cucina.	26

Pe-

I N D I C E.

<i>Pesciolini & Acque dolci, loro qualità, e cucina.</i>	29
<i>Polpo, sue qualità, e cucina.</i>	28
<i>Per fare Ciambuglione alla Milanese.</i>	163
<i>Per fare Acque, & Aceti Odorosi.</i>	173 fino à 178

R

R <i>Anocchia, sue qualità, e cucina.</i>	33.
--	-----

S

S <i>Almone, sue qualità, e cucina.</i>	22
<i>Salpa, sue qualità, e cucina.</i>	26
<i>Sarda, sue qualità, e cucina.</i>	22
<i>Scorfano, sue qualità, e cucina.</i>	17
<i>Sgombro, sue qualità, e cucina.</i>	26
<i>Spigola, sue qualità, e cucina.</i>	10
<i>Storione, sue qualità, e cucina.</i>	4

T

T <i>Enca, sue qualità, e cucina.</i>	31
<i>Telline, loro qualità, e cucina.</i>	36
<i>Tesuggine, sue qualità, e cucina.</i>	30
<i>Tonno, sue qualità, e cucina.</i>	14
<i>Triglia, sue qualità, e cucina.</i>	13
<i>Trotta, sue qualità, e cucina.</i>	8
<i>Trattato de Pesci bolliti.</i>	40 fino à 46
<i>Trattato di varie Minestre.</i>	47 fino à 58
<i>Trattato degli Pesci Arrostiti.</i>	59 fino à 68
<i>Trattato del Pesce fritto.</i>	69 fino à 74
<i>Trattato de Pasticcii.</i>	75 fino à 84
<i>Trattato delle Zuppe.</i>	85 fino à 89
<i>Trattato de Pizze, o Crostate.</i>	90 fino à 99
<i>Trattato di diversi Piatti composti, con il modo di ordinarli, con li loro ricapiti convenienti.</i>	100 fino à 128
Trat-	

I N D I C E.

- Trattato dell' Ova, con il modo di farne diverse frittate, ed altre cose.* 129 fino à 134
Trattato del latte, Butiro, e Ricotta, con il modo di farne diverse galanerie. 134 fino à 138
Trattato de Maccaroni, Gnocchetti, Lasagne, con le sue regole di farli d'ogni perfattione. 138 fino à 140
Tratt. delle Zeppole, e frittelle di molta gusto. 141 fino à 145
Trattato del Bianco mangiare. 145 fino a 147
Trattato d' Insalate, e Gelatine de Pesci. 147 fino a 152
Trattato di Cocinare senza Spettarie. 153. e 154
Trattato di Salse, e sapori. 155 fino a 162
Trattato di Chiarificar Zuccari, Seiruppar diverse sorti di robbe, far Biscottini, Mastacci, Mastaccini ed altro. 164 fino a 168
Trattato di far Sorbette, Acque Agghiacciate, Ippograsso all'uso di Madrid. 169 fino a 173
Trattato de Regali de piatti, e coperture de Pesci. 178 fino a 182
Trattato de piatti riseddi, e rondini da servirsene in occasione di banchetti. 183. fino à 187
Trattato de Vini, e loro inventori. 188 fino a 202
Trattato de Banchetti. 202. fino a 243. con un modo di banchettare nel Palazzo Pontificio, ad Ambasciatori Regii, ed una discriptione del Monte Veffurio, ne medesimi Banchetti.
Trattato d' Alcuni pasti ordinati, per li convalescenti. 143 fino à 254
Trattato d' Alcune buone regole di Cocina, con una Nota dell' Ordegni in essa necessarii. 254 fino al fine.

I L F I N E.